



BEÉPÍTHETŐ SÜTŐ

[hu] HASZNÁLATI UTASÍTÁS

C15MR02.0

Tartalomjegyzék

	Rendeltetésszerű használat	4
	Fontos biztonsági előírások	4
	Általános	4
	Mikrohullámú sütő	5
	A sérülések okai	7
	Általános	7
	Mikrohullámú sütő	7
	Környezetvédelem	8
	Energiamegtakarítás	8
	Környezetbarát ártalmatlanítás	8
	A készülék megismerése	9
	Kezelőfelület	9
	Kezelőelemek	9
	Főmenü	10
	Fűtési módok menü	10
	A sütőtér funkciói	10
	Tartozékok	11
	Mellékelt tartozékok	11
	Tartozék behelyezése	11
	Kiegészítő tartozékok	12
	Az első használat előtt elvégzendő tennivalók	12
	Az első üzembe helyezés	12
	Sütőtér tisztítása	13
	A tartozékok tisztítása	13
	A készülék kezelése	13
	A készülék be- és kikapcsolása	13
	Készülék üzemeltetésének beállítása és megkezdése ..	13
	Készülék üzemelésének módosítása vagy megszakítása	14
	Készülék gyors felfűtése	14
	Időfunkciók	15
	Időfunkciók megjelenítése és elrejtése	15
	Jelzőóra beállítása	15
	Időtartam beállítása	15
	Késleltetett üzem – „Befejezési idő”	15
	Beállítások ellenőrzése, módosítása és törlése	15
	Gyerekzár	16
	Automatikus gyerekzár	16
	Egyszeri gyerekzár	16
	A mikrohullámú sütő	17
	Edény	17
	Mikrohullám-fokozatok	17
	Mikrohullám üzem mód beállítása	17
	Mikrohullámmal kombinált üzem mód beállítása	18
	Alapbeállítások	19
	Alapbeállítások módosítása	19
	Az alapbeállítások listája	19
	Kedvencek beállítása	20
	Tisztítószer	20
	Megfelelő tisztítószer	20
	Készülék tisztántartása	21
	Tartók	22
	Állványok ki- és beakasztása	22
	A készülék ajtaja	23
	Ajtóburkolat levétele	23
	Ajtólapok ki- és beszerelése	23
	Üzemzavar – mi a teendő?	25
	Hibatáblázat	25
	Maximális időtartam túllépve	25
	Sütőtérlámpák	25
	Vevőszolgálat	26
	E-szám és FD-szám	26
	Programok	26
	Beállítási tanácsok	26
	Étel kiválasztása	27
	Program beállítása	27
	Kísérleti konyhánkban teszteltük Önnek	28
	Szilikonformák	28
	Sütemények és aprósütemények	28
	Kenyér- és zsemlefélek	31
	Pizza, quiche és pikáns sütemények	32
	Felfújt és szuflé	34
	Szárnyasok	35
	Hús	37
	Hal	39
	Köreték és zöldségek	41
	Desszert	43
	Eco fűtési mód	44
	Akrilamid az élelmiszerekben	45
	Aszalás	45
	Befőzés	46
	Felolvasztás	47
	Ételek melegítése mikrohullámmal	48
	Próbaételek	50

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) 11. 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 biztosítékszekrényben.
- 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 tartozékokra. Nehezezként helyezzen a sütőpapírra egy edényt vagy egy sütőformát. Csak a szükséges területet 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 ujjja. Ne nyúljon a csuklópántokhoz.

Figyelmeztetés – Áramütésveszély!

- A szakszerűtlen javítások veszélyesek. Javításokat csak szakképzett ügyfélszolgálati technikus végezhet, és csak ő cserélheti ki a sérült csatlakozóvezetékeket. Ha a készülék meghibásodott, húzza ki a hálózati csatlakozót, vagy cserélje ki a biztosítékot a biztosítékszekrényben. 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 biztosítékszekrényben. 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.

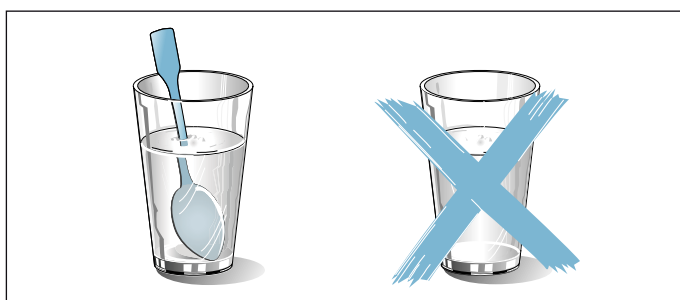
Figyelmeztetés – Égésveszély!

- 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 hó 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 fémbefonattal 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 sütőtérajtó 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

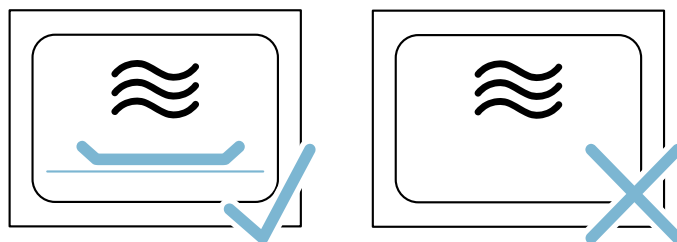
Figyelem!

- 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) 17. Oldalon



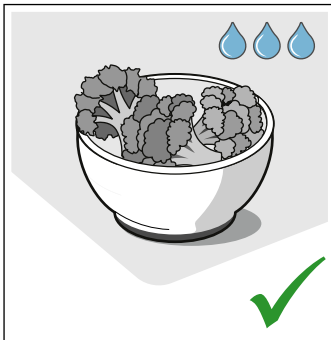
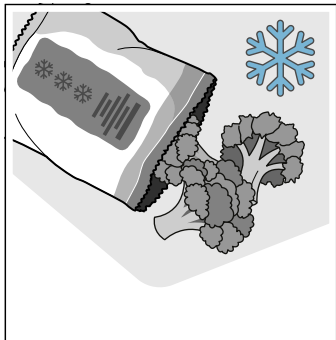
- Mikrohullámmal készíthető popcorn: Soha ne állítson be túl nagy mikrohullám-teljesítményt. Maximum 600 wattot használjon. A popcornos zacskót helyezze mindig egy üvegtányérra. Az ajtóüveg túlterhelés hatására megrepedhet.

Környezetvédelem

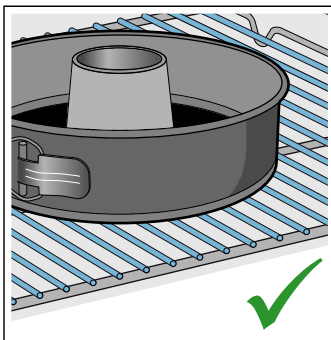
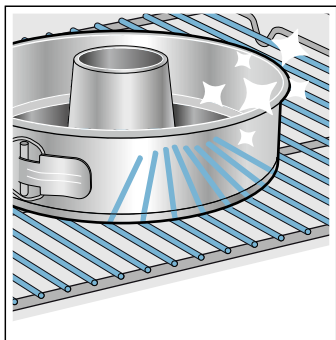
Új készüléke különösen hatékony energiafogyasztású. Itt ötleteket adunk Önnek ahhoz, hogyan takaríthat meg sütés közben energiát, és hogyan ártalmatlaníthatja készülékét megfelelően.

Energiamegtakarítás

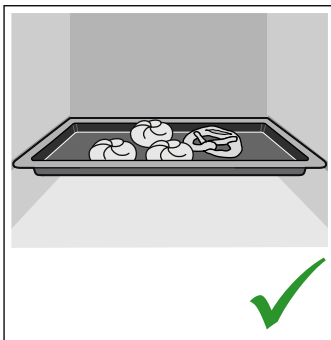
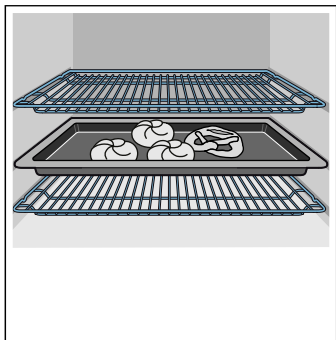
- Csak akkor melegítse elő a készüléket, ha azt a recept vagy a használati utasítás táblázata előírja.
- A fagyasztott élelmiszereket hagyja kiolvadni, mielőtt a sütőtérbe teszi őket.



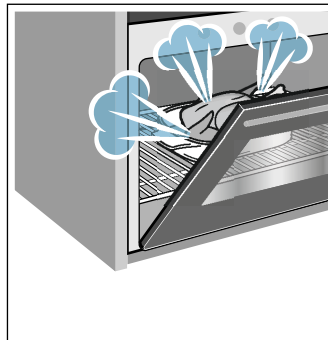
- Használjon sötét, feketére lakkozott vagy zománcozott sütőformákat. Ezek különösen jól veszik fel a hőt.



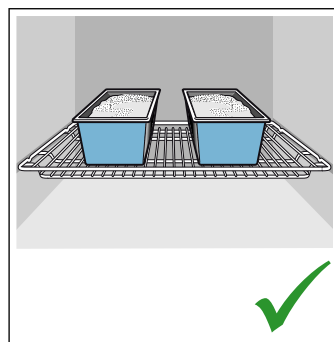
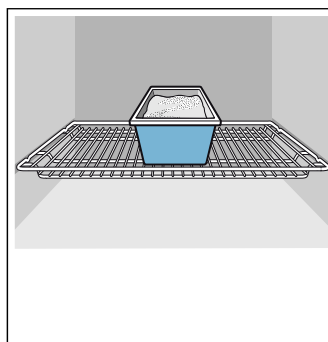
- Vegyen ki a sütőtérből minden olyan tartozékot, amelyre nincs szükség.



- 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 behelyezhet 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.

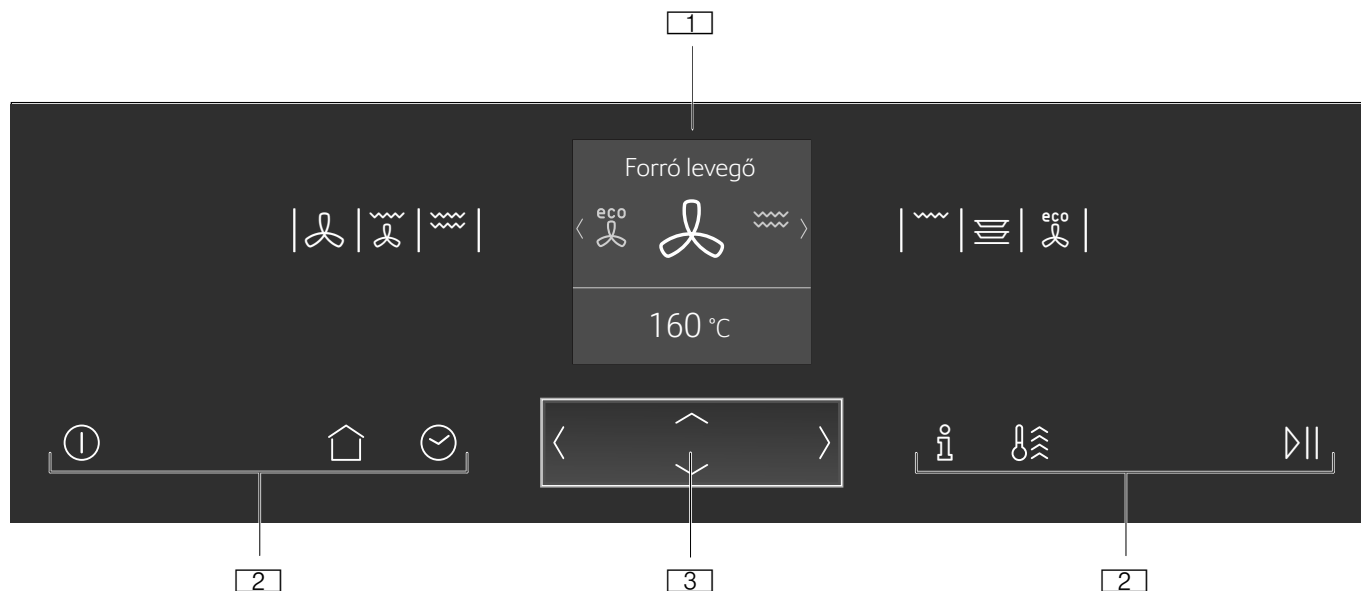
A készülék megismerése

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
1 be/ki	A készülék be- vagy kikapcsolása → "A készülék be- és kikapcsolása" a(z) 13. Oldalon
 Főmenü	Üzem módok és beállítások kiválasztása → "Készülék üzemeltetésének beállítása és megkezdése" a(z) 13. Oldalon
 Időfunkciók	Jelzőóra, időtartam vagy „Befejezési idő” késleltetett üzem beállítása → "Időfunkciók" a(z) 15. Oldalon
 Gyerekzár	Gyerekzár bekapcsolása vagy kikapcsolása → "Gyerekzár" a(z) 16. Oldalon
 Információ	További információk megjelenítése Aktuális hőmérséklet megjelenítése → "Készülék üzemeltetésének beállítása és megkezdése" a(z) 13. Oldalon

 Gyors felfűtés	Gyors felfűtés bekapcsolása vagy kikapcsolása → "Készülék gyors felfűtése" a(z) 14. Oldalon
 start/stop	Üzem mód elindítása vagy leállítása → "Készülék üzemeltetésének beállítása és megkezdése" a(z) 13. 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, kattintson az  érintőgombra.

Menü	Használat
	Fűtési módok Válassza ki az ételhez a kívánt fűtési módot és hőmérsékletet → "A készülék be- és kikapcsolása" a(z) 13. Oldalon
	Mikrohullám Mikrohullámmal az ételeket különösen gyorsan lehet főzni, felmelegíteni és felolvasztani. → "A mikrohullámú sütő" a(z) 17. Oldalon

	Mikrohullámmal kombinálva Ekkor a Mikrohullám mellé kiegészítésként bekapcsolhat még egy fűtési módot. → "A mikrohullámú sütő" a(z) 17. Oldalon
	Mikrohullámú programok A programokkal mikrohullám használatával készíthet el ételeket. → "Programok" a(z) 26. Oldalon
	Alapbeállítások Készülékének alapbeállításait hozzáigazíthatja saját szokásaihoz. → "Alapbeállítások" a(z) 19. 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. A ventilátor egyenletesen elosztja a hátfalban lévő körfűtőtest hőjét a sütőtérben.
 Termogrill	50–250 °C	Szárnyas, egész hal és nagyobb húsdarabok sütéséhez. A grillfűtőtest és a ventilátor felváltva be- és kikapcsol. A ventilátor a forró levegőt kevergeti az étel körül.
 Grill, nagy felület	50–290 °C	Lapos grilleznivalók, például steak, virsli vagy piritós grillezéséhez és csőben sütéshez. A grillfűtőtest alatt lévő teljes felület felforrósodik.
 Grill, kis felület	50–290 °C	Kis mennyiségű steak, virsli vagy piritós grillezéséhez és csőben sütéshez. A grillfűtőtest alatt lévő középső felület felforrósodik.
 Edény előmelegítése	30–70 °C	Edény melegítéséhez.
 Forró levegő Eco	30–275 °C	Kiválasztott ételek kímélő főzéséhez egy szinten, előmelegítés nélkül. A ventilátor elosztja a hátfalban lévő körfűtőtest hőjét a sütőtérben. A fűtési mód 125 és 275 °C között a leghatékonyabb. Ennek a fűtési módnak a használatával kerül sor az energiahatékonysági osztály, valamint az energiafogyasztás meghatározására légkeringetési üzemmódban.
 Készülék szárítása	150 °C	Mikrohullám használata után szárítsa ki a sütőt, hogy ne maradjon benne semmilyen nedvesség.

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) 19. 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 hosszán működjön tovább. → "Alapbeállítások" a(z) 19. 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:



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.

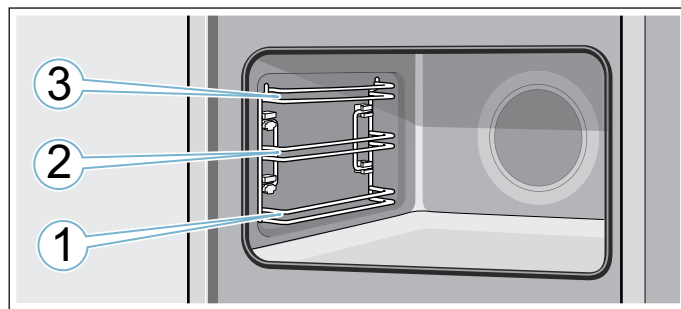
Mikrohullám

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.

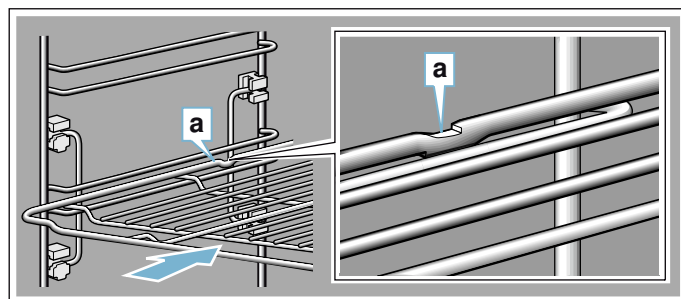
Utasítások

- 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

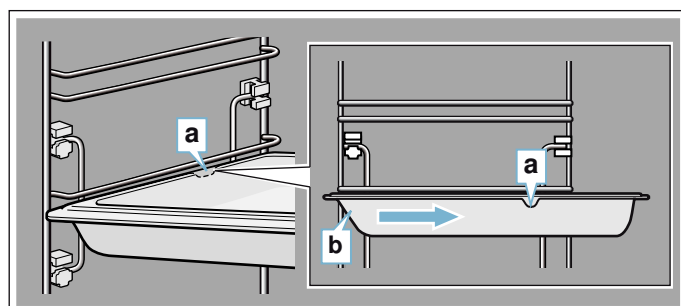
A tartozék kb. félig kihúzható, amíg beakad. A beakasztás megakadályozza, hogy a tartozék kibillenjen, amikor kihúzza. A tartozékot megfelelően kell betolni a sütőtérbe, hogy a billenésgátló működjön.

A rostély betolásakor ügyeljen arra, hogy a beakasztó pecék **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 pecék **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.

Országunként 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) 26. Oldalon

Tartozékok
Sütő- és grillrács
Sütőtepsi
Univerzális serpenyő
Sütőtepsi, tapadásgátló bevonattal
Univerzális serpenyő, tapadásgátló bevonattal
Felfűjthető serpenyő
Profi serpenyő
Profi serpenyő fedője
Pizzatepsi
Grilltepsi
Kerámia sütőkő
Üveg sütőtál, 5,1 liter
Üvegserpenyő
Sütőhöz való gőzölőkészlet
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 következő sorba.
2. A $\langle$ vagy a $\rangle$ gombbal válassza ki a pontos időt.
3. Nyomja meg a $\frown$ gombot.
4. A $\rangle$ gombbal válassza ki a következő beállítást.

Dátum beállítása

1. A $\curvearrowright$ gombbal lépjen a következő sorba.
2. A $\langle$ vagy a $\rangle$ gombbal válassza ki az aktuális napot.
3. A $\frown$ gombbal lépjen vissza a „Nap” lehetőségére.
4. A $\rangle$ gombbal válassza ki a következő beállítást.
5. A $\curvearrowright$ gombbal lépjen a következő sorba.
6. A $\langle$ vagy a $\rangle$ gombbal válassza ki az aktuális hónapot.
7. A $\frown$ gombbal lépjen vissza a „Hónap” lehetőségére.
8. A $\rangle$ gombbal válassza ki a következő beállítást.
9. A $\curvearrowright$ gombbal lépjen a következő sorba.
10. A $\langle$ vagy a $\rangle$ gombbal válassza ki az aktuális évet.
11. A $\frown$ gombbal lépjen vissza az „Év” lehetőségére.
12. A $\rangle$ gombbal válassza ki a beállításokat.

Az első üzembe helyezés befejeződött.

Utasítások

- Ezeket a beállításokat bármikor újra megváltoztathatja az alapbeállításokban.
→ "Alapbeállítások" a(z) 19. 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) 13. Oldalon

Beállítások	
Fűtési mód	Thermogrill 
Hőmérséklet	250 °C
Időtartam	1 óra

6. Szellőztesse ki a konyhát, amíg a készülék felfűt.
7. Kapcsolja ki a készüléket a megadott időtartam letelte után az 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	Jelentés
-H-	Maradékhő magas (120 °C feletti)
-h-	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

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



2. A < vagy a > gombbal válassza ki a fűtési módot.
3. A  gombbal lépjen a következő sorba.

4. A $\langle$ vagy a $\rangle$ gombbal válassza ki a hőmérsékletet.



Utasítás: Üzem módtól függően további beállításokat választhat ki. A $\sim$ gombbal lépjen a következő sorokba az egyes újabb beállítások megadásához. A $\langle$ vagy a $\rangle$ gombbal válassza ki a beállítást.

5. Koppintson a $\triangleright||$ érintőgombra a készülék üzemeltetésének megkezdéséhez.
A felfűtési sáv és a működési idő megjelenik a kijelzőn.

Utasítás: Ha bekapcsolás után közvetlenül a főmenübe $\square$ szeretne érkezni, az Alapbeállítások fejezet „Bekapcsolás utáni üzem” című részében kiválaszthatja a főmenüt. $\rightarrow$ "Alapbeállítások" a(z) 19. Oldalon

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 $\mathbb{1}$ érintőgombra.

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

További információk

Ha az $\mathbb{1}$ érintőgomb világít, akkor megjeleníthet információkat. Ehhez koppintson az $\mathbb{1}$ érintőgombra. Az információ néhány másodpercre megjelenik.

Készülék üzemelésének módosítása vagy megszakítása

Készülék üzemelésének módosítása

1. Az $\triangleright||$ érintőgombbal állítsa le az üzemelést.
2. A $\sim$ vagy a $\wedge$ gombbal lépjen a módosítani kívánt beállítás sorába.
3. A $\langle$ vagy a $\rangle$ gombbal módosítsa a beállítást.
4. Az $\triangleright||$ 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 $\triangleright||$ 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 időt.

Funkció	Fűtési mód	Tegye az ételt a sütőtérbe
Gyors felfűtés	Forró levegő $\mathbb{1}$	felfűtés után

Utasítások

- Ha világít az $\mathbb{1}$ érintőgomb, akkor bekapcsolhatja a gyors felfűtés funkciót.
- Ha ki szeretné kapcsolni a gyors felfűtés funkciót annak befejeződése előtt, koppintson az $\mathbb{1}$ érintőgombra.

Gyors felfűtés bekapcsolása

1. Állítsa be a forró levegőt $\mathbb{1}$ és a hőmérsékletet.
Utasítás: Állítson be 100 °C feletti hőmérsékletet, hogy a készülék gyorsan előmelegíthessen.
2. Koppintson az $\triangleright||$ érintőgombra a készülék üzemeltetésének megkezdéséhez.
3. Koppintson az $\mathbb{1}$ érintőgombra a készülék gyors felfűtésének megkezdéséhez.
A kijelzőn megjelenik a $\mathbb{1}$ szimbólum.
4. Miután elérte a beállított hőmérsékletet, a gyors felfűtés automatikusan kikapcsol. A kijelzőn kialszik a $\mathbb{1}$ 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 beállítása

A jelzőóra bekapcsolt és kikapcsolt készüléken is beállítható.

- Koppintson az érintőgombra.
A kijelzőn megjelennek az időfunkciók.
- A gombbal válassza ki az időtartamot.
Utasítás: Bekapcsolt készülék esetén a Jelzőóra sorba, végül a gombbal válassza ki az időtartamot.
- 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.

- Koppintson az érintőgombra.
- Állítsa be a fűtési módot és a hőmérsékletet.
- Koppintson az érintőgombra.
A kijelzőn megjelennek az időfunkciók.
- A vagy a gombbal állítsa be az időtartamot.
 - gomb javasolt érték 10 perc
 - gomb javasolt érték 30 perc
- 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.
- Az ételeket a megfelelő tartozékokon csúsztassa a sütőtérbe, és csukja be a készülék ajtaját.
 - Koppintson az érintőgombra.
 - Állítsa be a fűtési módot és a hőmérsékletet.
 - Koppintson az érintőgombra.
A kijelzőn megjelennek az időfunkciók.
 - A gombbal válassza ki az időtartamot.
 - A gombbal lépjen a „ Befejezési idő” lehetőségre.
 - A gombbal válassza ki a befejezés időpontját.
 - 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

- Koppintson az érintőgombra.
A kijelzőn megjelennek az időfunkciók.
- A vagy a gombbal lépkedjen a sorok között.
- 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.

Lezárás	Bekapcsolás/kikapcsolás
Automatikus gyerekzár	A Beállítások → "Alapbeállítások" a(z) 19. Oldalon menü használatával
Egyszeri gyerekzár	Az  érintőgomb használatával

Utasítás: Amikor bekapcsolja a gyerekzárát, a készülék zárolja a kezelőfelületet. Kivéve az  és az  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 az  érintőgombra.
2. Koppintson az  érintőgombra.
3. A  vagy a  gombbal válassza a „Beállítások” lehetőséget.
4. A  gombbal lépjen a következő sorba.
5. A  vagy a  gombbal válassza az „Automatikus gyerekzár” lehetőséget.
6. A  gombbal lépjen a következő sorba.
7. A  vagy a  gombbal válassza a „Bekapcsolva” lehetőséget.
8. Koppintson az  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 az  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 az  érintőgombra.
3. Koppintson az  érintőgombra.
4. A  vagy a  gombbal válassza a „Beállítások” lehetőséget.
5. A  gombbal lépjen a következő sorba.
6. A  vagy a  gombbal válassza az „Automatikus gyerekzár” lehetőséget.
7. A  gombbal lépjen a következő sorba.
8. A  vagy a  gombbal válassza a „Kikapcsolva” lehetőséget.
9. Koppintson az  érintőgombra.
10. A  gombbal lépjen a következő sorba a beállítás mentéséhez.
Az „Automatikus gyerekzár” ki van kapcsolva.
11. Koppintson az  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 garantálja 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!

Szikkaképződés: Ügyeljen arra, hogy a fémtárgyak – pl. a pohárban levő kanál – legalább 2 cm-re legyenek a sütőtér falától és az ajtó belső oldalától. A szikkák 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 különböző ételeknek és elkészítési módoknak megfelelően.

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

Fokozatok	Ételfél	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  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) 19. 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

- Ha újra be kívánja állítani a mikrohullám-teljesítményt és az időtartamot, koppintson az  érintőgombra.
- 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 „I→I 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 zárása után koppintson a  érintőgombra. Az üzemmód folytatódik.

Utasítás: Ha módosította az alapbeállítást, ügyeljen arra, hogy a mikrohullámú sütő ne működjön tovább étel nélkül. → 19. 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  érintőgombra.

Készülék szárítása

Minden mikrohullámú üzemmód után használja a „Készülék szárítása ” funkciót. A készülék felmelegíti a sütőtér, és a benne lévő nedvesség elpárolog.

A készülék szárítása funkció 10 percig tart, és az időtartama nem módosítható.

- Nyissa meg a Fűtési módok menüt.
- A  vagy a  gombbal válassza ki a „Készülék szárítása ” lehetőséget.
- Koppintson az  érintőgombra a készülék üzemeltetésének megkezdéséhez.
Az  érintőgomb világít. Az időtartam letelte a kijelzőn követhető.

Néhány percre hagyja nyitva a készülék ajtaját, amíg a sütőtér teljesen ki nem szárad.

Mikrohullámmal kombinált üzemmód beállítása

Egyes fűtési módok kombinálhatók mikrohullámmal. A mikrohullám-teljesítmény ekkor nem módosítható.

Rendelkezésre álló fűtési módok:

	Forró levegő + 90 W
	Thermogrill + 90 W
	Thermogrill + 180 W
	Thermogrill + 360 W

- Koppintson az  érintőgombra a készülék bekapcsolásához.
- Koppintson a  érintőgombra.
Megjelenik a főmenü.
- A  vagy a  gombbal válassza a „Mikrohullámmal kombinált üzemmód ” lehetőséget.
- Koppintson a  érintőgombra.
A kijelzőn megjelenik javaslatként a Forró levegő + 90 W.
- A  vagy a  érintőgombbal állítsa be a kívánt kombinált üzemmódot.
- A  gombbal lépjen a következő sorba.
A  vagy a  gombbal állítsa be a kívánt hőmérsékletet.
- A  gombbal lépjen a következő sorba.
A  vagy a  gombbal állítsa be a kívánt időtartamot.
- Koppintson a  érintőgombra.
A készülék elindítja az üzemmódot. Az időtartam letelte a kijelzőn követhető.

A hőmérséklet 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.

Üzem mód 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.

Üzem mód megszakítása

Koppintson a  érintőgombra.



Alapbeállítások

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

Alapbeállítások módosítása

1. Koppintson az  érintőgombra.
2. Koppintson az  érintőgombra.
3. A  vagy a  gombbal válassza a „Beállítások ” lehetőséget.
4. A  gombbal lépjen a következő sorba.
5. A  vagy a  gombbal válassza ki a beállítást.
6. A  gombbal lépjen a következő sorba.
7. A  vagy a  gombbal válassza ki a beállítást.
8. Koppintson az  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) 20. Oldalon
Hangjelzés időtartama	Rövid Közepes Hosszú
Gomb hangjelzése	Kikapcsolva (Kivétel: az  érintőgomb hangja megmarad) Bekapcsolva
Kijelző fényereje	5 fokozatban beállítható
Időkijelzés	Digitális Ki
Világítás	Üzem közben bekapcsolva Üzem közben kikapcsolva
Gyerekzár*	Csak billentyűzár Ajtózár és billentyűzár
Automatikus folytatás	Ajto zárásnál Nincs folytatás
Automatikus gyerekzár	Kikapcsolva Bekapcsolva
Bekapcsolás utáni üzem	Főmenü Fűtési módok Mikrohullám Mikrokombi MH-program

Éjszakai elsötétítés	Kikapcsolva
	Bekapcsolva (a kijelző elsötétül 22:00 és 5:59 óra között)
Figyelmeztetés MH sütő- tepsi	Megjelenítés
	Ne jelenítse meg
Márkalógó	Kijelzés
	Ne jelenítse meg
Mikrohullámú sütő szárí- tása	Bekapcsolva
	Kikapcsolva
Ventilátor továbbműködé- sének időtartama	Ajánlott
	Minimális
Gyári beállítások	Töltés
*) 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 „Thermogrill” 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 > gombbal válassza ki az „Alapbeállítások” 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.



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

Ajtólapok	Forró mosogatószeres víz: Mosogatóruhával tisztítsa meg és puha törülőruhával szárítsa meg. Ne használjon üvegkaparót, vagy nemesacélból készült dörzsszivacsot.
Kilincs	Forró mosogatószeres víz: Mosogatóruhával tisztítsa meg és puha törülőruhával szárítsa meg. Ha vízkőmentesítő kerül a kilincsre, azonnal törölje le. Ezeket a foltokat később már nem lehet eltávolítani.
A készülék belseje	
Zománczott felület	Forró mosogatószeres víz vagy ecetes víz: Mosogatóruhával tisztítsa meg és puha törülőruhával szárítsa meg. Mosogatószeres vízzel és nedves törülőruhával törölje le a ráégett ételmaradékokat. Erős szennyeződés esetén nemesacélból készült súrolóspirált vagy sütőtisztító szert használjon. Figyelem! Soha ne használjon sütőtisztítót a meleg sütőtérben. Sérülések keletkezhetnek a zománcban. A következő felfűtés előtt a csomagolás maradványait teljesen távolítsa el a sütőtérből és a készülékajtóról. A sütőteret tisztítás után hagyja nyitva, hogy megszáradjon. Utasítás: Az ételmaradékok fehér bevonatot okozhatnak. Ezeknek nincs jelentőségük és nem befolyásolják a működést. Szükség esetén távolítsa el citromsavval.
A sütőtér világításának üvegburaja	Forró mosogatószeres víz: Mosogatóruhával tisztítsa meg és puha törülőruhával szárítsa meg. Erős szennyeződésnél legjobb, ha sütőtisztító szert használ.
Ajtótömítés Ne vegye le!	Forró mosogatószeres víz: Mosogatóruhával tisztítsa meg. Ne súrolja.
Ajtóburkolat	nemesacélból: Használjon nemesacél-tisztítót. Vegye figyelembe a gyártó utasításait. Ne használjon nemesacél-ápoló szereket. műanyagból: Forró mosogatószeres vízzel és mosogatóruhával tisztítsa. Puha törülőruhával törölje át. Ne használjon üvegtisztítót vagy üvegkaparót. Tisztításhoz vegye le az ajtóburkolatot.
Nemesacél belső ajtókeret	Nemesacél-tisztító: Vegye figyelembe a gyártó utasításait. Ezzel távolíthatja el az elszíneződéseket. Ne használjon nemesacél-ápoló szereket.
Tartók	Forró mosogatószeres víz: Áztassa be, és mosogatóruhával vagy kefével tisztítsa meg.

Kihúzórendszer	Forró mosogatószeres víz: Mosogatóruhával vagy kefével tisztítsa meg. Ne távolítsa el a kenőzsírt a kihúzószínekről, a legjobb, ha betolt helyzetben tisztítja. Nem tisztítható mosogatógépben.
Tartozékok	Forró mosogatószeres víz: Áztassa be, és mosogatóruhával vagy kefével tisztítsa meg. 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.

Készülék tisztántartása

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

Figyelmeztetés – Tűzveszély!

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

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.

Tartók

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

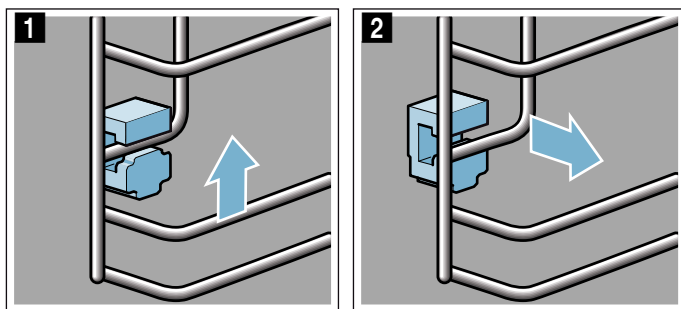
Állványok ki- és beakasztása

⚠ Figyelmeztetés – Égésveszély!

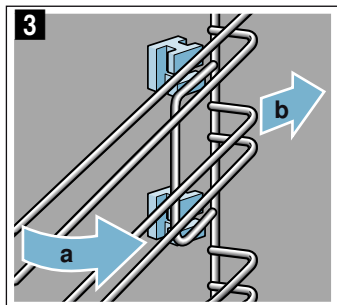
Az állványok felforrósodnak. Soha ne érintse meg a forró állványokat. Mindig hagyja lehűlni a készüléket. A gyermekeket tartsa távol.

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).

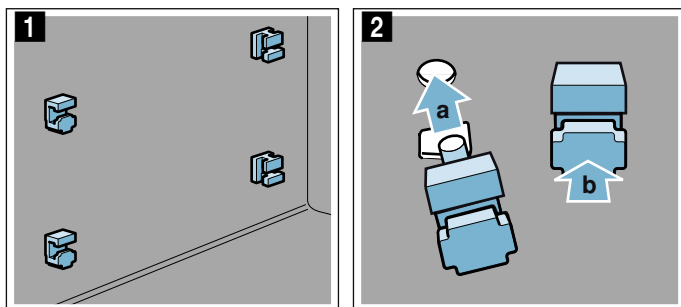


Az állványokat mosogatószerrel és mosogatószivaccsal tisztítsa meg. Makacs szennyeződések esetén használjon kefét.

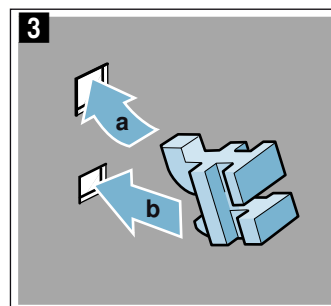
Helyezze be a rögzítőket

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

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

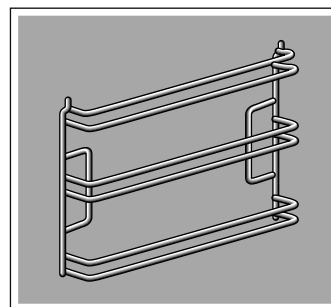


3. A hátsó rögzítőt a horoggal akassza be a felső nyílásba **a**, majd nyomja be az alsó nyílásba **b** (3. ábra).



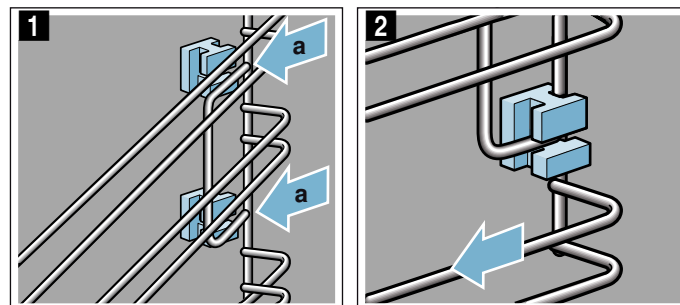
Állványok beakasztása

A beakasztásnál figyeljen arra, hogy a ferde rész legyen felül az állványon.

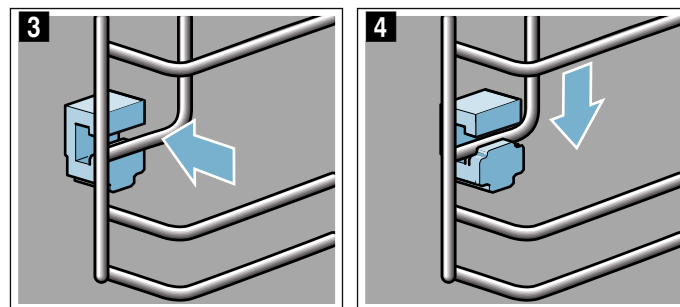


Az állványok jobb és bal oldalon illeszkednek.

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

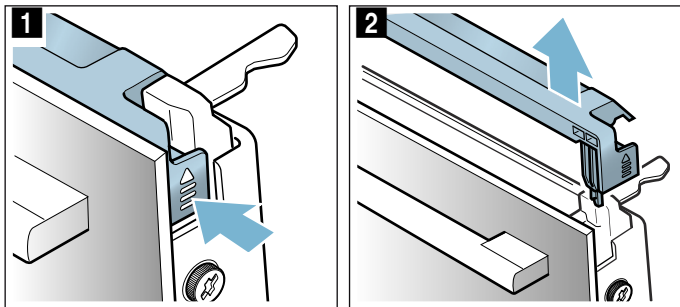
Gondos ápolással és tisztítással készüléke sokáig szép és működőképes marad. Itt megtudhatja, hogyan tisztíthatja a készülék ajtaját.

Ajtóburkolat levétele

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

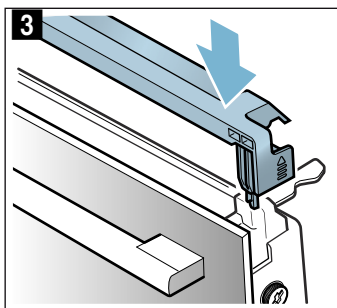
1. Nyissa ki kissé a készülék ajtaját.
2. Nyomja a burkolatot jobb és bal oldalon (1. ábra).
3. Vegye le a burkolatot (2. ábra).

Óvatosan csukja be a készülék ajtaját



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

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



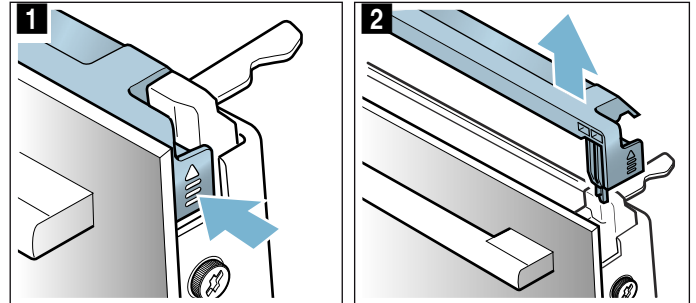
5. Csukja be a készülék ajtaját.

Ajtólapok ki- és beszerelése

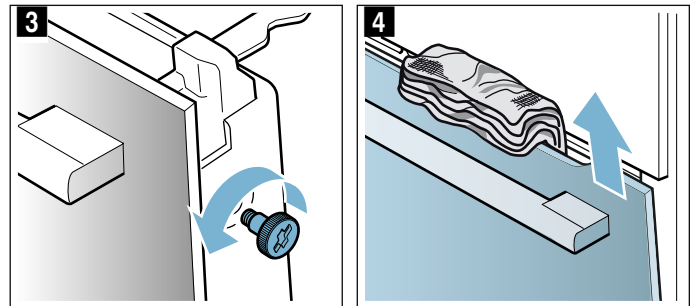
A jobb tisztíthatóság érdekében a készülék ajtajának üveglapjai kiszerezhetők.

A készülék kiszerezése

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.

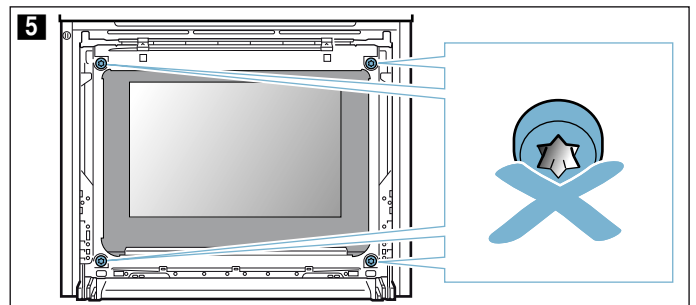


A lapokat ablaktisztító szerrel és puha törlővel tisztítsa meg.

⚠ 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).



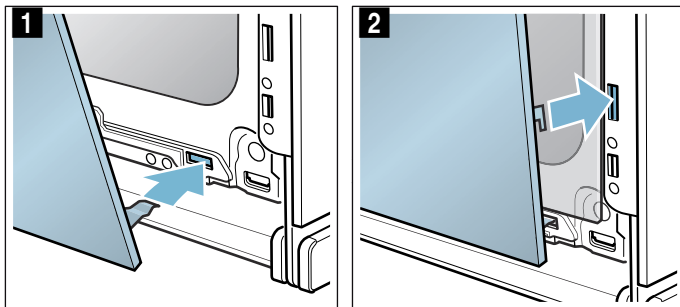
⚠ Figyelmeztetés

Sérülésveszély!

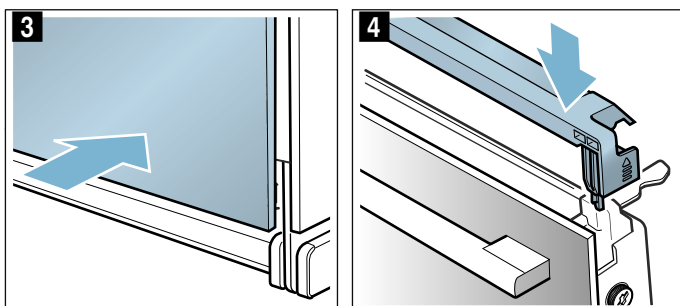
- A készülék ajtajának összekarcolt üvege megrepedhet. Ne használjon üvegkaparót, éles vagy súroló hatású tisztítóeszközöket.
- A készülék ajtajának csuklópántjai elmozdulnak az ajtó kinyitásakor és becsukásakor, ezáltal becsípődhet az ujj. Ne nyúljon a csuklópántokhoz.

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, nézzon 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	Csatlakoztassa a készüléket a hálózathoz
	Áramkimaradás	Ellenőrizze, hogy a többi konyhai készülék működik-e
	A biztosíték meghibásodott	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 működ-tethető, 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 alapbeállítások-nál	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 → "Alapbeállítások" a(z) 19. Oldalon
A kijelzőn megjelenik a „D” vagy „E”, pl. D0111 vagy E0111	Műszaki probléma	Kapcsolja ki, majd újra be a készüléket 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. Ezt a funkciót az alapbeállításoknál kapcsolhatja ki. Vegye figyelembe a mikrohullámra vonatkozó adatokat. → "A mikrohullámú sütő" a(z) 17. 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 leállásáig 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 three labels: E-Nr., FD-Nr., and Z-Nr. Each label is followed by a series of small squares representing digits. Below the labels, there 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.

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 található.

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) 17. Oldalon

Étel kiválasztása

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

Ételek
Darabolt szárnyas felolvasztása
Hús felolvasztása
Halfilé felolvasztása
Zöldség, friss
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 a 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. A √ gombbal lépjen a következő sorba. Megjelenik egy útmutatás a betolási magasságra és a használható edényre vonatkozóan.
9. Koppintson a ▶|| érintőgombra a készülék üzemeltetésének megkezdéséhez.

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

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

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) 17. 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 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.

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 adjunk meg beállítási tartományokat. Először próbálja meg az alacsonyabb értékkel. Az alacsonyabb hőmérséklet egyenletesebb pirulást biztosít. Ha szükséges, legközelebb állítsa egyvel 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 Típek sütéshez részben találhatóak a táblázatok után.

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

Alkalmazott fűtési mód:

■  Forró levegő

Étel	Edény/Tartozék	Betolási magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C	Mikrohullám- teljesítmény, watt	Időtartam, perc
Sütemények formában						
Kevert tésztából készült sütemény, egyszerű	Koszorú/négyszögletes sütőforma	1		140-160	-	55-70
Kevert tésztából készült sütemény, egyszerű	Koszorú/négyszögletes sütőforma	1		160-180	90	30-40
Gyümölcstorta kevert tésztából, finom	Kuglófforma/kapcsos sütőforma	1		150-170	-	45-60
Gyümölcstorta kevert tésztából, finom	Kuglófforma/kapcsos sütőforma	1		170-190	90	35-45
Tortalap kevert tésztából	Tortalapforma	1		140-160	-	20-40
Gyümölcs- vagy túrótorta omlós tésztalappal	Kapcsos sütőforma, Ø 26 cm	1		160-170	-	65-85
Gyümölcs- vagy túrótorta omlós tésztalappal	Kapcsos sütőforma, Ø 26 cm	1		160-180	90	45-55
Wähe (svájci süti)	Pizzatepsi	1		180-200	-	50-60
Lepény	Lepényforma, feketebádog	1		190-200	-	25-40
Kelt kuglóf	Kuglófforma	1		150-160	-	65-75
Kelt tészta kapcsos sütőformában	Kapcsos sütőforma, Ø 28 cm	1		150-160	-	25-35
Piskótalap, 2 tojásos	Tortalapforma	1		160-170*	-	20-30
Piskótatorta, 3 tojásos	Kapcsos sütőforma, Ø 26 cm	1		160-170*	-	30-45
Piskótatorta, 6 tojásos	Kapcsos sütőforma, Ø 28 cm	1		150-170*	-	30-50
Sütemények tepsiben						
Kevert tésztából készült sütemény töltelékkel	Sütőtepsi	1		150-170	-	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		160-180	-	30-45
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
Wähe (svájci süti)	Univerzális serpenyő	1		180-200	-	45-55
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		160-180	-	50-60
Kelt tészta lédús töltelékkel, 2 szinten	Univerzális serpenyő + sütőtepsi	3+1		150-160	-	45-60
Kelesztett fonott kalács, kalácskoszorú	Sütőtepsi	1		150-160	-	35-45
* előmelegítés						
** 5 perc előmelegítés, ne használja a gyors felfűtés funkciót						

Étel	Edény/Tartozék	Betolási magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C	Mikrohullám- teljesítmény, watt	Időtartam, perc
Karácsonyi püspökkenyér 500 g lisztből	Univerzális serpenyő	1		150-160	-	50-60
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
Aprósütemény						
Teasütemény	Sütőtepsi	1		150**	-	20-30
Teasütemény, 2 szinten	Univerzális serpenyő + sütőtepsi	3+1		140**	-	30-40
Muffin	Muffin sütőforma	2		160-180*	-	15-25
Muffin, 2 szinten	Muffin sütőformák	3+1		150-170*	-	20-30
Kelt tésztából készült aprósütemény	Sütőtepsi	1		150-160	-	30-40
Leveles tésztából készült sütemény	Sütőtepsi	2		170-190*	-	20-45
Leveles tésztából készült sütemény, 2 szinten	Univerzális serpenyő + sütőtepsi	3+1		170-190*	-	20-45
Égetett tésztából készült sütemény	Sütőtepsi	1		190-210	-	30-40
Dán sütemény	Sütőtepsi	1		160-180	-	20-30
Aprósütemény						
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 sült 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. A kiálló sütőpapír is befolyásolhatja a légkeringetést. A sütőpapírt mindig a teps méretére vágja le. Ügyeljen arra, hogy a sütőforma ne álljon közvetlenül a sütőtér hátsó nyílásai előtt. Aprósütemény sütésénél a darabok lehetőleg ugyanolyan nagyságúak és vastagságúak legyenek.
Ha több szinten sütött. A felső sütő- tepsin a sütemény sötétebb, mint az 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 átsülve.	Süsse alacsonyabb hőmérsékleten valamivel hosszabb ideig, és szükség esetén használjon kevesebb folya- dékot. A lédús töltelékkel készülő süteményhez süsse meg előre az alapot. Szórja meg mandulával vagy panírmorzssával, és azután tegye rá a tölteléket.
A süteményt nem lehet kiborítani.	Sütés után hagyja a süteményt 5-10 percre hűlni. Ha még mindig nem jön ki a formából, lazítsa fel a szélét óva- tosan egy késsel. Borítsa ki a süteményt, és a sütőforma alját többször törölje át hideg, nedves törülközővel. Legközelebb kenje ki a formát, és szórja be panírmorzssával.

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 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.

Sütőformák

A sötét, fémből készült sütőformák a legalkalmasabbak.

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

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 egygyel 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 sütik 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
-  Termogrill
-  Grill, nagy felület
-  Grill, kis felület

Étel	Tartozékok	Betolási magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C	Időtartam, perc
Kenyér					
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		210-220*	10-15
				180-190	40-50
Teljes kiőrlésű lisztből készült kenyér, 1 kg	Univerzális serpenyő	1		210-220*	10-15
				180-190	40-50
Lepénykenyér	Univerzális serpenyő	1		220-240	20-30
Zsemle					
Meleg zsemle vagy bagett, elősütött	Univerzális serpenyő	2		200-220	10-20
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		170-190	25-35
Bagett, elősütött, hűtött	Univerzális serpenyő	2		200-220	10-20
Zsemle, fagyasztva					
Meleg zsemle vagy bagett, elősütött	Univerzális serpenyő	2		200-220	15-25
Perecfélék, készre formázott nyers tészta	Rostély	1		200-220	15-25
Croissant, készre formázott nyers tészta	Sütőtepsi	1		150-170*	20-35
Pirítás					
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 betölt 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 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 ételekhez tartozó optimális fűtési módok. A hőmérséklet és sütési idő a térszám 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 egygyel magasabbra.

Utasítás: A sütési idők nem rövidíthetők le magasabb hőmérséklet alkalmazásával. Az étel 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, 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.

Alkalmazott fűtési mód:

-  Forró levegő

Étel	Tartozékok	Betölési magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C	Mikrohullám-teljesítmény, watt	Időtartam, perc
Pizza						
Pizza, friss	Sütőtepsi	1		220-230	-	25-30
Pizza, friss, 2 szinten	Univerzális serpenyő + sütőtepsi	3+1		180-200	-	35-45
Pizza, friss, vékony tésztával	Pizzatepsi	1		230-240	-	20-30
Pizza, hűtött	Rostély	1		210-230	-	10-20
Pizza, fagyasztott						
Pizza vékony tésztával, 1 darab	Rostély	1		210-230	-	15-25
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, 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
Pikáns sütemény és quiche						
Pikáns sütemények sütőformában	Kerek sütőforma, Ø 28 cm	1		170-190	-	50-60
* előmelegítés						

Étel	Tartozékok	Betolási magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C	Mikrohullám- teljesítmény, watt	Időtartam, perc
Quiche	Lepényforma, feketebádog	1		190-210	-	35-50
Francia lepény	Univerzális serpenyő	1		190-210*	-	15-25
Pirog	Felfújtforma	1		170-190	-	50-70
Empanada	Univerzális serpenyő	1		180-190	-	35-45
Burek	Univerzális serpenyő	1		180-200	-	35-45
* előmelegítés						

Felfújt és szuflé

Készüléke számos fűtési módot kínál felfújt 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) 17. 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

Felfújtak 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 felfújtakhoz 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 felfújtakhoz és szuflékhoz tartozó optimális fűtési módok. A hőmérséklet és a sütési idő a mennyiségtől és a recepttől függ. Egy felfújt sütési állapota függ az edény nagyságától és a felfújt magasságától. Ezért adjunk meg beállítási tartományokat. Először próbálja meg az alacsonyabb értékkel. Az alacsonyabb hőmérséklet egyenletesebb pirulást biztosít. Ha szükséges, legközelebb állítsa egygyel magasabbra.

Utasítás: A sütési idők nem rövidíthetők le magasabb hőmérséklet alkalmazásával. A felfújt 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
-  Termogrill

Étel	Edény / Tartozék	Betolási magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C	Mikrohullám- teljesítmény, watt	Időtartam, perc
Felfújt, pikáns, főzött hozzávalókból	Felfújtforma	1		170-190	-	40-55
Felfújt, pikáns, főzött hozzávalókból	Felfújtforma	1		140-160	360	20-30
Felfújt, édes	Felfújtforma	1		160-180	-	40-50
* előmelegítés						

Étel	Edény / Tartozék	Betolási magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C	Mikrohullám- teljesítmény, watt	Időtartam, perc
Felfújt, édes	Felfújtforma	1		140-160	360	25-35
Lasagne, friss, 1 kg	Felfújtforma	1		160-180	-	50-60
Lasagne, friss, 1 kg	Felfújtforma	1		180-200	360	20-30
Lasagne, fagyasztott, 400 g	Univerzális serpenyő	1		210-230	-	30-40
Burgonyafelfújt, nyers hozzávalók, max. 4 cm magas	Felfújtforma	1		170-180	-	55-65
Burgonyafelfújt, nyers hozzávalók, max. 4 cm magas	Felfújtforma	1		170-190	360	20-25
Szufflé	Felfújtforma	1		160-170*	-	40-50
* 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 alátétre tegye. Ha az alátét nyirkos vagy hideg, az üveg megrepedhet.

A nemesacélból vagy alumíniumból készült edények tükröz módjára visszaverik a meleget, ezért csak mérsékelten 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

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.

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 üvegedős 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) 17. 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 betolási 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.

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. $\frac{1}{2}$ - $\frac{2}{3}$ részének letelte után fordítsa meg a szárnyast.

Utasítás: Csak olyan sütőpapírt használjon, amelyik alkalmas a kiválasztott hőmérsékletre. A sütőpapírt mindig a tepszi 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
-  Termogrill
-  Grill, nagy felület

Étel	Edény / Tartozék	Betolási magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C	Mikrohullám- teljesítmény, watt	Időtartam, perc
Csirke						
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	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	-	15-25
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
Kacsa és liba						
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
Pulyka						
* 5 perc előmelegítés						

Étel	Edény / Tartozék	Betolási magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C	Mikrohullám- teljesítmény, watt	Időtartam, perc
Bébi-pulyka, 2,5 kg	Fedő nélküli edény	1		180-190	-	70-90
Bébi-pulyka, 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 vágdalja 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 sütvén a hús minden oldalról különösen ropogós lesz.

A hús méretétől és fajtájától függően öntsön maximum ½ 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 hajlattal 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 alátételre tegye. Ha az alátét nyirkos vagy hideg, az üveg megrepedhet.

A sovány húshoz adjon egy kevés folyadékot. Az üvegedény alján legyen kb. ½ 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 tükrözvény módjára visszaverik a meleget, ezért csak mérsékeltet 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 sült. 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) 17. Oldalon

Figyelem!

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

Roston sütés

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

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. 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 húsfételhez talál optimális fűtési módokat. A hőmérséklet és a főzési idő az étel

mennyiségétől, minőségétől és hőmérsékletétől függ. Ezért adtunk meg beállítási tartományokat. Először próbálja meg az alacsonyabb értékkel. Ha szükséges, legközelebb állítsa egygel 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
-  Termogrill
-  Grill, nagy felület
-  Mikrohullám

Étel	Edény / Tartozék	Betolási magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C	Mikrohullám-teljesítmény, watt	Időtartam, perc
Sertéshús						
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
* 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
Marhahús						
Marhafilé, közepes, 1 kg	Fedő nélküli edény	1		210-220	-	40-50
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
Steak, 3 cm vastag, közepes	Rostély	2		290	-	15-20
Hamburger, 3-4 cm magas ****	Rostély	2		290	-	20-30
Borjűhús						
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		200-220	180	30
					90	30-40
Báránycsont						
Báránycsont csont nélkül, közepes, 1,5 kg	Fedő nélküli edény	1		170-190	-	50-70
Báránygerinc csonttal**	Fedő nélküli edény	1		180-190	-	40-50
Báránygerinc csonttal**	Fedő nélküli edény	1		190-210	90	30-40
Bárányborda***	Rostély	2		290	-	12-18
Kolbászok						
Grillkolbász	Rostély	2		290	-	10-20
Húsételek						
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 megfordítani. Az egész halat hasával lefelé, hátuszonyával felfelé tolja be a sütőtérbe. Ahhoz, hogy megálljon, tegyen egy bevágott burgonyát vagy egy kis hóálló edényt a hasnyílásba.

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

Sütés és grillezés rostélyon

Tolja be a rostélyt a „Microwave” felirattal a készülék ajtaja felé és hajlattal lefelé a megadott betolási magasságra. Kiegészítésképpen 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 tükröz módjára visszaverik a meleget, ezért csak mérsékelt alkalmasak. 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 sülni. 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) 17. 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 készételt a 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:

-  Forró levegő
-  Termogrill
-  Grill, nagy felület
-  Mikrohullám

Étel	Edény / Tartozék	Betolási magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C	Mikrohullám- teljesítmény, watt	Időtartam, perc
Hal						
Hal egészben, grillezve, 300 g, pl. pisztráng	Fedő nélküli edény	1		170-190	-	20-30
Hal egészben, grillezve, 300 g, pl. pisztráng	Rostély	2		230-250	90	15-20
Hal, párolt, egész, 300 g, pl. pisztráng	Fedett edény	1		-	600	3
					360	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	10
					360	10-15
Halfilé						
Halfilé, natúr, grillezve	Rostély	2		220*	-	15-25
Halfilé, natúr, párolt, 400 g	Fedett edény	1		-	600	4
					360	5-15
Halkotlett						
Halkotlett, 3 cm vastag**	Rostély	2		290	-	18-22
Hal, fagyasztott						
Hal egészben, 300 g, pl. pisztráng	Fedett edény	1		-	600	5
					360	7-12
Halfilé, natúr	Fedett edény	1		210-230	-	30-45
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		200-220	360	15-20
Halrudacsok***	Sütőtepsi	1		220-240	-	15-25
Halételek						
Hal-terrinen, 1000 g	Terrine-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 teps 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. Ezértadtunk meg beállítási tartományokat. Először próbálja meg az alacsonyabb értékkel. Az alacsonyabb hőmérséklet egyenletesebb pirulást biztosít. Ha szükséges, legközelebb állítsa egygel 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
-  Termogrill
-  Grill, nagy felület
-  Mikrohullám

Étel	Edény / Tartozék	Betolási magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C	Mikrohullám-teljesítmény, watt	Időtartam, perc
Zöldség, friss						
Zöldség, friss, 250 g*	Fedett edény	1		-	600	8-12
Zöldség, friss, 500 g*	Fedett edény	1		-	600	10-15
Zöldség, fagyasztott						
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
Zöldséges ételek						
Grillezett zöldség	Univerzális serpenyő	3		290	-	10-15
Burgonya						
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
Burgonyatermékek, fagyasztva						
Pírtott burgonya	Univerzális serpenyő	2		180-200	-	20-30
Burgonyabatyuk, töltve	Univerzális serpenyő	2		200-220	-	18-28
Krokett (közben fordítsa meg)	Sütőtepsi	1		210-230	-	15-25
Hasábburgonya (közben fordítsa meg)	Sütőtepsi	1		200-210	-	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
* időközben 1-2 alkalommal keverje meg						

Étel	Edény / Tartozék	Betölési magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C	Mikrohullám-teljesítmény, watt	Időtartam, perc
Rizs						
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
Gabonafélék						
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
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
Tojás						
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) 17. Oldalon

Ha az edényt a rostélyra helyezi, a rostélyt a „Microwawe” 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 felutott, 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 felfújtforma 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 sütőteret.

⚠ 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:

-  Forró levegő
-  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 mód

A Forró levegő Eco hús, hal és sütemények kímélő elkészítésére szolgáló intelligens fűtési mód. A készülék optimálisan szabályozza a sütőtér energiaellátását. A főznivaló fokozatosan készül el a maradék hő segítségével. Így lédsabb marad és kevésbé pirul meg. Az elkészítéstől és az élelmiszertől függően energia takarítható meg. Az ajtó sütés közben 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. 125 és 275 °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.

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

A fehérbádóg, kerámia és 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

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 egygyel magasabbra.

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

Alkalmazott fűtési mód:

-  Forró levegő eco

Étel	Edény / Tartozék	Betolási magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C	Időtartam, perc
Sütemények formában					
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
Sütemények tepsiben					
Kevert tésztából készült sütemény száraz töltelekkel	Sütőtepsi	1		160-180	20-40
Omlós tésztából készült sütemény száraz töltelekkel	Sütőtepsi	1		170-180	25-35
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

Akrilamid az élelmiszerekben

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

burgonyasziromnál, hasábburgonyánál, pirítósnál, zsemlemnél, kenyérnél, finompékárúnál (kekszek, mézeskalács, adventi mézes sütemény) keletkezik.

Tippek az ételek akrilamidszegény elkészítéséhez	
Általános tudnivalók	- A főzési idők lehetőleg legyenek rövidek. - Az ételeket aranyárára pirítsa, ne túl sötétre. - A nagy, vastag főzínáló kevesebb akrilamidot tartalmaz.
Sütés	Felső/alsó fűtéssel max. 200 °C. Forró levegővel max. 180 °C.
Aprósütemény	Felső/alsó fűtéssel max. 190 °C. Forró levegővel max. 170 °C. 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.

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 fektessen a rostoson.

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

A fűszernövényeket szárúkkal 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 szárítás 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 befőttesüvegekbe, kb. 2 cm-rel a perem alattig.

Gyümölcs

A befőttesüvegekben 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 befőttesüvegekben 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
Befőzés					
Zöldség, pl. sárgarépa	1 literes befőtt üveg	1		160-170	gyöngyözésig: 30-40
				120	a gyöngyözéstől: 30-40
				-	utómelegítés: 30
Zöldség, pl. uborka	1 literes befőtt üveg	1		160-170	gyöngyözésig: 30-40
				-	utómelegítés: 30
Csonthéjasok, pl. cseresznye, szilva	1 literes befőtt üveg	1		160-170	gyöngyözésig: 30-40
				-	utómelegítés: 35
Almatermésűek, pl. alma; eper	1 literes befőtt üveg	1		160-170	gyöngyözésig: 30-40
				-	utómelegítés: 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) 17. 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 függnek. 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
Kenyér, zsemle						
Kenyér, 500 g	Fedő nélküli edény	1		-	180	3
				-	90	10-15
Zsemle	Rostély	1		140-160	90	2-4
Sütemény						
Sütemény, lédús, 500 g	Fedő nélküli edény	1		-	180	2
				-	90	10-15
Sütemény, száraz, 750 g	Fedő nélküli edény	1		-	90	10-15
Hús és szárnyas						
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 készített 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.

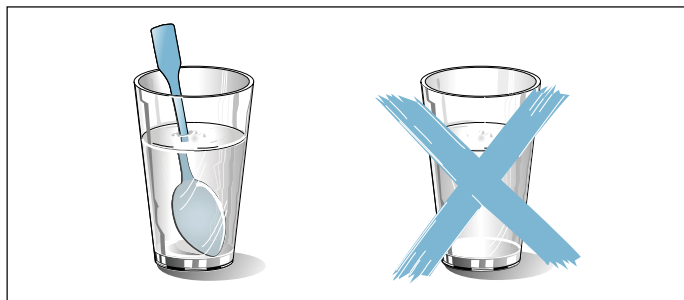
Ha bébiételt melegít, a cumisüveget cumi vagy fedő nélkül helyezze a rostélyra. Felmelegítés után rázza fel jól vagy keverje össze, és feltétlenül ellenőrizze a hőmérsékletet.

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 kifröcskölkölni 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 irányértéknek 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	Betolási magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C	Mikrohullám-teljesítmény, watt	Időtartam, perc
Italok melegítése						
200 ml (alaposan keverje meg)	Fedő nélküli edény	1		-	max	1-3
400 ml (alaposan keverje meg)	Fedő nélküli edény	1		-	max	2-6
Bébiétel felmelegítése						
Cumisüveg, 150 ml (alaposan keverje meg)	Fedő nélküli edény	1		-	360	1-3
Zöldség, hűtött						
250 g	Fedett edény	1		-	600	3-8
Zöldség, fagyasztott						
Darabos, 250 g	Fedett edény	1		-	600	8-12
Tejfölös spenót, egyben fagyasztott, 450 g	Fedett edény	1		-	600	11-16
Készétel, hűtött						
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
Készételek, fagyasztott						
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

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 betolt süteményeknek nem kell egyszerre elkészülniük.

Betolási magasságok két szinten való sütéskor:

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

Almás lepény

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

Vizes piskóta

Vizes piskóta két szinten: a kerek formákat eltolva 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.

Alkalmazott fűtési mód:

-  Forró levegő

Étel	Edény / Tartozék	Betolási magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C	Időtartam, perc
Sütés					
Kinyomós sütemény	Sütőtepsi	1		140-150*	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**	30-45
Almás lepény	2 db fekete lemez forma Ø 20 cm	1		160-170	70-80
* 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
Roston sütés					
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) 17. Oldalon

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

Utasítás: A csak mikrohullámú üzem móddal történő ellenőrzéshez kapcsolja ki a szárítás funkciót az alapbeállításokban. → "Alapbeállítások" a(z) 19. Oldalon

Használt fűtési módok:

-  Forró levegő
-  Termogrill
-  Mikrohullám

Étel	Edény / Tartozék	Betolási magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C	Mikrohullám- teljesítmény, watt	Időtartam, perc
Felolvasztás mikrohullámmal						
Hús	Fedő nélküli edény	1		-	180	5
					90	10-15
Főzés mikrohullámmal						
Madártej	Fedő nélküli edény	1		-	360	20
					180	20-25
Piskóta	Fedő nélküli edény	1		-	600	7-9
Fasírt	Fedő nélküli edény	1		-	600	22-27
Főzés mikrohullámmal kombinálva						
Burgonyafelfűjt	Fedő nélküli edény	1		150-170	360	25-30
Sütemény	Fedő nélküli edény	1		190-210	90	18-23
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



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

9001340670
980412
hu