



## BEÉPÍTHETŐ SÜTŐ

[hu] HASZNÁLATI UTASÍTÁS

C17MS22.0





# Tartalomjegyzék

|                                                                                     |                                                          |           |
|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|-----------|
|     | <b>Rendeltetésszerű használat</b> .....                  | <b>4</b>  |
|     | <b>Fontos biztonsági előírások</b> .....                 | <b>5</b>  |
|                                                                                     | Általános .....                                          | 5         |
|                                                                                     | Mikrohullámú sütő .....                                  | 6         |
|     | <b>A sérülések okai</b> .....                            | <b>8</b>  |
|                                                                                     | Általános .....                                          | 8         |
|                                                                                     | Mikrohullámú sütő .....                                  | 8         |
|     | <b>Környezetvédelem</b> .....                            | <b>9</b>  |
|                                                                                     | Energiamegtakarítás .....                                | 9         |
|                                                                                     | Környezetbarát ártalmatlanítás .....                     | 9         |
|     | <b>A készülék megismerése</b> .....                      | <b>10</b> |
|                                                                                     | Kezelőfelület .....                                      | 10        |
|                                                                                     | Kezelőelemek .....                                       | 10        |
|                                                                                     | Főmenü .....                                             | 10        |
|                                                                                     | Fűtési módok menü .....                                  | 11        |
|                                                                                     | A sütőtér funkciói .....                                 | 12        |
|     | <b>Tartozékok</b> .....                                  | <b>12</b> |
|                                                                                     | Mellékelt tartozékok .....                               | 12        |
|                                                                                     | Tartozék behelyezése .....                               | 13        |
|                                                                                     | Kiegészítő tartozékok .....                              | 13        |
|   | <b>Az első használat előtt elvégzendő tennivalók</b> 14  |           |
|                                                                                     | Az első üzembe helyezés .....                            | 14        |
|                                                                                     | Sütőtér tisztítása .....                                 | 14        |
|                                                                                     | A tartozékok tisztítása .....                            | 14        |
|   | <b>A készülék kezelése</b> .....                         | <b>15</b> |
|                                                                                     | A készülék be- és kikapcsolása .....                     | 15        |
|                                                                                     | Készülék üzemeltetésének beállítása és megkezdése ..     | 15        |
|                                                                                     | Készülék üzemelésének módosítása vagy megszakítása ..... | 16        |
|                                                                                     | Készülék gyors felfűtése .....                           | 16        |
|   | <b>Időfunkciók</b> .....                                 | <b>16</b> |
|                                                                                     | Időfunkciók megjelenítése és elrejtése .....             | 16        |
|                                                                                     | Jelzőóra beállítása .....                                | 16        |
|                                                                                     | Időtartam beállítása .....                               | 17        |
|                                                                                     | Késleltetett üzem – „Befejezési idő” .....               | 17        |
|                                                                                     | Beállítások ellenőrzése, módosítása és törlése .....     | 17        |
|   | <b>Gyerekzár</b> .....                                   | <b>17</b> |
|                                                                                     | Automatikus gyerekzár .....                              | 17        |
|                                                                                     | Egyszeri gyerekzár .....                                 | 18        |
|   | <b>A mikrohullámú sütő</b> .....                         | <b>18</b> |
|                                                                                     | Edény .....                                              | 18        |
|                                                                                     | Mikrohullám-fokozatok .....                              | 19        |
|                                                                                     | Mikrohullám üzemmód beállítása .....                     | 19        |
|                                                                                     | Mikrohullámmal kombinált üzemmód beállítása .....        | 20        |
|    | <b>Alapbeállítások</b> .....                             | <b>21</b> |
|                                                                                     | MyProfile módosítása .....                               | 21        |
|                                                                                     | Az alapbeállítások listája .....                         | 21        |
|                                                                                     | Kedvencek beállítása .....                               | 21        |
|    | <b>Sabbat beállítása</b> .....                           | <b>22</b> |
|                                                                                     | Sabbat funkció indítása .....                            | 22        |
|                                                                                     | Sabbat funkció indítása .....                            | 22        |
|    | <b>Tisztítószer</b> .....                                | <b>22</b> |
|                                                                                     | Megfelelő tisztítószer .....                             | 22        |
|                                                                                     | Sütőtér felületei .....                                  | 23        |
|                                                                                     | Készülék tisztántartása .....                            | 24        |
|    | <b>Tisztítási funkció</b> .....                          | <b>24</b> |
|                                                                                     | Indítás .....                                            | 24        |
|                                                                                     | Befejezés .....                                          | 24        |
|                                                                                     | Utótisztítás .....                                       | 24        |
|                                                                                     | Makacs szennyeződések eltávolítása .....                 | 25        |
|    | <b>Tartók</b> .....                                      | <b>25</b> |
|                                                                                     | Állványok ki- és beakasztása .....                       | 25        |
|  | <b>A készülék ajtaja</b> .....                           | <b>26</b> |
|                                                                                     | Ajtóburkolat levétele .....                              | 26        |
|                                                                                     | Ajtólapok ki- és beszerelése .....                       | 27        |
|  | <b>Üzemzavar – mi a teendő?</b> .....                    | <b>28</b> |
|                                                                                     | Hibatáblázat .....                                       | 28        |
|                                                                                     | Maximális időtartam túllépve .....                       | 28        |
|                                                                                     | Sütőtérlámpák .....                                      | 28        |
|  | <b>Vevőszolgálat</b> .....                               | <b>29</b> |
|                                                                                     | E-szám és FD-szám .....                                  | 29        |
|  | <b>Sütősegéd</b> .....                                   | <b>29</b> |
|                                                                                     | Beállítási tanácsok .....                                | 29        |
|                                                                                     | Étel kiválasztása .....                                  | 29        |
|                                                                                     | Ételek beállítása .....                                  | 30        |
|  | <b>Programok</b> .....                                   | <b>30</b> |
|                                                                                     | Beállítási tanácsok .....                                | 30        |
|                                                                                     | Étel kiválasztása .....                                  | 30        |
|                                                                                     | Program beállítása .....                                 | 31        |

**Kísérleti konyhánkban teszteltük Önnek. . . . . 31**

|                                                   |    |
|---------------------------------------------------|----|
| Szilikonformák . . . . .                          | 31 |
| Sütemények és aprósütemények . . . . .            | 31 |
| Kenyér- és zsemlefélék . . . . .                  | 35 |
| Pizza, quiche és pikáns sütemények . . . . .      | 37 |
| Felfújt és szuflé . . . . .                       | 38 |
| Szárnyasok. . . . .                               | 39 |
| Hús. . . . .                                      | 41 |
| Hal . . . . .                                     | 44 |
| Köreték és zöldségek. . . . .                     | 46 |
| Desszert. . . . .                                 | 48 |
| Eco fűtési módok . . . . .                        | 49 |
| Akrilamid az élelmiszerekben. . . . .             | 50 |
| Kímélő párolás . . . . .                          | 51 |
| Aszalás. . . . .                                  | 52 |
| Befőzés . . . . .                                 | 52 |
| Tészta kelesztése Kelesztési fokozattal . . . . . | 53 |
| Felolvasztás . . . . .                            | 54 |
| Ételek melegítése mikrohullámmal. . . . .         | 55 |
| Melegen tartás . . . . .                          | 57 |
| Próbaételek . . . . .                             | 57 |

További információkat a termékekről, a tartozékokról, az alkatrészekről és a szervizzel kapcsolatban internetes oldalunkon: **www.neff-international.com** és az Online-Shop-ban: **www.neff-eshop.com** talál.

**Rendeltetésszerű  
használat**

Gondosan olvassa el ezt az útmutatót. Csak így tudja készülékét helyesen és biztonságosan kezelni. A használati és szerelési utasítást őrizze meg a későbbi használatához vagy a későbbi tulajdonos számára.

Ezen készülék csak beépítésre készült. Vegye figyelembe a speciális szerelési útmutatót.

Kicsomagolás után ellenőrizze a készüléket. Szállítási sérülés esetén ne csatlakoztassa.

A csatlakozódugó nélküli készüléket csak hivatalos engedéllyel rendelkező szakember csatlakoztathatja. Hibás csatlakoztatás miatt keletkezett károkra nem vonatkozik a garancia.

Ez a készülék csak háztartásban vagy ház körül való alkalmazásra készült. A készüléket kizárólag ételek és italok készítésére használja. A készüléket üzemelés közben soha ne hagyja felügyelet nélkül. A készüléket csak zárt helyiségben használja.

Ezt a készüléket legfeljebb 4000 méter tengerszint feletti magasságig való használatra tervezték.

Ezt a készüléket 8 év feletti gyermekek és csökkent fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességű, ill. tapasztalatlan személyek csak a biztonságukért felelős személy felügyelete mellett használhatják, illetve akkor, ha megtanulták a készülék biztonságos használatát és megértették az ebből eredő veszélyeket.

A gyermekek nem játszhatnak a készülékkel. Tisztítást és felhasználói karbantartást csak 15 éven felüli gyermekek végezhetnek, kizárólag felügyelet mellett.

8 évnél fiatalabb gyermekeket ne engedjen a készülék és a csatlakozóvezeték közelébe.

A tartozékokat mindig megfelelő helyzetben tolja be a sütőtérbe. → "Tartozékok" a(z) 12. Oldalon



## Fontos biztonsági előírások

### Általános

#### Figyelmeztetés – Égésveszély!

- A sütőtérben tárolt gyúlékony tárgyak lángra lobbanhatnak. Soha ne tartson gyúlékony tárgyakat a sütőtérben. Soha ne nyissa ki a készülék ajtaját, ha a készülék füstöl. Kapcsolja ki a készüléket és húzza ki a hálózati csatlakozódugót vagy kapcsolja ki a biztosítékot a biztosítószekrényben.
- Az oldott ételmaradék, zsír és sült zsír lángra lobbanhat. Üzembe helyezés előtt távolítsa el a sütőtérből, a fűtőelemekről és a tartozékokról a nagyobb szennyeződések.
- A készülékajtó nyitásakor légáramlat keletkezik. A sütőpapír hozzáérhet a fűtőelemekhez és meggyulladhat. Az előmelegítés ideje alatt soha ne helyezzen rögzítés nélkül sütőpapírt a tartozéokra. Nehezezként helyezzen a sütőpapírra egy edényt vagy egy sütőformát. Csak a szükséges felületet bélelje ki sütőpapírral. A sütőpapír nem lóghat túl a tartozékon.

#### Figyelmeztetés – Égésveszély!

- A készülék nagyon forró. Soha ne érintse meg a sütőtér forró belső felületeit vagy a fűtőelemeket. Mindig hagyja lehűlni a készüléket. Ne engedjen gyerekeket a készülék közelébe.
- A tartozék vagy az edény nagyon forró. A forró edényt vagy tartozékot mindig fogókesztyűvel vegye ki a sütőtérből.
- Az alkoholgőzök meggyulladhatnak a forró sütőtérben. Soha ne készítsen olyan ételeket, amelyek magas százalékarányú alkoholtartalmú italt tartalmaznak. Csak kis mennyiségű magas százalékarányú alkoholos italt használjon. Óvatosan nyissa ki a készülék ajtaját.

#### Figyelmeztetés – Forrázásveszély!

- A hozzáférhető részek működés közben felforrósodnak. Soha ne érintse meg a forró részeket. Tartsa távol a gyerekeket.
- A készülék ajtajának kinyitásakor forró gőz távozhat a készülékből. A gőz a hőmérséklettől függően nem látható. Nyitáskor ne álljon túl közel a készülékhez. Óvatosan nyissa ki a készülék ajtaját. Tartsa távol a gyerekeket.
- A forró sütőtérben lévő vízből forró vízgőz képződhet. Soha ne öntsön vizet közvetlenül a forró sütőtérbe.

#### Figyelmeztetés – Sérülésveszély!

- A készülék ajtajának összekarcolt üvege megrepedhet. Ne használjon üvegkaparót, éles vagy súroló hatású tisztítóeszközöket.
- A készülék ajtajának csuklópántjai elmozdulnak az ajtó kinyitásakor és becsukásakor, ezáltal becsípődhet az ujj. Ne nyúljon a csuklópántokhoz.

#### Figyelmeztetés – Áramütésveszély!

- A szakszerűtlen javítások veszélyesek. Javításokat csak szakképzett ügyfélszolgálati technikus végezhet, és csak ő cserélheti ki a sérült csatlakozóvezetéseket. Ha a készülék meghibásodott, húzza ki a hálózati csatlakozót, vagy cserélje ki a biztosítékot a biztosítószekrényben. Hívja a vevőszolgálatot.
- A forró készülékrészeknél az elektromos készülékek kábelszigetelése megolvadhat. Soha ne érintkezzen az elektromos készülékek csatlakozó kábele forró készülékrészekkel.
- A beáramló nedvesség áramütést okozhat. Ne használjon magasnyomású vagy gőzsugaras tisztítógépet.
- A hibás készülék áramütést okozhat. Soha ne kapcsolja be a hibás készüléket. Húzza ki a csatlakozódugót és kapcsolja ki a biztosítékot a biztosítószekrényben. Hívja a vevőszolgálatot.

#### Figyelmeztetés – Mágneses veszély!

A kezelőfelület vagy a kezelőelemek állandó mágneseket tartalmaznak. A mágnesek az elektronikus implantátumok, pl. szívritmus-szabályozó vagy inzulinpumpa működését befolyásolhatják. Az elektronikus implantátumot viselő személyeknek legalább 10 cm-es távolságot kell tartani a kezelőfelülettől.

## Mikrohullámú sütő

### Figyelmeztetés – Égésveszély!

- A készülék nem rendeltetésszerű használata veszélyes és sérüléseket okozhat.  
Nem megengedett étel vagy ruhanemű szárítása, parafa, magvakkal vagy gabonával töltött párna, szivacs, nedves tisztítókendő és hasonló melegítése. Például a felmelegített parafa és a magvakkal vagy gabonával töltött párnák még órák múlva is meggyulladhatnak. A készüléket kizárólag ételek és italok készítésére használja.
- Az élelmiszerek lángra lobbanhatnak. Soha ne melegítse az ételt hőszigetelő csomagolásban.  
Soha ne melegítse figyelmetlenül a műanyag-, papír- vagy más gyúlékony csomagolásban levő élelmiszert.  
Soha ne állítson be túl nagy mikrohullám-teljesítményt vagy túl hosszú időtartamot.  
Tartsa be az ebben a használati útmutatóban feltüntetett utasításokat.  
Soha ne szárítson élelmiszert a mikrohullámú sütőben.  
Alacsony víztartalmú ételeket, pl. kenyeret, soha ne olvasszon ki vagy melegítsen túl nagy mikrohullám-teljesítményen, illetve túl hosszú ideig.
- Az étolaj meggyulladhat. Soha ne melegítsen tiszta étolajat a mikrohullámú sütőben.

### Figyelmeztetés – Robbanásveszély!

Folyadékok vagy más élelmiszerek a szorosan lezárt edényekben felrobbanhatnak. Soha ne melegítsen folyadékot vagy más élelmiszert szorosan lezárt edényben.

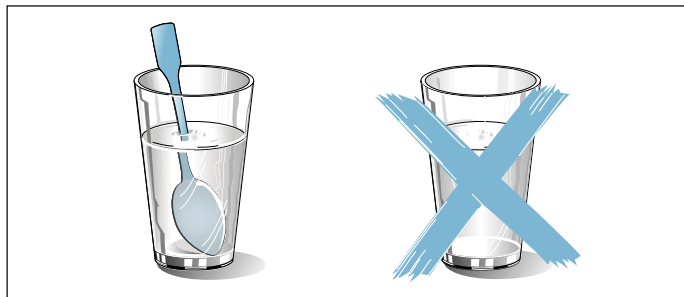
### Figyelmeztetés – Égésveszély!

- A kemény héjú vagy bőrös élelmiszerek a felmelegítés alatt, de még utána is robbanásszerűen szétpukkadhatnak. Soha ne főzzön tojást héjastól vagy ne melegítsen kemény tojást. Ne főzzön héjas állatokat és rákot. Tükörtojás vagy buggyantott tojás készítésekor előbb szűrje ki a tojássárgáját. A kemény héjú vagy bőrös élelmiszerek esetében, mint pl. alma, paradicsom, burgonya vagy virsli, a héj megrepedhet. Ezért melegítés előtt szűrje ki a héjat vagy a bőrt.
- A hő nem oszlik el egyenletesen a bébiételben. Soha ne melegítse a bébiételeket zárt edényben. Mindig vegye le a fedelet vagy a cumit. Melegítés után alaposan rázza fel vagy kavarja meg. Ellenőrizze a hőmérsékletet, mielőtt a gyermeknek adná az ételt.
- A forró ételek hőt adnak le. Az edény forró lehet. Az edényt vagy a tartozékokat mindig fogókesztyűvel vegye ki a sütőtérből.
- Légmentesen lezárt élelmiszerek esetén a csomagolás szétdurranhat. Mindig ügyeljen a csomagoláson található gyártói utasításokra. Az ételt mindig edényfogóval vegye ki a sütőtérből.
- A hozzáférhető részek működés közben felforrósodnak. Soha ne érintse meg a forró részeket. Tartsa távol a gyerekeket.
- A szárítás funkció a legmagasabb fokozatokon a csak mikrohullámú üzemmód esetén automatikusan bekapcsol egy fűtőtestet és felmelegíti a sütőteret. Soha ne érintse meg a sütőtér forró belső felületeit vagy a fűtőelemeket. Tartsa távol a gyerekeket.
- A készülék nem rendeltetésszerű használata veszélyes.  
Nem megengedett ételek vagy ruhaneműk szárítása, papucs, maggal vagy gabonával töltött párna, szivacs, nedves törölrüha stb. melegítése.  
Például a túlmelegedett papucs, maggal vagy gabonával töltött párna, szivacs, nedves törölrüha stb. égési sérülésekhez vezethet.



**⚠ Figyelmeztetés – Forrázásveszély!**

- Folyadékok felforralásakor előfordulhat a késleltetett forrás. Ez azt jelenti, hogy a folyadék a jellegzetes gőzbuborékok megjelenése nélkül éri el a forrási hőmérsékletet. Már az edény kismértékű rázkódása esetén is hirtelen kifuthat és kifröcskölhet a forró folyadék. Melegítéskor mindig tegyen egy kanalat az edénybe. Így elkerülhető a késedelmes forrás.

**⚠ Figyelmeztetés – Sérülésveszély!**

- A nem alkalmas edény szétrepedhet. Porcelán- és kerámiaedények esetében előfordulhat, hogy a fogantyúkon és a fedeleken apró lyukak találhatók. A lyukak mögött üreg van. Az üregbe bejutott nedvesség szétfeszítheti az edényt. Csak mikrohullámú sütőhöz megfelelő edényt használjon.
- Fémből készült edények és tartályok, illetve fémbevonattal rendelkező edények használatakor a csak mikrohullámú üzemmód esetén szikra képződhet. A készülék megsérül. A csak mikrohullámú üzemmód esetén soha ne használjon fémtartályokat.

**⚠ Figyelmeztetés – Áramütésveszély!**

A készülék magasfeszültséggel működik. Soha ne távolítsa el a készülék burkolatát.

**⚠ Figyelmeztetés – Súlyos egészségkárosodás veszélye!**

- Nem megfelelő tisztítás esetén a készülék felülete károsodhat. A sütőből mikrohullámú energia léphet ki. Rendszeresen tisztítsa meg a készüléket, és az élelmiszer-maradványokat azonnal távolítsa el. A sütőteret, az ajtó tömítést, az ajtót és az ajtóütközőt mindig tartsa tisztán.
- A sérült sütőterajtó vagy ajtó tömítés miatt mikrohullámú energia távozik. Soha ne használja a készüléket, ha a sütőtér ajtajának tömítése vagy műanyag kerete sérült. Hívja a vevőszolgálatot.
- Borítás nélküli készülékeknél mikrohullámú energia távozik. Soha ne vegye le a készülék borítását. Karbantartási vagy javítási munkákhoz hívja az ügyfélszolgálatot.

## A sérülések okai

### Általános

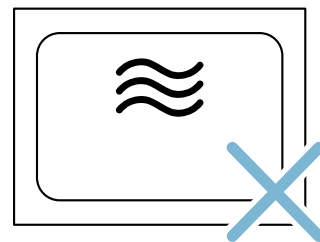
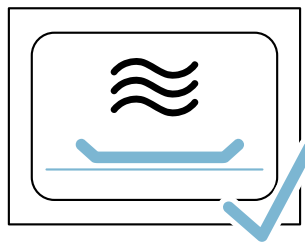
#### Figyelem!

- Tartozék, fólia, sütőpapír vagy edény a sütőtér alján: Ne tegyen tartozékot a sütőtér aljára. A sütőtér alját ne bélelje ki semmilyen fajtájú fóliával vagy sütőpapírral. Ne tegyen edényt a sütőtér aljára, ha 50 °C feletti hőmérsékletet állított be. Hőtorlasz alakul ki. A sütési idők már nem egyeznek, és a zománc megsérül.
- Alufólia: Az alufólia a sütőtérben nem érintkezhet az ajtólapal. Tartós elszíneződések keletkezhetnek az ajtólapon.
- Víz a forró sütőtérben: Soha ne öntsön vizet közvetlenül a forró sütőtérbe. Vízgőz keletkezik. A hőmérsékletváltozás miatt megsérülhet a zománc.
- Nedvesség a sütőtérben: a hosszabb időn keresztül a sütőtérben maradó nedvesség korróziót eredményez. Használat után szárítsa meg a sütőteret. Ne tároljon hosszabb ideig nedves élelmiszereket a zárt sütőtérben. Ne tároljon ételt a sütőtérben.
- Lehűlés nyitott készülékajtó mellett: Magas hőmérsékleten való működtetés után a sütőteret csak zárt ajtónál hagyja lehűlni. Ügyeljen arra, hogy semmi ne csússzon be a készülék ajtajába. Még ha csak résznyire is marad nyitva az ajtó, a szomszédos bútorlapok idővel sérülhetnek. Kizárólag magas páratartalommal való működtetés után hagyja a sütőteret nyitott ajtó mellett megszáradni.
- Gyümölcsle: A lédús gyümölcsös süteményekből ne tegyen túl sokat a sütőtepsibe. A gyümölcsle kifröcsköl a sütőtepsiből és eltávolíthatatlan foltokat hagy. Ha lehetséges, használja a mélyebb univerzális serpenyőt.
- Erősen szennyezett tömítés: ha a tömítés erősen szennyezett, a készülék ajtaja üzem közben nem zár megfelelően. A szomszédos bútorlapok megsérülhetnek. Mindig tartsa tisztán a tömítést.
- Készülék ajtaja mint ülő- vagy rakodófelület: Soha ne használja ülő- vagy rakodófelületként a készülék ajtaját. Ne tartson edényt vagy tartozékokat a készülék ajtaján.
- Tartozékok betolása: készüléktípustól függően a tartozékok megkarcolhatják az ajtólapot a készülék ajtajának becsukásakor. A tartozékokat ezért mindig ütközésig tolja be a sütőtérbe.
- A készülék szállítása: A készüléket ne hordozza vagy tartsa az ajtófogantyúnál fogva. Az ajtófogantyú nem tartja meg a készülék súlyát, és letörhet.

### Mikrohullámú sütő

#### Figyelem!

- Szikraképződés: Ügyeljen arra, hogy a fémtárgyak – pl. a pohárban levő kanál – legalább 2 cm-re legyenek a sütőtér falától és az ajtó belső oldalától. A szikrák tönkreteszhetik az ajtó belső üveglapját.
- Tartozékok kombinálása: a rostélyt ne használja együtt az univerzális serpenyővel. Ezeket közvetlenül egymás fölé betolva szikra képződhet. Mindig csak a saját magasságukra tolja be ezeket.
- Csak mikrohullámú üzemmód: ha csak mikrohullámmal üzemelteti a sütőt, az univerzális serpenyő és a sütőtepsi nem használható. Szikra képződhet, és a sütőtér károsodhat. Használja a csomagban található rostélyt, vagy kombinálja a mikrohullámot egy fűtési móddal.
- Alumíniumtálak: Ne használjon alumíniumtálat a készülékben. A készülék károsodhat a létrejövő szikraképződés miatt.
- Mikrohullám üzemmód étel nélkül: A készülék étel nélkül történő üzemeltetése túlterheléshez vezethet. Soha ne indítsa el a mikrohullámú sütőt úgy, hogy nincs benne étel. Ez alól csak a rövid ideig tartó edényellenőrzés lehet kivétel. → "A mikrohullámú sütő" a(z) 18. Oldalon



- Mikrohullámmal készíthető popcorn: Soha ne állítson be túl nagy mikrohullám-teljesítményt. Maximum 600 wattot használjon. A popcornos zacskót helyezze mindig egy üvegtányérra. Az ajtóüveg túlterhelés hatására megrepedhet.

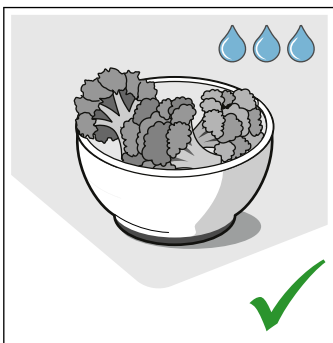
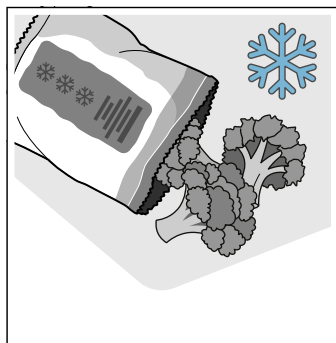


## Környezetvédelem

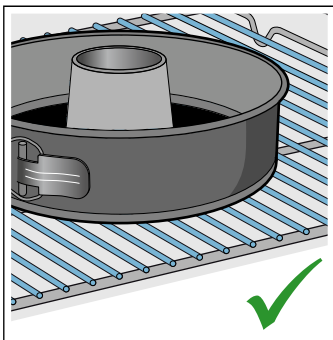
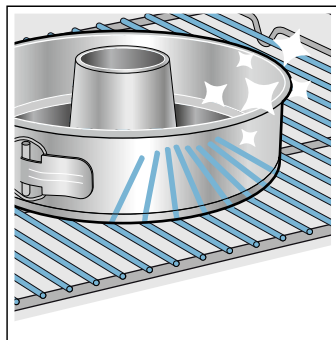
Új készüléke különösen hatékony energiafogyasztású. Itt ötleteket adunk Önnek ahhoz, hogyan takaríthat meg sütés közben energiát, és hogyan ártalmatlaníthatja készülékét megfelelően.

### Energiamegtakarítás

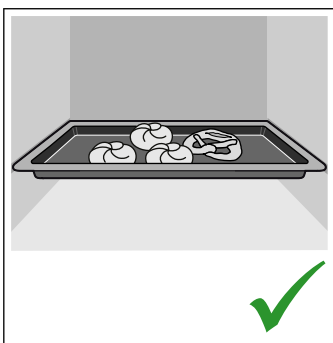
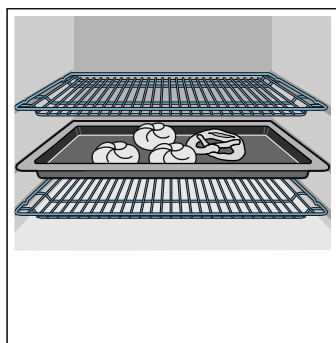
- Csak akkor melegítse elő a készüléket, ha azt a recept vagy a használati utasítás táblázata előírja.
- A fagyasztott élelmiszereket hagyja kiolvadni, mielőtt a sütőtérbe teszi őket.



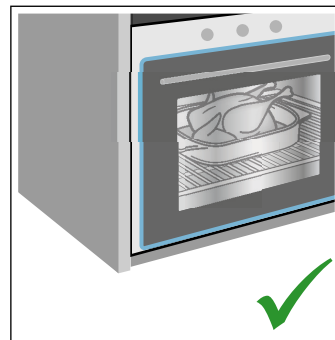
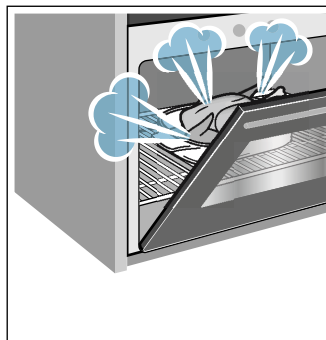
- Használjon sötét, feketére lakkozott vagy zománcozott sütőformákat. Ezek különösen jól veszik fel a hőt.



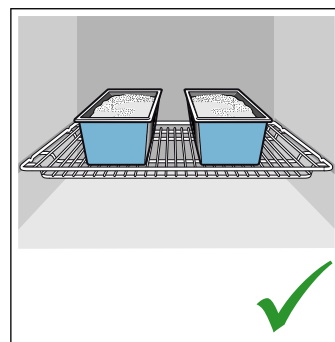
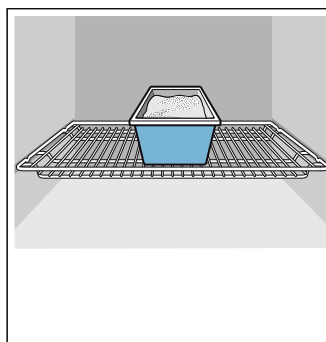
- Vegyen ki a sütőtérből minden olyan tartozékot, amelyre nincs szükség.



- Működés közben a lehető legritkábban nyissa ki a készülék ajtaját.



- Ha többféle süteményt készít, azokat legjobb egymás után sütni. A sütőtér még meleg. Így a második sütemény sütési ideje rövidebb lesz. A sütőtérbe 2 szögletes sütőformát is helyezhet egymás mellé.



- Hosszabb párolási idők esetén a készülék mintegy 10 perccel a párolási idő lejártá előtt kikapcsolható, a maradékhőt használva a készre pároláshoz.

### Környezetbarát ártalmatlanítás

A csomagolást környezetbarát módon ártalmatlanítsa.



Ez a készülék az elektromos és elektronikus készülékek hulladékaira vonatkozó 2012/19/EU sz. európai irányelvnek (waste electrical and electronic equipment – WEEE) megfelelő jelöléssel rendelkezik.

Ez az irányelv megszabja a használt készülékek visszavételének és értékesítésének kereteit az egész EU-ban érvényes módon.

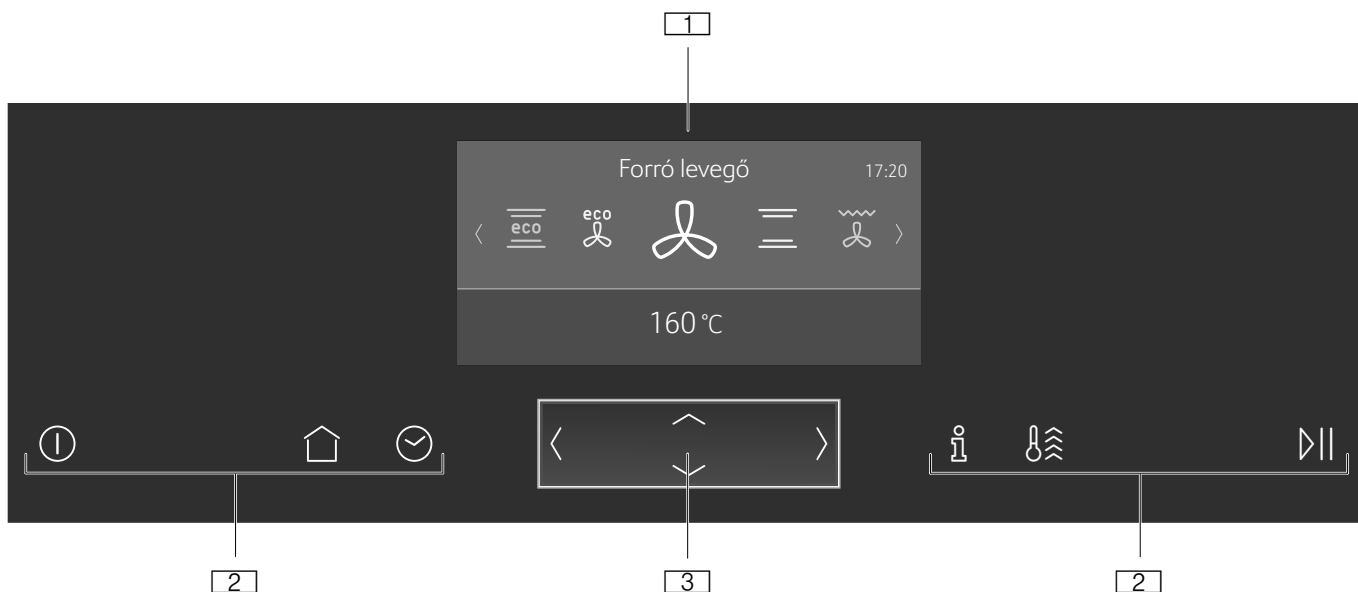
## A készülék megismerése

Ez a fejezet ismerteti a kijelzéseket és a kezelőelemeket. Ezenfelül bemutatja a készülék különböző funkcióit is.

**Utasítás:** A készülék típusától függően eltérések lehetnek a színekben és a részletekben.

### Kezelőfelület

A kezelőfelület segítségével állíthatja be a készülék különféle funkcióit. A kijelző megmutatja az aktuális beállításokat.



- 1 Kijelző
- 2 Érintőgombok
- 3 ShiftControl- kezelőelem

### Kezelőelemek

A kezelőelemekkel készülékét így egyszerűen és közvetlenül beállíthatja.

#### Érintőgombok

Az érintőgombok alatt érzékelők helyezkednek el. Egy funkció kiválasztásához koppintson a megfelelő érintőgombra.

| Érintőgomb                                                                                        | Használat                                                                                                                                      |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  be/ki          | A készülék be- vagy kikapcsolása → "A készülék be- és kikapcsolása" a(z) 15. Oldalon                                                           |
|  Főmenü         | Üzem módok és beállítások kiválasztása → "Készülék üzemeltetésének beállítása és megkezdése" a(z) 15. Oldalon                                  |
|  Időfunkciók    | Jelzőóra, időtartam vagy „Befejezési idő” késleltetett üzem beállítása → "Időfunkciók" a(z) 16. Oldalon                                        |
|  Gyerekzár      | Gyerekzár bekapcsolása vagy kikapcsolása → "Gyerekzár" a(z) 17. Oldalon                                                                        |
|  Információ     | További információk megjelenítése<br>Aktuális hőmérséklet megjelenítése → "Készülék üzemeltetésének beállítása és megkezdése" a(z) 15. Oldalon |
|  Gyors felfűtés | Gyors felfűtés bekapcsolása vagy kikapcsolása → "Készülék gyors felfűtése" a(z) 16. Oldalon                                                    |

 start/stop      Üzem mód elindítása vagy leállítása  
→ "Készülék üzemeltetésének beállítása és megkezdése" a(z) 15. Oldalon

### ShiftControl-kezelőelem

A ShiftControl-kezelőelemmel léptethet a kijelző sorai között, illetve választhat beállításokat. Azon beállítások mellett, amelyeket módosíthat, jobb és bal oldalon nyíl < > jelenik meg.

| Gomb | Használat                                |
|------|------------------------------------------|
| <    | Balra      léptetés balra a kijelzőn     |
| >    | Jobbra      léptetés jobbra a kijelzőn   |
| ^    | Felfelé      léptetés felfelé a kijelzőn |
| v    | Lefelé      léptetés lefelé a kijelzőn   |

**Utasítás:** A beállított értékeken gyorsan át is léptethet, ha lenyomva tart egy gombot. Miután elengedi a gombot, a gyors léptetés megáll.

### Főmenü

Ha a főmenübe szeretne lépni, koppintson az  érintőgombra.

| Menü                                                                                | Használat                                                                                                                                         |
|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Fűtési módok<br>Válassza ki az ételhez a kívánt fűtési módot és hőmérsékletet → "A készülék be- és kikapcsolása" a(z) 15. Oldalon                 |
|  | Mikrohullám<br>Mikrohullámmal az ételeket különösen gyorsan lehet főzni, felmelegíteni és felolvasztani. → "A mikrohullámú sütő" a(z) 18. Oldalon |

|                                                                                  |                                                                                                                                                      |
|----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Mikrohullámmal kombinálva<br>Ekkor a Mikrohullám mellé kiegészítésképpen bekapcsolhat még egy fűtési módot. → "A mikrohullámú sütő" a(z) 18. Oldalon |
|  | Sütősegéd<br>Beállítási javaslatok sütéshez → "Sütősegéd" a(z) 29. Oldalon                                                                           |
|  | Mikrohullámú programok<br>A programokkal mikrohullám használatával készíthet el ételeket. → "Programok" a(z) 30. Oldalon                             |

|                                                                                   |                                                                                                       |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | MyProfile<br>Egyéni készülékbeállítások megadása<br>→ "Alapbeállítások" a(z) 21. Oldalon              |
|  | Szárítás<br>Használja minden, mikrohullámmal vagy EasyClean funkcióval működő üzemmód után            |
|  | EasyClean<br>Kisebb szennyeződések tisztítása a sütőtérben<br>→ "Tisztítási funkció" a(z) 24. Oldalon |

## Fűtési módok menü

A készülék különféle fűtési módokkal rendelkezik. A készülék bekapcsolása után közvetlenül a Fűtési módok menübe jut.

| Fűtési mód                                                                                              | Hőmérséklet | Használat                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  Forró levegő           | 30–275 °C   | Egy vagy több szinten való sütéshez és főzéshez.<br>A ventilátor egyenletesen elosztja a hátfalban lévő körfűtőtest hőjét a sütőtérben.                                                                                                                                                                                                                             |
|  Felső/alsó fűtés       | 50–275 °C   | Hagyományos, egy szinten való sütéshez. Különösen alkalmas lédús töltelékkel készült süteményekhez.<br>A hő egyenletesen áramlik fentről és lentől.                                                                                                                                                                                                                 |
|  Termogrill             | 50–250 °C   | Szárnycs, egész hal és nagyobb húsdarabok sütéséhez.<br>A grillfűtőtest és a ventilátor felváltva be- és kikapcsol. A ventilátor a forró levegőt kevergeti az étel körül.                                                                                                                                                                                           |
|  Pizzafokozat         | 50–275 °C   | Pizza és egyéb ételek elkészítéséhez, amelyek sok hőt igényelnek alulról.<br>Az alsó fűtőtest és a hátfalban lévő körfűtőtest fűt.                                                                                                                                                                                                                                  |
|  Grill, nagy felület  | 50–290 °C   | Lapos grilleznivalók, például steak, virsli vagy pirítós grillezéséhez és csőben sütéshez.<br>A grillfűtőtest alatt lévő teljes felület felforrósodik.                                                                                                                                                                                                              |
|  Grill, kis felület   | 50–290 °C   | Kis mennyiségű steak, virsli vagy pirítós grillezéséhez és csőben sütéshez.<br>A grillfűtőtest alatt lévő középső felület felforrósodik.                                                                                                                                                                                                                            |
|  Alsó fűtés           | 50–250 °C   | Vízfürdőben való főzéshez és utánsütéshez.<br>A hő alulról áramlik.                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|  Kímélő párolás       | 70–120 °C   | Enyhén átsütött, puha húsdarabok kíméletes és lassú párolásához nyitott edényben.<br>A hő alacsony hőmérsékletnél egyenletesen áramlik fentről és lentől.                                                                                                                                                                                                           |
|  Kelesztési fokozat   | 35–55 °C    | Kelt és kovászos tészták kelesztéséhez, illetve joghurt érleléséhez.<br>A tészta gyorsabban kel meg, mint szobahőmérsékleten. A tészta felszíne nem szárad ki.                                                                                                                                                                                                      |
|  Edény előmelegítése  | 30–70 °C    | Edény melegítéséhez.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|  Felső/alsó fűtés Eco | 50–275 °C   | Kiválasztott ételek kímélő főzéséhez.<br>A hő fentről és lentől áramlik.<br>A fűtési mód 150 és 250 °C között a leghatékonyabb.<br>Ennek a fűtési módnak a használatával kerül sor az energiafogyasztás meghatározására hagyományos üzemmódban.                                                                                                                     |
|  Forró levegő Eco     | 30–275 °C   | Kiválasztott ételek kímélő főzéséhez egy szinten, előmelegítés nélkül.<br>A ventilátor elosztja a hátfalban lévő körfűtőtest hőjét a sütőtérben.<br>A fűtési mód 125 és 275 °C között a leghatékonyabb.<br>Ennek a fűtési módnak a használatával kerül sor az energiahatékonysági osztály, valamint az energiafogyasztás meghatározására légkeringetési üzemmódban. |



## A sütőtér funkciói

A sütőtér funkciói leegyszerűsítik készüléke kezelését. Így pl. a sütőtér nagy felületű kivilágítást kap, és a készüléket hűtőventilátor védi a túlmelegedéstől.

### Készülék ajtajának nyitása

Ha folyamatban lévő üzem közben kinyitja a készülék ajtaját, az üzemmód szünetel. Az ajtó bezárásakor az üzem folytatódik.

### Sütőtér-világítás

Amikor kinyitja a készülék ajtaját, a sütőtér világítása automatikusan bekapcsol. Ha az ajtó kb. 15 percnél tovább nyitva marad, a világítás megint kikapcsol.

A legtöbb üzemmódban a sütőtér-világítás bekapcsol, amint elindítja az üzemmódot. Amikor az üzem véget ér, a világítás kikapcsol.

**Utasítás:** Az alapbeállításoknál megadhatja, hogy a sütőtér világítása ne kapcsoljon be működés közben.  
→ "Alapbeállítások" a(z) 21. Oldalon

### Hűtőventilátor

A hűtőventilátor szükség szerint kapcsol be és ki. A meleg levegő az ajtó felett távozik.

### Figyelem!

Ne fedje le a szellőztetőnyílást. Másként a készülék túlmelegszik.

A hűtőventilátor meghatározott ideig még működik, hogy a működést követően a sütőtér gyorsabban lehűljön.

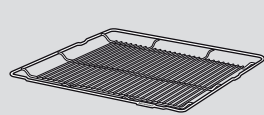
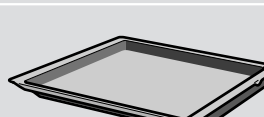
**Utasítás:** Az alapbeállításoknál módosíthatja, hogy a hűtőventilátor milyen hosszan működjön tovább.  
→ "Alapbeállítások" a(z) 21. Oldalon

## Tartozékok

Készülékéhez számos kiegészítő tartozik. A következőkben egy áttekintést olvashat a mellékelt tartozékokról és azok helyes használatáról.

### Mellékelt tartozékok

Készüléke a következő tartozékokkal van felszerelve:

|                                                                                    |                                                                                                                                                                                              |
|------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>Rostély</b><br>Edényekhez, sütemény- és felfújtformákhoz.<br>Sültekhez, grillszeletekhez és mélyhűtött ételekhez.<br>A rostély alkalmas a mikrohullámú üzemmódra.                         |
|  | <b>Univerzális serpenyő</b><br>Lédús süteményekhez, aprósüteményekhez, mélyhűtött ételekhez és nagy sültekhez.<br>Zsírfelfogó edényként is használhatja, ha közvetlenül a rostélyon grillez. |

Kizárólag eredeti tartozékokat használjon. Azok speciálisan a készülékhez készültek.

Tartozékokat a vevőszolgálatnál, a szakkereskedésekben vagy az interneten vásárolhat.

**Utasítás:** Hő hatására a tartozék deformálódhat. Ez nem befolyásolja a működését. Amikor lehűl, visszanyeri eredeti alakját.

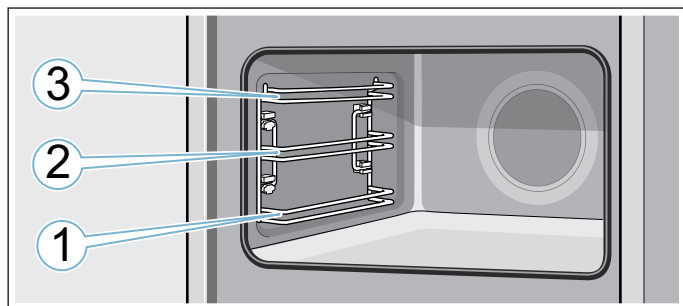
### Mikrohullám

Kizárólag mikrohullámmal való üzemeltetéshez csak a csomagban található rostély felel meg. Az univerzális serpenyő vagy a sütőtepsi használatakor szikra képződhet, és a sütőtér károsodhat.

Ha mikrohullámmal kombinált üzemmódot vagy az Ételek üzemmódot alkalmazza, használhatja az univerzális serpenyőt, a sütőtepsit vagy más, a csomagban található tartozékot is.

## Tartozék behelyezése

A sütőtérben 3 betolási magasság található. A betolási magasságokat lentől felfelé számoztuk.



Az 1., 2. és 3. betolási magasságnál a tartozékot mindig a betolási magasság két vezetősínje közé tolja be.

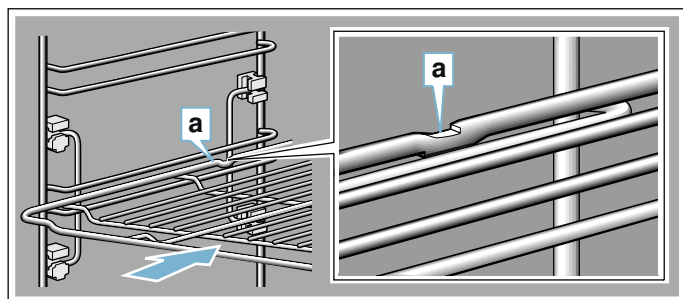
### Utasítások

- Ügyeljen arra, hogy a tartozékok mindig megfelelően legyenek a sütőtérbe helyezve.
- A tartozékot mindig teljesen tolja be a sütőtérbe, hogy az ne érintkezzen a készülék ajtajával.

### Beakasztás

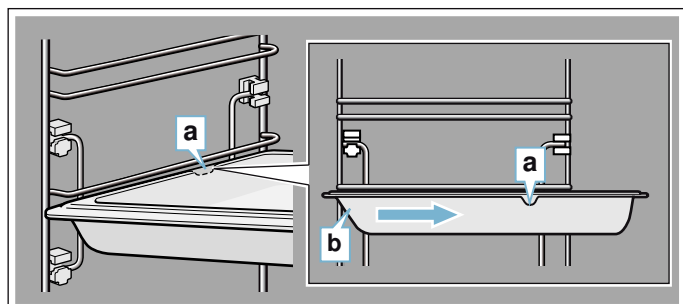
A tartozék kb. félig kihúzható, amíg beakad. A beakasztás megakadályozza, hogy a tartozék kibillenjen, amikor kihúzza. A tartozékot megfelelően kell betolni a sütőtérbe, hogy a billenésgátló működjön.

A rostély betolásakor ügyeljen arra, hogy a beakasztó pecek **a** hátul legyen és lefelé nézzen. A „mikrowave” feliratnak elől kell lennie, és a hajlatnak lefelé  kell néznie.



Tepsik betolásakor ügyeljen arra, hogy a beakasztó pecek **a** alul legyen és lefelé nézzen. A tartozék ferde része **b** nézzen előre, a készülék ajtaja felé.

A képen látható példa: univerzális serpenyő



## Kiegészítő tartozékok

Speciális tartozékokat a vevőszolgálatnál a szakkereskedésekben vagy az interneten vásárolhat. Készülékéhez átfogó kínálatot talál a prospektusainkban vagy az interneten.

Országoként eltér a készlet, illetve az, hogy online megrendelhető-e a termék. Kérjük, tájékozódjon a mellékelt dokumentumokból.

**Utasítás:** Nem mindegyik speciális tartozék alkalmas mindegyik készülékhez. Vásárláskor mindig pontosan adja meg készüléke azonosítóját (E-szám).

→ "Vevőszolgálat" a(z) 29. Oldalon

### Tartozékok

Sütő- és grillrács

Sütőtepsi

Univerzális serpenyő

Sütőtepsi, tapadásgátló bevonattal

Univerzális serpenyő, tapadásgátló bevonattal

Felfűjthoz való serpenyő

Profi serpenyő

Profi serpenyő fedője

Pizzatepsi

Grilltepsi

Kerámia sütőkő

Üveg sütőtál, 5,1 liter

Üvegserpenyő

Sütőhöz való gőzlőkészlet

Díszléc



## Az első használat előtt elvégzendő tennivalók

Mielőtt használatba vehetné új készülékét, meg kell adnia néhány beállítást. Ezenkívül tisztítsa meg a sütőteret és a tartozékokat.

### Az első üzembe helyezés

Mihelyt csatlakoztatta a készüléket az elektromos hálózathoz, megjelenik a kijelzőn az első beállítás, a „Nyelv”.

#### Nyelv beállítása

1. A  $\curvearrowright$  gombbal lépjen a legelső sorba.
2. A  $\langle$  vagy a  $\rangle$  gombbal válassza ki a nyelvet.
3. A  $\frown$  gombbal lépjen vissza a „Nyelv” lehetőséghez.
4. A  $\rangle$  gombbal válassza ki a következő beállítást.

#### Pontos idő beállítása

1. A  $\curvearrowright$  gombbal lépjen a legelső sorba.
2. A  $\langle$  vagy a  $\rangle$  gombbal válassza ki az órát.
3. A  $\curvearrowright$  gombbal lépjen a következő sorba.
4. A  $\langle$  vagy a  $\rangle$  gombbal válassza ki a percet.
5. Annyiszor nyomja meg a  $\frown$  gombot, hogy megjelenjen az „Idő”.
6. A  $\rangle$  gombbal válassza ki a következő beállítást.

#### Dátum beállítása

1. A  $\curvearrowright$  gombbal lépjen a legelső sorba.
2. A  $\langle$  vagy a  $\rangle$  gombbal válassza ki az aktuális napot.
3. A  $\curvearrowright$  gombbal lépjen a következő sorba.
4. A  $\langle$  vagy a  $\rangle$  gombbal válassza ki az aktuális hónapot.
5. A  $\curvearrowright$  gombbal lépjen a következő sorba.
6. A  $\langle$  vagy a  $\rangle$  gombbal válassza ki az aktuális évet.
7. Annyiszor nyomja meg a  $\frown$  gombot, hogy megjelenjen a „Dátum”.
8. A  $\rangle$  a gombbal válassza ki a beállításokat.  
Az első üzembe helyezés befejeződött.

#### Utasítások

- Ezeket a beállításokat bármikor újra megváltoztathatja az alapbeállításokban.  
→ „Alapbeállítások” a(z) 21. Oldalon
- A hálózathoz való csatlakozás vagy hosszabb áramkimaradás után a kijelzőn megjelennek az első üzembe helyezés beállításai.

### Sütőtér tisztítása

Az új készülék szagának megszüntetéséhez melegítse elő az üres, zárt sütőteret.

1. Vegye ki a tartozékokat a sütőtérből.
2. A sütőtérből távolítsa el a csomagolás maradványait, például a sztiropor golyócskákat.
3. Felmelegítés előtt törölje le a sütőtér sima felületeit puha, nedves törlőkendővel.
4. A ① érintőgombbal kapcsolja be a készüléket.
5. Állítsa be a megadott fűtési módot és hőmérsékletet, majd kezdje meg a készülék üzemeltetését.  
→ „Készülék üzemeltetésének beállítása és megkezdése” a(z) 15. Oldalon

#### Beállítások

|             |                         |
|-------------|-------------------------|
| Fűtési mód  | CircoTherm forró levegő |
| Hőmérséklet | maximális               |
| Időtartam   | 1 óra                   |

6. Szellőztesse ki a konyhát, amíg a készülék felfűt.
7. Kapcsolja ki a készüléket a megadott időtartam letelte után a ① érintőgombbal.
8. Várja meg, amíg a sütőtér lehűl.
9. A sima felületeket mosogatószeres vízzel és mosogatóruhával tisztítsa meg.

### A tartozékok tisztítása

A tartozékokat alaposan tisztítsa meg mosogatószeres vízzel és mosogatóruhával vagy puha kefével.



## A készülék kezelése

A kezelőelemeket és azok működését korábban már megismerhette. Az alábbiakban elmagyarázzuk, hogyan állíthatja be a készüléket. Elolvashatja, mi történik a be- és kikapcsolásnál, illetve hogyan állíthatja be az egyes üzemmódokat.

### A készülék be- és kikapcsolása

A készülék be- vagy kikapcsolásához koppintson az ① érintőgombra.

A kijelzőn a készülék kikapcsolása után megtekintheti, hogy a sütőtérben lévő maradékhő hőmérséklete magas-e vagy alacsony.

| Kijelző            | Hőmérséklet             |
|--------------------|-------------------------|
| Maradékhő magas    | 120 °C feletti          |
| Maradékhő alacsony | 60 °C és 120 °C közötti |

### Utasítások

- Néhány kijelzés és útmutatás, pl. a sütőtérben lévő maradékhő kikapcsolt készülék esetén is látható a kijelzőn.
- A készülék működése után a hűtőventilátor először hallhatóan tovább működik, amíg a sütőtér teljesen le nem hűlt.
- Ha nem használja a készüléket, akkor kapcsolja ki. Ha hosszabb ideig nem állít be semmit, a készülék automatikusan kikapcsol.

### Készülék üzemeltetésének beállítása és megkezdése

Példa: forró levegő  170°C

- Koppintson az ① érintőgombra a készülék bekapcsolásához.  
Közvetlenül a Fűtési módok menübe  jut.



- A < vagy a > gombbal válassza ki a fűtési módot.
- A < vagy a > gombbal lépjen a következő sorba.
- A < vagy a > gombbal válassza ki a hőmérsékletet.



**Utasítás:** Üzem módtól függően további beállításokat választhat ki. A < gombbal lépjen a következő sorokba az egyes újabb beállítások megadásához. A < vagy a > gombbal válassza ki a beállítást.

- Koppintson az  érintőgombra a készülék üzemeltetésének megkezdéséhez.

A felfűtési sáv és a működési idő megjelenik a kijelzőn.

**Utasítás:** Ha bekapcsolás után közvetlenül a főmenübe  szeretne érkezni, az Alapbeállítások fejezet „Bekapcsolás utáni üzem” című részében kiválaszthatja a főmenüt.

### Ajánlott értékek

A készülék minden fűtési módhoz megad egy javasolt hőmérsékletet vagy fokozatot. Ezeket átveheti, vagy a mindenkor tartományban módosíthatja.

### Felfűtési sáv

Amint elindított egy fűtési módot, a kijelzőn megjelenik a felfűtési sáv. A felfűtési sáv mutatja a hőmérséklet emelkedését a sütőtérben.

### Működési idő

Amikor elindít egy főzési módot, megjelenik a működési idő. A működési idő üzemelés közben nő. Így ellenőrizheti, hogy mennyi ideje fut egy üzemmód.

### Aktuális hőmérséklet megjelenítése

Ha meg szeretné jeleníteni az aktuális hőmérsékletet a kijelzőn, koppintson az  érintőgombra.

Az aktuális hőmérséklet csak röviden, és a felfűtés ideje alatt jelenik meg.

### További információk

Ha az  érintőgomb világít, akkor megjeleníthet információkat. Ehhez koppintson az  érintőgombra. Az információ néhány másodpercre megjelenik.

## Készülék üzemelésének módosítása vagy megszakítása

### Készülék üzemelésének módosítása

1. Az érintőgombbal állítsa le az üzemelést.
2. A vagy a gombbal lépjen a módosítani kívánt beállítás sorába.
3. A vagy a gombbal módosítsa a beállítást.
4. Az érintőgombbal indítsa el a módosított üzemelést.

### Utasítások

- Egy üzem megállítása vagy megszakítása alatt tovább működhet a hűtőventilátor.
- A hőmérséklet módosítása után a leállított működési idő folytatódik. Másik fűtési mód választása esetén a működési idő ismét nulláról indul.

### Készülék működésének megszakítása

Tartsa lenyomva az érintőgombot mindaddig, amíg a készülék működése meg nem szakad.

**Utasítás:** Egyes üzemmódok, például a tisztítás funkció nem szakítható meg.

## Készülék gyors felfűtése

A gyors felfűtés funkcióval is lerövidítheti a felfűtési idő.

| Funkció        | Fűtési mód       | Tegye az ételt a sütőtérbe |
|----------------|------------------|----------------------------|
| Gyors felfűtés | Forró levegő     | felfűtés után              |
|                | Felső/alsó fűtés |                            |

### Utasítások

- Ha világít az érintőgomb, akkor bekapcsolhatja a gyors felfűtést vagy a PowerBoost funkciót.
- Ha ki szeretné kapcsolni a gyors felfűtés funkciót annak befejeződése előtt, koppintson az érintőgombra.

### Gyors felfűtés bekapcsolása

1. Állítsa be a forró levegőt és a hőmérsékletet.  
**Utasítás:** Állítson be 100 °C feletti hőmérsékletet, hogy a készülék gyorsan előmelegíthessen.
2. Koppintson az érintőgombra a készülék üzemeltetésének megkezdéséhez.
3. Koppintson az érintőgombra a készülék gyors felfűtésének megkezdéséhez.  
A kijelzőn megjelenik a szimbólum.
4. Miután elérte a beállított hőmérsékletet, a gyors felfűtés automatikusan kikapcsol. A kijelzőn kialszik a szimbólum. Tegye az ételt a sütőtérbe.

## időfunkciók

A készülék különböző időfunkciókkal rendelkezik.

| Időfunkciók    | Használat                                                                                                               |
|----------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Jelzőóra       | A jelzőóra úgy működik, mint egy tojásfőző óra. A készülék nem automatikusan kapcsol be vagy ki.                        |
| Sütési idő     | A beállított idő letelte után a készülék nem kapcsol be vagy ki automatikusan.                                          |
| Befejezési idő | A készülék automatikusan bekapcsol, majd a beállított időtartam és befejezési idő letelte után automatikusan kikapcsol. |

**Utasítás:** Ha időfunkciót állít be, magasabb értékek megadása esetén az időtartam is nő. Példa: Beállíthat percre pontosan egy 1 órás időtartamot, egy óránál hosszabb időtartam esetén 5 perces pontossággal adhatja meg az időt.

## Időfunkciók megjelenítése és elrejtése

Az időfunkciók megjelenítéséhez vagy elrejtéséhez koppintson az érintőgombra.

**Utasítás:** Egy bizonyos idő elteltével a megjelenített időfunkciók automatikusan eltűnnek. Ha már beállított egy időtartamot, a készülék megjegyzi azt.

|                |                 |
|----------------|-----------------|
| Jelzőóra       | --:-- min   s > |
| Időtartam      | --:-- h   min   |
| Befejezési idő | 17:20           |

## Jelzőóra beállítása

A jelzőóra bekapcsolt és kikapcsolt készüléken is beállítható.

1. Koppintson az érintőgombra.  
A kijelzőn megjelennek az időfunkciók.
2. A gombbal válassza ki az időtartamot.  
**Utasítás:** Bekapcsolt készülék esetén a gombbal lépjen a Jelzőóra sorba, végül a gombbal válassza ki az időtartamot.
3. Koppintson az érintőgombra a jelzőóra elindításához.  
A szimbólum megjelenik a kijelzőn. A jelzőórán lefut az idő.

**Utasítás:** Ha a beállított idő lefutott, egy hangjelzés hallható. A hangjelzés elnémításához koppintson az érintőgombra.

## Időtartam beállítása

A beállított idő letelte után a készülék automatikusan kikapcsol. A funkció csak egy fűtési móddal együtt használható.

1. Koppintson az ① érintőgombra.
2. Állítsa be a fűtési módot és a hőmérsékletet.
3. Koppintson az ⌚ érintőgombra.  
A kijelzőn megjelennek az időfunkciók.
4. A < vagy a > gombbal állítsa be az időtartamot.
  - < gomb javasolt érték 10 perc
  - > gomb javasolt érték 30 perc
5. Koppintson az ▶▶ érintőgombra a beállított időtartam elindításához.

Ha az időtartam véget ért, hangjelzés hallatszik, és a készülék automatikusan befejezi a működést. A hangjelzés elnémításához koppintson az ⏸ érintőgombra.

## Késleltetett üzem – „Befejezési idő”

A készülék automatikusan bekapcsol és egy előre kiválasztott befejezési időben kikapcsol. Ehhez állítsa be az időtartamot, és határozza meg az üzemelés befejezési idejét.

A Késleltetett üzem funkció csak egy fűtési móddal együtt használható.

### Utasítások

- Ügyeljen arra, hogy az élelmiszer ne álljon túl sokáig a sütőtérben, nehogy megromoljon.
- Nem minden fűtési mód indítható el késleltetett üzemmódban.

1. Az ételeket a megfelelő tartozékokon csúsztassa a sütőtérbe, és csukja be a készülék ajtaját.
2. Koppintson az ① érintőgombra.
3. Állítsa be a fűtési módot és a hőmérsékletet.
4. Koppintson az ⌚ érintőgombra.  
A kijelzőn megjelennek az időfunkciók.
5. A > gombbal válassza ki az időtartamot.
6. A ∞ gombbal lépjen a „→ Befejezési idő” lehetőségre.
7. A > gombbal válassza ki a befejezés időpontját.
8. Koppintson az ▶▶ érintőgombra.  
A készülék megvárja a megfelelő időpontot az üzemmód elindításához.

Ha az időtartam a végéhez ért, hangjelzés hallatszik, és a készülék automatikusan befejezi a működést. A hangjelzés elnémításához koppintson az ⏸ érintőgombra.

## Beállítások ellenőrzése, módosítása és törlése

1. Koppintson az ⌚ érintőgombra.  
A kijelzőn megjelennek az időfunkciók.
2. A ∞ vagy a ∞ gombbal lépkedjen a sorok között.
3. Szükség esetén < vagy a > gombbal módosítsa a beállítást. A törléshez állítson be egy „00:00” óra funkciót.  
A készülék automatikusan átveszi a beállítást.

## Gyerekzár

A készülék gyerekzárral van ellátva annak érdekében, hogy a gyerekek véletlenül ne kapcsolják be, vagy ne módosítsák a beállításokat.

A készülék két különböző lezárási móddal rendelkezik.

| Lezáras               | Bekapcsolás/kikapcsolás                                  |
|-----------------------|----------------------------------------------------------|
| Automatikus gyerekzár | A MyProfile → "Alapbeállítások" a(z) 21. Oldalon menüvel |
| Egyszeri gyerekzár    | Az ⌚ érintőgomb használatával                            |

**Utasítás:** Amikor bekapcsolja a gyerekzárát, a készülék zárolja a kezelőfelületet. Kivéve az ⌚ és az ① érintőgombot. A gyerekzárát bármikor kikapcsolhatja.

## Automatikus gyerekzár

A kijelző zárolódik, hogy a készüléket nem lehessen bekapcsolni. A bekapcsoláshoz meg kell szakítani az automatikus gyerekzárát. A készülék üzemelése után a kijelző nem zár le automatikusan.

### Bekapcsolás

1. Koppintson a ① érintőgombra.
2. Koppintson a ☐ érintőgombra.
3. A < vagy a > gombbal válassza ki a „MyProfile” lehetőséget.
4. A ∞ gombbal lépjen a következő sorba.
5. A < vagy a > gombbal válassza az „Automatikus gyerekzár” lehetőséget.
6. A ∞ gombbal lépjen a legalsó sorba.
7. A > gombbal válassza a „Bekapcsolva” lehetőséget.
8. Koppintson a ☐ érintőgombra.
9. A ∞ gombbal lépjen a következő sorba a beállítás mentéséhez.  
Az „Automatikus gyerekzár” be van kapcsolva. Kikapcsolás után a ∞ szimbólum megjelenik a kijelzőn.

### Megszakítás

1. Tartsa lenyomva az ⌚ érintőgombot, amíg meg nem jelenik a „Gyerekzár kikapcsolva” üzenet a kijelzőn.
2. Koppintson a ① érintőgombra.
3. Kapcsolja be a készülék kívánt üzemmódját.

### Kikapcsolás

1. Tartsa lenyomva az ⌚ érintőgombot, amíg meg nem jelenik a „Gyerekzár kikapcsolva” üzenet a kijelzőn.
2. Koppintson a ① érintőgombra.
3. Koppintson a ☐ érintőgombra.
4. A < vagy a > gombbal válassza ki a „MyProfile” lehetőséget.
5. A ∞ gombbal lépjen a következő sorba.
6. A < vagy a > gombbal válassza az „Automatikus gyerekzár” lehetőséget.
7. A ∞ gombbal lépjen a legalsó sorba.
8. A < vagy a > gombbal válassza a „Kikapcsolva” lehetőséget.
9. Koppintson a ☐ érintőgombra.
10. A ∞ gombbal lépjen a következő sorba a beállítás mentéséhez.  
Az „Automatikus gyerekzár” ki van kapcsolva.
11. Koppintson a ① érintőgombra.

## Egyszeri gyerekzár

A kijelző zárolódik, hogy a készüléket nem lehessen bekapcsolni. A bekapcsoláshoz meg kell szakítani az egyszeri gyerekzárát. Kikapcsolása után a kijelző már nem lesz zárolva.

### Bekapcsolás és kikapcsolás

1. Tartsa lenyomva az  érintőgombot, amíg meg nem jelenik a „Gyerekzár bekapcsolva” üzenet a kijelzőn. A gyerekzár be van kapcsolva.
2. Tartsa lenyomva az  érintőgombot, amíg meg nem jelenik a „Gyerekzár kikapcsolva” üzenet a kijelzőn. A gyerekzár ki van kapcsolva.



## A mikrohullámú sütő

A mikrohullámmal az ételeket különösen gyorsan lehet főzni, felmelegíteni és felolvasztani. A mikrohullámot magában, vagyis önállóan vagy pedig egy másik fűtési móddal kombinálva is használhatja.

A mikrohullám optimális használatához vegye figyelembe az edényekre vonatkozó utasításokat, és tartsa be a használati útmutató végén található alkalmazási táblázatokban szereplő adatokat.

### Edény

Nem minden edény alkalmas mikrohullámú üzemmódban való használatra. Annak érdekében, hogy az ételek felmelegedjenek, és a készülék ne sérüljön meg, kizárólag mikrohullámhoz alkalmas edényeket használjon.

Alkalmasak az üvegből, üvegkerámiából, porcelánból vagy hőálló műanyagból készült hőálló edények. Ezek az anyagok átengedik a mikrohullámokat.

Kerámiaedényt is használhat, ha annak teljes felülete mázas, és nincsenek rajta repedések.

Tálalóedényeket is használhat. Így nem kell átraknia az ételt más edénybe. Arany vagy ezüst díszítésű edényeket csak akkor használjon, ha az edény gyártója garántálja a mikrohullámhoz való alkalmasságot.

Kombinált üzemmódban való sütéshez használhat hagyományos, fémből készült sütőformákat is. Így a sütemény alulról is barnára sül.

A fémedények más jellegű felhasználásra nem alkalmasak. A fém nem engedi át a mikrohullámokat. A zárt fémedényben az étel hideg marad.

### Figyelem!

Szikraképződés: Ügyeljen arra, hogy a fémtárgyak – pl. a pohárban levő kanál – legalább 2 cm-re legyenek a sütőtér falától és az ajtó belső oldalától. A szikrák tönkreteszhetik az ajtó belső üveglapját.

### Edényellenőrzés

Soha ne kapcsolja be a mikrohullámú sütőt úgy, hogy nincs benne étel. Ez alól az egyetlen kivétel a rövid ideig tartó edényellenőrzés.

Ha Ön bizonytalan, hogy egy edény alkalmas-e a mikrohullámú sütőben való használatra, akkor végezze el az alábbi tesztet.

1. Tegye az üres edényt ½-1 percre maximális teljesítmény mellett a sütőtérbe.
2. Ellenőrizze közben az edény hőmérsékletét. Az edény hideg vagy legfeljebb kézmeleg lehet.

Ha az edény felforrósodik vagy szikra képződik, akkor nem alkalmas a mikrohullámú sütőben való használatra.

Szakítsa meg a tesztet.



### Figyelmeztetés – Égési sérülés veszélye!

A hozzáférhető részek működés közben felforrósodnak. Soha ne érintse meg a forró részeket. Tartsa távol a gyerekeket.



## Mellékelt tartozékok

Kizárólag mikrohullámmal való üzemeltetéshez csak a csomagban található rostély felel meg. Az univerzális serpenyő vagy a sütőtepsi használatakor szikra képződhet, és a sütőtér károsodhat.

Ha mikrohullámmal kombinált üzemmódot vagy az Ételek üzemmódot alkalmazza, használhatja az univerzális serpenyőt, a sütőtepsit vagy más, a csomagban található tartozékot is.

Mikrohullámmal való üzemeltetés esetén a tartozékot legjobb az 1. szintre betolni, ha nincs más adat megadva.

## Mikrohullám-fokozatok

Különböző mikrohullám-fokozatok állnak rendelkezésre a különféle ételeknek és elkészítési módoknak megfelelően.

A mikrohullámmal működő üzemmódoknál mindig szükség van időtartamra. A javasolt időtartamokat átveheti, vagy a mindenkor tartományban módosíthatja.

| Fokozatok | Ételfélék                                      | Maximális időtartam |
|-----------|------------------------------------------------|---------------------|
| 90 W      | kényes élelmiszerek felolvasztásához           | 1 óra 30 perc       |
| 180 W     | felolvasztáshoz és továbbpároláshoz            | 1 óra 30 perc       |
| 360 W     | hús párolásához és kényes ételek melegítéséhez | 1 óra 30 perc       |
| 600 W     | ételek felmelegítéséhez és főzéséhez           | 1 óra 30 perc       |
| max.      | folyadékok felforraltatásához                  | 30 perc             |

A maximum beállítás csak folyadékok felmelegítésére szolgál, ételek felmelegítésére nem. A készülék védelme érdekében a mikrohullám maximális teljesítménye az első percekben fokozatosan lecsökken 600 W-ra. A lehűlési időt követően a teljes teljesítmény rendelkezésre áll.

## Mikrohullám üzemmód beállítása

A mikrohullámmal elérhető optimális eredmény érdekében a rostélyt mindig az 1. betolási magasságra tolja be.

**Utasítás:** Ha nagyon gyakran használja a mikrohullám funkciót, akkor az alapbeállításoknál a „Bekapcsolás utáni üzem” lehetőséget átállíthatja Mikrohullámra.

1. Koppintson az ① érintőgombra a készülék bekapcsolásához.
2. Koppintson a ☐ érintőgombra. Megjelenik a főmenü.
3. A < vagy a > gombbal válassza ki a „Mikrohullám” lehetőséget.
4. A ~ gombbal nyissa meg a Mikrohullám menüt. A készülék javasol egy mikrohullám-teljesítményt és egy időtartamot.
5. A < vagy a > gombbal állítsa be a kívánt mikrohullám-teljesítményt.
6. A ~ gombbal lépjen a következő sorba.
7. A < vagy a > gombbal állítsa be a kívánt időtartamot.

8. Koppintson az ▶|| érintőgombra a készülék üzemeltetésének megkezdéséhez. Az ▶|| érintőgomb világít. Az időtartam letelte a kijelzőn követhető.

A csak mikrohullámú üzemmód esetén a kondenzvíz elkerülése érdekében a készülék a 600 W és max fokozatnál automatikusan bekapcsol egy fűtőtestet. A sütőtér és a tartozékok felforrósodnak. Ez nem befolyásolja a főzési eredményt.

**Utasítás:** Ezt a funkciót az alapbeállításoknál kapcsolhatja ki. → „Alapbeállítások” a(z) 21. Oldalon

### ⚠ Figyelmeztetés – Égési sérülés veszélye!

A szárítás funkció a legmagasabb fokozatokon a csak mikrohullámú üzemmód esetén automatikusan bekapcsol egy fűtőtestet és felmelegíti a sütőtér. Soha ne érintse meg a sütőtér forró belső felületeit vagy a fűtőelemeket. Tartsa távol a gyerekeket.

### Időtartam módosítása

A < vagy a > érintőgombbal bármikor módosíthatja üzem közben az időtartamot.

### Mikrohullám-teljesítmény módosítása

1. Ha újra be kívánja állítani a mikrohullám-teljesítményt és az időtartamot, koppintson az ▶|| érintőgombra.
2. Koppintson az ▶|| érintőgombra a készülék üzemeltetésének megkezdéséhez.

### Az időtartam letelt

Ha az időtartam a végéhez ért, hangjelzés hallatszik, és a készülék automatikusan befejezi a mikrohullámú üzemmódot.

A kijelzőn megjelenik a „|→| befejezve” üzenet.

A hangjelzés elnémításához koppintson az ⏸ érintőgombra.

Ha ismét be kíván állítani egy időtartamot, koppintson az ▶|| érintőgombra.

Másként az ① érintőgombbal kapcsolja ki a készüléket.

### Üzemmód leállítása

Koppintson a ▶|| érintőgombra: a sütő szünet állapotban van. Ismét nyomja meg a ▶|| érintőgombot, az üzemmód folytatódik.

Készülék ajtajának nyitása: az üzemmód megszakad. Az ajtó zárása után koppintson a ▶|| érintőgombra. Az üzemmód folytatódik.

**Utasítás:** Ha módosította az alapbeállítást, ügyeljen arra, hogy a mikrohullámú sütő ne működjön tovább étel nélkül. → 21. oldal

### ⚠ Figyelmeztetés – Égési sérülés veszélye!

A hozzáférhető részek működés közben felforrósodnak. Soha ne érintse meg a forró részeket. Tartsa távol a gyerekeket.

### Üzemmód megszakítása

Koppintson a ① érintőgombra.

### Szárítás indítása

Szárítás során a készülék felmelegíti a sütőteret, hogy a benne lévő nedvesség elpárologjon. Végül nyissa ki a készülék ajtaját, hogy a vízgőz távozhasson a sütőtérből.

### Figyelem!

Zománc sérülései: ne indítson el semmilyen üzemmódot, ha víz van a sütőtér alján. Az elindítás előtt törölje fel a vizet a sütőtér aljáról.

1. Hagyja lehűlni a készüléket.
2. A nagyobb szennyeződéseket azonnal távolítsa el a sütőtérből, és törölje fel a nedvességet a sütőtér aljáról.
3. Szükség esetén koppintson az  érintőgombra a készülék bekapcsolásához.
4. Az üzemmódok kijelzéséhez koppintson a  érintőgombra.
5. A  vagy a  gombbal válassza ki a „Szárítás ” lehetőséget.
6. A  gombbal lépjen a következő sorba. Megjelenik az időtartam. Az időtartam nem módosítható.
7. A  gombbal lépjen a következő sorba.
8. Koppintson a  érintőgombra. A szárítás megkezdődik, majd 10 perc elteltével automatikusan befejeződik.
9. Nyissa ki és 1–2 percig hagyja nyitva a készülék ajtaját, hogy a nedvesség elpárologhasson a sütőtérből.

### Mikrohullámmal kombinált üzemmód beállítása

Egyes fűtési módok kombinálhatók mikrohullámmal. A mikrohullám-teljesítmény beállítható a következő értékekre: 90 W, 180 W vagy 360 W.

Rendelkezésre álló fűtési módok:

|                                                                                    |                     |
|------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|
|  | Forró levegő        |
|  | Felső/alsó fűtés    |
|  | Termogrill          |
|  | Grill, nagy felület |
|  | Grill, kis felület  |

1. Koppintson az  érintőgombra a készülék bekapcsolásához.
2. Koppintson a  érintőgombra. Megjelenik a főmenü.
3. A  vagy a  gombbal válassza a „Mikrohullámmal kombinált üzemmód ” lehetőséget.
4. Koppintson a  érintőgombra. A kijelzőn megjelenik javaslatként a „Forró levegő”.
5. A  vagy a  érintőgombbal állítsa be a kívánt fűtési módot.
6. A  gombbal lépjen a következő sorba. A  vagy a  gombbal állítsa be a kívánt hőmérsékletet.
7. A  gombbal lépjen a következő sorba. A  vagy a  gombbal állítsa be a kívánt mikrohullám-teljesítményt.

8. A  gombbal lépjen a következő sorba. A  vagy a  gombbal állítsa be a kívánt időtartamot.
9. Koppintson a  érintőgombra. A készülék elindítja az üzemmódot. Az időtartam letelte a kijelzőn követhető.

A hőmérséklet, a mikrohullám-teljesítmény és az időtartam bármikor módosítható. Ehhez a  vagy a  gombbal navigáljon az adott mezőre, és a  vagy a  gombbal állítsa be a kívánt értéket.

### Az időtartam letelt

Ha az időtartam a végéhez ért, hangjelzés hallatszik, és a készülék automatikusan befejezi a mikrohullámú üzemmódot.

A kijelzőn megjelenik a „ befejezve” üzenet.

A hangjelzés elnémításához koppintson az  érintőgombra.

Ha ismét be kíván állítani egy időtartamot, koppintson az  érintőgombra.

Másként az  érintőgombbal kapcsolja ki a készüléket.

### Üzemmód leállítása

Koppintson a  érintőgombra: a sütő szünet állapotban van. Ismét nyomja meg a  érintőgombot, az üzemmód folytatódik.

Készülék ajtajának nyitása: az üzemmód megszakad. Az ajtó becsukása után a sütő automatikusan újra elindul.

### Üzemmód megszakítása

Koppintson a  érintőgombra.

## Alapbeállítások

Készüléke optimális és egyszerű kezelése érdekében különféle beállítások állnak rendelkezésre. Ezeket a beállításokat szükség szerint módosíthatja a MyProfile menüpontban.

### MyProfile módosítása

1. Koppintson a ① érintőgombra.
2. Koppintson a □ érintőgombra.
3. A < vagy a > gombbal válassza ki a „MyProfile” lehetőséget.
4. A ∨ gombbal lépjen a következő sorba.
5. A < vagy a > gombbal válassza ki a beállítást.
6. A ∨ gombbal lépjen vissza a lehetőségekre.
7. A < vagy a > gombbal válassza ki a beállítást.
8. Koppintson a □ érintőgombra.
9. A beállítás mentéséhez koppintson a ∨ gombbal a „Mentés” lehetőségre.  
A beállítás elvetéséhez koppintson a ∨ gombbal az „Elvetés” lehetőségre.

### Az alapbeállítások listája

| Beállítás             | Kiválasztás                                                                                                 |
|-----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Nyelv                 | Nyelv kiválasztása                                                                                          |
| Pontos idő            | A pontos idő beállítása                                                                                     |
| Dátum                 | Aktuális dátum beállítása                                                                                   |
| Kedvencek             | A Fűtési módok menüben megjeleníteni kívánt fűtési módok megadása → "Kedvencek beállítása" a(z) 21. Oldalon |
| Hangjelzés            | Rövid időtartam<br>Közepes időtartam<br>Hosszú időtartam                                                    |
| Gomb hangjelzése      | Kikapcsolva (Kivétel: az ① érintőgomb hangja megmarad)<br>Bekapcsolva                                       |
| Kijelző fényereje     | 5 fokozatban beállítható                                                                                    |
| Időkijelzés           | Digitális<br>Ki                                                                                             |
| Világítás             | Üzem közben bekapcsolva<br>Üzem közben kikapcsolva                                                          |
| Gyerekzár*            | Csak billentyűzár<br>Ajtózár és billentyűzár                                                                |
| Automatikus folytatás | Ajtó zárásnál<br>Nincs folytatás                                                                            |
| Automatikus gyerekzár | Kikapcsolva<br>Bekapcsolva                                                                                  |

|                                                                 |                                                                                                            |
|-----------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Bekapcsolás utáni üzem                                          | Főmenü<br>Fűtési módok<br>Mikrohullám<br>Mikrohullámmal kombinált üzemmód<br>Sütősegéd<br>Mikroh.programok |
| Éjszakai elsötétítés                                            | Kikapcsolva<br>Bekapcsolva (a kijelző elsötétül 22:00 és 5:59 óra között)                                  |
| Figyelmeztetés MH sütő-<br>tepsi                                | Megjelenítés<br>Ne jelenítse meg                                                                           |
| Márkalógó                                                       | Kijelzés<br>Ne jelenítse meg                                                                               |
| Mikrohullámú sütő szárí-<br>tása                                | Bekapcsolva<br>Kikapcsolva                                                                                 |
| Ventilátor továbbműködé-<br>sének időtartama                    | Ajánlott<br>Minimális                                                                                      |
| Gyári beállítások                                               | Visszaállítás                                                                                              |
| *) Ez az alapbeállítás egyes készüléktípusoknál nem választható |                                                                                                            |

### Kedvencek beállítása

Megadhatja, hogy mely fűtési módok jelenjenek meg a Fűtési módok menüben.

**Utasítás:** A „Forró levegő”, a „Termogrill” és a „Grill, nagy felület” mindig megjelenik a Fűtési módok menüben. Ezek nem kapcsolhatók ki.

1. Koppintson a ① érintőgombra.
2. Koppintson a □ érintőgombra.
3. A < vagy a > gombbal válassza ki a „MyProfile” lehetőséget.
4. A ∨ gombbal lépjen a következő sorba.
5. A < vagy a > gombbal válassza ki a „Kedvencek” lehetőséget.
6. A ∨ gombbal lépjen a következő sorba.
7. A < vagy a > gombbal válassza ki a fűtési módot.
8. A ∨ gombbal lépjen a következő sorba.
9. A < vagy a > gombbal válassza a „Kikapcsolva” vagy a „Bekapcsolva” lehetőséget.  
**Utasítás:** Ha a „Bekapcsolva” lehetőséget választotta, akkor a fűtési mód megjelenik a Fűtési módok menüben. Ha a „Kikapcsolva” lehetőséget választotta, akkor a fűtési mód nem jelenik meg a Fűtési módok menüben.
10. Koppintson a □ érintőgombra.
11. A beállítás mentéséhez koppintson a ∨ gombbal a „Mentés” lehetőségre.  
A beállítás elvetéséhez koppintson a ∨ gombbal az „Elvetés” lehetőségre.



## Sabbat beállítása

A Sabbat beállítással maximum 74 órás időtartamot állíthat be. A sütőtérben lévő ételek melegek maradnak, anélkül, hogy a sütőt be vagy ki kellene kapcsolni.

### Sabbat funkció indítása

Mielőtt használhatná a Sabbat beállítást, be kell kapcsolnia az alapbeállításokat a „Kedvencek” menüpontban. → *"Kedvencek beállítása"* a(z) 21. Oldalon

Ha bekapcsolta a Sabbat funkciót, akkor kiválaszthatja a Fűtési módok menüben.

A készülék felső/alsó fűtéssel fűt. 85 °C és 140 °C közötti hőmérsékletet állíthat be.

1. Koppintson az ① érintőgombra.
2. A < vagy a > gombbal válassza ki a „Sabbat funkciót”.
3. A √ gombbal lépjen a következő sorba.
4. A < vagy a > gombbal válassza ki a hőmérsékletet.
5. A √ gombbal lépjen a következő sorba.
6. A < vagy a > gombbal válassza ki az időtartamot.
7. Koppintson az ▶|| érintőgombra.  
A készülék elindítja az üzemmódot.

### Utasítások

- Miután a Sabbat funkció elindult, a továbbiakban nem módosíthatja a beállításokat, illetve nem szakíthatja meg a készülék működését az ▶|| érintőgombbal.
- Ha kinyitja a készülék ajtaját, az üzemmód nem szakad meg.

Ha a Sabbat funkció időtartama lefutott, egy hangjelzés hallható. A készülék nem fűt tovább. Az ① érintőgombbal kapcsolja ki a készüléket.

### Sabbat funkció indítása

A Sabbat funkció megszakításához koppintson az ① érintőgombra.



## Tisztítószer

Gondos ápolással és tisztítással a készülék sokáig szép és működőképes marad. Az alábbiakban elmagyarázzuk, hogyan ápolja és tisztítsa megfelelően a készüléket.

### Megfelelő tisztítószer

Annak érdekében, hogy a különböző felületek ne sérüljenek a nem megfelelő tisztítószer használata miatt, vegye figyelembe a táblázatban szereplő adatokat. A készülék típusa szerint nem minden terület található meg az Ön készülékén.

### Figyelem!

#### Felületi károsodások

Ne használjon

- maró vagy súroló tisztítószer,
- magas alkoholtartalmú tisztítószer,
- kemény súrolópárnát vagy tisztítószivacsot,
- nagynyomású tisztítót vagy gőzüzemű tisztítót,
- speciális tisztítót a melegen tisztításhoz.

Az új szivacskenőket használat előtt alaposan mossa ki.

**Javaslat:** A vevőszolgálatnál kiemelten ajánlott tisztító- és ápolószereket vásárolhat. Tartsa be a gyártó útmutatásait.

### ⚠ Figyelmeztetés – Égésveszély!

A készülék nagyon forró. Soha ne érintse meg a sütőtér forró belső felületeit vagy a fűtőelemeket. Mindig hagyja lehűlni a készüléket. Ne engedjen gyerekeket a készülék közelébe.

| Terület                   | Tisztítás                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|---------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>A készülék külseje</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Nemesacél előlap          | Forró mosogatószeres víz:<br>Mosogatóruhával tisztítsa meg és puha törlőruhával szárítsa meg.<br>A vízkő-, zsír-, keményítő- és tojásfehérje-foltokat azonnal távolítsa el. Az ilyen foltok alatt korrózió alakulhat ki.<br>A vevőszolgálatnál vagy a szakkereskedésekben speciális nemesacél-ápolószerek kaphatók, amelyekkel a meleg felületek tisztíthatók. Az ápolószert lehetőleg könnyen vigye fel egy puha kendővel. |
| Műanyag                   | Forró mosogatószeres víz:<br>Mosogatóruhával tisztítsa meg és puha törlőruhával szárítsa meg.<br>Ne használjon üvegtisztítót vagy üvegkaparót.                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Lakkozott felületek       | Forró mosogatószeres víz:<br>Mosogatóruhával tisztítsa meg és puha törlőruhával szárítsa meg.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Kezelőfelület             | Forró mosogatószeres víz:<br>Mosogatóruhával tisztítsa meg és puha törlőruhával szárítsa meg.<br>Ne használjon üvegtisztítót vagy üvegkaparót.                                                                                                                                                                                                                                                                              |



|                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ajtólapok                          | Forró mosogatószeres víz:<br>Mosogatóruhával tisztítsa meg és puha törlőruhával szárítsa meg.<br>Ne használjon üvegkaparót, vagy nemesacélból készült dörzsszivacsot.                                                                                                                                                                |
| Kilincs                            | Forró mosogatószeres víz:<br>Mosogatóruhával tisztítsa meg és puha törlőruhával szárítsa meg.<br>Ha vízkőmentesítő kerül a kilincsre, azonnal törölje le. Ezeket a foltokat később már nem lehet eltávolítani.                                                                                                                       |
| <b>A készülék belseje</b>          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Zománczott és öntisztuló felületek | Kövesse a programoknak a sütőtér felületeire vonatkozó utasításait, amelyek a táblázatok után olvashatók.                                                                                                                                                                                                                            |
| A sütőtér világításának üvegburája | Forró mosogatószeres víz:<br>Mosogatóruhával tisztítsa meg és puha törlőruhával szárítsa meg.<br>Erős szennyeződésnél legjobb, ha sütőtisztító szert használ.                                                                                                                                                                        |
| Ajtótömítés<br>Ne vegye le!        | Forró mosogatószeres víz:<br>Mosogatóruhával tisztítsa meg.<br>Ne súrolja.                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Ajtóburkolat                       | nemesacélból:<br>Használjon nemesacél-tisztítót. Vegye figyelembe a gyártó utasításait. Ne használjon nemesacél-ápoló szereket.<br>műanyagból:<br>Forró mosogatószeres vízzel és mosogatóruhával tisztítsa. Puha törlőruhával törölje át. Ne használjon üveg tisztítót vagy üvegkaparót.<br>Tisztításhoz vegye le az ajtóburkolatot. |
| Nemesacél belső ajtókeret          | Nemesacél-tisztító:<br>Vegye figyelembe a gyártó utasításait.<br>Ezzel távolíthatja el az elszíneződéseket.<br>Ne használjon nemesacél-ápoló szereket.                                                                                                                                                                               |
| Tartók                             | Forró mosogatószeres víz:<br>Áztassa be, és mosogatóruhával vagy kefével tisztítsa meg.                                                                                                                                                                                                                                              |
| Kihúzórendszer                     | Forró mosogatószeres víz:<br>Mosogatóruhával vagy kefével tisztítsa meg.<br>Ne távolítsa el a kenőzsírt a kihúzósinékről, a legjobb, ha betolt helyzetben tisztítja. Nem tisztítható mosogatógépben.                                                                                                                                 |
| Tartozékok                         | Forró mosogatószeres víz:<br>Áztassa be, és mosogatóruhával vagy kefével tisztítsa meg.<br>Erős szennyeződés esetén nemesacélból készült súrolóspirált vagy sütőtisztító szert használjon.                                                                                                                                           |

### Utasítások

- A készülék elején előforduló enyhe színeltéréseket különböző anyagok, pl. üveg, műanyag vagy fém felhasználása eredményezi.
- Az ajtólapokon lévő, fénytörésre emlékeztető árnyékok a sütőtér világításának fényreflexei.

- A zománcot nagyon magas hőmérsékleten égetik ki. Ezért enyhe színeltérések keletkezhetnek. Ez normális, és nem befolyásolja a működést. A vékony sütőtepsik éleit nem lehet tökéletesen zománcozni. Ezért ezek érdesek lehetnek. Ez nem befolyásolja a korrózióvédelmet.

### Sütőtér felületei

A sütőtér hátsó fala öntisztító. Ezt az érdes felületből ismerheti fel.

A sütőtér alja, teteje és oldalai zománczottak, felületük sima.

### Zománczott felületek tisztítása

A sima, zománczott felületeket mosogatóruhával és mosogatószeres vagy ecetes vízzel tisztítsa meg. Puha törlőruhával törölje át.

Mosogatószeres vízzel és nedves törlőruhával törölje le a ráégett ételmaradékot. Erős szennyeződés esetén nemesacélból készült súrolóspirált vagy sütőtisztító szert használjon.

### Figyelem!

Soha ne használjon sütőtisztítót a meleg sütőtérben. Sérülések keletkezhetnek a zománcra. A következő felfűtés előtt a csomagolás maradványait teljesen távolítsa el a sütőtérből és a készülékajtótól.

A sütőteret tisztítás után hagyja nyitva, hogy megszáradjon.

**Javaslat:** A legjobb, ha a tisztítási segédletet használja.  
→ "Tisztítási funkció" a(z) 24. Oldalon

**Utasítás:** Az ételmaradékok fehér bevonatot okozhatnak. Ezeknek nincs jelentőségük és nem befolyásolják a működést. Szükség esetén a maradékok citromsavval eltávolíthatók.

### Öntisztító felületek tisztítása

Az öntisztuló felületek magas porozitású, matt kerámiával vannak bevonva. A sütéskor kifröccsenő anyagokat ez a réteg felszívja, és lebontja a sütő működése közben.

Ha a felületek már nem tisztulnak megfelelően, és sötét foltok képződnek, akkor a felületek megtisztíthatók egy célzott felfűtés használatával.

**Beállítás**

A tartozékokat, edényeket és az állványokat előbb vegye ki a sütőtérből. Alaposan tisztítsa meg a sütőtér sima, zománcozott felületeit, a készülék belső ajtaját és a sütőtér-világítás üvegburáját.

1. Állítsa be a Forró levegő fűtési módot.
2. Állítsa be a maximális hőmérsékletet.
3. Indítsa el az üzemmódot, és működtesse legalább 1 órán keresztül.

Ez felmelegíti a kerámiabevonatot.

Miután a sütőtér lehűlt, vízzel és egy puha szivaccsal távolítsa el a barnás vagy fehéres üledéket.

**Utasítás:** Üzem közben pirosas foltok képződhetnek a felületeken. Ez nem rozsdá, hanem ételmaradék. Ezek a foltok nem károsak az egészségre, és nem korlátozzák az öntisztuló felületek tisztulási képességét.

**Figyelem!**

Ne használjon sütőtisztítót az öntisztító felületen. A felületek megsérülnek. Ha mégis sütőtisztító kerül ezekre a felületekre, azonnal itassa fel vízzel és egy nedvszívó kendővel. Kérjük, ne dörzsölje, és ne használjon maró hatású tisztítószereket.

**Készülék tisztántartása**

A makacs szennyeződések képződésének elkerülésére tartsa mindig tisztán a készüléket, és rendszeresen távolítsa el a szennyeződések.

**⚠ Figyelmeztetés – Tűzveszély!**

Az oldott ételmaradék, zsír és sült zsír lángra lobbanhat. Üzembe helyezés előtt távolítsa el a sütőtérből, a fűtőelemekről és a tartozékokról a nagyobb szennyeződések.

**Javaslatok**

- A sütőteret minden használat után tisztítsa meg. Így a szennyeződések nem tudnak leégni.
- Mindig azonnal távolítsa el a vízkő, zsír, keményítő és tojásfehérje foltjait.
- Nagy nedvességtartalmú sütemények készítéséhez használja az univerzális tepsit.
- A sütéshez alkalmas edényt, pl. serpenyőt használjon.

**Tisztítási funkció**

Az EasyClean tisztítás megkönnyíti a sütőtér tisztán tartását. A mosogatószeres víz elpárologtatásával a szennyeződések fellazulnak. Ezután könnyebben eltávolíthatók.

**Figyelmeztetés – Forrázásveszély!**

A forró sütőtérben lévő vízből forró vízgőz képződhet. Soha ne öntsön vizet közvetlenül a forró sütőtérbe.

**Indítás****Utasítások**

- Az „EasyClean [☐]” tisztítás csak akkor indítható el, ha a sütőtér hideg (sütőtér hőmérséklete), és a készülék ajtaja be van csukva.
  - Az üzemelés időtartama alatt a ne nyissa ki a készülék ajtaját. Másként az „EasyClean [☐]” tisztítás megszakad.
1. Vegye ki a tartozékokat a sütőtérből.
  2. 0,4 liter vizet (nem desztillált vizet) keverjen el egy csepp mosogatószerrel, és öntse középen a sütőtér aljára.
  3. Koppintson az ① érintőgombra.
  4. Koppintson az ☐ érintőgombra.
  5. A < vagy a > gombbal válassza ki az „EasyClean [☐]” lehetőséget.
  6. A √ gombbal lépjen a következő sorba.
  7. Koppintson az ▶|| érintőgombra.  
A készülék elindítja az EasyClean üzemmódot. A kijelzőn megjelenik a hátralévő idő.

**Befejezés**

Ha a tisztítás befejeződött, hangjelzés hallatszik, és a készülék automatikusan befejezi a működést.

Amikor kinyitja a készülék ajtaját, a sütőtér világítása bekapcsol, hogy megkönnyítse a sütőtér utólagos tisztítását. A sütőtérben maradt vizet mielőbb el kell távolítani. A vizet ne hagyja hosszabb időre (pl. éjszakára) a sütőtérben. A készüléket nem szabad üzembe helyezni, ha a sütőtér még vizes vagy nedves.

**Utótisztítás**

1. Nyissa ki a készülék ajtaját és a maradék vizet egy nedvszívó szivacsos kendővel itassa fel.
2. A sütőtér sima felületeit mosogatóruhával vagy puha kefével tisztítsa meg. A makacs szennyeződések nemesacél dörzsszivaccsal távolíthatja el.
3. A vízkőlerakódásokat ecetbe mártott ronggyal tisztítsa. Végül hideg vízzel mossa át és egy száraz ronggyal törölje szárazra a sütőteret (az ajtó tömítése alatt is).
4. Az ① érintőgombbal kapcsolja ki a készüléket.
5. A készülék ajtaját nyissa pihenő állásba (kb. 30°), és hagyja nyitva egy órán keresztül, hogy a sütőtér zománcozott felületei megszáradjanak.

## Makacs szennyeződések eltávolítása

A kifejezetten makacs szennyeződések eltávolítására több lehetősége is van.

- A tisztítás elindítása előtt hagyja egy ideig hatni a mosogatószeres vizet.
- A tisztítás elindítása előtt dörzsölje be mosogatószerrel a lapos felületeken található szennyeződések.
- Ismételje meg a tisztítást, miután a sütőtér lehűlt.

## Tartók

Gondos ápolással és tisztítással a készülék sokáig szép és működőképes marad. Itt megtudhatja, hogyan akaszthatja ki és tisztíthatja az állványokat.

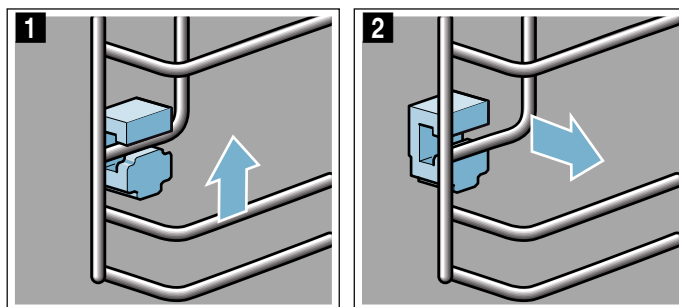
### Állványok ki- és beakasztása

#### ⚠ Figyelmeztetés – Égésveszély!

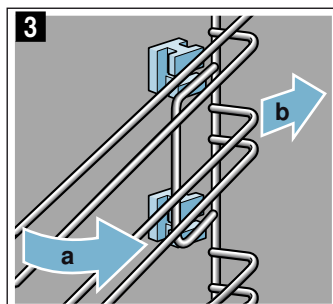
Az állványok felforrósodnak. Soha ne érintse meg a forró állványokat. Mindig hagyja lehűlni a készüléket. A gyermekeket tartsa távol.

#### Állványok kiakasztása

1. Az állvány elejét nyomja felfelé (1. ábra),
2. és akassza ki (2. ábra).



3. Ezután mozgassa kifelé az egész állványt **a**, és akassza ki hátul **b** (3. ábra).

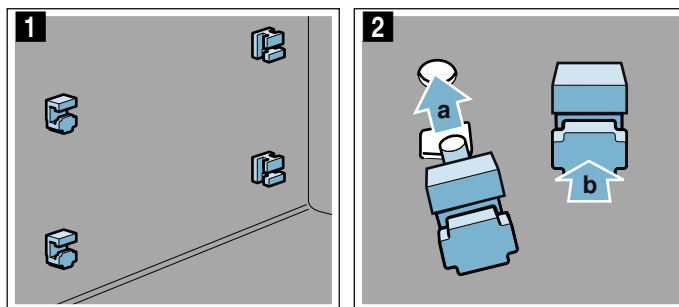


Az állványokat mosogatószerrel és mosogatószivaccsal tisztítsa meg. Makacs szennyeződések esetén használjon kefét.

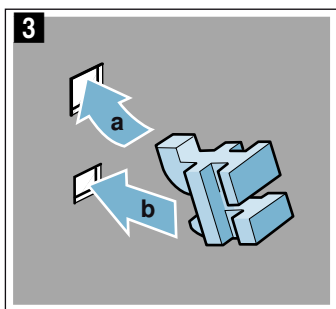
#### Helyezze be a rögzítőket

Ha az állványok kivételénél a rögzítők kiestek, újra megfelelően be kell helyezni azokat.

1. A elülső és hátsó rögzítők különbözőek (1. ábra).
2. Az elülső rögzítőt a felső horoggal akassza be a kerek nyílásba **a**, állítsa kissé ferdére, akassza be alul, és hozza egyenes állásba **b** (2. ábra).

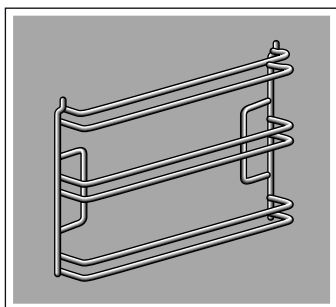


3. A hátsó rögzítőt a horoggal akassza be a felső nyílásba **a**, majd nyomja be az alsó nyílásba **b** (**3.** ábra).



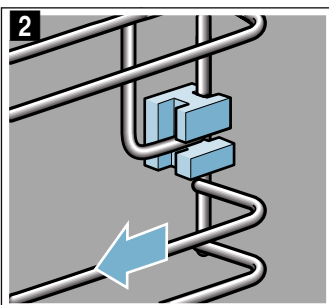
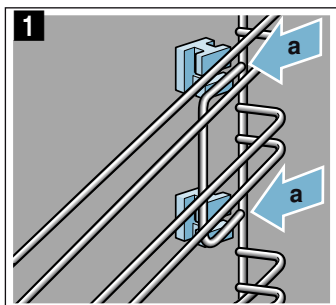
### Állványok beasztása

A beasztásnál ügyeljen arra, hogy a ferde rész legyen felül az állványon.

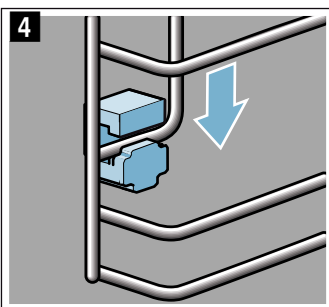
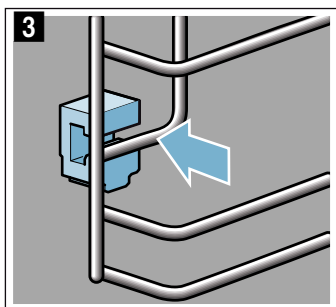


Az állványok jobb és bal oldalon illeszkednek.

1. Az állványt hátul ferdén helyezze be, és alul illessze be **a** (**1.** ábra).
2. Húzza előre felé az állványt (**2.** ábra).



3. Ezután hajtsa be elől, dugja be (**3.** ábra),
4. és nyomja lefelé (**4.** ábra).



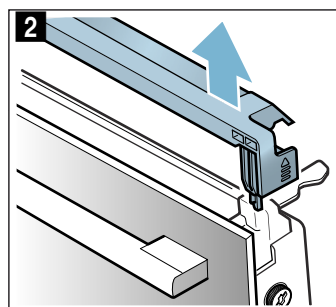
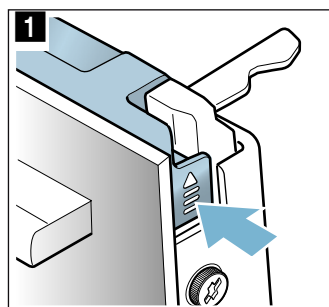
## A készülék ajtaja

Gondos ápolással és tisztítással készüléke sokáig szép és működőképes marad. Itt megtudhatja, hogyan tisztíthatja a készülék ajtaját.

### Ajtóburkolat levétele

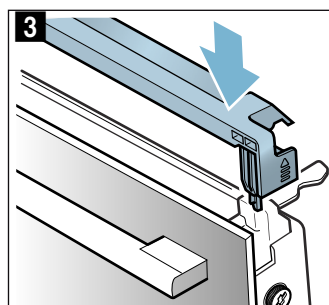
Az ajtóburkolat nemesacél betétje elszíneződhet. Az alapos tisztításhoz a burkolat eltávolítható.

1. Nyissa ki kissé a készülék ajtaját.
2. Nyomja a burkolatot jobb és bal oldalon (**1.** ábra).
3. Vegye le a burkolatot (**2.** ábra).  
Óvatosan csukja be a készülék ajtaját



**Utasítás:** A burkolatban lévő nemesacél betétet tisztítsa meg nemesacél-tisztítószerrel. Az ajtóburkolat többi részét mosogatószeres vízzel és puha törülkövel tisztítsa meg.

4. Megint nyissa ki kissé a készülék ajtaját. Tegye fel a burkolatot és nyomja rá, hogy hallhatóan bepattanjon (**3.** ábra).



5. Csukja be a készülék ajtaját.

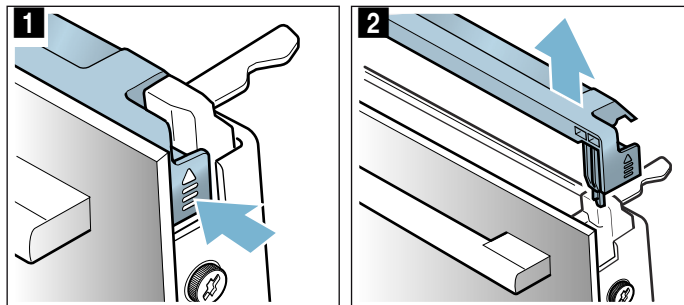


## Ajtólapok ki- és beszerelése

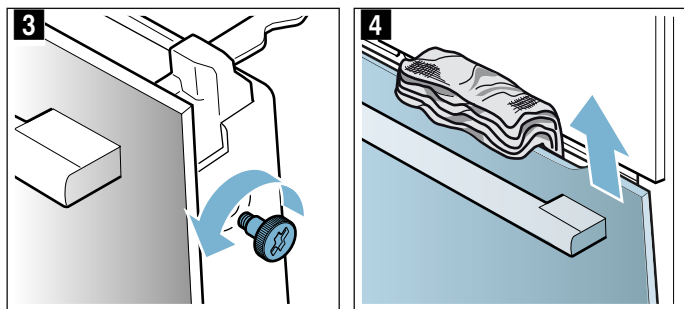
A jobb tisztíthatóság érdekében a készülék ajtajának üveglapjai kiserelhetők.

### A készülék kiserelése

1. Nyissa ki kissé a készülék ajtaját.
2. Nyomja a burkolatot jobb és bal oldalon (1. ábra).
3. Vegye le a burkolatot (2. ábra).



4. Lazítsa meg a készülék ajtajának jobb és bal oldalán lévő csavarokat, és távolítsa el azokat (3. ábra).
5. Mielőtt újra becsukná az ajtót, tegyen a nyílásba egy többszörösen összehajtott konyharuhát (4. ábra). Az előlapot húzza ki felfelé, és a fogantyújával lefelé helyezze egy sík felületre.

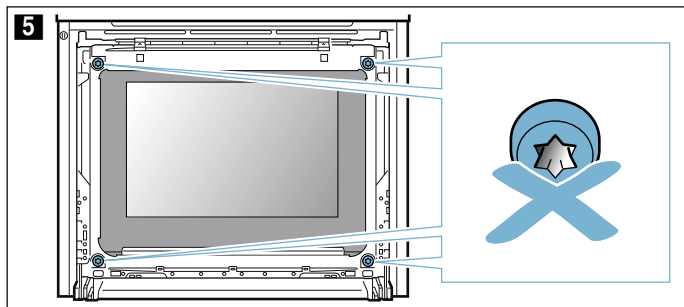


A lapokat ablaktisztító szerrel és puha törlővel tisztítsa meg.

### **Figyelmeztetés – Súlyos egészségkárosodás veszélye!**

A csavarok kinyitásával a készülék biztonságossága nem garantált. A sütőből mikrohullámú energia léphet ki. A csavarokat soha ne csavarja ki.

Ne csavarja le a kereten lévő négy fekete csavart (5. ábra).



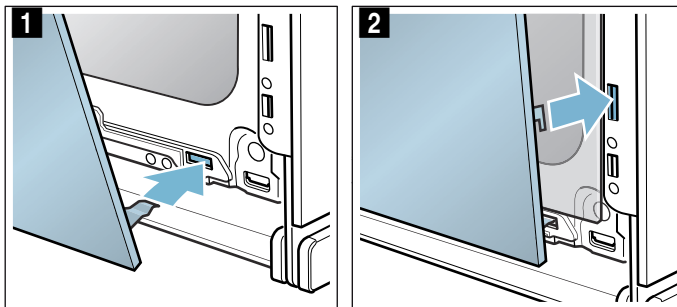
### **Figyelmeztetés**

#### **Sérülésveszély!**

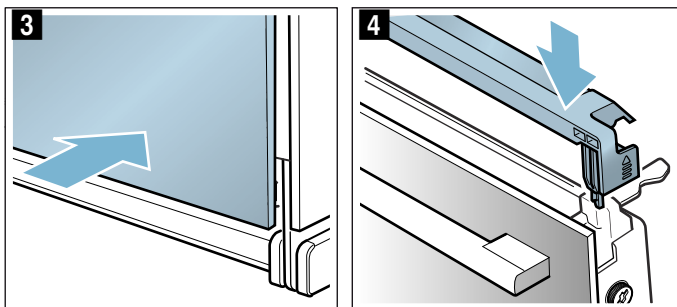
- A készülék ajtajának összekarcolt üvege megrepedhet. Ne használjon üvegkaparót, éles vagy súroló hatású tisztítóeszközöket.
- A készülék ajtajának csuklópántjai elmozdulnak az ajtó kinyitásakor és becsukásakor, ezáltal becsípődhet az uja. Ne nyúljon a csuklópántokhoz.

### A készülék beszerelése

1. Az előlap alját vezesse be a rögzítőbe (1. ábra).
2. Zárja az előlapot, amíg mindkét felső horog nem ér a nyílással szembe (2. ábra).



3. Nyomja be alul az előlapot, amíg hallhatóan bepattan (3. ábra).
4. Ismét nyissa ki egy kicsit a készülék ajtaját, és távolítsa el a konyharuhát.
5. Csavarja be újra a jobb és bal oldali csavarokat.
6. Tegye fel a burkolatot, és nyomja rá, hogy hallhatóan bepattanjon (4. ábra).



7. Csukja be a készülék ajtaját.

### **Figyelem!**

Csak akkor használja újra a sütőteret, ha az üveglapok szabályszerűen vissza vannak szerelve.

## ? Üzemzavar – mi a teendő?

Ha valami zavar keletkezik, akkor gyakran csak apróságról van szó. Mielőtt hívná a vevőszolgálatot, próbálja meg a táblázat segítségével saját kezűleg elhárítani a zavart.

**Javaslat:** Ha egyszer egy étel nem sikerül optimálisan, nézzen utána a „Főzőstúdióinkban teszteltük az Ön számára” fejezetben. Ott sok hasznos tippet és útmutatót talál a főzéshez.

### ⚠ Figyelmeztetés – Áramütésveszély!

A szakszerűtlen javítások veszélyesek. Javításokat csak szakképzett ügyfélszolgálati technikus végezhet, és csak ő cserélheti ki a sérült csatlakozóvezetéseket. Ha a készülék meghibásodott, húzza ki a hálózati

csatlakozót, vagy cserélje ki a biztosítékot a biztosítékszekrényben. Hívja a vevőszolgálatot.

### ⚠ Figyelmeztetés – Sérülésveszély!

A szakszerűtlen javítások veszélyesek. Soha ne próbálkozzon a készülék saját kezű javításával. Javításokat csakis szakképzett vevőszolgálati technikus végezhet. Ha a készülék meghibásodott, hívja a vevőszolgálatot.

### Hibatáblázat

#### ⚠ Figyelmeztetés – Áramütésveszély!

- A készülékelektronikán szükséges teendőket csak szakember végezheti.
- A készülékelektronikán szükséges munkáknál feltétlenül áramtalanítsa a készüléket. Kapcsolja be a biztonsági automatikát vagy kapcsolja le a biztosítékot a biztosítékszekrényben.

| Hibajelenség                                                                                                                                                  | Lehetséges ok                                                                 | Tanácsok/elhárítás                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| A készülék nem működik                                                                                                                                        | A csatlakozódugó nincs bedugva<br>Áramkimaradás<br>A biztosíték meghibásodott | Csatlakoztassa a készüléket a hálózathoz<br>Ellenőrizze, hogy a többi konyhai készülék működik-e<br>Ellenőrizze a biztosítékszekrényben, hogy a készülék biztosítóka rendben van-e                                                                                                                                                                 |
| Egy üzemmód kiválasztása után megjelenik egy üzenet a kijelzőn, miszerint a hőmérséklet túl magas                                                             | A készülék nem hűlt le kellőképpen                                            | Hagyja lehűlni a készüléket, és kapcsolja be újra az üzemmódot                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| A készülék nem kapcsolható be, a kijelzőn megjelenik a  szimbólum          | Be van kapcsolva az automatikus gyerekszár                                    | Tartsa nyomva az  érintőgombot, amíg a  szimbólum ki nem alszik                                                                                                          |
| A bekapcsolt készülék nem működtethető, a kijelzőn megjelenik a  szimbólum | A gyerekszár be van kapcsolva                                                 | Tartsa nyomva az  érintőgombot, amíg a  szimbólum ki nem alszik                                                                                                          |
| A készülék nem fűt, a kijelzőn megjelenik a  szimbólum                     | A Bemutató mód be van kapcsolva az alapbeállításoknál                         | Kb. 10 másodpercre válassza le a készüléket az elektromos hálózatról (kapcsolja ki a biztosítékot a biztosítékszekrényben), majd 3 percen belül kapcsolja ki a Bemutató módot az alapbeállításoknál<br>→ "Alapbeállítások" a(z) 21. Oldalon                                                                                                        |
| A kijelzőn megjelenik a „D” vagy „E”, pl. D0111 vagy E0111                                                                                                    | Műszaki probléma                                                              | Kapcsolja ki, majd újra be a készüléket<br>Ha az üzenet újra megjelenik, hívja a vevőszolgálatot. Adja meg a pontos hibaüzenetet                                                                                                                                                                                                                   |
| Teljesen mikrohullámú üzemmódban a sütőtér felforrósodik.                                                                                                     | A szárítás funkció be van kapcsolva.                                          | A csak mikrohullámú üzemmód esetén a kondenzvíz elkerülése érdekében a készülék a 600 W és max fokozatnál automatikusan bekapcsolja a felső fűtést. Ez nem befolyásolja a főzési eredményt.<br>Ezt a funkciót az alapbeállításoknál kapcsolhatja ki. Vegye figyelembe a mikrohullámra vonatkozó adatokat. → "A mikrohullámú sütő" a(z) 18. Oldalon |

### Maximális időtartam túllépve

Készüléke automatikusan befejezi a működést, ha nincs beállítva időtartam, és hosszabb időn keresztül nem módosította a beállításokat.

A tényleges időtartam az üzemelés automatikus leállításáig a választott beállítások függvényében változik.

A készülék a kijelzőn megjeleníti, hogy az üzem befejeződik. Ennek alapján leáll a működés.

A készülék ismételt használatba vételéhez előbb kapcsolja ki azt. Végül kapcsolja be újra a készüléket, és állítsa be a kívánt üzemmódot.

### Sütőtérlámpák

A sütőtér-világítást egy vagy több, hosszú életű LED-es lámpa biztosítja.

Ha egy LED-es lámpa vagy a lámpa üvegburája egyszer mégis meghibásodik, hívja a vevőszolgálatot. A lámpabura eltávolítása tilos.

## Vevőszolgálat

Ha készülékét javítani kell, vevőszolgálatunk rendelkezésére áll. Mindig megtaláljuk a megfelelő megoldást, hogy elkerülhető legyen a felesleges kiszállítás.

### E-szám és FD-szám

Telefonos ügyintézés esetén kérjük, adja meg a készülék teljes termék számát (E-Nr.) és gyártási számát (FD-Nr.), hogy szakszerű segítséget nyújthassunk. A számokat tartalmazó adattáblát akkor látja, ha kinyitja a készülék ajtaját.

Egyes, gőz funkcióval rendelkező készülékeknél a típustáblát a kezelőfelület mögött találja.

The diagram shows a control panel with a circular button on the left. To its right are three labels: 'E-Nr.', 'FD-Nr.', and 'Z-Nr.', each followed by a series of small squares representing digits. Below these labels is a 'Type:' label followed by more small squares.

Annak érdekében, hogy szükség esetén ne kelljen sokáig keresgélnie, ide felírhatja a készüléke adatait és a vevőszolgálat telefonszámát.

E-Nr.

FD-Nr.

Vevőszolgálat

Vegye figyelembe, hogy a vevőszolgálati technikus kiszállása hibás kezelésből fakadó zavarok esetén a garanciális időszakban sem ingyenes.

Az egyes országok kapcsolati adatait megtalálja a mellékelt ügyfélszolgálati jegyzékben.

**Javítási megrendelés és tanácsadás zavarok esetén**  
**H** +361 489 5461

Bízzon a gyártó hozzáértésében. Ezzel biztosítja, hogy a javítást szakképzett szerelők végzik el, akik eredeti pótalkatrészekkel rendelkeznek az Ön készülékéhez.

## Sütősegéd

A sütősegéddel egészen egyszerűen készíthet el ételeket. A készülék átveszi az optimális beállítást.

A megfelelő eredmény elérése érdekében a sütőtér ne legyen túl forró a kiválasztott ételhez. Ha mégis így van, egy üzenet jelenik meg a kijelzőn. Hagyja lehűlni a sütőteret, és indítsa újra.

### Beállítási tanácsok

- A sütemény az élelmiszerek minőségétől és az edény típusától függ. Az optimális főzési eredmény érdekében csak kifogástalan ételeket és a hűtőből kivett húst használjon.
- A sütősegéd segítséget nyújt a klasszikus süteményekhez, kenyerekhez és sültetekhez szükséges beállításoknál. A készülék kiválasztja Önnek az optimális fűtési módot. A készülék megfelelő hőmérsékletet és sütemény időtartamot javasol, amelyeket Ön tetszés szerint módosíthat.
- Tanácsokat kaphat pl. az edénnyel, a betolási magassággal vagy a húshoz adandó folyadékkal kapcsolatban. Egyes ételeknél a főzés alatt pl. átfordítás vagy keverés szükséges. Ezt a kijelző nem sokkal az elindítás után jeleníti meg a kijelzőn. Később egy hangjelzés figyelmezteti Önt a kellő időben.
- A megfelelő edényekre vonatkozó tanácsok, illetve elkészítési tippek és trükkök a használati utasítás végén találhatók.

### Étel kiválasztása

A következő táblázatban találhatók a felsorolt ételekhez a megfelelő beállítási értékek.

| Ételek                                                  |
|---------------------------------------------------------|
| Kevert tészta, kerek/négyszögletes sütőforma            |
| Piskóta (6 tojás)                                       |
| Piskótatekercs                                          |
| Kelt tészta, sütőlapon sült sütemény száraz töltelékkel |
| Kelt tésztás fonott kalács                              |
| Aprósütemény, leveles tészta                            |
| Muffin, 1 szint                                         |
| Fehér kenyér négyszögletes formában                     |
| Meleg zsemle/bagett, elősütött                          |
| Mélyhűtött pizza vékony tésztával, 1 darab              |
| Hasábburgonya, mélyhűtött, 1 szint                      |
| Burgonyafelfújt, nyers burgonyából                      |
| Sütőben sült burgonya                                   |
| Lasagne, friss                                          |
| Sertéssült, zsíros, bőr nélkül                          |
| Fasírt (1 kg)                                           |
| Sült hátszín, közepes (1,5 kg)                          |
| Párolt sült marhából                                    |
| Báránycsont nélkül                                      |

| Ételek               |
|----------------------|
| Csirke, egész        |
| Csirkecombok         |
| Liba, egész (3-4 kg) |

## Ételek beállítása

A rendszer végigvezeti a kiválasztott étel teljes beállítási folyamatán.

1. Koppintson az ① érintőgombra a készülék bekapcsolásához.
2. Koppintson a érintőgombra.
3. A < vagy a > gombbal válassza a „Sütősegéd” lehetőséget.
4. A < gombbal lépjen a következő sorba.
5. A < vagy a > gombbal válassza ki a kívánt kategóriát.
6. A < gombbal lépjen a következő sorba.
7. A < vagy a > gombbal válassza ki a kívánt ételt.
8. A < gombbal lépjen a következő sorba.

A kijelzőn megjelennek a javasolt beállítások.

**Utasítás:** Egyes ételeknél további, például a betolási magasságra vagy az edényre vonatkozó tanácsokat is megjeleníthet. Ehhez koppintson a > gombra. A < gombra koppintva térhet vissza a beállítási javaslatokhoz.

9. Igény esetén módosíthatja a javasolt beállításokat. Ehhez koppintson a < gombra. A < vagy a > gombbal lépjen a kívánt beállításra. A < vagy a > gombbal módosítsa a beállítást.
10. Koppintson az érintőgombra a készülék üzemeltetésének megkezdéséhez.

Ha az időtartam véget ért, hangjelzés hallatszik, és a készülék automatikusan befejezi a működést. A hangjelzés elnémításához koppintson az érintőgombra.

Egyes javasolt beállításoknál a készülék felkínálja az étel utánsütésének lehetőségét is.

Ha elégedett a sütési eredménnyel, válassza ki a „Befejezés” gombra.

Ha nem elégedett a sütési eredménnyel, lehetősége van az étel utánsütésére.

## Utánsütés

1. A < gombbal válassza az „Utánsütés” lehetőséget.
2. Igény esetén a < vagy a > gombbal módosítsa a beállítást.
3. Koppintson az érintőgombra az „Utánsütés” elindításához.

## Megszakítás

Tartsa lenyomva az érintőgombot mindaddig, amíg a készülék működése meg nem szakad.

## A készülék kikapcsolása

A készülék kikapcsolásához koppintson az ① érintőgombra.

## Programok

A programokkal egészen egyszerűen készíthet el ételeket. Válassza ki a programot, és adja meg az étel súlyát. A program átveszi az optimális beállítást.

A megfelelő eredmény elérése érdekében a sütőtér ne legyen túl forró a kiválasztott ételhez. Ha mégis így van, egy üzenet jelenik meg a kijelzőn. Hagyja lehűlni a sütőteret, és indítsa újra.

## Beállítási tanácsok

- A sütési eredmény az élelmiszerek minőségétől és az edény méretétől függ. Az optimális főzési eredmény érdekében csak kifogástalan ételeket és a hűtőből kivett húst használjon. Mélyhűtött termékek esetén csak közvetlenül a mélyhűtőből kivett ételeket használjon.
- Egyes ételeknél a készülék felkéri a súly megadására. Ekkor a készülék átveszi az Ön által megadott idő- és hőmérséklet-beállításokat. A megadott súlytartományon kívül eső súly megadása nem lehetséges.
- Olyan sütési programoknál, amelyeknél a készülék Ön helyett választja ki a hőmérsékletet, akár 300 °C-os hőmérséklet is felmerülhet. Ezért ügyeljen arra, hogy hőálló edényt használjon.
- Tanácsokat kaphat pl. az edénnyel, a betolási magassággal vagy a húshoz adandó folyadékkal kapcsolatban. Egyes ételeknél a főzés alatt pl. átfordítás vagy keverés szükséges. Ezt a kijelző nem sokkal az elindítás után jeleníti meg a kijelzőn. Később egy hangjelzés figyelmezteti Önt a kellő időben.
- A megfelelő edényekre vonatkozó tanácsok, illetve elkészítési tippek és trükkök a használati utasítás végén találhatók.

## Mikrohullám

A készülék olyan programokat ajánl fel a mikrohullámhoz, amelyekkel gyorsan és egyszerűen készítheti el az ételeket. A mikrohullámnak köszönhetően a sütési időtartam jelentősen, csaknem a felére csökken. A mikrohullámmal kombinált fűtési módokkal használt sütőprogramok mellett a mikrohullámmal felolvasztási és sütési funkciók is elérhetők.

A készülék kiválasztja az Ön számára optimális mikrohullám-teljesítményt, fűtési módot, illetve idő- és hőmérséklet-beállítást. Az egyes ételeknél már csak a súlyt kell megadnia.

A készülék figyelmezteti Önt, hogy mikrohullámmal használható edényeket válasszon. A Mikrohullám című fejezetben talál információkat a megfelelő edényekről. → "A mikrohullámú sütő" a(z) 18. Oldalon

## Étel kiválasztása

A következő táblázatban találhatók a felsorolt ételekhez a megfelelő beállítási értékek.

| Ételek                          |
|---------------------------------|
| Darabolt szárnyas felolvasztása |
| Hús felolvasztása               |
| Halfilé felolvasztása           |
| Zöldség, friss                  |



| Ételek                                     |
|--------------------------------------------|
| Zöldség, fagyasztott                       |
| Sós burgonya                               |
| Hosszúszemű rizs                           |
| Halfilé párolása                           |
| Mélyhűtött pizza vékony tésztával, 1 darab |
| Lasagne, mélyhűtött                        |
| Csirke, töltelék nélkül                    |
| Darabolt csirke                            |
| Fasírt friss darált húsból                 |
| Sütőben sült burgonya, egész               |

## Program beállítása

A rendszer végigvezeti a kiválasztott étel teljes beállítási folyamatán.

1. Koppintson az ① érintőgombra a készülék bekapcsolásához.
  2. Koppintson a  érintőgombra.
  3. A < vagy a > gombbal válassza ki a „Mikrohullámú programok” lehetőséget.
  4. A < gombbal lépjen a következő sorba.
  5. A < vagy a > gombbal válassza ki a kívánt mikrohullámú programot.
  6. A < gombbal lépjen a következő sorba.
  7. A < vagy a > gombbal állítsa be a súlyt.
  8. Először a  gombbal lépjen felfelé, majd a > gombbal a következő sorba. Megjelenik egy útmutatás a betölési magasságra és a használható edényre vonatkozóan.
  9. Koppintson az >|> érintőgombra a készülék üzemeltetésének megkezdéséhez.
- Ha az időtartam véget ért, hangjelzés hallatszik, és a készülék automatikusan befejezi a működést. A hangjelzés elnémitásához koppintson az  érintőgombra.

Egyes programoknál a készülék felkínálja az étel utánsütésének lehetőségét is.

Ha elégedett a sütési eredménnyel, válassza ki a  „Befejezés” gombra.

Ha nem elégedett a sütési eredménnyel, lehetősége van az étel utánsütésére.

## Utánsütés

1. A < gombbal válassza az „Utánsütés” lehetőséget.
2. Igény esetén a < vagy a > gombbal módosítsa a beállítást.
3. Koppintson az >|> érintőgombra az „Utánsütés” elindításához.

## Megszakítás

A folyamatban lévő funkció megszakításához koppintson az ① érintőgombra.

## A készülék kikapcsolása

A készülék kikapcsolásához koppintson az ① érintőgombra.

## Kísérleti konyhánkban teszteltük Önnök

Az alábbiakban ételek választéka és az elkészítésükre vonatkozó optimális beállítások találhatók. Megmutatjuk Önnök, melyik fűtési mód és hőmérséklet a legmegfelelőbb a kiválasztott ételhez. Adatok is olvashatók a megfelelő tartozékokról, és arról, melyik szintre kell betolni azokat. Tippeket adunk az edényekhez és az elkészítéshez.

**Utasítás:** Ételek készítésénél sok vízgőz keletkezhet a sütőtérben.

Készüléke nagyon energiahatékony, és üzem közben csak kevés meleget ad le kívül. A készülék belső és külső részei közötti nagy hőmérséklet-különbségek miatt az ajtónál, a kezelőfelületen vagy a szomszédos területen kondenzvíz csapódhat ki. Ez normális, fizikai magyarázattal rendelkező jelenség. Előmelegítéssel vagy az ajtó óvatos kinyitásával csökkentheti a kondenzvíz mennyiségét.

## Szilikonformák

Az optimális sütési eredményhez sötét, fém sütőformákat ajánlunk.

Ha mégis szilikonformát szeretne használni, vegye figyelembe a gyártó adatait és receptjeit. A szilikonformák gyakran kisebbek, mint a normál formák. A mennyiségek és a receptben megadott adatok eltérhetnek.

## Sütemények és aprósütemények

Készüléke számos fűtési módot kínál sütemények és aprósütemények elkészítéséhez. A beállítási táblázatokban számos ételhez megtalálhatja az optimális beállításokat.

Tartsa be a fejezetben szereplő utasításokat a tészta kelesztésére vonatkozóan is.

Kizárólag a készülék eredeti tartozékait használja. Ezek optimálisan igazodnak a sütőtérhez és az üzemmódokhoz.

## Sütés mikrohullámmal kombinálva

Ha mikrohullámmal kombinálva süt, jelentősen lerövidítheti a sütési időt.

Mindig mikrohullámhoz alkalmas hőálló edényt használjon. Vegye figyelembe a mikrohullámhoz alkalmas edényekre vonatkozó tanácsokat. → "A mikrohullámú sütő" a(z) 18. Oldalon

Kombi üzemmódban használhat hagyományos, fémből készült sütőformákat is. Ha a sütőforma és a rostély között szikrák képződnek, ellenőrizze, hogy a forma külseje tiszta-e. Változtassa meg a forma helyzetét a rostélyon. Ha ez nem segít, mikrohullám nélkül süssön tovább. A sütési idő hosszabb lesz.

Ha műanyagból, kerámiából vagy üvegből készült formákat használ, akkor lerövidül a beállítási táblázatokban megadott sütési idő. A sütemény alulról kevésbé intenzíven sül.

A mikrohullámmal kombinált sütés csak egy szinten lehetséges.

### Betolási magasság

A megadott betolási magasságokat használja.

### Sütés egy szinten

Az egy szinten való sütéshez az alábbi betolási magasságokat használja:

- 1. szint

### Sütés két szinten

Használjon forró levegőt. A tepsiken vagy formákban egyszerre betolt süteményeknek nem kell egyszerre elkészülniük.

- Univerzális serpenyő: 3. szint  
Sütőtepsi: 1. szint
- Formák rostélyon  
Első rostély: 3. szint  
Második rostély: 1. szint

Az ételek egy időben történő elkészítésével akár 45% energiát is megtakaríthat. A formákat tegye egymás mellé vagy átlósan a sütőtérbe.

### Tartozékok

Ügyeljen arra, hogy mindig megfelelő tartozékokat használjon, amelyeket megfelelően helyezett a sütőtérbe.

### Rostély

A rostélyt a „Microwave” felirattal a készülék ajtaja felé és hajlaltal lefelé tolja be. Az edényt és a formákat mindig állítsa a rostélyra.

### Univerzális serpenyő vagy sütőtepsi

Az univerzális serpenyőt vagy a sütőtepsit óvatosan tolja be ütközésig, ferde oldalával a készülék ajtaja felé.

Lédús süteményeknél használja az univerzális serpenyőt, hogy a kifutó lé ne szennyezze a sütőteret.

### Sütőformák

A sötét, fémből készült sütőformák a legalkalmasabbak.

A fehérbádoggal és az üveg sütőformákban a sütési idő hosszabb, és a sütemény nem pirul egyenletesen.

### Sütőpapír

Csak olyan sütőpapírt használjon, amelyik alkalmas a kiválasztott hőmérsékletre. A sütőpapírt mindig a tepsi méretére vágja le.

### Javasolt beállítási értékek

A táblázatban megtalálhatók a különféle süteményekhez tartozó optimális fűtési módok. A hőmérséklet és sütési idő a tészta mennyiségétől és minőségétől függ. Ezért adtunk meg beállítási tartományokat. Először próbálja meg az alacsonyabb értékkel. Az alacsonyabb hőmérséklet egyenletesebb pirulást biztosít. Ha szükséges, legközelebb állítsa egygel magasabbra.

**Utasítás:** A sütési idők nem rövidíthetők le magasabb hőmérséklet alkalmazásával. A sütemények vagy aprósütemények csak kívül sülnének meg, de belül nem lennének átsülve.

A beállított értékek a hideg sütőtérbe való behelyezésre vonatkoznak. Ezzel akár 20% energiát is megtakarít. Ha előmelegít, néhány perccel lerövidíti a megadott sütési időt.

Egyes ételekhez szükséges az előmelegítés, és ez szerepel a táblázatban. Az ételt és a tartozékot csak az előmelegítés után tegye be a sütőtérbe.

Ha saját receptje szerint szeretne sütni, akkor igazodjon a táblázatban található hasonló süteményhez.

Kiegészítő információk a Tippek sütéshez részben található a táblázatok után.

Vegye ki a nem használt tartozékokat a sütőtérből. Így optimális főzési eredményt ér el, és akár 20% energiát is megtakaríthat.

Használt fűtési módok:

-  Forró levegő
-  Felső/alsó fűtés
-  Pizzafokozat

| Étel                                                           | Edény/Tartozék                  | Betolási magasság | Fűtési mód                                                                           | Hőmérséklet, °C | Mikrohullám-teljesítmény, watt | Időtartam, perc |
|----------------------------------------------------------------|---------------------------------|-------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|--------------------------------|-----------------|
| <b>Sütemények formában</b>                                     |                                 |                   |                                                                                      |                 |                                |                 |
| Kevert tésztából készült sütemény, egyszerű                    | Koszorú/négyszögletes sütőforma | 1                 |  | 150-170         | -                              | 55-70           |
| Kevert tésztából készült sütemény, egyszerű                    | Koszorú/négyszögletes sütőforma | 1                 |  | 160-180         | 90                             | 30-40           |
| Kevert tésztából készült sütemény, finom                       | Koszorú/négyszögletes sütőforma | 1                 |  | 150-170         | -                              | 60-80           |
| Gyümölcstorta kevert tésztából, finom                          | Kuglófforma/kapcsos sütőforma   | 1                 |  | 160-180         | -                              | 45-60           |
| Gyümölcstorta kevert tésztából, finom                          | Kuglófforma/kapcsos sütőforma   | 1                 |  | 170-190         | 90                             | 35-45           |
| Tortalap kevert tésztából                                      | Tortalapforma                   | 1                 |  | 150-170         | -                              | 20-40           |
| Gyümölcs- vagy túró torta omlós tésztalappal                   | Kapcsos sütőforma, Ø 26 cm      | 1                 |  | 160-170         | -                              | 65-85           |
| * előmelegítés                                                 |                                 |                   |                                                                                      |                 |                                |                 |
| ** 5 perc előmelegítés, ne használja a gyors felfűtés funkciót |                                 |                   |                                                                                      |                 |                                |                 |

| Étel                                                           | Edény/Tartozék                   | Betölési magasság | Fűtési mód                                                                          | Hőmérséklet, °C | Mikrohullám- teljesítmény, watt | Időtartam, perc |
|----------------------------------------------------------------|----------------------------------|-------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|---------------------------------|-----------------|
| Gyümölcs- vagy túró torta omlós tésztalappal                   | Kapcsos sütőforma, Ø 26 cm       | 1                 |    | 160-180<br>100  | 180<br>-                        | 30-40<br>20     |
| Wähe (svájci süti)                                             | Pizzatepsi                       | 1                 |    | 190-210         | -                               | 45-55           |
| Wähe (svájci süti)                                             | Pizzatepsi                       | 1                 |    | 180-200         | -                               | 50-60           |
| Lepény                                                         | Lepényforma, feketebádog         | 1                 |    | 190-200         | -                               | 25-40           |
| Lepény                                                         | Lepényforma, feketebádog         | 1                 |    | 190-210         | -                               | 25-40           |
| Kelt kuglóf                                                    | Kuglófforma                      | 1                 |    | 150-160         | -                               | 65-75           |
| Kelt kuglóf                                                    | Kuglófforma                      | 1                 |    | 150-160         | -                               | 60-70           |
| Kelt tészta kapcsos sütőformában                               | Kapcsos sütőforma, Ø 28 cm       | 1                 |    | 150-160         | -                               | 25-35           |
| Kelt tészta kapcsos sütőformában                               | Kapcsos sütőforma, Ø 28 cm       | 1                 |    | 150-160         | -                               | 25-35           |
| Piskótalap, 2 tojásos                                          | Tortalapforma                    | 1                 |    | 160-170*        | -                               | 20-30           |
| Piskótalap, 2 tojásos                                          | Tortalapforma                    | 1                 |    | 170-180         | -                               | 20-30           |
| Piskótatorta, 3 tojásos                                        | Kapcsos sütőforma, Ø 26 cm       | 1                 |    | 160-170*        | -                               | 25-35           |
| Piskótatorta, 6 tojásos                                        | Kapcsos sütőforma, Ø 28 cm       | 1                 |    | 150-170*        | -                               | 30-50           |
| Piskótatorta, 6 tojásos                                        | Kapcsos sütőforma, Ø 28 cm       | 1                 |    | 150-170*        | -                               | 30-50           |
| <b>Sütemények tepsiben</b>                                     |                                  |                   |                                                                                     |                 |                                 |                 |
| Kevert tésztából készült sütemény töltelékkel                  | Sütőtepsi                        | 1                 |    | 160-180         | -                               | 20-40           |
| Kevert tésztából készült sütemény, 2 szinten                   | Univerzális serpenyő + sütőtepsi | 3+1               |   | 150-170         | -                               | 35-50           |
| Omlós tésztából készült sütemény száraz töltelékkel            | Sütőtepsi                        | 1                 |  | 170-190         | -                               | 25-40           |
| Omlós tésztából készült sütemény száraz töltelékkel, 2 szinten | Univerzális serpenyő + sütőtepsi | 3+1               |  | 150-170         | -                               | 40-55           |
| Omlós tésztából készült sütemény lédús töltelékkel             | Univerzális serpenyő             | 1                 |  | 150-170         | -                               | 65-85           |
| Omlós tésztából készült sütemény lédús töltelékkel             | Univerzális serpenyő             | 1                 |  | 160-180         | -                               | 60-80           |
| Wähe (svájci süti)                                             | Univerzális serpenyő             | 1                 |  | 190-210         | -                               | 45-55           |
| Wähe (svájci süti)                                             | Univerzális serpenyő             | 1                 |  | 180-200         | -                               | 60-70           |
| Kelt tészta száraz töltelékkel                                 | Sütőtepsi                        | 1                 |  | 160-180         | -                               | 15-25           |
| Kelt tészta száraz töltelékkel                                 | Sütőtepsi                        | 1                 |  | 150-170         | -                               | 20-35           |
| Kelt tészta száraz töltelékkel, 2 szinten                      | Univerzális serpenyő + sütőtepsi | 3+1               |  | 160-170         | -                               | 25-35           |
| Kelt tészta lédús töltelékkel                                  | Univerzális serpenyő             | 1                 |  | 180-200         | -                               | 30-45           |
| Kelt tészta lédús töltelékkel, 2 szinten                       | Univerzális serpenyő + sütőtepsi | 3+1               |  | 150-160         | -                               | 45-60           |
| Kelesztett fonott kalács, kalácskoszorú                        | Sütőtepsi                        | 1                 |  | 150-170         | -                               | 30-40           |
| Kelesztett fonott kalács, kalácskoszorú                        | Sütőtepsi                        | 1                 |  | 150-160         | -                               | 35-45           |
| Piskótatekercs                                                 | Sütőtepsi                        | 1                 |  | 190-210*        | -                               | 10-15           |
| Karácsonyi püspökkenyér 500 g lisztből                         | Univerzális serpenyő             | 1                 |  | 160-170         | -                               | 50-60           |
| Karácsonyi püspökkenyér 500 g lisztből                         | Univerzális serpenyő             | 1                 |  | 150-160         | -                               | 50-60           |
| * előmelegítés                                                 |                                  |                   |                                                                                     |                 |                                 |                 |
| ** 5 perc előmelegítés, ne használja a gyors felfűtés funkciót |                                  |                   |                                                                                     |                 |                                 |                 |

| Étel                                                           | Edény/Tartozék                   | Betolási magasság | Fűtési mód | Hőmérséklet, °C | Mikrohullám- teljesítmény, watt | Időtartam, perc |
|----------------------------------------------------------------|----------------------------------|-------------------|------------|-----------------|---------------------------------|-----------------|
| Rétes, édes                                                    | Univerzális serpenyő             | 1                 | ≡          | 190-210         | -                               | 55-65           |
| Rétes, édes                                                    | Univerzális serpenyő             | 1                 | ⌒          | 170-180         | -                               | 40-60           |
| Rétes, fagyasztott                                             | Univerzális serpenyő             | 1                 | ⌒          | 190-210         | -                               | 35-50           |
| Rétes, fagyasztott                                             | Univerzális serpenyő             | 1                 | ⌒          | 200-220         | 90                              | 20-25           |
| <b>Aprósütemény</b>                                            |                                  |                   |            |                 |                                 |                 |
| Teasütemény                                                    | Sütőtepsi                        | 1                 | ≡          | 160**           | -                               | 25-35           |
| Teasütemény                                                    | Sütőtepsi                        | 1                 | ⌒          | 150**           | -                               | 20-30           |
| Teasütemény, 2 szinten                                         | Univerzális serpenyő + sütőtepsi | 3+1               | ⌒          | 140**           | -                               | 30-40           |
| Muffin                                                         | Muffin sütőforma                 | 1                 | ≡          | 170-190         | -                               | 15-30           |
| Muffin, 2 szinten                                              | Muffin sütőformák                | 3+1               | ⌒          | 150-170*        | -                               | 20-30           |
| Kelt tésztából készült aprósütemény                            | Sütőtepsi                        | 1                 | ≡          | 160-170         | -                               | 30-40           |
| Kelt tésztából készült aprósütemény                            | Sütőtepsi                        | 1                 | ⌒          | 150-160         | -                               | 30-40           |
| Leveles tésztából készült sütemény                             | Sütőtepsi                        | 2                 | ⌒          | 170-190*        | -                               | 20-45           |
| Leveles tésztából készült sütemény                             | Sütőtepsi                        | 1                 | ≡          | 180-200*        | -                               | 20-45           |
| Leveles tésztából készült sütemény, 2 szinten                  | Univerzális serpenyő + sütőtepsi | 3+1               | ⌒          | 170-190*        | -                               | 20-45           |
| Égetett tésztából készült sütemény                             | Sütőtepsi                        | 1                 | ≡          | 200-220         | -                               | 30-45           |
| Dán sütemény                                                   | Sütőtepsi                        | 1                 | ⌒          | 160-180         | -                               | 20-30           |
| Dán sütemény                                                   | Sütőtepsi                        | 1                 | ≡          | 170-190         | -                               | 15-25           |
| <b>Aprósütemény</b>                                            |                                  |                   |            |                 |                                 |                 |
| Kinyomós sütemény                                              | Sütőtepsi                        | 1                 | ≡          | 150-160**       | -                               | 20-30           |
| Kinyomós sütemény                                              | Sütőtepsi                        | 1                 | ⌒          | 140-150**       | -                               | 25-35           |
| Aprósütemény                                                   | Sütőtepsi                        | 2                 | ⌒          | 140-160         | -                               | 15-30           |
| Aprósütemény, 2 szinten                                        | Univerzális serpenyő + sütőtepsi | 3+1               | ⌒          | 130-150         | -                               | 20-35           |
| Habcsók                                                        | Sütőtepsi                        | 2                 | ⌒          | 80-90*          | -                               | 120-150         |
| Habcsók, 2 szinten                                             | Univerzális serpenyő + sütőtepsi | 3+1               | ⌒          | 80-90*          | -                               | 120-180         |
| Mandulás habcsók                                               | Sütőtepsi                        | 2                 | ⌒          | 90-110          | -                               | 20-40           |
| Mandulás habcsók, 2 szinten                                    | Univerzális serpenyő + sütőtepsi | 3+1               | ⌒          | 90-110          | -                               | 20-40           |
| * előmelegítés                                                 |                                  |                   |            |                 |                                 |                 |
| ** 5 perc előmelegítés, ne használja a gyors felfűtés funkciót |                                  |                   |            |                 |                                 |                 |

## Sütési ötletek

|                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                 |
|-----------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Meg szeretné állapítani, hogy a sütemény átsült-e.                    | A sütemény legmagasabb részébe szúrjon egy fogpiszkálót. Ha nem ragad már tészta a fogpiszkálóra, akkor a sütemény kész.                                                                                                        |
| A sütemény összeesik.                                                 | A következő alkalommal használjon kevesebb folyadékot. Vagy állítsa 10 °C-kal alacsonyabbra a hőmérsékletet, és hosszabbítsa meg a sütési időt. Vegye figyelembe a receptben megadott hozzávalókat és elkészítési javaslatokat. |
| A sütemény közepén szépen felemelkedett, de a szélén alacsony maradt. | Csak a kerek sütőforma alját kenje ki. Sütés után óvatosan, késsel lazítsa fel a süteményt.                                                                                                                                     |
| A gyümölcsle kifut.                                                   | Legközelebb használja az univerzális serpenyőt.                                                                                                                                                                                 |
| Az aprósütemény sütés közben egymáshoz ragad.                         | Minden süteménydarab körül hagyjon kb. 2 cm távolságot. Így van elég hely, hogy a sütemények szépen felemelkedjenek, és körös-körül megpiruljanak.                                                                              |
| A sütemény túl száraz.                                                | Állítsa 10 °C-kal magasabbra a hőmérsékletet, és rövidítse le a sütési időt.                                                                                                                                                    |
| A sütemény összességében túl világos.                                 | Ha a betolási magasság és a tartozék megfelelő, szükség esetén hosszabbítsa meg a sütési időt, vagy pedig növelje meg a hőmérsékletet.                                                                                          |



|                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| A sütemény felül túl világos, alul viszont túl sötét.                                   | Legközelebb egy szinttel feljebb tolja be a süteményt.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| A sütemény felül túl sötét, alul viszont túl világos.                                   | Legközelebb egy szinttel lejjebb tolja be a süteményt. Válasszon alacsonyabb hőmérsékletet, és hosszabbítsa meg a sütési időt.                                                                                                                                                                                                                                        |
| Az őzgerinc- vagy hosszú formában süttött sütemény hátul túl sötét.                     | A sütőformát ne állítsa közvetlenül a hátfalhoz, hanem a tartozék közepére tegye.                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| A sütemény összességében túl sötét.                                                     | A következő alkalommal válasszon alacsonyabb hőmérsékletet, és szükség esetén hosszabbítsa meg a sütési időt.                                                                                                                                                                                                                                                         |
| A sütemény egyenetlenül pirult meg.                                                     | A következő alkalommal válasszon valamivel alacsonyabb hőmérsékletet.<br>A kiálló sütőpapír is befolyásolhatja a légkeringetést. A sütőpapírt mindig a teps méretére vágja le.<br>Ügyeljen arra, hogy a sütőforma ne álljon közvetlenül a sütőtér hátsó nyílásai előtt.<br>Aprósütemény sütésénél a darabok lehetőleg ugyanolyan nagyságúak és vastagságúak legyenek. |
| Ha több szinten süttött. A felső sütő-<br>tepsin a sütemény sötétebb, mint az<br>alsón. | Több szinten való sütésnél mindig forró levegős üzemmódot válasszon. Az egyidejűleg betolt tepsiken lévő süteményeknek vagy formáknak nem kell egyidejűleg készen lenniük.                                                                                                                                                                                            |
| A sütemény jól néz ki, de belül nincs<br>átsülve.                                       | Süsse alacsonyabb hőmérsékleten valamivel hosszabb ideig, és szükség esetén használjon kevesebb folya-<br>dékot. A lédús töltelékkel készülő süteményhez süsse meg előre az alapot. Szórja meg mandulával vagy<br>panírmorzsával, és azután tegye rá a töltelékot.                                                                                                    |
| A süteményt nem lehet kiborítani.                                                       | Sütés után hagyja a süteményt 5-10 percig hűlni. Ha még mindig nem jön ki a formából, lazítsa fel a szélét óva-<br>atosan egy késsel. Borítsa ki a süteményt, és a sütőforma alját többször törölje át hideg, nedves törlőruhával.<br>Legközelebb kenje ki a formát, és szórja be panírmorzsával.                                                                     |

## Kenyér- és zsemlefélek

Készüléke számos fűtési módot kínál kenyér- és zsemlefélek sütéséhez. A beállítási táblázatokban számos ételhez megtalálhatja az optimális beállításokat.

Tartsa be a fejezetben szereplő utasításokat a tészta kelesztésére vonatkozóan is.

Kizárólag a készülék eredeti tartozékait használja. Ezek optimálisan igazodnak a sütőtérhez és az üzemmódokhoz.

### Betolási magasság

A megadott betolási magasságokat használja.

### Sütés egy szinten

Az egy szinten való sütéshez az alábbi betolási magasságokat használja:

- 1. szint

### Sütés két szinten

Használjon forró levegőt. A tepsiken vagy formákban egyszerre betolt süteményeknek nem kell egyszerre elkészülniük.

- Univerzális serpenyő: 3. szint  
Sütőtepsi: 1. szint
- Formák rostélyon  
Első rostély: 3. szint  
Második rostély: 1. szint

Az ételek egy időben történő elkészítésével akár 45% energiát is megtakaríthat. A formákat tegye egymás mellé vagy átlósan a sütőtérbe.

### Tartozékok

Ügyeljen arra, hogy mindig megfelelő tartozékokat használjon, amelyeket megfelelően helyezett a sütőtérbe.

### Rostély

A rostélyt a „Microwave” felirattal a készülék ajtaja felé

és hajlattal lefelé tolja be. Az edényt és a formákat mindig állítsa a rostélyra.

### Univerzális serpenyő vagy sütőtepsi

Az univerzális serpenyőt vagy a sütőtepsit óvatosan tolja be ütközésig, ferde oldalával a készülék ajtaja felé.

### Sütőforma

A sötét, fémből készült sütőformák a legalkalmasabbak.

A fehérbádoggal és az üveg sütőformákban a sütési idő hosszabb, és a sütemény nem pirul egyenletesen.

### Sütőpapír

Csak olyan sütőpapírt használjon, amelyik alkalmas a kiválasztott hőmérsékletre. A sütőpapírt mindig a teps méretére vágja le.

### Mélyhűtött termékek

Ne használjon erősen jeges mélyhűtött terméket. Távolítsa el a jeget az ételről.

A mélyhűtött termékek részben egyenlőtlenül vannak elősütve. A nem egyenletes pirulás sütés után is megmarad.

### Javasolt beállítási értékek

A táblázatban megtalálhatók a különféle kenyér- és zsemlefélekhez tartozó optimális fűtési módok. A hőmérséklet és a sütési idő a tészta mennyiségétől és minőségétől függ. Ezért adjunk meg beállítási tartományokat. Először próbálja meg az alacsonyabb értékkel. Az alacsonyabb hőmérséklet egyenletesebb pirulást biztosít. Ha szükséges, legközelebb állítsa egyet magasabbra.

**Utasítás:** A sütési idők nem rövidíthetők le magasabb hőmérséklet alkalmazásával. A kenyér- vagy zsemlefélek csak kívül sülnének meg, de belül nem lennének átsülve.

A beállított értékek a hideg sütőtérbe való behelyezésre vonatkoznak. Ezzel akár 20% energiát is megtakarít. Ha

előmelegít, néhány perccel lerövidíti a megadott sütési időt.

Egyes ételekhez szükséges az előmelegítés, és ez szerepel a táblázatban. Az ételt és a tartozékot csak az előmelegítés után tegye be a sütőtérbe. Egyes ételek akkor sikerülnek a legjobban, ha több lépésben sültek meg őket. Ezek meg vannak jelölve a táblázatban.

A kenyértésztára vonatkozó beállítási értékek sütőtepsin és négyszögletes sütőformában sült kenyértésztára is érvényesek.

Ha saját receptje szerint szeretne sütni, akkor igazodjon a táblázatban található hasonló süteményhez.

Vegye ki a nem használt tartozékokat a sütőtérből. Így optimális főzési eredményt ér el, és akár 20% energiát is megtakaríthat.

### Figyelem!

Soha ne öntsön vizet a forró sütőtérbe, és ne állítson vízzel teli edényt a sütőtér aljára. A hőmérséklet-változás miatt megsérülhet a zománc.

Használt fűtési módok:

-  Forró levegő
-  Felső/alsó fűtés
-  Termogrill
-  Grill, nagy felület
-  Grill, kis felület

| Étel                                          | Tartozékok                                        | Betolási magasság | Fűtési mód                                                                            | Hőmérséklet, °C | Időtartam, perc |
|-----------------------------------------------|---------------------------------------------------|-------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|-----------------|
| <b>Kenyér</b>                                 |                                                   |                   |                                                                                       |                 |                 |
| Fehér kenyér, 750 g                           | Univerzális serpenyő vagy négyszögletes sütőforma | 1                 |    | 180-200*        | 30-40           |
| Fehér kenyér, 750 g                           | Univerzális serpenyő vagy négyszögletes sütőforma | 1                 |    | 210-220*        | 10-15           |
|                                               |                                                   |                   |                                                                                       | 180-190         | 25-35           |
| Kevert kenyér, 1,5 kg                         | Univerzális serpenyő vagy négyszögletes sütőforma | 1                 |    | 230-240*        | 10-15           |
|                                               |                                                   |                   |                                                                                       | 200-210         | 40-50           |
| Kevert kenyér, 1,5 kg                         | Univerzális serpenyő vagy négyszögletes sütőforma | 1                 |    | 210-220*        | 10-15           |
|                                               |                                                   |                   |                                                                                       | 180-190         | 40-50           |
| Teljes kiőrlésű lisztből készült kenyér, 1 kg | Univerzális serpenyő                              | 1                 |  | 230-240*        | 10-15           |
|                                               |                                                   |                   |                                                                                       | 200-210         | 40-50           |
| Teljes kiőrlésű lisztből készült kenyér, 1 kg | Univerzális serpenyő                              | 1                 |  | 210-220*        | 10-15           |
|                                               |                                                   |                   |                                                                                       | 180-190         | 40-50           |
| Lepénykenyér                                  | Univerzális serpenyő                              | 1                 |  | 250-270         | 20-30           |
| Lepénykenyér                                  | Univerzális serpenyő                              | 1                 |  | 220-240         | 20-30           |
| <b>Zsemle</b>                                 |                                                   |                   |                                                                                       |                 |                 |
| Meleg zsemle vagy bagett, elősütött           | Univerzális serpenyő                              | 2                 |  | 200-220         | 10-20           |
| Zsemle, édes, friss                           | Sütőtepsi                                         | 1                 |  | 170-180*        | 15-25           |
| Zsemle, édes, friss                           | Sütőtepsi                                         | 1                 |  | 160-170*        | 15-25           |
| Zsemle, édes, friss, 2 szinten                | Univerzális serpenyő + sütőtepsi                  | 3+1               |  | 150-160*        | 20-30           |
| Zsemle, friss                                 | Sütőtepsi                                         | 1                 |  | 180-200         | 25-35           |
| Zsemle, friss                                 | Sütőtepsi                                         | 1                 |  | 170-190         | 25-35           |
| Bagett, elősütött, hűtött                     | Univerzális serpenyő                              | 2                 |  | 200-220         | 10-20           |
| <b>Zsemle, fagyasztva</b>                     |                                                   |                   |                                                                                       |                 |                 |
| Meleg zsemle vagy bagett, elősütött           | Univerzális serpenyő                              | 2                 |  | 200-220         | 15-25           |
| Perecfélék, készre formázott nyers tészta     | Rostély                                           | 1                 |  | 220-240         | 15-25           |
| Perecfélék, készre formázott nyers tészta     | Rostély                                           | 1                 |  | 200-220         | 15-25           |
| Croissant, készre formázott nyers tészta      | Sütőtepsi                                         | 1                 |  | 150-170*        | 20-35           |
| <b>Pirítás</b>                                |                                                   |                   |                                                                                       |                 |                 |
| Pirítás feltéttel, 4 darab                    | Rostély                                           | 2                 |  | 290             | 5-15            |
| Pirítás feltéttel, 12 darab                   | Rostély                                           | 2                 |  | 250             | 5-15            |
| Pirítás készítése                             | Rostély                                           | 3                 |  | 290             | 3-6             |
| * előmelegítés                                |                                                   |                   |                                                                                       |                 |                 |

## Pizza, quiche és pikáns sütemények

Készüléke számos fűtési módot kínál pizza, quiche és pikáns sütemények elkészítéséhez. A beállítási táblázatokban számos ételhez megtalálhatja az optimális beállításokat.

Tartsa be a fejezetben szereplő utasításokat a tészta kelesztésére vonatkozóan is.

Kizárólag a készülék eredeti tartozékait használja. Ezek optimálisan igazodnak a sütőtérhez és az üzemmódokhoz.

### Sütés mikrohullámmal kombinálva

Ha mikrohullámmal kombinálva süt, jelentősen lerövidítheti a sütési időt.

Kombi üzemmódban használhat hagyományos, fémből készült sütőformákat is. Ha a sütőforma és a rostély között szikrák képződnek, ellenőrizze, hogy a forma külseje tiszta-e. Változtassa meg a forma helyzetét a rostélyon. Ha ez nem segít, mikrohullám nélkül süssön tovább. A sütési idő hosszabb lesz.

Ha műanyagból, kerámiából vagy üvegből készült formákat használ, akkor lerövidül a beállítási táblázatokban megadott sütési idő. A pikáns sütemény alulról kevésbé intenzíven sül.

A mikrohullámmal kombinált sütés csak egy szinten lehetséges.

### Betolási magasság

A megadott betolási magasságokat használja.

### Sütés egy szinten

Az egy szinten való sütéshez az alábbi betolási magasságokat használja:

- 1. szint

### Sütés két szinten

Használjon forró levegőt. A tepsiken vagy formákban egyszerre betolt süteményeknek nem kell egyszerre elkészülniük.

- Univerzális serpenyő: 3. szint  
Sütőtepsi: 1. szint
- Formák rostélyon  
Első rostély: 3. szint  
Második rostély: 1. szint

Az ételek egy időben történő elkészítésével akár 45% energiát is megtakaríthat. A formákat tegye egymás mellé vagy átlósan a sütőtérbe.

### Tartozékok

Ügyeljen arra, hogy mindig megfelelő tartozékokat használjon, amelyeket megfelelően helyezett a sütőtérbe.

### Rostély

A rostélyt a „Microwave” felirattal a készülék ajtaja felé és hajlattal lefelé tolja be. Az edényt és a formákat mindig állítsa a rostélyra.

### Univerzális serpenyő vagy sütőtepsi

Az univerzális serpenyőt vagy a sütőtepsit óvatosan tolja be ütközésig, ferde oldalával a készülék ajtaja felé.

A sok feltéttel készült pizzához használjon univerzális serpenyőt.

### Sütőformák

A sötét, fémből készült sütőformák a legalkalmasabbak.

A fehérbádoggal és az üveg sütőformákban a sütési idő hosszabb, és a sütemény nem pirul egyenletesen.

### Sütőpapír

Csak olyan sütőpapírt használjon, amelyik alkalmas a kiválasztott hőmérsékletre. A sütőpapírt mindig a tepsi méretére vágja le.

### Mélyhűtött termékek

Ne használjon erősen jeges mélyhűtött terméket. Távolítsa el a jeget az ételről.

A mélyhűtött termékek részben egyenlőtlenül vannak elősütve. A nem egyenletes pirulás sütés után is megmarad.

### Javasolt beállítási értékek

A táblázatban megtalálhatók a különféle ételekhez tartozó optimális fűtési módok. A hőmérséklet és sütési idő a tészta mennyiségétől és minőségétől függ. Ezért adjunk meg beállítási tartományokat. Először próbálja meg az alacsonyabb értékkel. Az alacsonyabb hőmérséklet egyenletesebb pirulást biztosít. Ha szükséges, legközelebb állítsa egyet magasabbra.

**Utasítás:** A sütési idők nem rövidíthetők le magasabb hőmérséklet alkalmazásával. Az étel csak kívül sülne meg, de belül nem lenne átsülve.

A beállított értékek a hideg sütőtérbe való behelyezésre vonatkoznak. Ezzel akár 20% energiát is megtakarít. Ha előmelegít, néhány perccel lerövidíti a megadott sütési időt.

Egyes ételekhez szükséges az előmelegítés, és ez szerepel a táblázatban. Az ételt és a tartozékot csak az előmelegítés után tegye be a sütőtérbe.

Ha saját receptje szerint szeretne sütni, akkor igazodjon a táblázatban található hasonló süteményhez.

Vegye ki a nem használt tartozékokat a sütőtérből. Így optimális főzési eredményt ér el, és akár 20% energiát is megtakaríthat.

Használt fűtési módok:

-  Forró levegő
-  Felső/alsó fűtés
-  Pizzafokozat

| Étel                             | Tartozékok                       | Betolási magasság | Fűtési mód                                                                           | Hőmérséklet, °C | Mikrohullám- teljesítmény, watt | Időtartam, perc |
|----------------------------------|----------------------------------|-------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|---------------------------------|-----------------|
| <b>Pizza</b>                     |                                  |                   |                                                                                      |                 |                                 |                 |
| Pizza, friss                     | Sütőtepsi                        | 1                 |    | 200-220         | -                               | 20-30           |
| Pizza, friss, 2 szinten          | Univerzális serpenyő + sütőtepsi | 3+1               |    | 180-200         | -                               | 35-45           |
| Pizza, friss, vékony tésztával   | Pizzatepsi                       | 1                 |    | 210-230         | -                               | 20-30           |
| Pizza, hűtött                    | Rostély                          | 1                 |    | 210-230         | -                               | 10-20           |
| <b>Pizza, fagyasztott</b>        |                                  |                   |                                                                                      |                 |                                 |                 |
| Pizza vékony tésztával, 1 darab  | Rostély                          | 1                 |    | 210-230         | -                               | 10-20           |
| Pizza vékony tésztával, 1 darab  | Univerzális serpenyő             | 1                 |    | 210-230         | 90                              | 10-20           |
| Pizza vékony tésztával, 2 darab  | Rostély + sütőtepsi              | 3+1               |    | 200-220         | -                               | 15-25           |
| Pizza vastag tésztával, 1 darab  | Rostély                          | 1                 |    | 180-200         | -                               | 20-30           |
| Pizza vastag tésztával, 1 darab  | Univerzális serpenyő             | 1                 |    | 180-200         | 90                              | 15-25           |
| Pizza vastag tésztával, 2 darab  | Univerzális serpenyő + rostély   | 3+1               |    | 160-180         | -                               | 25-35           |
| Pizzás bagett                    | Rostély                          | 1                 |    | 200-220         | -                               | 20-30           |
| Pizzás bagett, 2 darab           | Univerzális serpenyő             | 1                 |    | 180-200         | 90                              | 10-20           |
| Minipizza                        | Rostély                          | 1                 |    | 210-230         | -                               | 10-20           |
| Minipizzák, 9 darab              | Univerzális serpenyő             | 1                 |    | 210-230         | 90                              | 10-20           |
| <b>Pikáns sütemény és quiche</b> |                                  |                   |                                                                                      |                 |                                 |                 |
| Pikáns sütemények sütőformában   | Kerek sütőforma, Ø 28 cm         | 1                 |  | 170-190         | -                               | 50-60           |
| Pikáns sütemények sütőformában   | Kapcsos kerek sütőforma, Ø 26 cm | 1                 |  | 180-200         | 90                              | 35-40           |
| Quiche                           | Lepényforma, feketebádog         | 1                 |  | 190-210         | -                               | 35-55           |
| Quiche                           | Lepényforma, feketebádog         | 1                 |  | 190-210         | -                               | 30-45           |
| Francia lepény                   | Univerzális serpenyő             | 1                 |  | 260-280*        | -                               | 10-20           |
| Pirog                            | Felfújtforma                     | 1                 |  | 190-200         | -                               | 40-50           |
| Empanada                         | Univerzális serpenyő             | 1                 |  | 180-190         | -                               | 35-45           |
| Empanada                         | Univerzális serpenyő             | 1                 |  | 180-200         | -                               | 30-45           |
| Burek                            | Univerzális serpenyő             | 1                 |  | 180-200         | -                               | 35-45           |
| Burek                            | Univerzális serpenyő             | 1                 |  | 180-200         | -                               | 35-45           |
| * előmelegítés                   |                                  |                   |                                                                                      |                 |                                 |                 |

## Felfűjt és szuflé

Készüléke számos fűtési módot kínál felfűjt és szuflé készítéséhez. A beállítási táblázatokban számos ételhez megtalálhatja az optimális beállításokat.

Kizárólag a készülék eredeti tartozékait használja. Ezek optimálisan igazodnak a sütőtérhez és az üzemmódokhoz.

### Ételek készítése mikrohullámmal

Ha mikrohullám használatával vagy mikrohullámmal kombinálva készít ételeket, akkor a sütési időt jelentősen lerövidítheti.

Mindig mikrohullámhoz alkalmas hőálló edényt használjon. Vegye figyelembe a mikrohullámhoz alkalmas edényekre vonatkozó tanácsokat. → "A mikrohullámú sütő" a(z) 18. Oldalon

Vegye ki a készételt a csomagolásból. A mikrohullámhoz megfelelő edényben az étel gyorsabban és egyenletesebben fő.

### Betolási magasság

Mindig a megadott betolási magasságokat használja.

Egy szinten formákban vagy az univerzális serpenyőben készíthet ételt.

■ formák rostélyon: 1. szint

■ univerzális serpenyő: 2. szint

Felfűjtak vízfürdőben is készíthetők az univerzális serpenyőben. Ehhez tolja be az univerzális serpenyőt a 1. szintre.

Az ételek egy időben történő elkészítésével akár 45% energiát is megtakaríthat. A formákat tegye egymás mellé a sütőtérben.



## Tartozékok

Ügyeljen arra, hogy mindig megfelelő tartozékokat használjon, amelyeket megfelelően helyezett a sütőtérbe.

### Rostély

A rostélyt a „Microwave” felirattal a készülék ajtaja felé és hajlattal lefelé tolja be. Az edényt és a formákat mindig állítsa a rostélyra.

### Univerzális serpenyő

Az univerzális serpenyőt tolja be óvatosan ütközésig, ferde részével a készülék ajtaja felé.

### Edény

A felfűjtakhoz és csőben sültékhez használjon széles, lapos edényt. Keskeny, magas edényekben az ételek elkészítéséhez több idő szükséges, és az ételek felső része sötétebb lesz.

### Javasolt beállítási értékek

A táblázatban megtalálhatók a különféle felfűjtakhoz és szuflékhoz tartozó optimális fűtési módok. A hőmérséklet és a sütési idő a mennyiségtől és a recepttől függ. Egy felfűjt sütési állapota függ az edény nagyságától és a felfűjt magasságától. Ezért adtunk

meg beállítási tartományokat. Először próbálja meg az alacsonyabb értékkel. Az alacsonyabb hőmérséklet egyenletesebb pirulást biztosít. Ha szükséges, legközelebb állítsa egygel magasabbra.

**Utasítás:** A sütési idők nem rövidíthetők le magasabb hőmérséklet alkalmazásával. A felfűjt csak kívül sülni meg, de belül nem lenne átsülve.

A beállított értékek a hideg sütőtérbe való behelyezésre vonatkoznak. Ezzel akár 20% energiát is megtakarít. Ha előmelegít, a megadott sütési idő néhány perccel lecsökken.

Ha saját receptje szerint szeretne főzni, akkor igazodjon a táblázatban található hasonló ételekhez.

Vegye ki a nem használt tartozékokat a sütőtérből. Így optimális főzési eredményt ér el, és akár 20% energiát is megtakaríthat.

Használt fűtési módok:

-  Forró levegő
-  Felső/alsó fűtés
-  Termogrill
-  Pizzafokozat

| Étel                                          | Edény / Tartozék     | Betolási magasság | Fűtési mód                                                                          | Hőmérséklet, °C | Mikrohullám-teljesítmény, watt | Időtartam, perc |
|-----------------------------------------------|----------------------|-------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|--------------------------------|-----------------|
| Felfűjt, pikáns, főzött hozzávalókból         | Felfűjtforma         | 1                 |   | 200-220         | -                              | 35-55           |
| Felfűjt, pikáns, főzött hozzávalókból         | Felfűjtforma         | 1                 |  | 140-160         | 360                            | 20-30           |
| Felfűjt, édes                                 | Felfűjtforma         | 1                 |  | 170-190         | -                              | 45-60           |
| Felfűjt, édes                                 | Felfűjtforma         | 1                 |  | 140-160         | 360                            | 25-35           |
| Lasagne, friss, 1 kg                          | Felfűjtforma         | 1                 |  | 160-180         | -                              | 50-60           |
| Lasagne, friss, 1 kg                          | Felfűjtforma         | 1                 |  | 180-200         | 360                            | 20-30           |
| Lasagne, fagyasztott, 400 g                   | Univerzális serpenyő | 1                 |  | 190-210         | -                              | 30-40           |
| Lasagne, fagyasztott, 400 g                   | Fedő nélküli edény   | 1                 |  | 200-210         | 180                            | 20-25           |
| Burgonyafelfűjt, nyers hozzávalók, 4 cm magas | Felfűjtforma         | 1                 |  | 170-180         | -                              | 50-65           |
| Burgonyafelfűjt, nyers hozzávalók, 4 cm magas | Felfűjtforma         | 1                 |  | 170-190         | 360                            | 20-25           |
| Szuflé                                        | Felfűjtforma         | 1                 |  | 160-170*        | -                              | 40-50           |
| Szuflé                                        | Felfűjtforma         | 1                 |  | 180-200*        | -                              | 30-40           |
| Szuflé                                        | Egyadagos forma      | 1                 |  | 170-190         | -                              | 65-75           |
| * előmelegítés                                |                      |                   |                                                                                     |                 |                                |                 |

## Szárnyasok

A készülék különféle fűtési módokkal rendelkezik szárnyas elkészítéséhez. A beállítási táblázatokban számos ételhez megtalálhatja az optimális beállításokat.

### Sütés rostélyon

A rostélyon való sütés különösen alkalmas nagyobb vagy egyszerre több darab szárnyas sütésére.

Tolja be a rostélyt a „Microwave” felirattal a készülék ajtaja felé és hajlattal lefelé a megadott betolási magasságra. Kiegészítésként tolja be az alatta lévő

betolási magasságra az univerzális serpenyőt a ferde részével a készülék ajtaja felé.

A szárnyas méretétől és fajtájától függően maximum 1/2 liter vizet öntsön az univerzális serpenyőbe. Ez felfogja a kicsepegő zsírt és szaftot. Ebből a szaftból mártást készíthet. Emellett kevesebb füst képződik, és a sütőtér tisztább marad.

### Sütés edényben

Csak olyan edényt használjon, amelyik alkalmas a sütőhöz. Ellenőrizze, hogy az edény illik-e a sütőbe.

A legmegfelelőbb az üvegedény. A forró üvegedényt száraz alátételre tegye. Ha az alátét nyirkos vagy hideg, az üveg megrepedhet.

A nemesacélból vagy alumíniumból készült edények tükör módjára visszaverik a meleget, ezért csak mérsékelttel alkalmasak. A szárnyas lassabban fő és kevésbé pirul meg. Magasabb hőmérsékletet és/vagy hosszabb sütési időt használjon.

Vegye figyelembe a sütőedényére vonatkozó gyártói utasításokat.

#### Nyitott edény

Szárnycsütéséhez lehetőleg magas sütőformát használjon. Helyezze a formát a rostélyra. Ha nincs megfelelő edénye, használja az univerzális serpenyőt.

#### Zárt edény

A sütőtér zárt edény használata esetén sokkal tisztább marad. Ügyeljen arra, hogy a sütőedény fedele illeszkedjen és jól záródjon. Az edényt állítsa a rostélyra.

Amikor főzés után felemeli a fedőt, nagyon forró gőz csaphat ki. A fedő hátsó szélét emelje meg, hogy a forró gőz a testétől távol csapjon ki.

A szárnyas egy zárt sütőben is ropogósra sült. Ehhez üvegfedős sütőt használjon, és állítson be magasabb hőmérsékletet.

#### Sütés mikrohullámmal kombinálva

A szárnyasok különösen jól készíthetők mikrohullámmal kombinálva. Ez jelentősen csökkenti a sütési időt.

A hagyományos üzemmódoktól eltérően a sütés időtartama a mikrohullámmal kombinált sütésnél a teljes súlytól függ.

**Javaslat:** Ha a beállítási táblázatban megadottaktól eltérő mennyiségekkel dolgozik, a következő alapszabályt vegye figyelembe: a kétszeres mennyiség körülbelül kétszeres időtartamnak felel meg.

Mindig mikrohullámhoz alkalmas hőálló edényt használjon. A fémből készült sütőformák vagy a római tál csak mikrohullám nélküli sütéshez alkalmasak. Vegye figyelembe a mikrohullámhoz alkalmas edényekre vonatkozó tanácsokat. → "A mikrohullámú sütő" a(z) 18. Oldalon

#### Roston sütés

Grillezés közben tartsa a készülék ajtaját becsukva. Soha ne grillezzen úgy, hogy a készülék ajtaja nyitva van.

Tolja be a rostélyt a „Microwave” felirattal a készülék ajtaja felé és hajlattal lefelé a megadott betöltési magasságra. Kiegészítésképpen tolja be legalább egy szinttel alá az univerzális serpenyőt a ferde részével a készülék ajtaja felé. Ez felfogja a kicsepegő zsírt és szaftot.

Lehetőleg egyforma, hasonló súlyú és vastagságú grilleznivalókat válasszon. Akkor egyenletesen pirulnak meg, és finom szaftosak maradnak. A grillszeleteket helyezze közvetlenül a rostélyra.

A grillszeleteket grillfogóval forgassa. Ha villával szúrja meg a húst, kifolyik a húslé, és túl száraz lesz.

#### Utasítások

- A grillfűtőtest mindig bekapcsol és kikapcsol, ez normális. A be-/kikapcsolás gyakorisága a beállított hőmérséklettől függ.
- Grillezés közben füst keletkezhet.

#### Javasolt beállítási értékek

A táblázatban megtalálhatja a szárnyasokhoz optimalizált fűtési módokat. A hőmérséklet és a főzési időtartam az étel mennyiségétől, minőségétől és hőmérsékletétől függ. Ezért adjunk meg beállítási tartományokat. Először próbálja meg az alacsonyabb értékkel. Ha szükséges, legközelebb állítsa egygel magasabbra.

A beállítási értékek töltetlen, sütésre kész szárnyasok betolására vonatkoznak, amelyet hűtőből helyeznek a hideg sütőtérbe. Ezzel akár 20% energiát is megtakarít. Ha előmelegít, a megadott sütési idő néhány perccel lecsökken.

A táblázatban szárnyasételekre vonatkozó adatokat talál javasolt súllyal. Mindig az alacsonyabb hőmérsékletet használja, ha súlyosabb szárnyast szeretne megsütni. Több darab esetén a sütési időtartam megállapításánál a legnehezebb darab súlyából induljon ki. Az egyes darabok közel egyforma nagyságúak legyenek.

Általában érvényes: minél nagyobb a szárnyas, annál alacsonyabb legyen a hőmérséklet és annál hosszabb a sütési idő.

A megadott idő kb. 1/2-2/3 részének letelte után fordítsa meg a szárnyast.

**Utasítás:** Csak olyan sütőpapírt használjon, amelyik alkalmas a kiválasztott hőmérsékletre. A sütőpapírt mindig a teps méretére vágja le.

#### Javaslatok

- Kacsánál vagy libánál a bőrt nyomja be a szárnyak alá. Így a zsír ki tud folyni.
- Kacsamell esetén vagdalja be a bőrt. Ne forgassa a kacsamellet.
- Amikor megfordítja a szárnyast, ügyeljen arra, hogy először a mellrész, ill. a bőrös rész legyen alul.
- A szárnyas különösen ropogósra barnul, ha a sütési idő vége felé megkeni vajjal, sós vízzel vagy narancslével.

Vegye ki a nem használt tartozékokat a sütőtérből. Így optimális főzési eredményt ér el, és akár 20% energiát is megtakaríthat.

Használt fűtési módok:

-  Forró levegő
-  Felső/alsó fűtés
-  Termogrill
-  Pizzafokozat
-  Grill, nagy felület

| Étel                                               | Edény / Tartozék     | Betolási magasság | Fűtési mód                                                                          | Hőmérséklet, °C | Mikrohullám-teljesítmény, watt | Időtartam, perc |
|----------------------------------------------------|----------------------|-------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|--------------------------------|-----------------|
| <b>Csirke</b>                                      |                      |                   |                                                                                     |                 |                                |                 |
| Csirke, 1 kg                                       | Fedő nélküli edény   | 1                 |    | 200-220         | -                              | 60-70           |
| Csirke, 1 kg                                       | Fedett edény         | 1                 |    | 230-250         | 360                            | 25-35           |
| Csirkemellfilé, 150 g/db (grillezés)               | Rostély              | 2                 |    | 290*            | -                              | 15-20           |
| Csirkemellfilé, 2 darab, 150 g/db (grillezés)      | Fedő nélküli edény   | 1                 |    | 190-210         | 180                            | 25-30           |
| Csirkeaprólék, 250 g/db                            | Rostély              | 2                 |    | 220-230         | -                              | 30-35           |
| Csirkeaprólék, 4 darab, 250 g/db                   | Fedő nélküli edény   | 1                 |    | 190-210         | 360                            | 20-30           |
| Csirke alsócomb, csirkedarabok, fagyasztott        | Univerzális serpenyő | 2                 |    | 200-220         | -                              | 10-20           |
| Csirke alsócomb, csirkedarabok, fagyasztott, 250 g | Univerzális serpenyő | 1                 |    | 190-210         | 360                            | 15-20           |
| Jérce, 1,5 kg                                      | Fedő nélküli edény   | 1                 |    | 200-220         | -                              | 70-90           |
| Jérce, 1,5 kg                                      | Fedett edény         | 1                 |    | 200-220         | 360                            | 30              |
|                                                    |                      |                   |                                                                                     |                 | 180                            | 15-25           |
| <b>Kacsa és liba</b>                               |                      |                   |                                                                                     |                 |                                |                 |
| Kacsa, 2 kg                                        | Fedő nélküli edény   | 1                 |    | 180-200         | -                              | 90-110          |
| Kacsa, 2 kg                                        | Univerzális serpenyő | 1                 |    | 170-190         | 180                            | 60-80           |
| Kacsamell, 300 g/db                                | Rostély              | 2                 |   | 230-250         | -                              | 25-30           |
| Liba, 3 kg                                         | Fedő nélküli edény   | 1                 |  | 160-170         | -                              | 120-150         |
| Liba, 3 kg                                         | Fedő nélküli edény   | 1                 |  | 170-190         | 180                            | 80-90           |
| Libacomb, 350 g/db                                 | Rostély              | 2                 |  | 210-230         | -                              | 40-50           |
| Libacomb, 350 g/db                                 | Univerzális serpenyő | 1                 |  | 170-190         | 180                            | 30-40           |
| <b>Pulyka</b>                                      |                      |                   |                                                                                     |                 |                                |                 |
| Bépipulyka, 2,5 kg                                 | Fedő nélküli edény   | 1                 |  | 180-190         | -                              | 70-90           |
| Bépipulyka, 2,5 kg                                 | Fedett edény         | 1                 |  | 210-230         | 360                            | 45-50           |
| Pulykamell csont nélkül, 1 kg                      | Fedett edény         | 1                 |  | 240-260         | -                              | 80-100          |
| Pulykacomb csonttal, 1 kg                          | Fedő nélküli edény   | 1                 |  | 180-200         | -                              | 80-100          |
| Pulykacomb csonttal, 1 kg                          | Fedett edény         | 1                 |  | 210-230         | 360                            | 45-50           |
| * 5 perc előmelegítés                              |                      |                   |                                                                                     |                 |                                |                 |

## Hús

Készüléke számos fűtési módot kínál hús készítéséhez. A beállítási táblázatokban számos ételhez megtalálhatja az optimális beállításokat.

### Sütés és párolás

A sovány húst ízlés szerint kenje meg zsírral, vagy tűzdelje meg szalonnadarabokkal.

A sertés bőrét keresztirányban vágja be. Ha megfordítja a sültet, ügyeljen arra, hogy először a bőrös része legyen alul.

Amikor a sült elkészült, hagyja még 10 percig a kikapcsolt, zárt sütőtérben pihenni. Így jobban eloszlik a hús szaftja. Szükség esetén csavarja alufóliába a sültet. A megadott főzési idők az ajánlott pihentetési időt nem tartalmazzák.

### Sütés rostélyon

Rostélyon sütvé a hús minden oldalról különösen ropogós lesz.

A hús méretétől és fajtájától függően öntsön maximum 1/2 liter vizet az univerzális serpenyőbe. A lecsepegő zsírt és szaftot felfogja. Ebből a szaftból mártást készíthet. Emellett kevesebb füst keletkezhet, és a sütőtér is tisztább marad.

Tolja be a rostélyt a „Microwave” felirattal a készülék ajtaja felé és hajlaltal lefelé a megadott betolási magasságra. Kiegészítésképpen tolja be az alatta lévő betolási magasságra az univerzális serpenyőt a ferde részével a készülék ajtaja felé.

## Sütés és párolás edényben

Az edényben történő sütés és párolás kényelmesebb. A sültet edénnyel együtt könnyebben kiveheti a sütőtérből, és a mártást közvetlenül az edényben készítheti el.

Csak olyan edényt használjon, amely alkalmas a sütőben való használatra. Ellenőrizze, hogy az edény illik-e a sütőbe.

A legmegfelelőbb az üvegedény. A forró üvegedényt száraz alátétre tegye. Ha az alátét nyirkos vagy hideg, az üveg megrepedhet.

A sovány húshoz adjon egy kevés folyadékot. Az üvegedény alján legyen kb. 1/2 cm víz.

A folyadék mennyisége függ a hús fajtájától és az edény anyagától, illetve attól, hogy használ-e fedőt. Ha zománcozott, vagy sötét fémből készült sütőedényben készít húst, valamivel több folyadékra van szükség, mint az üvegedények esetében.

Sütés közben a folyadék elpárolog az edényben. Szükség esetén óvatosan öntsön még hozzá folyadékot.

A nemesacélból vagy alumíniumból készült edények tükröz módjára visszaverik a meleget, ezért csak mérsékelttel alkalmasak. A hús lassabban fő és kevésbé pirul meg. Magasabb hőmérsékletet és/vagy hosszabb sütési időt használjon.

Vegye figyelembe a sütőedényére vonatkozó gyártói utasításokat.

### Nyitott edény

Hús és szárnyas sütéséhez lehetőleg magas sütőformát használjon. Helyezze a formát a rostélyra. Ha nincs megfelelő edénye, használja az univerzális serpenyőt.

### Zárt edény

A sütőtér zárt edény használata esetén sokkal tisztább marad. Ügyeljen arra, hogy a sütőedény fedele illeszkedjen és jól záródjon. Az edényt állítsa a rostélyra.

A hús és a fedő közötti távolság legalább 3 cm legyen. A hús megemelkedhet.

Amikor főzés után felemeli a fedőt, nagyon forró gőz csaphat ki. A fedő hátsó szélét emelje meg, hogy a forró gőz a testétől távol csapjon ki.

Pároláshoz szükség szerint süsse elő a húst. A pecsenyeléhez adjon vizet, bort, ecetet vagy hasonlót. Az edény alján 1-2 cm folyadék legyen.

Sütés közben a folyadék elpárolog az edényben. Szükség esetén óvatosan öntsön még hozzá folyadékot.

A hús egy zárt sütőben is ropogósra sülni. Ehhez üvegfedős sütőt használjon, és állítson be magasabb hőmérsékletet.

## Sütés mikrohullámmal kombinálva

Egyes ételeket mikrohullámmal kombinálva is el lehet készíteni. Ez jelentősen csökkenti a főzési időt.

A hagyományos üzemmódoktól eltérően a sütés időtartama a mikrohullámmal kombinált sütésnél a teljes súlytól függ.

**Javaslat:** Ha a beállítási táblázatban megadottaktól eltérő mennyiségekkel dolgozik, a következő

alapszabályt vegye figyelembe: a kétszeres mennyiség körülbelül kétszeres időtartamnak felel meg.

Mindig mikrohullámhoz alkalmas hőálló edényt használjon. A fémből készült sütőformák vagy a római tál csak mikrohullám nélküli sütéshez alkalmasak. Vegye figyelembe a mikrohullámhoz alkalmas edényekre vonatkozó tanácsokat. → "A mikrohullámú sütő" a(z) 18. Oldalon

### Figyelem!

Ha sütőzacskót használ, ne zárja le azt fémcsipesszel. Használjon konyhai kötözőt. Göngyölt hús esetében ne használjon fém hústűt. Ilyenkor szikra képződhet.

## Roston sütés

Grillezés közben tartsa a készülék ajtaját becsukva. Soha ne grillezzen úgy, hogy a készülék ajtaja nyitva van.

Tolja be a rostélyt a „Microwave” felirattal a készülék ajtaja felé és hajlással lefelé a megadott betölési magasságra. Kiegészítésként tolja be legalább egy szinttel alá az univerzális serpenyőt a ferde részével a készülék ajtaja felé. Ez felfogja a kicsepegő zsírt és szaftot.

Lehetőleg egyforma, hasonló súlyú és vastagságú grilleznivalókat válasszon. Akkor egyenletesen pirulnak meg, és finom szaftosak maradnak. A grillszeleteket helyezze közvetlenül a rostélyra.

A grillszeleteket grillfogóval forgassa. Ha villával szúrja meg a húst, kifolyik a húslé, és túl száraz lesz.

A grilleznivalót csak grillezés után sózza meg. A só vizet von el a hústól.

### Utasítások

- A grillfűtőtest mindig bekapcsol és kikapcsol, ez normális. A be-/kikapcsolás gyakorisága a beállított hőmérséklettől függ.
- Grillezés közben füst keletkezhet.

## Javasolt beállítási értékek

A táblázatban számos húsféltelhez talál optimális fűtési módokat. A hőmérséklet és a főzési idő az étel mennyiségétől, minőségétől és hőmérsékletétől függ. Ezért adjunk meg beállítási tartományokat. Először próbálja meg az alacsonyabb értékkel. Ha szükséges, legközelebb állítsa egygyel magasabbra.

A beállítási értékek a hűtőből kivett hús hideg sütőtérbe való behelyezésére vonatkoznak. Ezzel akár 20% energiát is megtakarít. Ha előmelegít, a megadott sütési idő néhány perccel lecsökken.

A táblázatban sültre vonatkozó adatokat talál javasolt súllyal. Mindig az alacsonyabb hőmérsékletet használja, ha nagyobb darabot szeretne megsütni. Több darab esetén a sütési időtartam megállapításánál a legnehezebb darab súlyából induljon ki. Az egyes darabok közel egyforma nagyságúak legyenek.

Általában érvényes: minél nagyobb a sült, annál alacsonyabb legyen a hőmérséklet és annál hosszabb a sütési idő.

A megadott idő 1/2-2/3 részének letelte után fordítsa meg a sültet.

Ha saját receptje szerint szeretne sütni, akkor igazodjon a hasonló ételekhez. Kiegészítő információk a „Tippek sütéshez és grillezéshez” fejezetben találhatóak a táblázatok után.

Vegye ki a nem használt tartozékokat a sütőtérből. Így optimális főzési eredményt ér el, és akár 20% energiát is megtakaríthat.

Használt fűtési módok:

-  Forró levegő
-  Felső/alsó fűtés
-  Termogrill
-  Grill, nagy felület
-  Mikrohullám

| Étel                                                                | Edény / Tartozék   | Betolási magasság | Fűtési mód                                                                          | Hőmérséklet, °C | Mikrohullám-teljesítmény, watt | Időtartam, perc |
|---------------------------------------------------------------------|--------------------|-------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|--------------------------------|-----------------|
| <b>Sertéshús</b>                                                    |                    |                   |                                                                                     |                 |                                |                 |
| Sertéssült bőre nélkül, pl. tarja, 1,5 kg                           | Fedő nélküli edény | 1                 |    | 180-200         | -                              | 120-130         |
| Sertéssült bőre nélkül, pl. tarja, 1,5 kg                           | Fedett edény       | 1                 |    | 180-200         | 180                            | 40-50           |
| Bőrös sertéssült, pl. lapocka, 2 kg                                 | Fedő nélküli edény | 1                 |    | 190-200         | -                              | 130-140         |
| Vesepecsenye, 1,5 kg                                                | Fedő nélküli edény | 1                 |    | 220-230         | -                              | 70-80           |
| Vesepecsenye, 1,5 kg                                                | Fedett edény       | 1                 |    | 230-240         | 90                             | 50-60           |
| Szűzérme, 400 g                                                     | Rostély            | 2                 |    | 220-230         | -                              | 20-25           |
| Füstölt karaj csonttal, 1 kg (kevés víz hozzáadásával)              | Fedett edény       | 1                 |    | 210-220         | -                              | 60-80           |
| Füstölt tarja csonttal, 1 kg                                        | Fedő nélküli edény | 1                 |    | -               | 360                            | 40-50           |
| Sertés steak, 2 cm vastag                                           | Rostély            | 3                 |    | 250             | -                              | 16-20           |
| Sertés szűzermék, 3 cm vastag (5 perc előmelegítés)                 | Rostély            | 3                 |    | 290*            | -                              | 8-12            |
| <b>Marhahús</b>                                                     |                    |                   |                                                                                     |                 |                                |                 |
| Marhafilé, közepes, 1 kg                                            | Fedő nélküli edény | 1                 |  | 210-220         | -                              | 40-50           |
| Marhafilé, közepes, 1 kg                                            | Fedett edény       | 1                 |  | 180-200         | 90                             | 30-40           |
| Párolt marhasült, 1,5 kg                                            | Fedett edény       | 1                 |  | 200-220         | -                              | 130-140         |
| Sült hátszín, közepes, 1,5 kg                                       | Fedő nélküli edény | 1                 |  | 220-230         | -                              | 60-70           |
| Sült hátszín, közepes, 1,5 kg                                       | Fedő nélküli edény | 1                 |  | 240-260         | 180                            | 30-40           |
| Steak, 3 cm vastag, közepes                                         | Rostély            | 2                 |  | 290             | -                              | 15-20           |
| Hamburger, 3-4 cm magas****                                         | Rostély            | 2                 |  | 290             | -                              | 20-30           |
| <b>Borjűhús</b>                                                     |                    |                   |                                                                                     |                 |                                |                 |
| Borjúsült, 1,5 kg                                                   | Fedő nélküli edény | 1                 |  | 160-170         | -                              | 100-120         |
| Borjúsült, 1,5 kg                                                   | Fedett edény       | 1                 |  | 200-210         | 90                             | 70-80           |
| Borjúcsülök, 1,5 kg                                                 | Fedő nélküli edény | 1                 |  | 200-210         | -                              | 100-110         |
| Borjúcsülök, 1,5 kg                                                 | Fedő nélküli edény | 1                 |  | 200-220         | 180                            | 30              |
|                                                                     |                    |                   |                                                                                     |                 | 90                             | 30-40           |
| <b>Báránycsont</b>                                                  |                    |                   |                                                                                     |                 |                                |                 |
| Báránycsont csont nélkül, közepes, 1,5 kg                           | Fedő nélküli edény | 1                 |  | 170-190         | -                              | 50-70           |
| Báránycsont csont nélkül, közepes, 1,5 kg                           | Fedett edény       | 1                 |  | 240-260         | 360                            | 30              |
|                                                                     |                    |                   |                                                                                     |                 | 180                            | 35-40           |
| Báránygerinc csonttal**                                             | Fedő nélküli edény | 1                 |  | 180-190         | -                              | 40-50           |
| Báránygerinc csonttal**                                             | Fedő nélküli edény | 1                 |  | 190-210         | 90                             | 30-40           |
| * előmelegítés                                                      |                    |                   |                                                                                     |                 |                                |                 |
| ** megfordítás nélkül                                               |                    |                   |                                                                                     |                 |                                |                 |
| *** az univerzális serpenyőt tolja be alá az 1. betolási magasságra |                    |                   |                                                                                     |                 |                                |                 |
| **** a teljes idő 2/3-a után fordítsa meg                           |                    |                   |                                                                                     |                 |                                |                 |



| Étel                                                                | Edény / Tartozék   | Betolási magasság | Fűtési mód                                                                         | Hőmérséklet, °C | Mikrohullám-teljesítmény, watt | Időtartam, perc |
|---------------------------------------------------------------------|--------------------|-------------------|------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|--------------------------------|-----------------|
| Báránypörkölt***                                                    | Rostély            | 2                 |  | 290             | -                              | 12-18           |
| <b>Kolbászkok</b>                                                   |                    |                   |                                                                                    |                 |                                |                 |
| Grillkolbász                                                        | Rostély            | 2                 |  | 290             | -                              | 10-20           |
| <b>Húsételek</b>                                                    |                    |                   |                                                                                    |                 |                                |                 |
| Fasírt, 1 kg                                                        | Fedő nélküli edény | 1                 |  | 170-180         | -                              | 70-80           |
| Fasírt, 1 kg + 50 ml víz                                            | Fedő nélküli edény | 1                 |  | 170-190         | 360                            | 30-40           |
| * előmelegítés                                                      |                    |                   |                                                                                    |                 |                                |                 |
| ** megfordítás nélkül                                               |                    |                   |                                                                                    |                 |                                |                 |
| *** az univerzális serpenyőt tolja be alá az 1. betolási magasságra |                    |                   |                                                                                    |                 |                                |                 |
| **** a teljes idő 2/3-a után fordítsa meg                           |                    |                   |                                                                                    |                 |                                |                 |

## Tippek sütéshez és pároláshoz

|                                                                            |                                                                                                                                                                                                                       |
|----------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| A sütőtér erősen szennyezett.                                              | A főznivalót egy zárt sütőedényben készítse elő magasabb hőfokon, vagy használja a grillrácsot. Ha a grillrácsot használja, optimális sütési eredményeket érhet el. A grillrácsot extra tartozékként megvásárolhatja. |
| A sült túl sötét, és a bőr helyenként megégett, és/vagy a sült túl száraz. | Ellenőrizze a betolási magasságot és a hőmérsékletet. A következő alkalommal válasszon valamivel alacsonyabb hőmérsékletet, és adott esetben rövidítse le a sütési időtartamot.                                       |
| A bőr túl vékony.                                                          | Növelje a hőmérsékletet, vagy a sütési idő végén rövid időre kapcsolja be a grillfunkciót.                                                                                                                            |
| A sült jól néz ki, de a mártás megégett.                                   | Legközelebb kisebb sütőedényt válasszon, és szükség esetén adjon hozzá több folyadékot.                                                                                                                               |
| A sült jól néz ki, de a mártás túl világos és víziú.                       | Válasszon a következő alkalommal nagyobb sütőedényt, és szükség esetén kevesebb folyadékot adjon hozzá.                                                                                                               |
| Párolás során odaégett a hús.                                              | A sütőedénynek illeszkednie kell a fedőhöz, és szükséges, hogy jól zárjanak. Csökkentse a hőmérsékletet, és szükség esetén adjon hozzá még folyadékot a párolás során.                                                |
| A sült nem sült át.                                                        | Vágja fel a sültet. Készítse el a mártást a sütőedényben, és tegye a sült hússzeleteket a mártásba. Csak mikrohullámmal párolja készre a húst.                                                                        |

## Hal

A készülék különféle fűtési módokkal rendelkezik halételek készítéséhez. A beállítási táblázatokban optimális beállításokat talál számos ételhez.

Az egész halat nem kell megfordítania. Az egész halat hasával lefelé, hátuszonyával felfelé tolja be a sütőtérbe. Ahhoz, hogy megálljon, tegyen egy bevágott burgonyát vagy egy kis hőálló edényt a hasnyílásba.

Ha a hal megsült, a hátuszonya könnyedén elválik a testétől.

### Sütés és grillezés rostélyon

Tolja be a rostélyt a „Microwave” felirattal a készülék ajtaja felé és hajlattal lefelé a megadott betolási magasságra. Kiegészítésként tolja be legalább egy szinttel alá az univerzális serpenyőt a ferde részével a készülék ajtaja felé.

A hal méretétől és fajtájától függően öntsön maximum 1/2 liter vizet az univerzális serpenyőbe. Ez felfogja a lecsepegő folyadékot. Kevesebb füst keletkezik, és a sütőtér tisztább marad.

Grillezés közben tartsa a készülék ajtaját becsukva. Soha ne grillezzen úgy, hogy a készülék ajtaja nyitva van.

Lehetőleg egyforma, hasonló súlyú és vastagságú grilleznivalókat válasszon. Akkor egyenletesen pirulnak meg, és finom szaftosak maradnak. A grillszeleteket helyezze közvetlenül a rostélyra.

A grillszeleteket grillfogóval forgassa. Ha villával szúrja meg a halat, kifolyik a szaftja, és túl száraz lesz.

### Utasítások

- A grillfűtőtest mindig bekapcsol és kikapcsol, ez normális. A be-/kikapcsolás gyakorisága a beállított hőmérséklettől függ.
- Grillezés közben füst keletkezhet.

### Sütés és párolás edényben

Csak olyan edényt használjon, amely alkalmas a sütőben való használatra. Ellenőrizze, hogy az edény illik-e a sütőbe.

A legmegfelelőbb az üvegedény. A forró üvegedényt száraz alátétre tegye. Ha az alátét nyirkos vagy hideg, az üveg megrepedhet.

A nemesacélból vagy alumíniumból készült edények tükröződésére visszaverik a meleget, ezért csak mérsékelt hőmérsékleten használják. A hal lassabban fő és kevésbé pirul meg. Magasabb hőmérsékletet és/vagy hosszabb sütési időt használjon.

Vegye figyelembe a sütőedényére vonatkozó gyártói utasításokat.

**Nyitott edény**

Egész hal sütéséhez lehetőleg magas sütőformát használjon. Helyezze a formát a rostélyra. Ha nincs megfelelő edénye, használja az univerzális serpenyőt.

**Zárt edény**

A sütőtér zárt edény használata esetén sokkal tisztább marad. Ügyeljen arra, hogy a sütőedény fedele illeszkedjen és jól záródjon. Az edényt állítsa a rostélyra.

Pároláshoz tegyen az edénybe két-három evőkanál folyadékot és kevés citromlevet vagy ecetet.

Amikor főzés után felemeli a fedőt, nagyon forró gőz csaphat ki. A fedő hátsó szélét emelje meg, hogy a forró gőz a testétől távol csapjon ki.

A hal egy zárt sütőben is ropogósra sült. Ehhez üvegfedős sütőedényt használjon, és állítson be magasabb hőmérsékletet.

**Párolás mikrohullámmal**

Halat mikrohullámmal is párolhat.

Ehhez használjon egy zárt, mikrohullámhoz megfelelő edényt, vagy fedje le egy tányérral, illetve speciális, mikrohullámhoz való fóliával. Vegye figyelembe a mikrohullámhoz alkalmas edényekre vonatkozó tanácsokat. → "A mikrohullámú sütő" a(z) 18. Oldalon

Az ételek saját íze kiválóan érvényesül, ezért elegendő enyhén sózni és fűszerezni. Egész halak esetében adjon hozzá 1–3 evőkanál vizet vagy citromlét.

Főzés után még 2–3 percig pihentesse a halat a hőmérséklet kiegyenlítődése érdekében.

Vegye ki a készített csomagolásból. A mikrohullámhoz megfelelő edényben az étel gyorsabban és egyenletesebben fő.

**Javasolt beállítási értékek**

A táblázatban megtalálhatja a halételekhez optimalizált fűtési módokat. A hőmérséklet és a főzési időtartam az étel mennyiségétől, minőségétől és hőmérsékletétől függ. Ezért adjunk meg beállítási tartományokat.

Először próbálja meg az alacsonyabb értékkel. Ha szükséges, legközelebb állítsa egygel magasabbra.

A beállítási értékek a hűtőből kivett hal hideg sütőtérbe való behelyezésére vonatkoznak. Ezzel akár 20% energiát is megtakarít. Ha előmelegít, a megadott sütési idő néhány perccel lecsökken.

A táblázatban halakra vonatkozó adatokat talál javasolt súllyal. Mindig az alacsonyabb hőmérsékleti értéket használja, ha nagyobb halat szeretne megsütni. Több darab esetén a sütési időtartam megállapításánál a legnehezebb darab súlyából induljon ki. Az egyes halak közel egyforma nagyságúak legyenek.

Általában érvényes: minél nagyobb a hal, annál alacsonyabb legyen a hőmérséklet és annál hosszabb a sütési idő.

A nem hasával lefelé fordított halat a megadott idő 1/2-2/3 részének letelte után fordítsa meg.

**Utasítás:** Csak olyan sütőpapírt használjon, amelyik alkalmas a kiválasztott hőmérsékletre. A sütőpapírt mindig a tepszi méretére vágja le.

Vegye ki a nem használt tartozékokat a sütőtérből. Így optimális főzési eredményt ér el, és akár 20% energiát is megtakaríthat.

Használt fűtési módok:

-  Termogrill
-  Pizzafokozat
-  Grill, nagy felület
-  Mikrohullám

| Étel                                                               | Edény / Tartozék   | Betolási magasság | Fűtési mód                                                                          | Hőmérséklet, °C | Mikrohullám-teljesítmény, watt | Időtartam, perc |
|--------------------------------------------------------------------|--------------------|-------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|--------------------------------|-----------------|
| <b>Hal</b>                                                         |                    |                   |                                                                                     |                 |                                |                 |
| Hal egészben, grillezve, 300 g, pl. pisztráng                      | Fedő nélküli edény | 1                 |  | 170-190         | -                              | 20-30           |
| Hal egészben, grillezve, 300 g, pl. pisztráng                      | Rostély            | 2                 |  | 250             | 90                             | 15-20           |
| Hal, párolt, egész, 300 g, pl. pisztráng                           | Fedett edény       | 1                 |  | -               | 600<br>360                     | 3<br>2-7        |
| Hal egészben, grillezve, 1,5 kg, pl. lazac                         | Fedő nélküli edény | 1                 |  | 170-190         | -                              | 30-40           |
| Hal, párolt, egész, 1,5 kg, pl. lazac                              | Fedett edény       | 1                 |  | -               | 600<br>360                     | 10<br>10-15     |
| <b>Halfilé</b>                                                     |                    |                   |                                                                                     |                 |                                |                 |
| Halfilé, natúr, grillezve                                          | Rostély            | 2                 |  | 220*            | -                              | 15-25           |
| Halfilé, natúr, párolt, 400 g                                      | Fedett edény       | 1                 |  | -               | 600<br>360                     | 4<br>5-15       |
| * előmelegítés                                                     |                    |                   |                                                                                     |                 |                                |                 |
| ** az univerzális serpenyőt tolja be alá az 1. betolási magasságra |                    |                   |                                                                                     |                 |                                |                 |
| *** közben fordítsa meg                                            |                    |                   |                                                                                     |                 |                                |                 |

| Étel                                                               | Edény / Tartozék   | Betolási magasság | Fűtési mód                                                                         | Hőmérséklet, °C | Mikrohullám- teljesítmény, watt | Időtartam, perc |
|--------------------------------------------------------------------|--------------------|-------------------|------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|---------------------------------|-----------------|
| <b>Halkotlett</b>                                                  |                    |                   |                                                                                    |                 |                                 |                 |
| Halkotlett, 3 cm vastag**                                          | Rostély            | 2                 |  | 290             | -                               | 18-22           |
| <b>Hal, fagyasztott</b>                                            |                    |                   |                                                                                    |                 |                                 |                 |
| Hal egészben, 300 g, pl. pisztráng                                 | Fedett edény       | 1                 |  | -               | 600<br>360                      | 5<br>7-12       |
| Halfilé, natúr                                                     | Fedett edény       | 1                 |  | 210-230         | -                               | 25-40           |
| Halfilé, natúr, 400 g                                              | Fedett edény       | 1                 |  | -               | 600                             | 10-15           |
| Halfilé, átsütve                                                   | Rostély            | 2                 |  | 220-240         | -                               | 35-45           |
| Halfilé, átsütve, 400 g                                            | Fedő nélküli edény | 1                 |  | 290             | 360                             | 15-20           |
| Halrudacsok***                                                     | Sütőtepsi          | 1                 |  | 220-240         | -                               | 10-20           |
| <b>Halételek</b>                                                   |                    |                   |                                                                                    |                 |                                 |                 |
| Hal-terrín, 1000 g                                                 | Terrín-sütőforma   | 1                 |  | -               | 360                             | 20-25           |
| * előmelegítés                                                     |                    |                   |                                                                                    |                 |                                 |                 |
| ** az univerzális serpenyőt tolja be alá az 1. betolási magasságra |                    |                   |                                                                                    |                 |                                 |                 |
| *** közben fordítsa meg                                            |                    |                   |                                                                                    |                 |                                 |                 |

## Köreték és zöldségek

Itt grillezett zöldség, burgonya és mélyhűtött burgonyatermékek elkészítéséhez talál adatokat.

Vegye ki a nem használt tartozékokat a sütőtérből. Így optimális főzési eredményt ér el, és energiát takarít meg.

### Főzés mikrohullámmal kombinálva

Ha mikrohullámmal kombinálva főz, mindig zárt, mikrohullámhoz alkalmas edényt használjon. Ha nincs megfelelő méretű fedő az edényhez, akkor fedje le tányérral vagy mikrohullámhoz való speciális fóliával. Vegye figyelembe a mikrohullámhoz alkalmas edényekre vonatkozó tanácsokat.

A lapos ételek gyorsabban megfőnek, mint ha púpozva vannak. Ezért az ételt lehetőleg laposan rendezze el az edényben.

A gabona főzéskor erősen habosodik. Minden gabonatermékhez, pl. rizshez is, magas edényt használjon fedővel.

Az ételek saját íze teljesen megmarad. Ezért csak enyhén sózzon és fűszerezzen.

Ha nem talál beállítási adatokat az Ön által készített ételmennyiséghez, a következő alapszabály szerint hosszabbítsa vagy rövidítse meg a főzési időt: a kétszeres mennyiség csaknem kétszeres időtartamnak felel meg.

Az ételt időközben 2–3 alkalommal fordítsa meg vagy keverje meg. Felmelegítés után még 2–3 percig pihentesse az ételeket a hőmérséklet kiegyenlítődése érdekében.

Az ételek hőt adnak le az edénynek. Teljesen mikrohullámú üzemmódban is nagyon forrók lehetnek.

### Betolási magasság

A megadott betolási magasságokat használja.

### Ételkészítés egy szinten

Igazodjon a táblázatban feltüntetett értékekhez.

### Ételkészítés két szinten

Használjon forró levegőt. Az egyidejűleg betolt tepsiknek nem kell egyidejűleg készen lenniük.

- Univerzális serpenyő: 3. szint
- Sütőtepsi: 1. szint

### Tartozékok

Ügyeljen arra, hogy mindig megfelelő tartozékokat használjon, amelyeket megfelelően helyezett a sütőtérbe.

### Rostély

A rostélyt a „Microwave” felirattal a készülék ajtaja felé és hajlattal lefelé tolja be. Az edényt és a formákat mindig állítsa a rostélyra.

### Univerzális serpenyő vagy sütőtepsi

Az univerzális serpenyőt vagy a sütőtepsit óvatosan tolja be ütközésig, ferde oldalával a készülék ajtaja felé.

### Sütőpapír

Csak olyan sütőpapírt használjon, amelyik alkalmas a kiválasztott hőmérsékletre. A sütőpapírt mindig a tepsi méretére vágja le.

### Javasolt beállítási értékek

A táblázatban megtalálhatja a különféle ételekhez optimalizált fűtési módokat. A hőmérséklet és az időtartam az élelmiszerek mennyiségétől és minőségétől függ. Ezért adjunk meg beállítási tartományokat. Először próbálja meg az alacsonyabb értékkel. Az alacsonyabb hőmérséklet egyenletesebb pirulást biztosít. Ha szükséges, legközelebb állítsa egyet magasabbra.

A beállított értékek a hideg sütőtérbe való behelyezésre vonatkoznak. Ha előmelegít, a megadott idő néhány perccel lecsökken.

Ha saját receptje szerint szeretne főzni, akkor igazodjon a táblázatban található hasonló ételekhez.

Használt fűtési módok:

-  Forró levegő
-  Felső/alsó fűtés
-  Termogrill
-  Pizzafokozat
-  Grill, nagy felület
-  Mikrohullám

| Étel                                           | Edény / Tartozék                 | Betolási magasság | Fűtési mód                                                                          | Hőmérséklet, °C | Mikrohullám-teljesítmény, watt | Időtartam, perc |
|------------------------------------------------|----------------------------------|-------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|--------------------------------|-----------------|
| <b>Zöldség, friss</b>                          |                                  |                   |                                                                                     |                 |                                |                 |
| Zöldség, friss, 250 g*                         | Fedett edény                     | 1                 |    | -               | 600                            | 8-12            |
| Zöldség, friss, 500 g*                         | Fedett edény                     | 1                 |    | -               | 600                            | 10-15           |
| <b>Zöldség, fagyasztott</b>                    |                                  |                   |                                                                                     |                 |                                |                 |
| Spenót, 450 g*                                 | Fedett edény                     | 1                 |    | -               | 600                            | 13-18           |
| Vegyes zöldség, 250 g + 25 ml víz*             | Fedett edény                     | 1                 |    | -               | 600                            | 10-14           |
| Vegyes zöldség, 500 g + 25 ml víz*             | Fedett edény                     | 1                 |    | -               | 600                            | 15-20           |
| <b>Zöldséges ételek</b>                        |                                  |                   |                                                                                     |                 |                                |                 |
| Grillezett zöldség                             | Univerzális serpenyő             | 3                 |    | 290             | -                              | 10-15           |
| <b>Burgonya</b>                                |                                  |                   |                                                                                     |                 |                                |                 |
| Sült burgonya, félbevágva                      | Univerzális serpenyő             | 1                 |    | 160-180         | -                              | 45-60           |
| Sült burgonya, félbevágva, 1 kg                | Univerzális serpenyő             | 2                 |  | 200-220         | 360                            | 15-20           |
| Héjában főtt burgonya, egész, 250 g*           | Fedett edény                     | 1                 |  | -               | 600                            | 10-13           |
| Sós burgonya, negyedelt, 500 g*                | Fedett edény                     | 1                 |  | -               | 600                            | 12-15           |
| <b>Burgonyatermékek, fagyasztva</b>            |                                  |                   |                                                                                     |                 |                                |                 |
| Pirított burgonya (közben fordítsa meg)        | Univerzális serpenyő             | 2                 |  | 200-220         | -                              | 20-30           |
| Burgonyabatyuk, töltve (közben fordítsa meg)   | Univerzális serpenyő             | 2                 |  | 190-210         | -                              | 15-25           |
| Krokkett                                       | Sütőtepsi                        | 1                 |  | 200-220         | -                              | 15-25           |
| Hasábburgonya (közben fordítsa meg)            | Sütőtepsi                        | 1                 |  | 190-210         | -                              | 20-30           |
| Hasábburgonya, 500 g                           | Univerzális serpenyő             | 2                 |  | 250-270         | 180                            | 15-20           |
| Hasábburgonya, 2 szinten (közben fordítsa meg) | Univerzális serpenyő + sütőtepsi | 3+1               |  | 200-220         | -                              | 30-40           |
| <b>Rizs</b>                                    |                                  |                   |                                                                                     |                 |                                |                 |
| Hosszúszemű rizs, 250 g + 500 ml víz           | Fedett edény                     | 1                 |  | -               | 600                            | 7-9             |
|                                                |                                  |                   |                                                                                     |                 | 180                            | 13-16           |
| Natúr rizs, 250 g + 650 ml víz                 | Fedett edény                     | 1                 |  | -               | 600                            | 11-13           |
|                                                |                                  |                   |                                                                                     |                 | 180                            | 25-30           |
| Rizottó, 250 g + 900 ml víz                    | Fedett edény                     | 1                 |  | -               | 600                            | 12-14           |
|                                                |                                  |                   |                                                                                     |                 | 180                            | 22-27           |
| <b>Gabonafélék</b>                             |                                  |                   |                                                                                     |                 |                                |                 |
| Kuskusz, 250 g + 500 ml víz                    | Fedett edény                     | 1                 |  | -               | 600                            | 6-8             |
| Köles egész, 250 g + 600 ml víz                | Fedett edény                     | 1                 |  | -               | 600                            | 8-10            |
|                                                |                                  |                   |                                                                                     |                 | 180                            | 10-15           |
| * időközben 1-2 alkalommal keverje meg         |                                  |                   |                                                                                     |                 |                                |                 |

| Étel                                      | Edény / Tartozék | Betölési magasság | Fűtési mód                                                                         | Hőmérséklet, °C | Mikrohullám- teljesítmény, watt | Időtartam, perc |
|-------------------------------------------|------------------|-------------------|------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|---------------------------------|-----------------|
| Polenta/kukoricadara, 125 g + 500 ml víz* | Fedett edény     | 1                 |  | -               | 600                             | 6-8             |
| Dara, 250 g + 750 ml víz                  | Fedett edény     | 1                 |  | -               | 600                             | 11-13           |
|                                           |                  |                   |                                                                                    |                 | 180                             | 15-20           |
| <b>Tojás</b>                              |                  |                   |                                                                                    |                 |                                 |                 |
| Tojáslepeny 2 tojásból                    | Fedett edény     | 1                 |  | -               | 360                             | 6-8             |
| * időközben 1-2 alkalommal keverje meg    |                  |                   |                                                                                    |                 |                                 |                 |

## Desszert

Készülékével készíthet joghurtot és különféle édességeket is.

Mikrohullám használatánál mindig mikrohullámhoz alkalmas hőálló edényt használjon. Vegye figyelembe a mikrohullámhoz alkalmas edényekre vonatkozó tanácsokat. → "A mikrohullámú sütő" a(z) 18. Oldalon

Ha az edényt a rostélyra helyezi, a rostélyt a „Microvawe” felirattal a készülék ajtaja felé és hajlattal lefelé tolja be.

### Joghurt készítése

A tartozékokat, edényeket és az állványokat vegye ki a sütőtérből. A sütőtérnek üresnek kell lennie. Az üzemelés időtartama alatt ne nyissa ki a készülék ajtaját.

- 1 liter tejet (3,5%-os) melegítsen 90 °C-ra a főzőfelületen, majd hűtse vissza 40 °C-ra. Tartós tejet elegendő 40 °C-ra felmelegíteni.
2. Keverjen bele 150 g joghurtot (hűtőszekrény-hőmérséklet).
3. Töltse csészékbe vagy kis üvegekbe, és fedje le frissentartó fóliával.
4. Ezután a csészéket vagy az üvegeket tegye a sütőtér aljára, és a táblázatban leírtak szerint állítsa be.
5. Az elkészítés után az joghurtot tegye a hűtőszekrénybe.

### Puding pudingporból

A csomagoláson szereplő adatok szerint keverje össze a pudingport tejjel és cukorral egy magas falú, mikrohullámhoz alkalmas edényben. Végezze el a beállítást a táblázatban leírtak szerint.

Mihelyt a tej felfutott, alaposan keverje meg. Ezt két-három alkalommal ismételje meg.

### Tejberizs készítése

1. Mérje meg a rizs súlyát, és adjon hozzá négyszeres mennyiségű tejet.
2. A tejet és a rizst öntse egy magas falú, mikrohullámhoz alkalmas edénybe.
3. A táblázatban leírtak szerint végezze el a beállításokat.
4. Mihelyt a tej felfutott, alaposan keverje meg, és a táblázatban megadottak szerint csökkentse a mikrohullám-teljesítményt. Továbbfőzés közben többször keverje meg.

## Kompót

A gyümölcsöket mérje le egy mikrohullámhoz alkalmas edénybe, majd adjon hozzá 100 g-onként egy evőkanál vizet. Ízlés szerint cukrozza és fűszerezze. Fedje le az edényt, és végezze el a beállítást a táblázatban leírtak szerint.

Főzés közben két-három alkalommal keverje meg.

### Mikrohullámmal készíthető popcorn

Használjon hőálló, lapos üvegedényt, pl. egy felfűjtforma fedőjét. Ne használjon porcelán- vagy mélytányért.

A popcornos zacskót helyezze a megjelölt oldalával lefelé az edénybe. Végezze el a beállítást a táblázatban leírtak szerint. Terméktől és mennyiségtől függően szükség lehet az időtartam módosítására.

Egy ½ perc elteltével vegye ki és rázza fel a zacskót, hogy a popcorn ne égjen oda. Az étel elkészítése után törölje ki a sütőtér.

### Figyelmeztetés – Égésveszély!

Légmentesen lezárt élelmiszerek esetén a csomagolás szétdurranhat. Mindig ügyeljen a csomagoláson található gyártói utasításokra. Az ételt mindig edényfogóval vegye ki a sütőtérből.

### Javasolt beállítási értékek

Használt fűtési módok:

-  Kelesztési fokozat
-  Mikrohullám



| Étel                                                 | Edény / Tartozék   | Betolási magasság | Fűtési mód                                                                        | Hőmérséklet, °C | Mikrohullám- teljesítmény, watt | Időtartam, perc |
|------------------------------------------------------|--------------------|-------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------|---------------------------------|-----------------|
| Puding pudingporból*                                 | Fedett edény       | 1                 |  | -               | 600                             | 5-8             |
| Joghurt                                              | Egyadagos forma    | Sütőtér alja      |  | 40-45           | -                               | 8-9h            |
| Tejberizs, 125 g + 500 ml tej*                       | Fedett edény       | 1                 |  | -               | 600                             | 10              |
|                                                      |                    |                   |                                                                                   |                 | 180                             | 20-25           |
| Gyümölcskompót, 500 g                                | Fedett edény       | 1                 |  | -               | 600                             | 9-12            |
| Mikrohullámmal készíthető popcorn, 1 zacskó, 100 g** | Fedő nélküli edény | 1                 |  | -               | 600                             | 4-6             |
| * időközben 1-2 alkalommal keverje meg               |                    |                   |                                                                                   |                 |                                 |                 |
| ** a zárt zacskót helyezze az edényre                |                    |                   |                                                                                   |                 |                                 |                 |

## Eco fűtési módok

A Forró levegő Eco és Felső/alsó fűtés Eco hús, hal és sütemények kímélő elkészítésére szolgáló intelligens fűtési módok. A készülék optimálisan szabályozza a sütőtér energiaellátását. A főznievaló fokozatosan készül el a maradék hő segítségével. Így lédúsabb marad és kevésbé pirul meg. Az elkészítéstől és az élelmiszertől függően energia takarítható meg. Az ajtó sütés közbeni nyitogatása és az előmelegítés ezt a hatást csökkenti.

Kizárólag a készülék eredeti tartozékait használja. Ezek optimálisan igazodnak a sütőtérhez és az üzemmódokhoz. Vegye ki a nem használt tartozékokat a sütőtérből.

Tolja be az ételeket a hideg, üres sütőtérbe. Forró levegő Eco esetén 125 és 275 °C közötti hőmérsékletet, Felső/alsó fűtés Eco esetén pedig 150 és 250 °C közötti hőmérsékletet válasszon. Sütés közben tartsa a készülék ajtaját becsukva. Csak egy szintet használjon.

A Forró levegő Eco fűtési mód használatával kerül sor az energiahatékonysági osztály, valamint az energiafogyasztás meghatározására légkeringetési üzemmódban. A Felső/alsó fűtés Eco fűtési mód használatával kerül sor az energiafogyasztás meghatározására hagyományos üzemmódban.

## Tartozékok

Ügyeljen arra, hogy mindig megfelelő tartozékokat használjon, amelyeket megfelelően helyezett a sütőtérbe.

## Rostély

A rostélyt a „Microwave” felirattal a készülék ajtaja felé és hajlattal lefelé tolja be. Az edényt és a formákat mindig állítsa a rostélyra.

## Univerzális serpenyő vagy sütőtepsi

Az univerzális serpenyőt vagy a sütőtepsit óvatosan tolja be ütközésig, ferde oldalával a készülék ajtaja felé.

## Sütőformák és edények

A sötét, fémből készült sütőformák a legalkalmasabbak. Ezzel akár 35% energiát takaríthat meg.

A nemesacélból vagy alumíniumból készült edények tükrözhető módjára visszaverik a meleget. A nem tükröződő zománctól, hőálló üvegből vagy bevonatos alumíniumöntvényből készült edény megfelelőbb.

A fehérbádoggal, kerámiával és üveggel készült sütőformákban a sütési idő hosszabb, és a sütemény nem pirul egyenletesen.

## Sütőpapír

Csak olyan sütőpapírt használjon, amelyik alkalmas a kiválasztott hőmérsékletre. A sütőpapírt mindig a tepsi méretére vágja le.

## Javasolt beállítási értékek

Itt adatokat talál különféle ételekhez. A hőmérséklet és a sütési idő a tészta mennyiségétől és minőségétől függ. Ezért adjunk meg beállítási tartományokat. Először próbálja meg az alacsonyabb értékkel. Az alacsonyabb hőmérséklet egyenletesebb pirulást biztosít. Ha szükséges, legközelebb állítsa egyet magasabbra.

**Utasítás:** A sütési idők nem rövidíthetők le magasabb hőmérséklet alkalmazásával. A sütemény vagy aprósütemény csak kívül sült meg, de belül nem lenne átsülve.

Használt fűtési módok:

-  Forró levegő eco
-  Felső/alsó fűtés Eco

| Étel                                       | Edény / Tartozék                 | Betolási magasság | Fűtési mód                                                                            | Hőmérséklet, °C | Időtartam, perc |
|--------------------------------------------|----------------------------------|-------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|-----------------|
| <b>Sütemények formában</b>                 |                                  |                   |                                                                                       |                 |                 |
| Kevert tésztából készült sütemény formában | Koszorú/négyszögletes sütőforma  | 1                 |  | 140-160         | 60-80           |
| Tortalap kevert tésztából                  | Tortalapforma                    | 1                 |  | 140-160         | 20-40           |
| Piskótalap, 2 tojásos                      | Tortalapforma                    | 1                 |  | 150-170         | 20-30           |
| Piskótatorta, 3 tojásos                    | Kapcsos kerek sütőforma, Ø 26 cm | 1                 |  | 160-170         | 25-35           |
| Piskótatorta, 6 tojásos                    | Kerek sütőforma, Ø 28 cm         | 1                 |  | 150-160         | 50-60           |

| Étel                                                 | Edény / Tartozék        | Betolási magasság | Fűtési mód | Hőmérséklet, °C | Időtartam, perc |
|------------------------------------------------------|-------------------------|-------------------|------------|-----------------|-----------------|
| Kelt kuglóf                                          | Kuglófforma             | 1                 |            | 150-160         | 65-75           |
| Sütemények tepsiben                                  |                         |                   |            |                 |                 |
| Kevert tésztából készült sütemény száraz töltelékkel | Sütőtepsi               | 1                 |            | 160-180         | 20-40           |
| Omlós tésztából készült sütemény száraz töltelékkel  | Sütőtepsi               | 1                 |            | 170-180         | 25-35           |
| Kelesztett fonott kalács, kalácskoszorú              | Sütőtepsi               | 1                 |            | 150-160         | 35-45           |
| Kelt tészta száraz töltelékkel                       | Sütőtepsi               | 1                 |            | 150-170         | 20-35           |
| Aprósütemény                                         |                         |                   |            |                 |                 |
| Muffin                                               | Muffin sütőforma        | 2                 |            | 160-180         | 15-30           |
| Teasütemény                                          | Sütőtepsi               | 1                 |            | 150-160         | 25-35           |
| Leveles tésztából készült sütemény                   | Sütőtepsi               | 2                 |            | 170-190         | 25-50           |
| Égetett tésztából készült sütemény                   | Sütőtepsi               | 1                 |            | 200-220         | 35-45           |
| Aprósütemény                                         | Sütőtepsi               | 2                 |            | 140-160         | 15-30           |
| Kinyomós sütemény                                    | Sütőtepsi               | 2                 |            | 140-150         | 25-40           |
| Kelt tésztából készült aprósütemény                  | Sütőtepsi               | 1                 |            | 150-160         | 30-40           |
| Kenyér és zsemle                                     |                         |                   |            |                 |                 |
| Kevert kenyér, 1,5 kg                                | Négyszögletes sütőforma | 1                 |            | 200-210         | 35-45           |
| Lepénykenyér                                         | Univerzális serpenyő    | 1                 |            | 250-270         | 15-20           |
| Zsemle, édes, friss                                  | Sütőtepsi               | 1                 |            | 170-190         | 15-20           |
| Zsemle, friss                                        | Sütőtepsi               | 1                 |            | 180-200         | 25-35           |
| Hús                                                  |                         |                   |            |                 |                 |
| Sertéssült bőre nélkül, pl. tarja, 1,5 kg            | Fedő nélküli edény      | 1                 |            | 180-190         | 120-140         |
| Párolt marhasült, 1,5 kg                             | Fedett edény            | 1                 |            | 200-220         | 140-160         |
| Borjúsült, 1,5 kg                                    | Fedő nélküli edény      | 1                 |            | 170-180         | 110-130         |
| Hal                                                  |                         |                   |            |                 |                 |
| Hal, párolt, egész, 300 g, pl. pisztráng             | Fedett edény            | 1                 |            | 190-210         | 25-35           |
| Hal, párolt, egész, 1,5 kg, pl. lazac                | Fedett edény            | 1                 |            | 190-210         | 45-55           |
| Halfilé, natúr, párolt                               | Fedett edény            | 1                 |            | 190-210         | 15-35           |

Akrilamid az élelmiszerekben

Az akrilamid elsősorban a magas hőmérsékleten elkészített gabona- és burgonyatermékeknél, mint pl.a

burgonyaszíromnál, hasábburgonyánál, pirítósnál, zsemlénél, kenyérnél, finompékárúnál (kekszek, mézeskalács, adventi mézes sütemény) keletkezik.

| Tipppek az ételek akrilamidszegény elkészítéséhez |                                                                                                                                                                                                                      |
|---------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Általános tudnivalók                              | <ul style="list-style-type: none"><li>A főzési idők lehetőleg legyenek rövidek.</li><li>Az ételeket aranyárgára pirítsa, ne túl sötétre.</li><li>A nagy, vastag főznievaló kevesebb akrilamidot tartalmaz.</li></ul> |
| Sütés                                             | Felső/alsó fűtéssel max. 200 °C.<br>Forró levegővel max. 180 °C.                                                                                                                                                     |
| Aprósütemény                                      | Felső/alsó fűtéssel max. 190 °C.<br>Forró levegővel max. 170 °C.<br>A tojás, illetve a tojássárgája csökkenti az akrilamid kialakulását.                                                                             |
| Sütőben készült hasábburgonya                     | Egyenletesen és egy rétegben ossza el az ételt a sütőtepsin. Legalább 400 g-ot süssön sütőtepsinként, hogy a hasábburgonya ne száradjon ki.                                                                          |

## Kímélő párolás

A kímélő párolás egy lassú párolási folyamat alacsony hőmérsékleten. Ezért alacsony hőfokú párolásnak is nevezik.

A kímélő párolás ideális minden nemes húshoz (pl. marha, borjú, sertés, bárány és szárnyas puha részeihez), amelyeket enyhén vagy „csak éppen átsütve” szeretne elkészíteni. A hús szaftos, gyenge és puha marad.

Előnye: Önnek nagy játéktere van az étrend elkészítésénél, mert a párolt hús probléma nélkül melegen tartható. A főzés alatt ne fordítsa meg a húst. A készülék ajtaját tartsa csukva az egyenletes főzési légkör biztosítására.

Csak friss, higiéniailag kifogástalan húst használjon, csont nélkül. Gondosan távolítsa el az inakat és a zsíros széleket. A zsír a kímélő párolás során erőteljes saját ízt fejleszt. Használhat fűszerezett vagy bepácolt húst is. Ne használjon kiolvadt húst.

A hús a párolás után azonnal szeletelhető. Nincs szükség pihentetési időre. A különleges főzési módnak köszönhetően a hús rózsaszínűnek néz ki, de mégsem lesz nyers vagy alig átsült.

**Utasítás:** A kímélő párolás fűtési módban nem lehetséges az indítási idő késleltetése.

## Edény

Használjon lapos edényt, pl. porcelán vagy üveg tálalóedényt. Az edényt helyezze be az előmelegítéshez a sütőtérbe.

A nyitott edényt mindig a 1. szintre tegye, a rostélyra.

Kiegészítő információk a „Tippek sütéshez és grillezéshez” fejezetben találhatók a táblázatok után.

Készüléke rendelkezik kímélő párolás fűtési móddal. Az üzemmódot csak teljesen lehűlt sütőtérnél indítsa el. Hagyja a sütőteret és az edényt nagyjából 10 percig jól átmelegedni.

A főzőhelyen a húst nagyon magas hőmérsékleten, minden oldalon elegendően hosszú ideig süssse, a végein is. Azonnal tegye bele az ételleket az előmelegített edénybe. A hússal telt edényt tegye vissza a sütőbe, és kímélő módon párolja meg.

## Javasolt beállítási értékek

A kímélő párolás hőmérséklete a hús méretétől, vastagságától és minőségétől függ. Ezért adtunk meg beállítási tartományokat.

Alkalmazott fűtési mód:

■  Kímélő párolás

| Étel                                              | Edény              | Betolási magasság | Fűtési mód                                                                          | Átsütés időtartama percben | Hőmérséklet, °C | Időtartam, perc |
|---------------------------------------------------|--------------------|-------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|-----------------|-----------------|
| <b>Szárnyasok</b>                                 |                    |                   |                                                                                     |                            |                 |                 |
| Kacsamell, enyhén sütvé, 300 g/db                 | Fedő nélküli edény | 1                 |  | 6-8                        | 95*             | 45-60           |
| Csirkemellfilé, 200 g/db, átsütve                 | Fedő nélküli edény | 1                 |  | 4                          | 120*            | 45-60           |
| Pulykamell csont nélkül, 1 kg, átsütve            | Fedő nélküli edény | 1                 |  | 6-8                        | 120*            | 100-130         |
| <b>Sertéshús</b>                                  |                    |                   |                                                                                     |                            |                 |                 |
| Vesepecsenye, 5-6 cm vastag, 1,5 kg               | Fedő nélküli edény | 1                 |  | 6-8                        | 85*             | 130-180         |
| Sertésfilé, egész                                 | Fedő nélküli edény | 1                 |  | 4-6                        | 85*             | 45-70           |
| <b>Marhahús</b>                                   |                    |                   |                                                                                     |                            |                 |                 |
| Marhasült (fartő), 6-7 cm vastag, 1,5 kg, átsütve | Fedő nélküli edény | 1                 |  | 6-8                        | 100*            | 150-190         |
| Marhafilé, 1 kg                                   | Fedő nélküli edény | 1                 |  | 4-6                        | 85*             | 90-120          |
| Sült hátszín, 5-6 cm vastag                       | Fedő nélküli edény | 1                 |  | 6-8                        | 85*             | 120-180         |
| Bélszínérmék/bélszínjava, 4 cm vastag             | Fedő nélküli edény | 1                 |  | 4                          | 85*             | 40-60           |
| <b>Borjűhús</b>                                   |                    |                   |                                                                                     |                            |                 |                 |
| Borjűsült, 4-5 cm vastag, 1,5 kg                  | Fedő nélküli edény | 1                 |  | 6-8                        | 85*             | 100-130         |
| Borjűsült, 7-10 cm vastag, 1,5 kg                 | Fedő nélküli edény | 1                 |  | 6-8                        | 85*             | 150-210         |
| Borjűfilé, egész, 800 g                           | Fedő nélküli edény | 1                 |  | 4-6                        | 85*             | 70-120          |
| Borjűérmék, 4 cm vastag                           | Fedő nélküli edény | 1                 |  | 4                          | 80*             | 40-60           |
| * előmelegítés                                    |                    |                   |                                                                                     |                            |                 |                 |

| Étel                                                | Edény              | Betolási magasság | Fűtési mód                                                                         | Átsütés idő-tartama percben | Hőmérséklet, °C | Időtartam, perc |
|-----------------------------------------------------|--------------------|-------------------|------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|-----------------|-----------------|
| <b>Báránypörkölt</b>                                |                    |                   |                                                                                    |                             |                 |                 |
| Báránypörkölt, leválasztva, 200 g/db                | Fedő nélküli edény | 1                 |  | 4                           | 85*             | 30-45           |
| Báránypörkölt csont nélkül, közepes, 1 kg, kötözött | Fedő nélküli edény | 1                 |  | 6-8                         | 95*             | 120-180         |
| * előmelegítés                                      |                    |                   |                                                                                    |                             |                 |                 |

## Tippek pároláshoz

|                                                                             |                                                                                                                                        |
|-----------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Kacsamell kímélő párolása.                                                  | A kacsamellet hidegen tegye a serpenyőbe, és először a bőrös oldalát süssse meg. A kímélő párolás után 3-5 percre grillezze ropogósra. |
| A kíméletesen párolt hús nem olyan forró, mint a hagyományosan megsült hús. | Ahhoz, hogy a sült hús ne hűljön ki túl gyorsan, melegítse fel a tányérokat, és a mártásokat nagyon forróra melegítse.                 |

## Aszalás

Forró levegővel kiválóan aszalhat. A tartósítás ezen formájánál az aromákat a vízelvonás koncentrálja.

Csak kifogástalan gyümölcsöt, zöldséget és fűszereket használjon, és alaposan mossa meg. A rostélyt bélelje ki sütőpapírral vagy pergamennel. A gyümölcsöt hagyja jól lecsepegni, majd szárítsa meg.

Szükség szerint vágja nagy darabokba vagy vékony szeletekre. A hámozatlan gyümölcsöt a vágási felülettel felfelé helyezze a tábla. Ügyeljen arra, hogy a gyümölcs vagy a gomba ne egymás fölé feküdjön a rostélyon.

Reszelje le a zöldséget, végül főzze elő. Az előfőzött zöldséget hagyja jól lecsepegni, és egyenletesen oszlassa el a rostélyon.

A fűszernövényeket szárukkal együtt szárítsa meg. A fűszernövényeket egyenletesen, könnyedén felhalmozva oszlassa el a rostélyon.

Aszaláshoz használja az alábbi betolási magasságokat:

- 1 rostély: 2. szint

- 2 rostély: 3. és 1. szint

A nagyon lédús gyümölcsöt és zöldséget többször forgassa meg. Az aszalt gyümölcsöt és zöldséget száradás után azonnal válassza el a papírtól.

### Javasolt beállítási értékek

A táblázatban megtalálhatja a különféle élelmiszerek aszalásához tartozó beállításokat. A hőmérséklet és az időtartam függ az aszalnivaló fajtájától, nedvességtartalmától, érettségétől és vastagságától. Minél tovább hagyja száradni az aszalnivalót, annál jobban tartósítja azt. Minél vékonyabb szeleteket vág, annál hamarabb befejeződik az aszalás, és annál aromásabb marad az aszalnivaló. Ezért adtunk meg beállítási tartományokat.

Ha más élelmiszereket szeretne megaszalni, akkor igazodjon a táblázatban található hasonló ételekhez.

Alkalmazott fűtési mód:

-  Forró levegő

| Étel                                                          | Tartozékok  | Betolási magasság | Fűtési mód                                                                            | Hőmérséklet, °C | Időtartam, óra |
|---------------------------------------------------------------|-------------|-------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|----------------|
| Almatermésűek (almakarikák, 3 mm vastag, rostélyonként 200 g) | Rostély     | 2                 |  | 80              | 4-7            |
| Csonthéjas gyümölcs (szilva)                                  | Rostély     | 2                 |  | 80              | 8-10           |
| Gyökérzöldség (sárgarépa), reszelt, előfőzött                 | Rostély     | 2                 |  | 80              | 4-7            |
| Gomba szeletekben                                             | Rostély     | 2                 |  | 60              | 6-8            |
| Zöldfűszerek, megtisztítva                                    | 1-2 rostély | -                 |  | 60              | 2-6            |

## Befőzés

A készülékben zöldséget és gyümölcsöt is befőzhet.

### Figyelmeztetés – Sérülésveszély!

A rosszul befőzött élelmiszerek üvegei megrepedhetnek. Tartsa magát a befőzés adataihoz.

### Poharak

Csak tiszta és sérülésmentes befőttesüvegeket használjon. Csak hőálló, tiszta és sértetlen

gumigyűrűket használjon. Ellenőrizze a kapcsokat és rugókat.

Befőzésnél csak ugyanolyan méretű üvegeket ugyanolyan élelmiszerekkel használjon. A sütőtérben maximum hat, 1/2 1 vagy 1 1/2 literes befőttesüveg tartalmát lehet egyidejűleg befőzni. Ne használjon nagyobb vagy magasabb üvegeket. A fedelük megrepedhet.

A befőttesüvegek a befőzés alatt a sütőtérben nem érhetnek egymáshoz.

## A gyümölcs és a zöldség előkészítése

Csakis kifogástalan gyümölcsöt és zöldséget használjon. Alaposan mossa meg őket.

A gyümölcsöt, ill. zöldséget fajtájának megfelelően hámozza meg, magozza ki és aprítsa fel, majd töltsse a befőttesüvegbe, kb. 2 cm-rel a perem alattig.

### Gyümölcs

A befőttesüvekben lévő gyümölcsöt öntse fel forró, habmentes cukoroldattal (kb. 400 ml egy 1 literes üveghez). Egy liter vízhez:

- kb. 250 g cukor édes gyümölcs esetén
- kb. 500 g cukor savanyú gyümölcs esetén

### Zöldségek

A befőttesüvekben lévő zöldséget öntse fel forró, felforralt vízzel.

Törölje le az üvegek szélét, mindenképpen legyenek tiszták. Minden üvegre tegyen egy nedves gumigyűrűt, majd a fedelet. Az üvegeket csatokkal zárja le. Úgy állítsa az üvegeket az univerzális serpenyőbe, hogy azok ne érjenek egymáshoz. Öntsön 500 ml forró vizet (kb. 80 °C) az univerzális serpenyőbe. Végezze el a beállítást a táblázatban leírtak szerint.

## A befőzés befejezése

### Gyümölcs

Bizonyos idő múlva rövid időközönként buborékok keletkeznek. Kapcsolja ki a készüléket, amint az összes befőttesüveg elkezd gyöngyözni. Az üvegeket a

megadott utánmelegedési idő elteltével vegye ki a sütőtérből.

### Zöldségek

Bizonyos idő múlva rövid időközönként buborékok keletkeznek. Ha már az összes befőttesüveg elkezd gyöngyözni, csökkentse a hőmérsékletet 120 °C-ra, és a táblázatban megadottak szerint hagyja tovább gyöngyözni a zárt sütőtérben. A megadott idő elteltével kapcsolja ki a készüléket, és a táblázatban megadottak szerint alkalmazza még néhány percig az utánmelegítést.

Az üvegeket befőzés után vegye ki a sütőtérből, és helyezze egy tiszta törülőruhára. A forró üvegeket ne tegye hideg vagy nedves alátételre, mert megrepedhetnek. Takarja le a befőttesüvegeket, hogy megóvja őket a huzattól. A csatokat csak akkor távolítsa el, ha az üvegek lehűltek.

### Javasolt beállítási értékek

A beállítási táblázatban körülbelüli értékek szerepelnek gyümölcs és zöldség befőzéséhez. Azokat befolyásolhatja a szobahőmérséklet, az üvegek száma, mennyisége, illetve az üvegek tartalmának hője és minősége. Az adatok 1 literes, kerek befőttesüvegekre vonatkoznak. Át-, ill. kikapcsolás előtt ellenőrizze, hogy az üvegek megfelelően gyöngyöznek. A gyöngyözési folyamat kb. 30-60 perc után kezdődik.

Alkalmazott fűtési mód:

-  Forró levegő

| Étel                                 | Edény                   | Betolási magasság | Fűtési mód                                                                          | Hőmérséklet, °C | Időtartam, perc        |
|--------------------------------------|-------------------------|-------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|------------------------|
| <b>Befőzés</b>                       |                         |                   |                                                                                     |                 |                        |
| Zöldség, pl. sárgarépa               | 1 literes befőttes üveg | 1                 |  | 160-170         | gyöngyözésig: 30-40    |
|                                      |                         |                   |                                                                                     | 120             | a gyöngyözéstől: 30-40 |
|                                      |                         |                   |                                                                                     | -               | utómelegítés: 30       |
| Zöldség, pl. uborka                  | 1 literes befőttes üveg | 1                 |  | 160-170         | gyöngyözésig: 30-40    |
|                                      |                         |                   |                                                                                     | -               | utómelegítés: 30       |
| Csonthéjasok, pl. cseresznye, szilva | 1 literes befőttes üveg | 1                 |  | 160-170         | gyöngyözésig: 30-40    |
|                                      |                         |                   |                                                                                     | -               | utómelegítés: 35       |
| Almatermésűek, pl. alma; eper        | 1 literes befőttes üveg | 1                 |  | 160-170         | gyöngyözésig: 30-40    |
|                                      |                         |                   |                                                                                     | -               | utómelegítés: 25       |

## Tészta kelesztése Kelesztési fokozattal

A Kelesztési fokozat fűtési móddal a tészta sokkal gyorsabban kel, mint szobahőmérsékleten, és nem is szárad ki. Az üzemmódot csak teljesen lehűlt sütőtérnél indítsa el.

A kelt tésztákat mindig kétszer kelessze meg. Vegye figyelembe a beállítási táblázatok adatait az 1. és 2. kelesztésre vonatkozóan (egyben sütés és darabok sütése).

### Egyben sült tészta

Egyben sült tésztához 200 ml vizet adjon hozzá a sütőtérben.

### Figyelem!

#### Felületi károsodások

- Soha ne öntsön vizet közvetlenül a forró sütőtérbe. A hőmérséklet-változás miatt megsérülhet a zománc.
- Ne használjon desztillált vizet. Csak csapvizet használjon.

A tésztát tegye egy hőálló tálba, és helyezze a rostélyra. Végezze el a beállítást a táblázatban leírtak szerint.

A főzési folyamat során ne nyissa ki a készülék ajtaját, másként ellillan a nedvesség. A tésztát ne fedje le.

Működés közben folyadék keletkezik, és az ajtólapon csapódik ki. Sütés után törölje ki a sütőteret. A vízkőmaradványokat kevés ecettel oldja fel, és tiszta vízzel öblítse le.



### Darabokban sült tészta

A süteményt helyezze a táblázatban megadott betolási magasságra.

Ha előmelegít, a darabokban sütés a készüléken kívül, egy meleg helyen történik.

### Javasolt beállítási értékek

A hőmérséklet és a főzési idő a hozzávalók minőségétől és mennyiségétől függ. A táblázatban található adatok ezért csupán irányértékek.

Alkalmazott fűtési mód:

■ ☰ Kelesztési fokozat

| Étel                         | Edény / Tartozék | Betolási magasság | Fűtési mód | Hőmérséklet, °C | Időtartam, perc |
|------------------------------|------------------|-------------------|------------|-----------------|-----------------|
| Kelt tészta, könnyed         | Keverőtál        | 1                 | ☰          | 35-40           | 25-30           |
|                              | Sütőtepsi        | 1                 | ☰          | 35-40           | 10-20           |
| Kelt tészta, nehéz és zsíros | Keverőtál        | 1                 | ☰          | 35-40           | 20-40           |
|                              | Sütőtepsi        | 1                 | ☰          | 35-40           | 15-25           |

### Felolvasztás

Mélyhűtött gyümölcs, zöldség, szárnyas, hús, hal és sütemény felolvasztásához használja a Mikrohullám fűtési módot.

Vegye ki a fagyasztott élelmiszert a csomagolásból, és tegye egy mikrohullámhoz alkalmas edényben a rostélyra. Vegye figyelembe a mikrohullámhoz alkalmas edényekre vonatkozó tanácsokat. → "A mikrohullámú sütő" a(z) 18. Oldalon

Tolja be a rostélyt a „Microwave” felirattal a készülék ajtaja felé és hajlattal lefelé a megadott betolási magasságra.

Vegye ki a nem használt tartozékokat a sütőtérből. Így optimális főzési eredményt ér el, és energiát takarít meg.

### Javasolt beállítási értékek

A táblázatban megadott időadatok irányértéknek tekintendők. Az értékek az élelmiszerek minőségétől, fagyasztási hőmérsékletétől (-18 °C) és tulajdonságaitól függnének. Időtartományokat adtunk meg. Először a rövidebb időt állítsa be, majd szükség esetén növelje az

időt. A felolvasztás gyakran jobban sikerül több lépésben. A táblázatban ezek egymás alatt szerepelnek.

**Javaslat:** A laposan lefagyasztott vagy adagokra osztott darabok hamarabb felolvadnak, mint az egyben lefagyasztottak.

Az ételt időközben 1-2-szer fordítsa meg vagy keverje meg. A nagyobb darabokat többször is fordítsa meg. Az ételt közben darabolja szét, ill. a már felolvasztott darabokat vegye ki a készülékből.

A felolvasztott ételt még 10-30 percig hagyja pihenni a kikapcsolt készülékben, hogy a hőmérséklet kiegyenlítődjön.

**Javaslat:** Ha a beállítási táblázatban megadottaktól eltérő mennyiségekkel dolgozik, a következő alapszabályt vegye figyelembe: a kétszeres mennyiség körülbelül kétszeres időtartamnak felel meg.

Alkalmazott fűtési mód:

■ ☼ Mikrohullám

| Étel                    | Edény / Tartozék   | Betolási magasság | Fűtési mód | Hőmérséklet, °C | Mikrohullám-teljesítmény, watt | Időtartam, perc |
|-------------------------|--------------------|-------------------|------------|-----------------|--------------------------------|-----------------|
| <b>Kenyér, zsemle</b>   |                    |                   |            |                 |                                |                 |
| Kenyér, 500 g           | Fedő nélküli edény | 1                 | ☼          | -               | 180                            | 3               |
|                         |                    |                   |            | -               | 90                             | 10-15           |
| Zsemle                  | Rostély            | 1                 | ☼          | 140-160         | 90                             | 2-4             |
| <b>Sütemény</b>         |                    |                   |            |                 |                                |                 |
| Sütemény, lédús, 500 g  | Fedő nélküli edény | 1                 | ☼          | -               | 180                            | 2               |
|                         |                    |                   |            | -               | 90                             | 10-15           |
| Sütemény, száraz, 750 g | Fedő nélküli edény | 1                 | ☼          | -               | 90                             | 10-15           |
| <b>Hús és szárnyas</b>  |                    |                   |            |                 |                                |                 |
| Csirke, egész, 1,2 kg*  | Fedő nélküli edény | 1                 | ☼          | -               | 180                            | 10              |
|                         |                    |                   |            | -               | 90                             | 10-15           |

\* fordítsa meg az idő felének elteltével

| Étel                                                          | Edény / Tartozék   | Betolási magasság | Fűtési mód                                                                          | Hőmérséklet, °C | Mikrohullám-teljesítmény, watt | Időtartam, perc |
|---------------------------------------------------------------|--------------------|-------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|--------------------------------|-----------------|
| Darabolt szárnyas, 250 g*                                     | Fedő nélküli edény | 1                 |    | -               | 180                            | 10              |
|                                                               |                    |                   |                                                                                     | -               | 90                             | 10-15           |
| Kacsa, 2 kg*                                                  | Fedő nélküli edény | 1                 |    | -               | 180                            | 10              |
|                                                               |                    |                   |                                                                                     | -               | 90                             | 40-50           |
| Hús, egészben, pl. sült (nyers hús) 800 g*                    | Fedő nélküli edény | 1                 |    | -               | 180                            | 15              |
|                                                               |                    |                   |                                                                                     | -               | 90                             | 10-15           |
| Hús, egészben, pl. sült (nyers hús) 1 kg*                     | Fedő nélküli edény | 1                 |    | -               | 180                            | 15              |
|                                                               |                    |                   |                                                                                     | -               | 90                             | 20-30           |
| Hús, egészben, pl. sült (nyers hús) 1,5 kg*                   | Fedő nélküli edény | 1                 |    | -               | 180                            | 15              |
|                                                               |                    |                   |                                                                                     | -               | 90                             | 25-35           |
| Hús, darabolt vagy szeletelt, pl. pörkölt (nyers hús), 500 g* | Fedő nélküli edény | 1                 |    | -               | 180                            | 8               |
|                                                               |                    |                   |                                                                                     | -               | 90                             | 5-10            |
| Darált hús, vegyes, 200 g*                                    | Fedő nélküli edény | 1                 |    | -               | 90                             | 8-15            |
| Darált hús, vegyes, 500 g*                                    | Fedő nélküli edény | 1                 |    | -               | 180                            | 5               |
|                                                               |                    |                   |                                                                                     | -               | 90                             | 10-15           |
| Darált hús, vegyes, 1000 g*                                   | Fedő nélküli edény | 1                 |    | -               | 180                            | 10              |
|                                                               |                    |                   |                                                                                     | -               | 90                             | 20-30           |
| Hal                                                           |                    |                   |                                                                                     |                 |                                |                 |
| Hal, egész, 300 g*                                            | Fedő nélküli edény | 1                 |   | -               | 180                            | 3               |
|                                                               |                    |                   |                                                                                     | -               | 90                             | 10-15           |
| Halfilé, 400 g*                                               | Fedő nélküli edény | 1                 |  | -               | 180                            | 5               |
|                                                               |                    |                   |                                                                                     | -               | 90                             | 10-15           |
| Gyümölcs, zöldség                                             |                    |                   |                                                                                     |                 |                                |                 |
| Bogyós gyümölcs, 300 g                                        | Fedő nélküli edény | 1                 |  | -               | 180                            | 5-10            |
| Zöldség, 600 g                                                | Fedő nélküli edény | 1                 |  | -               | 180                            | 10              |
|                                                               |                    |                   |                                                                                     | -               | 90                             | 8-13            |
| Egyebek                                                       |                    |                   |                                                                                     |                 |                                |                 |
| Vaj megolvasztása, 125 g                                      | Fedő nélküli edény | 1                 |  | -               | 90                             | 7-9             |
| * fordítsa meg az idő felének elteltével                      |                    |                   |                                                                                     |                 |                                |                 |

\* fordítsa meg az idő felének elteltével

## Ételek melegítése mikrohullámmal

Mikrohullámmal az ételeket felmelegítheti, vagy egy lépésben felolvaszthatja és felmelegítheti.

Vegye ki a készételt a csomagolásból. A mikrohullámhoz megfelelő edényben az étel gyorsabban és egyenletesebben melegszik fel. Az étel különféle összetevői különböző gyorsasággal melegekedhetnek fel.

A lapos ételek gyorsabban megfőnek, mint ha púpozva vannak. Ezért az ételt lehetőleg laposan rendezze el az edényben. Az élelmiszereket ne rétegezze egymásra.

Fedje le az ételeket. Így jobb főzési eredményt ér el. Ha nincs megfelelő méretű fedő az edényhez, akkor fedje le tányérral vagy mikrohullámhoz való speciális fóliával.

Az ételt időközben 2-3 alkalommal keverje meg, vagy fordítsa meg azt. Felmelegítés után még 1-2 percig pihentesse az ételeket a hőmérséklet kiegyenlítődése érdekében.

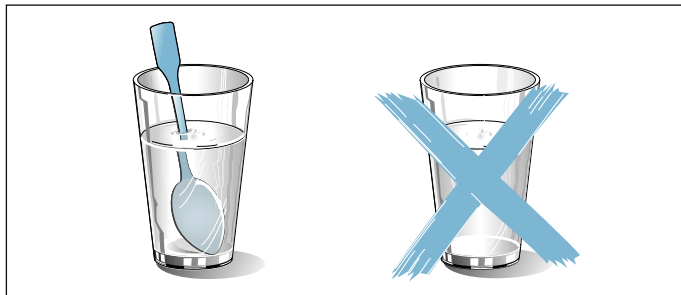
Ha bébiételt melegít, a cumisüveget cumi vagy fedő nélkül helyezze a rostélyra. Felmelegítés után rázza fel jól vagy keverje össze, és feltétlenül ellenőrizze a hőmérsékletet.

Az ételek hőt adnak le az edénynek. Teljesen mikrohullámú üzemmódban is nagyon forrók lehetnek.

**Javaslat:** Ha a beállítási táblázatban megadottaktól eltérő mennyiségekkel dolgozik, a következő alapszabályt vegye figyelembe: a kétszeres mennyiség körülbelül kétszeres időtartamnak felel meg.

### **Figyelmeztetés – Forrázásveszély!**

Folyadékok felforralásakor előfordulhat a késleltetett forrás. Ez azt jelenti, hogy a folyadék a jellegzetes gőzbuborékok megjelenése nélkül éri el a forrási hőmérsékletet. Már az edény kismértékű rázkódása esetén is hirtelen kifuthat és kifröcskölni a forró folyadék. Melegítéskor mindig tegyen egy kanalat az edénybe. Így elkerülhető a késedelmes forrás.



### **Figyelem!**

Sztraképződés: Ügyeljen arra, hogy a fémtárgyak – pl. a pohárban levő kanál – legalább 2 cm-re legyenek a

sütőtér falától és az ajtó belső oldalától. A szikrák tönkreteszhetik az ajtó belső üveglapját.

### **Javasolt beállítási értékek**

A táblázatban különféle ételek és italok mikrohullámmal való felmelegítéséhez talál beállítható értékeket. Az időadatok irányértékeknek tekintendők. Ezek az értékek függenek az edénytől, az élelmiszerek minőségétől, hőmérsékletétől és jellemzőitől. Időtartományokat adtunk meg. Először a rövidebb időt állítsa be, majd szükség esetén növelje az időt.

A táblázatban megadott értékek az étel hideg sütőtérbe való behelyezésre vonatkoznak.

Ha az ételéhez nem talál megadott értéket, vegye alapul a táblázatban szereplő hasonló ételeket.

Vegye ki a nem használt tartozékokat a sütőtérből. Így optimális főzési eredményt ér el, és energiát takarít meg.

Az étel elkészítése után törölje ki a sütőteret.

Alkalmazott fűtési mód:

■ Mikrohullám

| Étel                                               | Edény              | Betölési magasság | Fűtési mód | Hőmérséklet, °C | Mikrohullám-teljesítmény, watt | Időtartam, perc |
|----------------------------------------------------|--------------------|-------------------|------------|-----------------|--------------------------------|-----------------|
| <b>Italok melegítése</b>                           |                    |                   |            |                 |                                |                 |
| 200 ml (alaposan keverje meg)                      | Fedő nélküli edény | 1                 |            | -               | max                            | 1-3             |
| 400 ml (alaposan keverje meg)                      | Fedő nélküli edény | 1                 |            | -               | max                            | 2-6             |
| <b>Bébiétel felmelegítése</b>                      |                    |                   |            |                 |                                |                 |
| Cumisüveg, 150 ml (alaposan keverje meg)           | Fedő nélküli edény | 1                 |            | -               | 360                            | 1-3             |
| <b>Zöldség, hűtött</b>                             |                    |                   |            |                 |                                |                 |
| 250 g                                              | Fedett edény       | 1                 |            | -               | 600                            | 3-8             |
| <b>Zöldség, fagyasztott</b>                        |                    |                   |            |                 |                                |                 |
| Darabos, 250 g                                     | Fedett edény       | 1                 |            | -               | 600                            | 8-12            |
| Tejfölös spenót, egyben fagyasztott, 450 g         | Fedett edény       | 1                 |            | -               | 600                            | 11-16           |
| <b>Készétel, hűtött</b>                            |                    |                   |            |                 |                                |                 |
| Készétel, 1 adag                                   | Fedett edény       | 1                 |            | -               | 600                            | 4-8             |
| Leves, egytálétel, 400 ml                          | Fedett edény       | 1                 |            | -               | 600                            | 5-7             |
| Köreték, pl. tészta, gombóc, burgonya, rizs        | Fedett edény       | 1                 |            | -               | 600                            | 5-10            |
| Felfújtak, 400 g, pl. lasagne, burgonyafelfújt     | Fedő nélküli edény | 1                 |            | -               | 600                            | 5-10            |
| <b>Készételek, fagyasztott</b>                     |                    |                   |            |                 |                                |                 |
| Készétel, 1 adag                                   | Fedett edény       | 1                 |            | -               | 600                            | 11-15           |
| Leves, egytálétel, 200 ml (alaposan keverje meg)   | Fedett edény       | 1                 |            | -               | 600                            | 4-6             |
| Köreték, 500 g, pl. tészta, gombóc, burgonya, rizs | Fedett edény       | 1                 |            | -               | 600                            | 7-10            |
| Felfújtak, 400 g, pl. lasagne, burgonyafelfújt     | Fedő nélküli edény | 1                 |            | 180-200         | 180                            | 20-25           |

## Melegen tartás

A Felső/alsó fűtés 70 °C fűtési móddal melegen tarthatja az elkészült ételeket. Így elkerüli a pára lecsapódását, és nem kell kitörölnie a sütőteret.

Az elkészült ételeket két óránál hosszabb ideig ne tartsa melegen. Vegye figyelembe, hogy egyes ételek a melegen tartás folyamán tovább főnek. Szükség esetén fedje le az ételeket.

## Próbaételek

Ezek a táblázatok minőségellenőrző intézetek számára készültek a különböző készülékek ellenőrzésének megkönnyítése érdekében.

Az EN 60350-1:2013 ill. IEC 60350-1:2011, valamint EN 60705:2012, IEC 60705:2010 szabványok szerint.

## Sütés

A tepsiken vagy formákban egyszerre betölt süteményeknek nem kell egyszerre elkészülniük.

Betölési magasságok két szinten való sütéskor:

- univerzális serpenyő: 3. szint
- sütőtepsi: 1. szint

## Almás lepény

Almás lepény egy szinten: a sötét kerek sütőformákat eltávolítva tegye egymás mellé.

Sütemény kerek fehérbádóg kerek sütőformákban: sütés felső/alsó fűtéssel egy szinten. A rostély helyett az univerzális serpenyőt használja és erre tegye a kerek sütőformát.

## Vizes piskóta

Vizes piskóta két szinten: a kerek formákat eltávolítva helyezze egymás fölé a rostélyra.

## Utasítások

- A beállított értékek a hideg sütőtérbe való behelyezésre vonatkoznak.
- Vegye figyelembe a táblázatok előmelegítésre vonatkozó útmutatásait. A beállított értékek gyorsfűtés nélkül értendők.
- A sütéshez először a megadott hőmérsékletek közül az alacsonyabbat alkalmazza.

Használt fűtési módok:

-  Forró levegő
-  Felső/alsó fűtés
-  Pizzafokozat

| Étel                                                           | Edény / Tartozék                 | Betölési magasság | Fűtési mód                                                                            | Hőmérséklet, °C | Időtartam, perc |
|----------------------------------------------------------------|----------------------------------|-------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|-----------------|
| <b>Sütés</b>                                                   |                                  |                   |                                                                                       |                 |                 |
| Kinyomós sütemény                                              | Sütőtepsi                        | 1                 |  | 150-160*        | 20-30           |
| Kinyomós sütemény                                              | Sütőtepsi                        | 1                 |  | 140-150*        | 25-35           |
| Teasütemény                                                    | Sütőtepsi                        | 1                 |  | 160*            | 25-35           |
| Teasütemény                                                    | Sütőtepsi                        | 1                 |  | 150*            | 20-30           |
| Teasütemény, 2 szinten                                         | Univerzális serpenyő + sütőtepsi | 3+1               |  | 140*            | 30-40           |
| Vizes piskóta                                                  | Kapcsos kerek sütőforma, Ø 26 cm | 1                 |  | 160-170**       | 25-35           |
| Vizes piskóta                                                  | Kapcsos kerek sütőforma, Ø 26 cm | 1                 |  | 160-170**       | 30-45           |
| Almás lepény                                                   | 2 db fekete lemez forma Ø 20 cm  | 1                 |  | 180-200         | 60-70           |
| Almás lepény                                                   | 2 db fekete lemez forma Ø 20 cm  | 1                 |  | 170-180         | 60-80           |
| * 5 percig melegítse elő, ne használja a „gyorsfűtés” funkciót |                                  |                   |                                                                                       |                 |                 |
| ** melegítse elő, ne használja a „gyorsfűtés” funkciót         |                                  |                   |                                                                                       |                 |                 |

## Roston sütés

Tolja be végül az univerzális serpenyőt is. Így felfogja a folyadékot, és a sütőtér tisztább marad.

Alkalmazott fűtési mód:

-  Grill, nagy felület

| Étel                                   | Tartozékok | Betolási magasság | Fűtési mód                                                                          | Hőmérséklet, °C | Időtartam, perc |
|----------------------------------------|------------|-------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|-----------------|
| <b>Roston sütés</b>                    |            |                   |                                                                                     |                 |                 |
| Pirítós készítése                      | Rostély    | 3                 |  | 290             | 3-6             |
| Marhahús hamburger, 12 darab*          | Rostély    | 2                 |  | 290             | 20-30           |
| * a teljes idő 2/3-a után fordítsa meg |            |                   |                                                                                     |                 |                 |

## Ételek készítése mikrohullámmal

Mikrohullámmal való sütéshez mindig mikrohullámhoz alkalmas hőálló edényt használjon. Vegye figyelembe a mikrohullámhoz alkalmas edényekre vonatkozó tanácsokat. → "A mikrohullámú sütő" a(z) 18. Oldalon

Ha az edényt a rostélyra helyezi, a rostélyt a „Microvawe” felirattal a készülék ajtaja felé és hajlaltal lefelé tolja be.

**Utasítás:** A csak mikrohullámú üzemmóddal történő ellenőrzéshez kapcsolja ki a szárítás funkciót az alapbeállításokban. → "Alapbeállítások" a(z) 21. Oldalon

Használt fűtési módok:

-  Forró levegő
-  Termogrill
-  Mikrohullám

| Étel                                   | Edény / Tartozék   | Betolási magasság | Fűtési mód                                                                           | Hőmérséklet, °C | Mikrohullám-teljesítmény, watt | Időtartam, perc |
|----------------------------------------|--------------------|-------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|--------------------------------|-----------------|
| <b>Felolvasztás mikrohullámmal</b>     |                    |                   |                                                                                      |                 |                                |                 |
| Hús                                    | Fedő nélküli edény | 1                 |  | -               | 180<br>90                      | 5<br>10-15      |
| <b>Főzés mikrohullámmal</b>            |                    |                   |                                                                                      |                 |                                |                 |
| Madártej                               | Fedő nélküli edény | 1                 |  | -               | 360<br>180                     | 20<br>20-25     |
| Piskóta                                | Fedő nélküli edény | 1                 |  | -               | 600                            | 7-9             |
| Fasírt                                 | Fedő nélküli edény | 1                 |  | -               | 600                            | 22-27           |
| <b>Főzés mikrohullámmal kombinálva</b> |                    |                   |                                                                                      |                 |                                |                 |
| Burgonyafelfűjt                        | Fedő nélküli edény | 1                 |  | 150-170         | 360                            | 25-30           |
| Sütemény                               | Fedő nélküli edény | 1                 |  | 190-210         | 180                            | 12-18           |
| Csirke*                                | Fedő nélküli edény | 1                 |  | 180-200         | 360                            | 25-35           |
| * a teljes idő 2/3-a után fordítsa meg |                    |                   |                                                                                      |                 |                                |                 |









REGISTER YOUR PRODUCT  
ONLINE [NEFF-HOME.COM](http://NEFF-HOME.COM)



Constructa NEFF Vertriebs-GmbH |  
Carl-Wery-Straße 34 | 81739 Munich | Germany

9001309318  
980412  
hu