

SIEMENS



# Beépíthető sütő

CM633GB.1

[siemens-home.com/welcome](https://siemens-home.com/welcome)

hu Használati utasítás

Register  
your  
product  
online



# Tartalomjegyzék

	<b>Rendeltetészerű használat</b> .....	<b>4</b>		<b>A mikrohullámú sütő</b> .....	<b>17</b>
	<b>Fontos biztonsági előírások</b> .....	<b>5</b>	Edény .....	17	
	Általános .....	5	Mikrohullám-fokozatok .....	17	
	Mikrohullámú sütő .....	6	Mikrohullám és fűtési mód kombinációjának beállítása .....	18	
	<b>A sérülések okai</b> .....	<b>7</b>	Mikrohullám üzemmód beállítása .....	18	
	Általános .....	7		<b>Tisztítószer</b> .....	<b>19</b>
	Mikrohullámú sütő .....	8	Megfelelő tisztítószer .....	19	
	<b>Környezetvédelem</b> .....	<b>8</b>	Készülék tisztántartása .....	20	
	Energiatakarékosság .....	8		<b>Tartók</b> .....	<b>20</b>
	Ártalmatlanítás környezetbarát módon .....	8	Állványok ki- és beakasztása .....	20	
	<b>A készülék megismerése</b> .....	<b>9</b>		<b>A készülék ajtaja</b> .....	<b>21</b>
	Kezelőfelület .....	9	Ajtóburkolat levétele .....	21	
	Kezelőelemek .....	9	Ajtólapok ki- és beszerelése .....	22	
	Kijelző .....	9		<b>Mi a teendő zavar esetén?</b> .....	<b>23</b>
	Üzemmódok menü .....	10	Hibatáblázat .....	23	
	Fűtési módok .....	10	Maximális időtartam túllépve .....	23	
	További információk .....	11	Sütőtérlámpák .....	23	
	A sütőtér funkciói .....	11		<b>Vevőszolgálat</b> .....	<b>24</b>
	<b>Tartozékok</b> .....	<b>11</b>	E-szám és FD-szám .....	24	
	Mellékelt tartozékok .....	11		<b>Ételek</b> .....	<b>24</b>
	Tartozék behelyezése .....	12	Beállítási tanácsok .....	24	
	Speciális tartozékok .....	12	Étel kiválasztása .....	24	
	<b>Az első használat előtt elvégzendő tennivalók</b> 13		Étel beállítása .....	25	
	Az első üzembe helyezés .....	13		<b>Kísérleti konyhánkban teszteltük Önnek</b> .....	<b>25</b>
	Sütőtér és tartozékok tisztítása .....	13	Szilikonformák .....	25	
	<b>A készülék kezelése</b> .....	<b>13</b>	Sütemények és aprósütemények .....	25	
	A készülék be- és kikapcsolása .....	13	Kenyér- és zsemlefélek .....	29	
	Üzemmód elindítása vagy megszakítása .....	14	Pizza, quiche és pikáns sütemények .....	30	
	Üzemmód beállítása .....	14	Felfújt és szuflé .....	32	
	Fűtési mód és hőmérséklet beállítása .....	14	Szárnyasok .....	33	
	Gyorsfelfűtés .....	14	Hús .....	35	
	<b>időfunkciók</b> .....	<b>15</b>	Hal .....	37	
	Jelzőóra .....	15	Köreték és zöldségek .....	39	
	Időtartam .....	15	Desszert .....	41	
	Befejezési idő .....	15	Eco fűtési mód .....	42	
	<b>Gyerekzár</b> .....	<b>16</b>	Akrilamid az élelmiszerekben .....	43	
	Bekapcsolás és kikapcsolás .....	16	Aszalás .....	43	
	<b>Alapbeállítások</b> .....	<b>16</b>	Befőzés .....	44	
	A beállítások módosítása .....	16	Felolvasztás .....	45	
	A beállítások listája .....	16	Ételek melegítése mikrohullámmal .....	46	
	Az idő módosítása .....	17	Melegen tartás .....	48	
			Próbaételek .....	48	

További információkat a termékekről, a tartozékokról, az alkatrészekről és a szervizzel kapcsolatban internetes oldalunkon: [www.siemens-home.com](http://www.siemens-home.com) és az Online-Shop-ban: [www.siemens-eshop.com](http://www.siemens-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 használathoz 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 gyerekek 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.

Soha ne engedjen gyerekeket a készülékkel játszani. A tisztítást és a felhasználói karbantartást nem végezhetik gyerekek, kivéve ha 8 évnél idősebbek és felügyelet mellett vannak.

8 évnél fiatalabb gyerekeket 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 biztosítószekrényben.
- A készülékajtó nyitásakor légáramlat keletkezik. A sütőpapír hozzáérhet a fűtőelemekhez és meggyulladhat. Az előmelegítés ideje alatt soha ne helyezzen rögzítés nélkül sütőpapírt a tartozékra. Nehezezként helyezzen a sütőpapírra egy edényt vagy egy sütőformát. Csak a szükséges felületet bélelje ki sütőpapírral. A sütőpapír nem lóghat túl a tartozékon.

#### Figyelmeztetés – Égésveszély!

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

#### Figyelmeztetés – Forrázásveszély!

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

#### Figyelmeztetés – Sérülésveszély!

- A készülék ajtajának összekarcolt üvege megrepedhet. Ne használjon üvegkaparót, éles vagy súroló hatású tisztítóeszközöket.
- A készülék ajtajának csuklópántjai elmozdulnak az ajtó kinyitásakor és becsukásakor, ezáltal becsípődhet az ujjá. 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 hibás, húzza ki a csatlakozódugót vagy kapcsolja ki a biztosítékot a biztosítószekrényben. Hívja az ügyfélszolgálatot
- A forró készülékrészeknél az elektromos készülékek kábelszigetelése megolvadhat. Soha ne érintkezzen az elektromos készülékek csatlakozó kábele forró készülékrészekkel.
- Az intenzív nedvesség áramütést okozhat. Ne használjon magasnyomású vagy gőzsugaras tisztítógépet.
- A beáramló nedvesség áramütést okozhat. A készüléket ne tegye ki nagy hőnek és nedvességnek. A készüléket csak zárt helyiségben használja.
- A hibás készülék áramütést okozhat. Soha ne kapcsolja be a hibás készüléket. Húzza ki a csatlakozódugót és kapcsolja ki a biztosítékot a biztosítószekrényben. Hívja az ügyfélszolgálatot

#### 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 hasonlók 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.

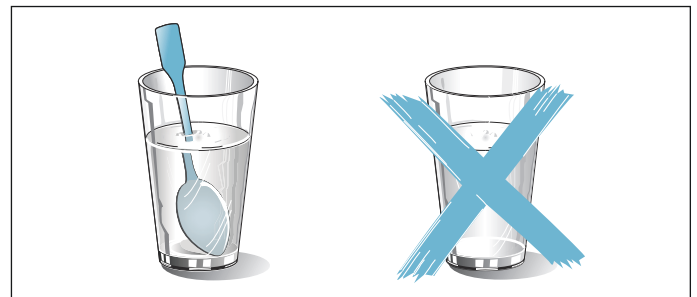
### **⚠ Figyelmeztetés – Égésveszély!**

- 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 figyeljen a csomagoláson található gyártói utasításokra. Az ételt mindig edényfogóval vegye ki a sütőtérből.

### **⚠ 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 használatakor a csak mikrohullámú üzemmód esetén szikra képződhet. A készülék megsérül. A csak mikrohullámú üzemmód esetén soha ne használjon fémtartályokat. Kizárólag mikrohullámhoz alkalmas edényt használjon, vagy a mikrohullámot egy fűtési móddal kombinálva alkalmazza.

**⚠ 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 távozhat. 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.

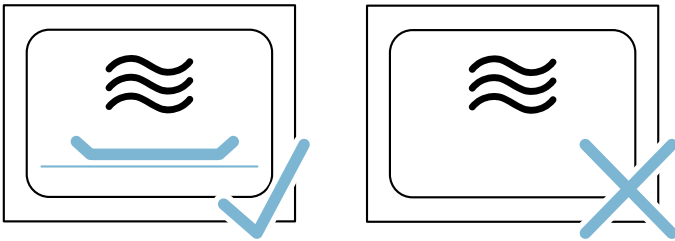
** A sérülések okai****Általános****Figyelem!**

- 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 ajtó lappal. Tartós elszíneződések keletkezhetnek az ajtó lapon.
- 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 csipődjön be a készülék ajtajába. Még ha csak résnyire 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 sütő tepsibe. A gyümölcsle kifröcsköl a sütő tepsiből 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 ajtó lapot a készülék ajtajának becsukásakor. A tartozékokat ezért mindig ütközésig tolja be a sütőtérbe.
- A készülék szállítása: A készüléket ne hordozza vagy tartsa az ajtó fogantyúnál fogva. Az ajtó fogantyú 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.

### Energiatakarékosság

- Csak akkor melegítse elő a készüléket, ha azt a recept vagy a használati utasítás táblázata előírja.
- Használjon sötét, feketére lakkozott vagy zománcozott sütőformákat. Ezek különösen jól veszik fel a hőt.
- 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 főzési idők esetén a készülék mintegy 10 perccel a főzési idő lejáta előtt kikapcsolható, a maradékhőt használva a készre főzéshez.

### Ártalmatlanítás környezetbarát módon

A csomagolást környezetbarát módon ártalmatlanítsa.



Ez a készülék az elhasznált villamossági és elektronikai készülékekről szóló 2012/19/EK irányelvnek megfelelő jelölést kapott.

Ez az irányelv a már nem használt készülékek visszavételének és hasznosításának EU-szerte érvényes kereteit határozza meg.



## 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.



### 1 Gombok

A forgatóválasztó jobb és bal oldalán található gombok nyomásponttal vannak ellátva. A működtetéshez nyomja meg a gombot.

### 2 Forgatóválasztó

A forgatóválasztó jobbra vagy balra forgatható.

### 3 Kijelző

A kijelzőn olvashatók az aktuálisan beállított értékek, a választható lehetőségek, illetve a figyelmeztető szövegek.

### 4 Érintőmezők

A kijelzőtől jobbra < és balra > lévő érintőmezők alatt érzékelők találhatók. A funkció kiválasztásához koppintson az adott nyílra.

## Kezelőelemek

Az egyes kezelőelemek készüléke különféle funkcióihoz vannak beállítva. Készülékét így egyszerűen és közvetlenül beállíthatja.

### Gombok és érintőmezők

Az alábbiakban olvashatja a különféle gombok és érintőmezők rövid leírását.

Gombok	Jelentés
on/off	A készülék be- és kikapcsolása
menu	Menü Az Üzemmodok menü megnyitása
i ↻	Információ Üzenetek megjelenítése Gyerekszár Gyerekszár bekapcsolása és kikapcsolása
⌚	Időfunkciók Az Időfunkciók menü megnyitása

## Kezelőfelület

A kezelőfelületen található gombok, érintőmezők és forgatóválasztó segítségével állíthatja be a készülék különféle funkcióit. A kijelző megmutatja az aktuális beállításokat.

>>>>	Gyorsfelfűtés	Gyorsfelfűtés be- és kikapcsolása
start/stop		Üzemmod elindítása és leállítása, vagy megszakítása
<b>Érintőmezők</b>		
<	A kijelző bal oldalán lévő mező	Navigáció balra
>	A kijelző jobb oldalán lévő mező	Navigáció jobbra

### Forgatóválasztó

A forgatóválasztóval módosíthatja a kijelzőn megjelenő üzemmódokat és beállított értékeket.

A legtöbb lista, pl. a fűtési módok listája az utolsó pont után ismét az elsőre ugrik. Pl. a hőmérséklet esetében a forgatóválasztót újra vissza kell tekerni, ha elérte a minimális vagy a maximális hőmérsékletet.

### Kijelző

A kijelző kialakításának köszönhetően az összes adatot egyszerre leolvashatja róla.

Az éppen beállított érték kerül a középpontba. Fehér betűkkel jelenik meg, a háttér pedig sötét.

### Állapotsor

Az állapotsor a kijelzőn felül található. Ott jelenik meg az idő, a beállított időfunkciók, az üzenetek szövegei és egyéb információk.

### Haladási vonal

A haladási vonal az állapotsor alatt található. A haladási vonal segítségével megtekintheti, hogy pl. az időtartamból mennyi futott le. A kiemelt érték fölötti vonal balról jobbra növekszik, minél előrébb halad a folyamatban lévő üzemmód.

### Az időtartam lefutása

Ha készülékét időtartam nélkül indította el, akkor jobbra fent az állapotsorban láthatja, hogy mennyi ideje fut az üzem.

### Hőmérséklet-figyelő

A hőmérséklet-ellenőrzés oszlopai mutatják a sütőtér felfűtési fázisait.

Felfűtés ellenőrzése	A felfűtés-ellenőrzés a hőmérséklet emelkedését mutatja a sütőtérben. Ha minden fokozatjelző sáv megtelt, elérkezett a megfelelő időpont, hogy behelyezze az ételt. A grill és tisztítási fokozatoknál nem jelennek meg az oszlopok.
Maradék hő-kijelzés	Ha a készülék ki van kapcsolva, az állapotsor alatt megjelenik egy vonal, amely a sütőtérben lévő maradék hő-t mutatja. Ha a hőmérséklet kb. 60 °C-ra csökken, a kijelző kialszik.

**Utasítás:** A hőtehetetlenség miatt a megjelenített hőmérséklet a sütőtérben lévő tényleges hőmérséklettől kicsit eltérhet. A felfűtés alatt a **[i]** gomb megnyomásával lekérdezheti az aktuális felfűtési hőmérsékletet.

### Üzemmódok menü

A menü különféle üzemmódokra oszlik. Így gyorsan elérheti a kívánt funkciót.



Üzemmód	Használat
Fűtési módok	Az étel elkészítéséhez számos, aprólékosan beállított fűtési mód áll rendelkezésre.
Ételek → "Ételek" a(z) 24. Oldalon	Itt már számos ételhez megtalálja a megfelelő beprogramozott értékeket.
Mikrohullám → "A mikrohullámú sütő" a(z) 17. Oldalon	Mikrohullámmal az ételket különösen gyorsan lehet főzni, felmelegíteni és felolvasztani.
Mikrohullámmal kombinálva → "A mikrohullámú sütő" a(z) 17. Oldalon	Ekkor a Mikrohullám mellé kiegészítésként bekapcsolhat még egy fűtési módot.
Beállítások → "Alapbeállítások" a(z) 16. Oldalon	Készülékének alapbeállításait hozzáigazíthatja saját szokásaihoz.

### Fűtési módok

Annak érdekében, hogy mindig megtalálja az ételnek megfelelő fűtési módot, az alábbiakban bemutatjuk a különbségeket és a felhasználási területeket.

Fűtési módok	Hőmérséklet	Használat
4D forró levegő	30-275 °C	Egy vagy több szinten való sütéshez. A ventilátor egyenletesen elosztja a hátfalban lévő körfűtőtest hőjét a sütőtérben.
Forró levegő eco	30-275 °C	Kiválasztott ételek kímélő főzéséhez egy szinten, előmelegítés nélkül. A ventilátor elosztja a hátfalban lévő körfűtőtest hőjét a sütőtérben.
Légkeverős grillezés	30-300 °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	Grillfokozatok: 1 = gyenge 2 = közepes 3 = erős	Lapos grilleznivalók, például steak, virsli vagy csőben sült piritós grillezéséhez. A grillfűtőtest teljes felülete felforrósodik.
Grill, kis felület	Grillfokozatok: 1 = gyenge 2 = közepes 3 = erős	Kis mennyiségű grilleznivalók, például steak, virsli vagy csőben sült piritós grillezéséhez. A grillfűtőtest alatti középső rész felforrósodik.
Edény előmelegítése	30-70 °C	Edény melegítéséhez.


Fűtési módok mikrohullámmal	Hőmérséklet	Használat
4D forró levegő + 90 W	30-275 °C	Egy vagy több szinten való sütéshez. A ventilátor egyenletesen elosztja a hátfalban lévő körfűtőtest hőjét a sütőtérben.
Légkeverős grillezés + 90 W	30-300 °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.

	Légkeverős grillezés + 180 W 30-300 °C	Szárnycs, egész hal és nagyobb húsdarabok sütéséhez. A grillfűtőtest és a ventilátor felváltva be- és kikapcsol. A ventilátor a forró levegőt kevergeti az étel körül.
	Légkeverős grillezés + 360 W 30-300 °C	Szárnycs, egész hal és nagyobb húsdarabok sütéséhez. A grillfűtőtest és a ventilátor felváltva be- és kikapcsol. A ventilátor a forró levegőt kevergeti az étel körül.

### Ajánlott értékek

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

### További információk

A legtöbb esetben a készülék útmutatásokat és további információkat nyújt az éppen végrehajtott művelettel kapcsolatban. Ehhez nyomja meg a  gombot. Az útmutatás néhány másodpercre megjelenik a kijelzőn.

Egyes útmutatások automatikusan jelennek meg, pl. megerősítésként, illetve felszólításként vagy figyelmeztetésként.

### A sütőtér funkciói

Egyes funkciók 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.

### A sütőtér világítása

Amikor kinyitja a készülék ajtaját, a sütőtér világítása automatikusan bekapcsol. Ha az ajtó 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.

### Hűtőventilátor

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

### Figyelem!

Ne fedje le a szellőztetőnyílást. Másként a sütő túlhevül.

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.

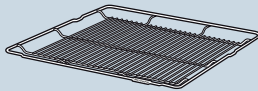
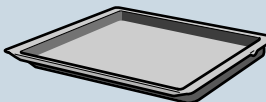
→ "Alapbeállítások" a(z) 16. Oldalon

## Tartozékok

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

### Mellékelt tartozékok

Készüléke a következő tartozékokkal van felszerelve:

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

Kizárólag eredeti tartozékokat használjon. Azok speciálisan a készülékhez készültek.

Tartozékokat a vevőszolgálatnál, a szakkereskedésekben vagy az interneten vásárolhat.

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

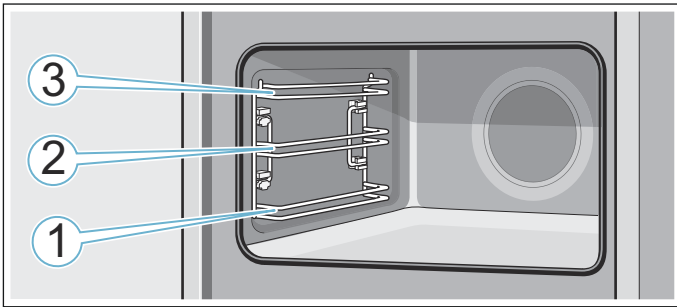
### Mikrohullám

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

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

## Tartozék behelyezése

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




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

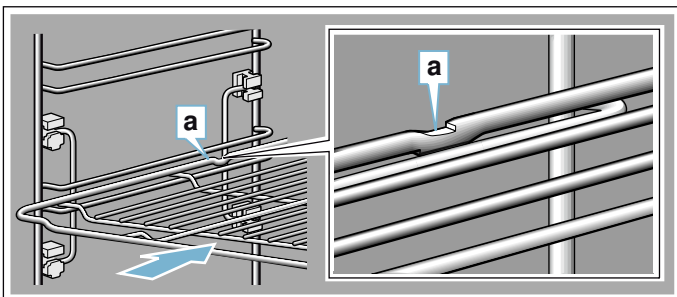
### Utasítások

- 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.

### Beasztás

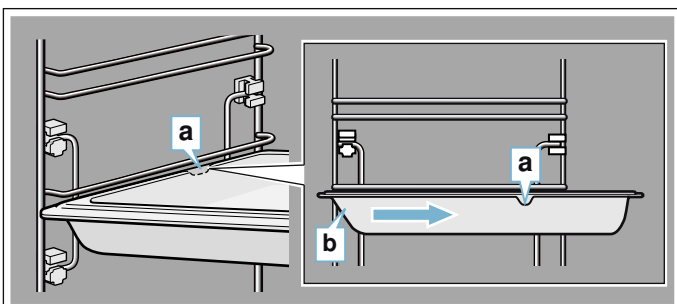
A tartozék kb. félig kihúzható, amíg beakad. A beasztás megakadályozza, hogy a tartozék kibillenjen, amikor kihúzza. A tartozékot megfelelően kell betolni a sütőtérbe, hogy a billenésgátló működjön.

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



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

A képen látható példa: univerzális serpenyő



## Speciális tartozékok

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

Országonként 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 azonosító számát (E-Nr.).  
→ "Vevőszolgálat" a(z) 24. Oldalon

### Kiegészítő tartozékok

#### Rostély

Edényekhez, sütemény- és felfújtformákhoz, illetve hússütéshez és grillezéshez.

#### Univerzális serpenyő

Lédús süteményekhez, aprósüteményekhez, mélyhűtött ételekhez és nagy sütekhez.

Zsírfelfogó edényként is használhatja, ha közvetlenül a rostélyon grillez.

#### Sütőtepsi

Sütőlapon sült süteményekhez és aprósüteményekhez.

#### Betétrostély

Húsokhoz, szárnyasokhoz és halhoz.

Az univerzális serpenyőbe való helyezéshez, a lecsepegő zsír és húslé felfogásához.

#### Univerzális serpenyő tapadásgátló bevonattal

Lédús süteményekhez, aprósüteményekhez, mélyhűtött ételekhez és nagy sütekhez.

A sütemények és sütek könnyebben kivehetők az univerzális serpenyőből.

#### Sütőtepsi tapadásgátló bevonattal

Sütőlapon sült süteményekhez és aprósüteményekhez.

A sütemény könnyebben levehető a sütőtepsiről.

#### Profi serpenyő betétrostéllal

Nagyobb mennyiségek elkészítéséhez.

#### Profi serpenyő fedője

A fedővel a profi serpenyőből profi sütőedény lesz.

#### Pizzatepsi

Pizzához és nagy, kerek süteményekhez.

#### Grilltepsi

Grillezéshez rostély helyett, vagy kifröccsenésvédelemként. Csak az univerzális serpenyőben használja.

#### Sütőtégla

Saját készítésű kenyérhez, zsemlehez és pizzához, amelyeknek ropogós aljuk lesz.

A sütőtéglat elő kell melegíteni az ajánlott hőmérsékletre.

#### Üveg sütőtál (5,1 liter)

Párolt ételekhez és felfújtakhoz.

Kifejezetten alkalmas az „Ételek” üzemmódhoz.

#### Üvegtál

Nagy sütekhez, lédús süteményekhez és felfújtakhoz.



**Üvegserpenyő**

Felfűjtakhoz, zöldséges ételekhez és süteményekhez.

**Díszlécek**

A bútor polcának és a berendezések alaplemezeinek takarásához.

## 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**

A hálózathoz való csatlakozás vagy hosszabb áramkimaradás után a kijelzőn megjelennek az első üzembe helyezés beállításai.

**Utasítás:** Ezeket a beállításokat bármikor újra megváltoztathatja az alapbeállításokban.  
→ "Alapbeállítások" a(z) 16. Oldalon

**Nyelv beállítása**

A német az előre beállított nyelv.

1. A forgatóválasztóval állítsa be a kívánt nyelvet.
2. Koppintson a > nyílra.  
Megjelenik a következő beállítás.

**Pontos idő beállítása**

A pontos idő kezdő értéke 12:00.

1. A forgatóválasztóval állítsa be a pontos időt.
2. Koppintson a > nyílra.

**Dátum beállítása**

Az előre beállított dátum 2014.01.01.

1. A forgatóválasztóval állítsa be az aktuális napot, hónapot és évet.
2. Nyugtázáshoz koppintson a > nyílra.  
A kijelzőn megjelenik egy üzenet, hogy az első üzembe helyezés befejeződött.

**Sütőtér és tartozékok tisztítása**

Mielőtt először készítené ételt a készülékkel, tisztítsa meg a sütőteret és a tartozékokat.

**Sütőtér tisztítása**

Az új szag megszüntetéséhez melegítse fel az üres, zárt sütőteret.

Ügyeljen arra, hogy a sütőtérben ne maradjanak csomagolóanyag-maradványok, pl. styropor golyócskák. Felmelegítés előtt törölje le a sütőtér sima felületeit puha, nedves törölkendővel. Szellőztesse ki a konyhát, amíg a készülék felmelegszik.

Végezze el a megadott beállításokat.

**Beállítások**

Fűtési mód	4D forró levegő 
Hőmérséklet	240 °C
Időtartam	1 óra

A következő fejezetben megtudja, hogyan állíthat be egy fűtési módot és hőmérsékletet.

Kapcsolja ki a készüléket a megadott időtartam letelte után az on/off gombbal.

Ha a sütőtér lehűlt, tisztítsa meg a sima felületeket mosogatószeres vízzel és mosogatóruhával.

**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**

Ha szeretne valamit beállítani a készülékén, be kell kapcsolnia azt.

Kivétel: a gyerekzár és a jelzőóra kikapcsolt készüléken is beállítható.

A kijelzőn megjelenő egyes kijelzések és üzenetek, pl. a sütőtér maradékhője kikapcsolt készülék esetén is láthatók.

Ha nem használja a készüléket, kapcsolja ki. Ha hosszabb ideig nem állít be semmit, a készülék automatikusan kikapcsol.

**A készülék bekapcsolása**

Az on/off gombbal kapcsolja be a készüléket.

A gomb felett lévő on/off felirat kéken világítani kezd.

A kijelzőn megjelenik a Siemens logó, majd megjelenik egy fűtési mód és egy hőmérséklet.

**Utasítás:** Az alapbeállításoknál megadhatja, hogy melyik fűtési mód jelenjen meg bekapcsolás után.

**A készülék kikapcsolása**

Az on/off gombbal kapcsolja ki a készüléket.

A megvilágítás kialszik a gomb fölött.

A beállított funkciót a készülék megszakítja.

Az idő megjelenik a kijelzőn.

**Utasítás:** Az alapbeállításoknál megadhatja, hogy a kikapcsolt készüléken megjelenjen-e a pontos idő.

## Üzem mód elindítása vagy megszakítása

Az üzem mód elindításához vagy egy folyamatban lévő üzem mód megszakításához nyomja meg a start/stop gombot. Egy üzem megállítása vagy megszakítása után tovább működhet a hűtőventilátor.

Az összes beállítás törléséhez nyomja meg az on/off gombot.

Ha működés közben kinyitja a sütőtér ajtaját, az üzem mód megszakad. Az üzem folytatásához zárja be a sütőtér ajtaját.

## Üzem mód beállítása

Ha be szeretne állítani egy üzem módot, ahhoz be kell kapcsolnia a készüléket.

1. Nyomja meg a menu gombot. Megnyílik az Üzem módok menü.
2. A forgatóválasztóval válassza ki a kívánt üzem módot. Üzem módtól függően különböző lehetőségek közül választhat.
3. A > nyíllal a kiválasztott üzem módhoz jut.
4. A forgatóválasztóval módosítsa a kiválasztást. A kiválasztástól függően további beállításokat módosíthat.
5. A start/stop gombbal indítsa el az üzemet.

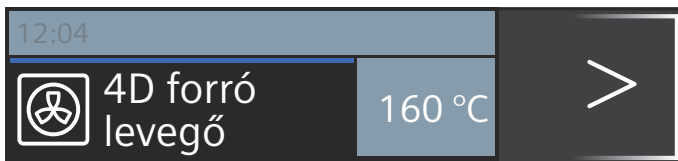
## Fűtési mód és hőmérséklet beállítása

A készülék bekapcsolása után megjelenik az ajánlott fűtési mód a hőmérséklettel. Ezt a beállítást azonnal elindíthatja a start/stop gombbal.

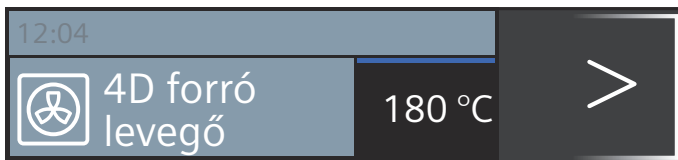
A többi beállításnál módosítsa az értékeket az ábrákon látható módon.

Példa: 4D forró levegő, 180 °C

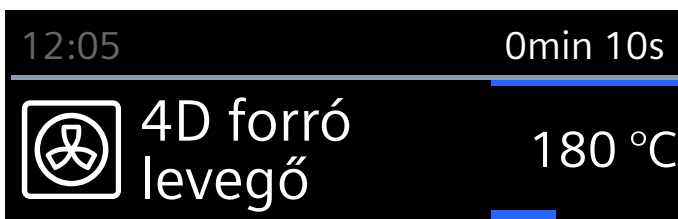
1. A forgatóválasztóval módosítsa a fűtési módot.



2. A > nyíllal váltson a hőmérsékletre.



3. A forgatóválasztóval módosítsa a hőmérsékletet.
4. Nyomja meg a start/stop gombot.




A kijelzőn megjelenik a beállított fűtési mód és hőmérséklet.

## Gyorsfűtés

A »»» gomb használatával rendkívül gyorsan felfűtheti a sütőteret.

A gyorsfűtés nem használható az összes fűtési módhoz.

Használható fűtési mód:

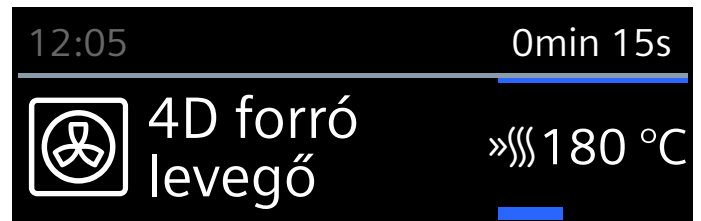
 4D forró levegő

Ahhoz, hogy az étel egyenletesen puhuljon, az ételt és a tartozékot csak akkor tegye be a sütőtérbe, amikor a gyorsfűtés befejeződött.

## Beállítás

Ügyeljen a megfelelő sütési módra. A hőmérsékletet 100 °C fölötti értékre állítsa, másként a gyorsfűtés nem indítható el.


1. Fűtési mód és hőmérséklet beállítása.
2. Nyomja meg a »»» gombot.



A »»» szimbólum megjelenik a hőmérséklet mellett. A haladási vonal elkezd megtelni.

Ha a gyorsfűtés lezajlott, hangjelzés hallatszik. A »»» szimbólum kialszik. Ekkor tegye be az ételt a sütőtérbe.

## Utasítások

- Ha módosítja a fűtési módot, a gyorsfűtés megszakad.
- Egy beállított időtartam a gyorsfűtéstől függetlenül indítás után azonnal lefut.
- A gyorsfűtés közben a  gombbal lekérdezheti az aktuális sütőhőmérsékletet.

## Megszakítás


Nyomja meg a »»» gombot. A kijelzőn kialszik a »»» szimbólum.

## Időfunkciók

A készülék különböző időfunkciókkal rendelkezik.

Időfunkciók	Használat
 Jelzőóra	A jelzőóra úgy működik, mint egy tojásfőző óra. A beállított idő lejárta után egy hangjelzés hallható.
 Időtartam	A beállított időtartam lejárta után egy hangjelzés hallható. A készülék automatikusan kikapcsol.
 Befejezés	Adjon meg egy időtartamot és egy befejezési időt. A készülék automatikusan bekapcsol úgy, hogy az üzem a kívánt időben befejeződjön.



### Utasítások

- Az időtartamot egy óráig percnyi pontossággal állíthatja be. Egy óra feletti időtartamot 5 perces lépésekben állíthat be.
- Attól függően, hogy milyen irányba tekeri a forgatóválasztót, az időtartam egy javasolt értékkel kezdődik: balra 10 perc, jobbra 30 perc.
- Az egyes időfunkciók lejárta után egy hangjelzés hallható.
- A  gombbal eközben információkat kérhet le, amelyek azután röviden megjelennek a kijelzőn.


### Jelzőóra

Bármikor bekapcsolhatja a jelzőórát, akkor is, ha a készülék ki van kapcsolva. A jelzőóra a többi időbeállítással együtt működik, és saját hangjelzéssel rendelkezik. Így hallja, hogy a jelzőóra vagy egy időtartam járt-e le.



Maximum 24 órát állíthat be.

1. Nyomja meg a  gombot. Megnyílik a jelzőórához tartozó mező.
2. A forgatóválasztóval állítsa be a jelzési időt. Néhány másodperc múlva elindul a jelzőóra. A jelzőóra szimbóluma  és az épp letelő idő balra, az állapotsorban jelenik meg.



### Az időtartam letelte után

Egy hangjelzés hallható. A kijelzőn megjelenik a „Jelzőóra lefutott” kijelzés. A hangjelzést előzetesen törölheti az  gombbal.

### Jelzőóra idejének megszakítása

A  gombbal nyissa meg az Időfunkciók menüt, és tekerje vissza az időt. A  gombbal zárja be a menüt.

### A jelzőórán beállított idő módosítása

Nyissa meg a  gombbal az Időfunkciók menüt, és a következő másodpercekben a forgatóválasztóval módosítsa a jelzőórán beállított időt. A  gombbal indítsa el a jelzőórát.

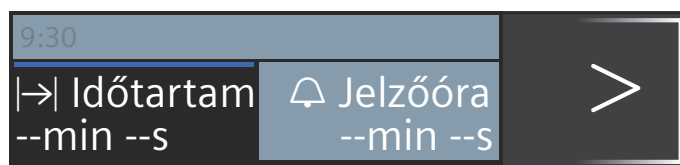
### Időtartam

Ha beállította az étel számára az időtartamot (főzési időt), akkor annak letelte után a működés automatikusan befejeződik. A sütő nem fűt tovább.

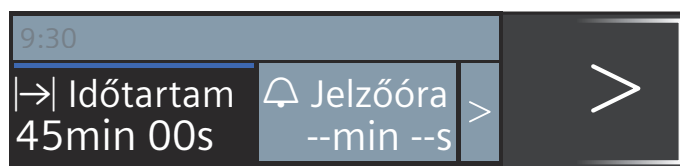
Előfeltétel: egy fűtési mód és egy hőmérséklet legyen beállítva.


Példa: 4D forró levegő beállítása, 180 °C, időtartam 45 perc.

1. Nyomja meg a  gombot. Megjelenik az Időfunkciók menü.




2. A forgatóválasztóval állítsa be az időtartamot.




3. A start/stop gombbal indítsa el az üzemet. Az időtartam  láthatóan lefut az állapotsorban.


### A beállított időtartam letelt

Egy hangjelzés hallható. A sütő nem fűt tovább. A hangjelzést előzetesen a  gombbal törölheti.

### Időtartam megszakítása


A  gombbal nyissa meg az Időfunkciók menüt. Az időtartam visszatekerése. A kijelző a beállított fűtési módra és hőmérsékletre vált.

### Időtartam módosítása


A  gombbal nyissa meg az Időfunkciók menüt. A forgatóválasztóval módosítsa az időtartamot.

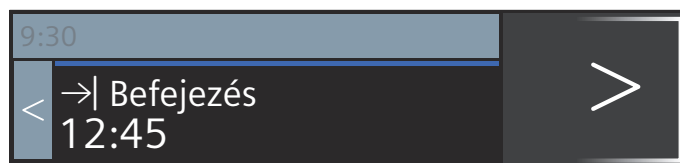
### Befejezési idő

Ha eltolja a befejezési időt, vegye figyelembe, hogy a könnyen romló ételeket nem szabad túl hosszán a sütőtérben tartani.

Előfeltétel: a beállított üzemmód ne legyen elindítva. Egy időtartam legyen beállítva. Az Időfunkciók menü  legyen megnyitva.

Példa az ábrán: 9.30-kor helyezi be az ételt a sütőtérbe. 45 perc múlva, 10:15-kor az étel készen van. Azonban azt szeretné, hogy az étel 12:45-kor legyen kész.

1. A  nyíllal lépjen tovább a „→ vége” lehetőségre.
2. A forgatóválasztóval állítsa be a befejezési időt.



## 3. Nyugtázza a start/stop gombbal.



A sütő várakozó pozícióban van. Az állapotsorban megjelenik a → szimbólum, és az idő, amikor az üzemmód befejeződik. Az üzemmód a megfelelő időben elindul. Az időtartam lefut az állapotsorban.

**A beállított időtartam letelt**

Egy hangjelzés hallható. A sütő nem fűt tovább. A hangjelzést előzetesen a ⊖ gombbal törölheti.

**Befejezési idő korrigálása**

Ez addig lehetséges, amíg a sütő várakozó pozícióban van.

1. Nyomja meg a start/stop gombot.
2. Nyomja meg a ⊖ gombot. Megnyílik az Időfunkciók menü.
3. A > nyíllal váltson a „→ Befejezés” elemre, és a forgatóválasztóval módosítsa a kikapcsolási időt.
4. Nyomja meg a ⊖ gombot.
5. Nyomja meg a start/stop gombot. A sütő ismét várakozó pozícióban van.

**Befejezési idő megszakítása**

Ez addig lehetséges, amíg a sütő várakozó pozícióban van.

1. Nyomja meg a start/stop gombot.
2. Nyomja meg a ⊖ gombot. Megnyílik az Időfunkciók menü.
3. A > nyíllal váltson a „→ Befejezés” elemre, és a forgatóválasztóval módosítsa a kikapcsolási időt.
4. Nyomja meg a ⊖ gombot.
5. A start/stop gombbal indítsa el az üzemet. Az időtartam azonnal lefut.

## Gyerekzár

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

A készülék zárolja a kezelőmezőt, és semmilyen beállítás nem adható meg. A készülék csak az on/off gombbal kapcsolható ki.

**Bekapcsolás és kikapcsolás**

A gyerekzárát be- és kikapcsolt készüléknél is be- vagy kikapcsolhatja.

Nyomja le minden alkalommal kb. 4 másodpercig a ⇄ gombot. A kijelzőn megjelenik egy megerősítő üzenet, az állapotsorban pedig megjelenik a ⇄ szimbólum.

## Alapbeállítások

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

**A beállítások módosítása**

1. Nyomja meg az on/off gombot.
2. Nyomja meg a menu gombot. Megnyílik az Üzemmodok menü.
3. A forgatóválasztóval válassza ki a „Beállítások” lehetőséget.
4. Koppintson a > nyíllra.
5. A forgatóválasztóval módosítsa az értékeket.
6. A > nyíllal váltson mindig a következő beállításra, és szükség esetén módosítsa.
7. Tároláshoz nyomja meg a menu gombot. A kijelzőn megjelenik az elvetés vagy a tárolás.

**A beállítások listája**

A listában megtalálható az összes alapbeállítás és ezek módosítási lehetőségei. Készüléke felszereltségétől függően a kijelzőn csak azok az alapbeállítások jelennek meg, amelyekkel az rendelkezik.

A következő beállításokat módosíthatja:

Beállítás	Kiválasztás
Nyelv kiválasztása	További nyelvek lehetségesek
Pontos idő	A pontos idő beállítása
Dátum	Aktuális dátum beállítása
Hangjelzés időtartama	Rövid (30 s) Közepes (1 p) Hosszú (5 p)
Gomb hangjelzése	Kikapcsolva (az on/off gombbal történő bekapcsolásnál megmarad a hang) Bekapcsolva
Kijelző fényereje	5 fokozatban beállítható
Óra kijelzése	digitális ki
Világítás	Üzem közben bekapcsolva Üzem közben kikapcsolva
Automatikus folytatás	Ajtó bezárása esetén Nincs automatikus folytatás (Nyomja meg a start/stop gombot)
Bekapcsolás utáni üzemmód	Főmenü Fűtési módok Mikrohullám Mikrohullámmal kombinálva Ételek*
Éjszakai elsötétítés	Kikapcsolva Bekapcsolva (a kijelző elsötétül 22:00 és 5:59 között)



Márkalógó	Kijelzők
	Nincs kijelzés
Ventilátor továbbműködésének időtartama	Ajánlott
	Minimális
Gyári beállítások	visszaállítás
*) rendelkezésre áll, készüléktípustól függően	

**Utasítás:** A nyelvet, a gombok hangjelzését, illetve a kijelző fényerejét érintő beállítások azonnal érvénybe lépnek. Minden egyéb beállítás csak a tárolás után lesz érvényes.

## Az idő módosítása

Az időt az alapbeállításoknál módosíthatja.

Példa: idő módosítása nyári időszámításról télire.

1. Nyomja meg az on/off gombot.
2. Nyomja meg a menu gombot.
3. A forgatóválasztóval válassza ki a „Beállítások” lehetőséget.
4. A > nyíllal koppintson az „Idő” lehetőségre.
5. A forgatóválasztóval módosítsa időt.
6. Nyomja meg a menu gombot.  
A kijelzőn megjelenik a tárolás vagy az elvetés.

## Áramkimaradás

Hosszabb áramkimaradás után a kijelzőn megjelennek az első üzembe helyezés beállításai.

Állítsa be ismét a nyelvet, az időt és a dátumot.

## 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!

**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 sztrakák tönkretelhetik 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 – Égésveszély!

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 használatokor szikra képződhet, és a sütőtér károsodhat.

Ha mikrohullámmal kombinált üzemmódot vagy az Ételek üzemmódot alkalmazza, használhatja az univerzális serpenyőt, a sütőtepsi 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

Különbféle mikrohullám-fokozatok állnak rendelkezésére a különféle ételeknek és elkészítési módoknak megfelelően.

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

Fokozat	Étefélek	Maximális idő-tartam
90 W	kényes élelmiszerek felolvasztásához	1 óra 30 perc
180 W	felolvasztáshoz és továbbpároláshoz	1 óra 30 perc

Fokozat	Ételfélék	Maximális időtartam
360 W	hús párolásához és kényes ételek melegítéséhez	1 óra 30 perc
600 W	ételek felmelegítéséhez és főzéséhez	1 óra 30 perc
max	folyadékok felforralásához	30 perc

A maximum beállítás folyadékok felmelegítésére szolgál. A készülék védelme érdekében egy idő után a mikrohullám maximális teljesítménye lecsökken. A lehűlési időt követően a teljes teljesítmény rendelkezésre áll.

## Mikrohullám és fűtési mód kombinációjának beállítása

90 és 360 watt közötti teljesítményt állíthat be. Nem minden fűtési mód kombinálható mikrohullámmal.

1. Nyomja meg a menu gombot. Megnyílik az Üzemmodok menü.
2. A forgatóválasztóval válassza a „Mikrohullámmal kombinálva” mezőt.
3. Koppintson a > nyílra. A készülék javasol fűtési módot a hozzá tartozó hőmérséklettel, mikrohullám-teljesítménnyel és időtartammal.
4. A forgatóválasztóval állítsa be a fűtési módot. A > nyíllal válassza ki a mindenkori értékeket, és a forgatóválasztóval módosítsa azokat.
5. A start/stop gombbal indítsa el az üzemet. A kijelző mutatja az időtartam leteltét.

Indítás után a fűtési módot már nem lehet módosítani. A hőmérséklet és az időtartam bármikor módosítható. Nyomja meg a start/stop gombot. A > vagy a < nyíllal koppintson a mindenkori mezőre, és a forgatóválasztóval módosítsa az értékeket. Ha módosítani szeretné a fűtési módot, állítsa be újra.

### A beállított időtartam letelt

Egy hangjelzés hallható. A sütőtér nem fűt tovább. A kijelzőn a 0min 00s időtartam jelenik meg. A hangjelzést előzetesen a ⊖ gombbal törölheti.

### Üzemmod leállítása

A start/stop gomb megnyomása: a sütő szünetelő állapotba kerül. Ismét nyomja meg a start/stop gombot, az üzemmód folytatódik.

Készülék ajtajának nyitása: az üzemmód megszakad. A sütőajtó becsukása után nyomja meg a start/stop gombot. Az üzemmód folytatódik.

### Üzemmod megszakítása

Nyomja meg az on/off gombot.

## Mikrohullám üzemmód beállítása

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

1. Nyomja meg a menu gombot. Megnyílik az Üzemmodok menü.
2. A forgatóválasztóval válassza a „Mikrohullám” lehetőséget.
3. Koppintson a > nyílra. A készülék javasol egy mikrohullám-teljesítményt és egy időtartamot.
4. A forgatóválasztóval állítsa be a mikrohullám-teljesítményt.
5. A > nyíllal váltson az időtartamra, és a forgatóválasztóval állítson be egy időtartamot.
6. A start/stop gombbal indítsa el a Mikrohullám üzemmódot. A kijelző mutatja az időtartam leteltét.

Elindítás után bármikor módosíthatja az értékeket. Nyomja meg a start/stop gombot. A > vagy a < nyíllal váltson a mindenkori mezőre, és a forgatóválasztóval módosítsa az értékeket.

### A beállított időtartam letelt

Egy hangjelzés hallható. A mikrohullámú üzemmód befejeződött. A kijelzőn a 0min 00s időtartam jelenik meg. A hangjelzést előzetesen a ⊖ gombbal törölheti.

### Üzemmod leállítása

A start/stop gomb megnyomása: a sütő szünetelő állapotba kerül. Ismét nyomja meg a start/stop gombot, az üzemmód folytatódik.

Készülék ajtajának nyitása: az üzemmód megszakad. A sütőajtó becsukása után nyomja meg a start/stop gombot. Az üzemmód folytatódik.

### Üzemmod megszakítása

Nyomja meg az on/off gombot.

### Szárítás funkció

Minden mikrohullámú üzemmód után használja a szárítás funkciót . A készülék felmelegíti a sütőtérrel, és a benne lévő nedvesség elpárolog.

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

1. Nyissa meg a Fűtési módok menüt.
2. Válassza ki a szárítás funkciót.
3. A start/stop gombbal indítsa el az üzemet. A szárítás megkezdődik, majd 10 perc elteltével automatikusan befejeződik.

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

## Tisztítószeres

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

### Megfelelő tisztítószeres

Annak érdekében, hogy a különböző felületek ne sérüljenek a nem megfelelő tisztítószeres 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 tisztítószeres,
- magas alkoholtartalmú tisztítószeres,
- kemény súrolópárnát vagy tisztítószivacsot,
- nagynyomású tisztítót vagy gőzüzemű tisztítót,
- speciális tisztítót a melegen tisztításhoz.

Az új szivacskenőket használat előtt alaposan mossa ki.

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

#### Figyelmeztetés – Égésveszély!

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

Terület	Tisztítás
<b>A készülék külseje</b>	
Nemesacél előlap	Forró mosogatószeres víz: 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-ápolószeresek kaphatók, amelyekkel a meleg felületek tisztíthatók. Az ápolószeres lehetőleg könnyen 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 törlőruhával szárítsa meg. Ne használjon üvegkaparót, vagy nemesacélból készült dörzsszivacsot.
Kilincs	Forró mosogatószeres víz: Mosogatóruhával tisztítsa meg és puha törlőruhával szárítsa meg. Ha vízkömentesítő kerül a kilincsre, azonnal törölje le. Ezeket a foltokat később már nem lehet eltávolítani.
<b>A készülék belseje</b>	
Zománcozott felület	Forró mosogatószeres víz vagy ecetes víz: Mosogatóruhával tisztítsa meg és puha törlőruhával szárítsa meg. Mosogatószeres vízzel és nedves törlőruhával törölje le a ráégett ételmaradékot. Erős szennyeződés esetén nemesacélból készült súrolóspirált vagy sütőtisztító szeres használjon. A sütőtér tisztítás után hagyja nyitva, hogy megszáradjon. <b>Utasítás:</b> 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 törlőruhával szárítsa meg. Erős szennyeződésnél legjobb, ha sütőtisztító szeres használ.
Ajtótömítés Ne vegye le!	Forró mosogatószeres víz: Mosogatóruhával tisztítsa meg. Ne súrolja.
Nemesacél ajtóburkolat	Nemesacél-tisztító: Vegye figyelembe a gyártó utasításait. Ne használjon nemesacél-ápolószereseket. Tisztításhoz vegye le az ajtóburkolatot.
Nemesacél belső ajtókeret	Nemesacél-tisztító: Vegye figyelembe a gyártó utasításait. Ezzel távolíthatja el az elszíneződéseket. Ne használjon nemesacél-ápoló szereseket.
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 kihúzósinékről, a legjobb, ha betolt helyzetben tisztítja. Nem tisztítható mosogatógéppben.
Tartozékok	Forró mosogatószeres víz: Áztassa be, és mosogatóruhával vagy kefével tisztítsa meg. Erős szennyeződés esetén nemesacélból készült súrolóspirált vagy sütőtisztító szeres 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 szennyeződések.

### Javaslatok

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

## Tartók

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

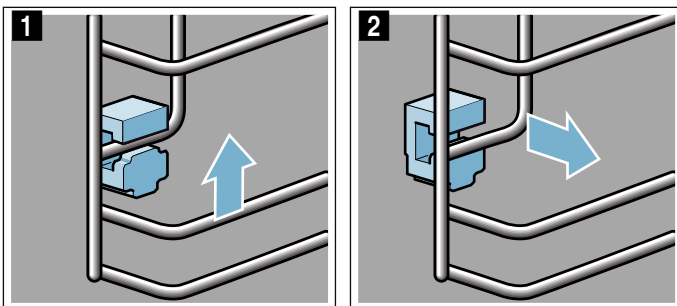
### Állványok ki- és beakasztása

#### ⚠ Figyelmeztetés – Égésveszély!

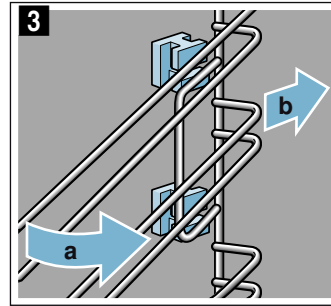
Az állványok felforrósodnak. Soha ne érintse meg a forró állványokat. Mindig hagyja lehűlni a készüléket. A gyermekeket tartsa távol.

#### Állványok kiakasztása

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



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

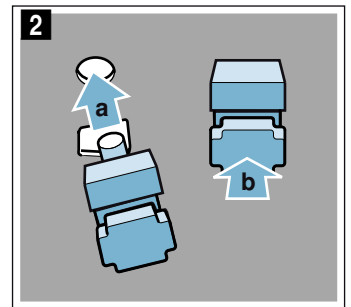
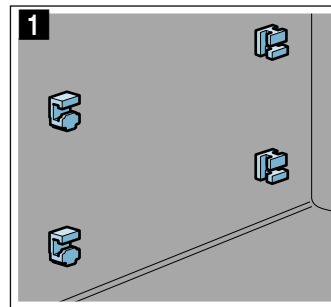


Az állványokat mosogatószerrel és mosogatószivaccsal tisztítsa meg. Makacs szennyeződések esetén használjon kefét.

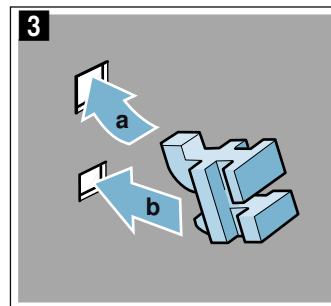
#### Helyezze be a rögzítőket

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

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

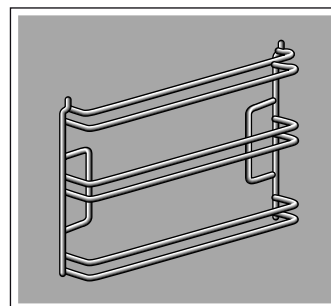


3. A hátsó rögzítőt a horoggal akassza be a felső nyílásba **a**, majd nyomja be az alsó nyílásba **b** (3. ábra).



#### Állványok beakasztása

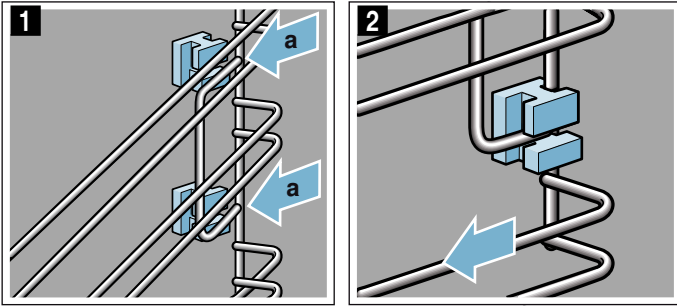
A beakasztásnál figyeljen arra, hogy a ferde rész legyen felül az állványon.



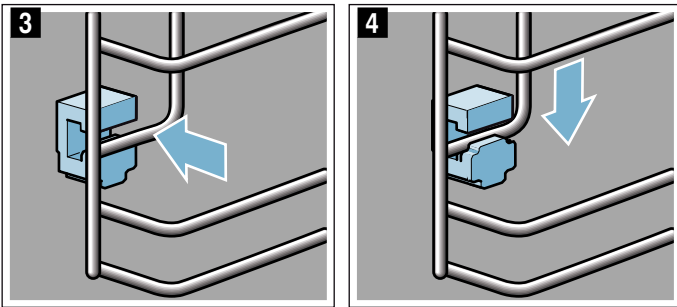


Az állványok jobb és bal oldalon illeszkednek.

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



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



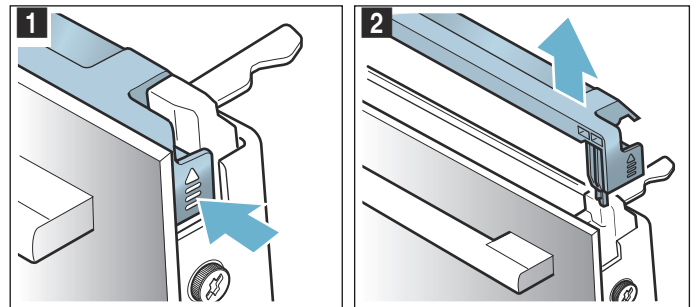
## A készülék ajtaja

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

### Ajtóburkolat levétele

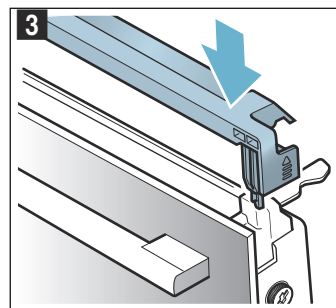
Az ajtóburkolat nemesacél betétje elszíneződhet. Az alapos tisztításhoz a burkolat eltávolítható.

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 törkövel tisztítsa meg.

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



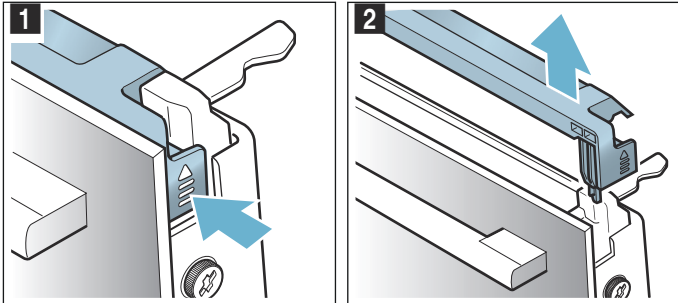
5. Csukja be a készülék ajtaját.

## Ajtólapok ki- és beszerelése

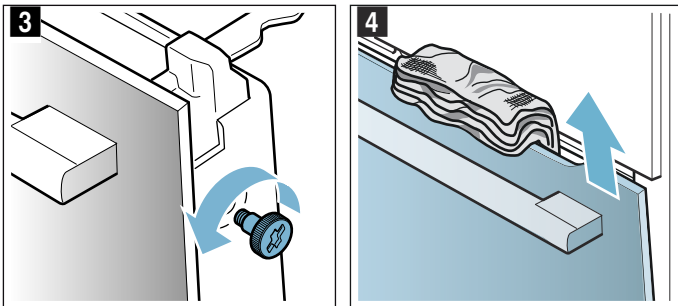
A jobb tisztíthatóság érdekében a készülék ajtajának üveglapjai kiszerezhetők.

### A készülék kiszerelése

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.

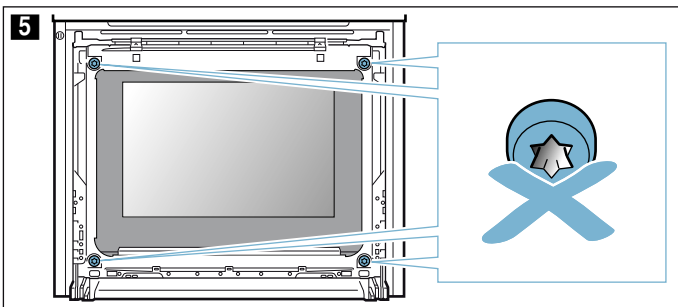


A lapokat ablaktisztító szerrel és puha törlővel tisztítsa meg.

### **⚠ 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).



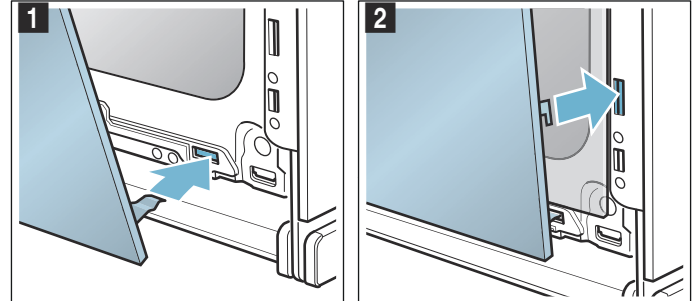
### **⚠ Figyelmeztetés** **Sérülésveszély!**

- A készülék ajtajának összekarcolt üvege megrepedhet. Ne használjon üvegkaparót, éles vagy súroló hatású tisztítóeszközöket.

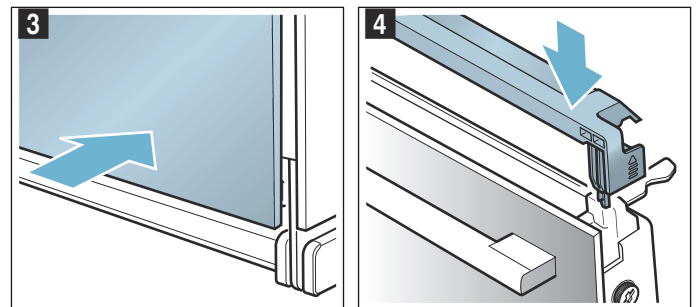
- A készülék ajtajának csuklópántjai elmozdulnak az ajtó kinyitásakor és becsukásakor, ezáltal becsípődhet az ujj. Ne nyúljon a csuklópántokhoz.

### 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.




## Mi a teendő zavar esetén?

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

**Utasítás:** Ha egyszer egy étel nem sikerül tökéletesen, nézzen utána a használati utasítás táblázatos részében.

### Hibatáblázat

Az E jelű hibajelentéseknél, mint pl. az E0111, kapcsolja ki, majd be a készüléket. Ha a jelenség újra megjelenik, hívja a vevőszolgálatot.

Zavar	Lehetséges ok	Útmutatás/elhárítás
A készülék nem működik	A biztosíték meghibásodott Áramkimaradás	Ellenőrizze a biztosítószekrényben, hogy a készülék biztosítóka rendben van-e Ellenőrizze, hogy a többi konyhai készülék működik-e
A bekapcsolt készülék nem működtethető, a kijelzőn megjelenik a  szimbólum	A gyerekszár be van kapcsolva	Nyomja meg  a gombot, amíg a  szimbólum ki nem alszik
A sütőtér nem fűt, és a kijelzőn a „Bemutató mód bekapcsolva” felirat jelenik meg	A készülék Bemutató módban van	Kapcsolja le a készülék biztosítékát a biztosítószekrényben, majd kb. 10 másodperc múlva kapcsolja vissza. Kapcsolja be a készüléket, és a beállításoknál válassza a „Bemutató mód kikapcsolva” lehetőséget.
A készülék nem indul, és a kijelzőn megjelenik a „Sütőtér túl forró” üzenet	A kiválasztott ételhez vagy fűtési módhoz túl forró a sütőtér	Hagyja lehűlni a sütőteret, és indítsa újra
A sütőtér-világítás nem működik	A LED lámpa meghibásodott	Hívja a vevőszolgálatot

### Maximális időtartam túllépve

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

Ennek megjelenése függ a beállított hőmérséklettől vagy grillfokozattól.

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

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

**Javaslat:** Annak érdekében, hogy a készülék ne kapcsoljon ki véletlenül, pl. nagyon hosszú elkészítési időtartam esetén, állítson be egy időtartamot. A készülék mindaddig fűt, amíg a beállított időtartam le nem telik.

Ott sok hasznos tippet és útmutatót talál. → "Kísérleti konyhánkban teszteltük Önnek" a(z) 25. Oldalon

### Figyelmeztetés – Áramütésveszély!

A szakszerűtlen javítások veszélyesek. Javításokat csak szakképzett ügyfélszolgálati technikus végezhet, és csak ő cserélheti ki a sérült csatlakozóvezetéseket. Ha a készülék hibás, húzza ki a csatlakozódugót vagy kapcsolja ki a biztosítékot a biztosítószekrényben. Hívja az ügyfélszolgálatot

### Sütőtér-lámpák

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.

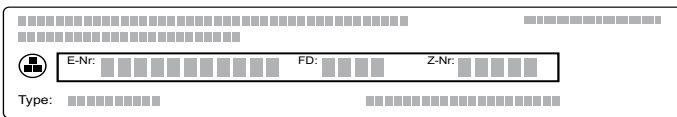
## Vevőszolgálat

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 termékszámát (E-Nr.) és gyártási számát (FD-Nr.), hogy szakszerű segítséget nyújthassunk. A számokat tartalmazó adattáblát akkor látja, ha kinyitja a készülék ajtaját.

Ha készüléke gőz funkcióval rendelkezik, a típustáblát jobb oldalon a kezelőfelület mögött találja.



The diagram shows a control panel area with a grid of buttons. A horizontal bar contains three labels: 'E-Nr.', 'FD-Nr.', and 'Z-Nr.'. Below the bar, the word 'Type:' is visible. The grid consists of several rows of small squares representing buttons.

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 kezeléssel fakadó zavarok esetén a garanciális időszakban sem ingyenes.

Az egyes országok kapcsolati adatait megtalálja a mellékelt ügyfélszolgálati jegyekben.

### 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.

## Ételek

Az „Ételek” üzemmód használatával a legkülönbözőbb ételeket készítheti el. A készülék a legtöbb beállítást kiválasztja Ön helyett.

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 sütőtérrel, és indítsa újra.

### Beállítási tanácsok

- A sütési eredmény az élelmiszerek minőségétől és az edény méretétől függ. Az optimális főzési eredmény érdekében csak kifogástalan ételleket és a hűtőből kivett húst használjon.
- A készülék kiválasztja az Ön számára optimális fűtési módot, illetve idő- és hőmérséklet- beállítást. A készülék csak a súly megadására szólítja fel. Csak az előírt súlytartományon belüli súlyok megadása lehetséges.
- Olyan ételek sütésénél, amelyeknél a készülék Ön helyett választja ki a hőmérsékletet, akár 300 °C-os hőmérséklet is felmerülhet. Ezért ügyeljen arra, hogy kellőképpen 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 találhatóak.

### 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 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 található a felsorolt ételekhez a megfelelő beállítási értékek.

Ételek
Pizza vékony tésztával, 1 darab
Lasagne
Csirke, töltelék nélkül
Darabolt csirke
Párolt marhasült
Fasírt friss darált húsból
Pörkölt
Göngyölt marhahús

Ételek
Halfilé párolása
Zöldség, friss
Zöldség, fagyaszott
Sütőben sült burgonya, egész
Sós burgonya
Hosszúszemű rizs
Darabolt szárnyas felolvasztása
Hús felolvasztása
Halfilé felolvasztása


## Étel beállítása

A rendszer végigvezeti a kiválasztott étel teljes beállítási folyamatán. Koppintson mindig a > nyíllra.

1. Nyomja meg a menu gombot.
2. A forgatóválasztóval válassza ki az „Ételek” lehetőséget.
3. Koppintson a > nyíllra.  
Megjelenik az első étel, ajánlott súllyal együtt.
4. A forgatóválasztóval válassza ki a kívánt ételt.
5. Koppintson a > nyíllra.
6. Állítsa be a súlyt a forgatóválasztóval.
7. Koppintson a > nyíllra.  
**Utasítás:** A betolási magasságra, edényre stb. vonatkozó információkat kap.
8. A start/stop gombbal indítsa el az üzemmódot.

A rendszer végigvezeti a kiválasztott étel teljes beállítási folyamatán. Koppintson mindig a > nyíllra.

## A beállítás befejezése

Egy hangjelzés hallható. A sütő nem fűt tovább. A hangjelzést előzetesen a  gombbal törölheti.

Ha nem elégedett a sütési eredménnyel, még egyszer meghosszabbíthatja a sütési időt. Koppintson az „Utánsütés” mezőre. Megjelenik egy javasolt időtartam, amelyet módosíthat.

Ha elégedett a sütési eredménnyel, koppintson a „Befejezés” lehetőségre. A kijelzőn megjelenik a „Jó étvágyat!” felirat.

## A beállítás megszakítása

Nyomja meg az on/off gombot. Az összes beállítás törlődik. Újra elvégezheti a beállítást.

## A kikapcsolási idő elhalasztása

Egyes ételeknél elhalaszthatja a kikapcsolási időt. A kikapcsolási idő elhalasztásáról az időfunkciónál tájékozódhat. → *„időfunkciók” a(z) 15. Oldalon*

Ha beállított egy kikapcsolási időt, a kijelző a várakozási időre vált. Az állapotosorban az az idő látható, amikor az üzemmód befejeződik. Ekkor nem módosíthatók a beállítások. Vegye figyelembe, hogy a könnyen romló ételeket nem szabad túl hosszán a sütőtérben tartani.

## Kísérleti konyhánkban teszteltük Önnel

Az alábbiakban ételek választéka és az elkészítésükre vonatkozó optimális beállítások találhatóak. Megmutatjuk Önnel, melyik fűtési mód és hőmérséklet a legmegfelelőbb a kiválasztott ételhez. Adatok is olvashatók a megfelelő tartozékokról, és arról, melyik szintre kell betolni azokat. Tippet 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 4 dimenziós forró levegőt. A tepsiken vagy formákban egyszerre betolt süteményeknek nem kell egyszerre elkészülniük.

- univerzális serpenyő: 3. szint  
sütőtepsi: 1. szint
- formák rostélyon  
első rostély: 3. szint  
második rostély: 1. szint

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

### Tartozékok

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

### Rostély

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

### Univerzális serpenyő vagy sütőtepsi

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

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

### Sütőformák

A sötét, fémből készült sütőformák a legalkalmasabbak.

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

### Sütőpapír

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

### Javasolt beállítási értékek

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

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

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


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

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

Kiegészítő információk a Tippek sütéshez részben található a táblázatok után.

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

Alkalmazott fűtési mód:

-  4D forró levegő

Étel	Edény / Tartozék	Betolási magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C	Mikrohullám-teljesítmény, watt	Időtartam, perc
<b>Sütemények formában</b>						
Kevert tésztából készült sütemény, egyszerű	Koszorú/négyszögletes sütőforma	1		140-160	-	55-70
Kevert tésztából készült sütemény, egyszerű	Koszorú/négyszögletes sütőforma	1		160-180	90	30-40
Gyümölcstorta, finom kevert tésztából	Kuglófforma	1		150-170	-	45-60
Gyümölcstorta, finom kevert tésztából	Kuglófforma	1		170-190	90	35-45
Tortalap kevert tésztából	Tortalapforma	1		140-160	-	20-40
Gyümölcs- vagy túrótorta omlós tésztalappal	Kapcsos kerek sütőforma, Ø 26 cm	1		160-170	-	65-85
Gyümölcs- vagy túrótorta omlós tésztalappal	Kapcsos kerek sütőforma, Ø 26 cm	1		160-180	90	45-55
Wähe (svájci sütemény)	Pizzatepsi	1		180-200	-	50-60
Lepény	Lepényforma, feketebádoggal	1		190-200	-	25-40
* előmelegítés						
** 5 perc előmelegítés, ne használja a gyorsfűtés funkciót						

Étel	Edény / Tartozék	Betolási magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C	Mikrohullám-terjesztés, watt	Időtartam, perc
Kelt kuglóf	Kuglófforma	1		150-160	-	65-75
Kelt tészta kapcsos kerek sütőformában	Kapcsos kerek sütőforma, Ø 28 cm	1		150-160	-	25-35
Piskótalap, 2 tojásos	Tortalapforma	1		160-170*	-	20-30
Piskótatorta, 3 tojásos	Kapcsos kerek sütőforma, Ø 26 cm	1		160-170*	-	30-45
Piskótatorta, 6 tojásos	Kapcsos kerek sütőforma, Ø 28 cm	1		150-170*	-	30-50
<b>Sütemények tepsiben</b>						
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 sütemény)	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
Karácsonyi püspökkenyér 500 g lisztből	Univerzális serpenyő	1		150-160	-	50-60
Rétes, édes	Univerzális serpenyő	1		170-180	-	40-60
Rétes, fagyasztott	Sütőtepsi	1		190-210	-	30-45
Rétes, fagyasztott	Univerzális serpenyő	1		200-220	90	20-25
<b>Aprósütemény</b>						
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
<b>Aprósütemény</b>						
Kinyomós sütemény	Sütőtepsi	1		140-150**	-	25-35
Aprósütemény	Sütőtepsi	2		140-160	-	15-30
* előmelegítés						
** 5 perc előmelegítés, ne használja a gyorsfűtés funkciót						

Étel	Edény / Tartozék	Betolási magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C	Mikrohullám- teljesítmény, watt	Időtartam, perc
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 gyorsfűtés funkciót

### Tippek süteményekhez és aprósüteményekhez

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 alacsonyabba 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 tepsi 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 sütt. A felső sütőtepsin a sütemény sötétebb, mint az alsón.	Több szinten való sütésnél mindig 4 dimenziós forró levegős üzemmódot válasszon. Az egyidejűleg betolt tepsi-kenő 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 folyadékot. A lédús töltelékkel készülő süteményhez süsse meg előre az alapot. Szórja meg mandulával vagy panírmorzzával, és azután tegye rá a töltelékét.
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 óvatosan egy késsel. Borítsa ki a süteményt, és a sütőforma alját többször törölje át hideg, nedves törülközővel. Legközelebb kenje ki a formát, és szórja be panírmorzzával.

## Kenyér- és zsemlefélék

Készüléke számos fűtési módot kínál kenyér- és zsemlefélék 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 4 dimenziós 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.

### Sütőformák

A sötét, fémből készült sütőformák a legalkalmasabbak.

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

### Sütőpapír

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

## Mélyhűtött termékek

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

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

### Javasolt beállítási értékek

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

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

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

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

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





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



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

### Figyelem!

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

Használt fűtési módok:

-  4D forró levegő
-  Légkeverős grillezés
-  Grill, nagy felület
-  Grill, kis felület

Étel	Tartozékok	Betolási magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet °C-ban / grillfokozat	Időtartam, perc
<b>Kenyér</b>					
Fehérkenyér, 750 g	Univerzális serpenyő vagy négyszögletes sütőforma	1		210-220* 180-190	10-15 25-35
Kevert kenyér, 1,5 kg	Univerzális serpenyő vagy négyszögletes sütőforma	1		210-220* 180-190	10-15 40-50

\* előmelegítés

Étel	Tartozékok	Betolási magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet °C-ban / grillfokozat	Időtartam, perc
Rozskenyér, 1 kg	Univerzális serpenyő	1		210-220* 180-190	10-15 40-50
Lepénykenyér	Univerzális serpenyő	1		220-240	20-30
<b>Zsemle</b>					
Meleg zsemle vagy bagett, elősütött	Univerzális serpenyő	2		200-220	10-20
Zsemle, édes, friss	Sütőtepsi	1		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
<b>Zsemle, fagyasztva</b>					
Meleg zsemle vagy bagett, elősütött	Univerzális serpenyő	2		200-220	15-25
Cukrászsütemény, tésztácskák	Sütőtepsi	1		200-220	15-25
Croissant, tésztácskák	Sütőtepsi	1		150-170*	20-35
<b>Pirítós</b>					
Pirítós készítése, 4 darab	Rostély	2		3	5-15
Pirítós készítése, 12 darab	Rostély	2		250	5-15
Pirítós készítése	Rostély	3		3	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 4 dimenziós forró levegőt. A tepsiken vagy formákban egyszerre betolt süteményeknek nem kell egyszerre elkészülniük.

- univerzális serpenyő: 3. szint  
sütőtepsi: 1. szint
- formák rostélyon  
első rostély: 3. szint  
második rostély: 1. szint

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

### Tartozékok

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

#### Rostély

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

#### Univerzális serpenyő vagy sütőtepsi

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



A sok feltéttel készült pizzához használjon univerzális serpenyőt.

### Sütőformák

A sötét, fémből készült sütőformák a legalkalmasabbak.

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

### Sütőpapír

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

### Mélyhűtött termékek

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

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

### Javasolt beállítási értékek

A táblázatban megtalálhatók a különféle ételekhez tartozó optimális fűtési módok. A hőmérséklet és sütési idő a tészta mennyiségétől és minőségétől függ. Ezért adjunk meg beállítási tartományokat. Először próbálja

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

**Utasítás:** A sütési idők nem rövidíthetők le magasabb hőmérséklet alkalmazásával. Az étel csak kívül sülni fog, 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:

-  4D forró levegő

Étel	Tartozékok	Betolási magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet °C-ban	Mikrohullám-teljesítmény wattban	Időtartam, perc
<b>Pizza</b>						
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
<b>Pizza, fagyasztott</b>						
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
<b>Pikáns sütemény és quiche</b>						
Pikáns sütemények sütőformában	Kerek sütőforma, Ø 28 cm	1		170-190	-	50-60
Quiche	Lepényforma, feketebádoggal	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						

## Felfűjt és szuflé

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

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

### Ételek készítése mikrohullámmal

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

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

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

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

### Tartozékok

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

### Rostély

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

### Univerzális serpenyő

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

### Edény

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

### Javasolt beállítási értékek

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



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

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

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

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

Használt fűtési módok:

-  4D forró levegő
-  Légkeverős grillezés

Étel	Edény / Tartozék	Betolási magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C	Mikrohullám-teljesítmény, watt	Időtartam, perc
Felfűjt, pikáns, főzött hozzávalókból	Felfűjtforma	1		170-190	-	40-55
Felfűjt, pikáns, főzött hozzávalókból	Felfűjtforma	1		140-160	360	20-30
Felfűjt, édes	Felfűjtforma	1		160-180	-	40-50
Felfűjt, édes	Felfűjtforma	1		140-160	360	25-35
Lasagne, friss, 1 kg	Felfűjtforma	1		160-180	-	50-60
Lasagne, friss, 1 kg	Felfűjtforma	1		180-200	360	20-30
Lasagne, fagyasztott, 400 g	Univerzális serpenyő	1		210-230	-	30-40
Burgonyafelfűjt, nyers hozzávalók, max. 4 cm magas	Felfűjtforma	1		170-180	-	55-65
Burgonyafelfűjt, nyers hozzávalók, max. 4 cm magas	Felfűjtforma	1		170-190	360	20-25
Szuflé	Felfűjtforma	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. Kiegészítésképpen tolja be az alatta lévő betolási magasságra az univerzális serpenyőt a ferde részével a készülék ajtaja felé.

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

### Sütés edényben

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

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

A nemesacélból vagy alumíniumból készült edények tükör módjára visszaverik a meleget, ezért csak 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 sülni. Ehhez üvegfedős sütőt használjon, és állítson be magasabb hőmérsékletet.

### Sütés mikrohullámmal kombinálva

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

A hagyományos üzemmódoaktól 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 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. Kiegészítésképpen tolja be legalább egy szinttel alá az univerzális serpenyőt a ferde részével a készülék ajtaja felé. Ez felfogja a kicsepegő zsírt és szaftot.

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

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

### Utasítások

- A grillfűtőtest mindig bekapcsol és kikapcsol, ez normális. A be-/kikapcsolás gyakorisága a beállított grillfokozattól 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 adtunk meg beállítási tartományokat. Először próbálja meg az alacsonyabb értékkel. Ha szükséges, legközelebb állítsa egygel magasabbra.

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

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

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

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

**Utasítás:** Csak olyan sütőpapírt használjon, amelyik alkalmas a kiválasztott hőmérsékletre. A sütőpapírt mindig a tepsi 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:

-  4D forró levegő
-  Légkeverős grillezés
-  Grill, nagy felület

Étel	Edény / Tartozék	Betolási magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C / grillfokozat	Mikrohullám-teljesítmény, watt	Időtartam, perc
<b>Csirke</b>						
Csirke, 1 kg	Fedő nélküli edény	1		200-220	-	60-70
Csirke, 1 kg	Fedett edény	1		230-250	360	25-35
Csirkemellfilé, 150 g/db (grillezés)	Rostély	2		3*	-	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
<b>Kacsa és liba</b>						
Kacsa, 2 kg	Fedő nélküli edény	1		180-200	-	90-110
Kacsa, 2 kg	Univerzális serpenyő	1		170-190	180	60-80
Kacsamell, 300 g/db	Rostély	2		230-250	-	25-30
Liba, 3 kg	Fedő nélküli edény	1		160-170	-	120-150
Liba, 3 kg	Fedő nélküli edény	1		170-190	180	80-90
Libacomb, 350 g/db	Rostély	2		210-230	-	40-50
Libacomb, 350 g/db	Univerzális serpenyő	1		170-190	180	30-40
<b>Pulyka</b>						
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 vagdalja be. Ha megfordítja a sültet, ügyeljen arra, hogy először a bőrös része legyen alul.

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

### Sütés rostélyon

Rostélyon sütvé a hús minden oldalról különösen ropogós lesz.

A hús méretétől és fajtájától függően öntsön maximum 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 alátétre 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 tükröz módjára visszaverik a meleget, ezért csak mérsékelten 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 sülnhet. 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 üzemmódoaktól 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 fémcsipesszel. Használjon konyhai kötözőt. Göngyölt hús esetében ne használjon fém hústűt. Ilyenkor szikra képződhet.

### Roston sütés

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

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

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

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

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 grillfokozattól függ.
- Grillezés közben füst keletkezhet.

### Javasolt beállítási értékek

A táblázatban számos húsfélehez talál optimális fűtési módokat. A hőmérséklet és a főzési idő az étel mennyiségétől, minőségétől és hőmérsékletétől függ. Ezért adjunk meg beállítási tartományokat. Először próbálja meg az alacsonyabb értékkel. Ha szükséges, legközelebb állítsa egyvel 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  $\frac{1}{2}$ - $\frac{2}{3}$  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 található a táblázatok után.

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

Használt fűtési módok:

- 4D forró levegő
- Légkeverős grillezés
- Grill, nagy felület
- Mikrohullám

Étel	Edény / Tartozék	Betolási magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C / grillfokozat	Mikrohullám-teljesítmény, watt	Időtartam, perc
<b>Sertéshús</b>						
Sertéssült bőre nélkül, pl. tarja, 1,5 kg	Fedő nélküli edény	1		180-200	-	120-130
Sertéssült bőre nélkül, pl. tarja, 1,5 kg	Fedett edény	1		180-200	180	40-50
Bőrös sertéssült, pl. lapocka, 2 kg	Fedő nélküli edény	1		190-200	-	130-140
Vesepecsenye, 1,5 kg	Fedő nélküli edény	1		220-230	-	70-80
Vesepecsenye, 1,5 kg	Fedett edény	1		230-240	90	50-60
Szűzérme, 400 g	Rostély	2		220-230	-	20-25
Füstölt karaj csonttal, 1 kg (kevés víz hozzáadásával)	Fedett edény	1		210-220	-	60-80
Füstölt tarja csonttal, 1 kg	Fedő nélküli edény	1		-	360	40-50
Sertés steak, 2 cm vastag	Rostély	3		2	-	16-20
Sertés szűzermék, 3 cm vastag (5 perc előmelegítés)	Rostély	3		3*	-	8-12
<b>Marhahús</b>						
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		3	-	15-20
Hamburger, 3-4 cm magas****	Rostély	2		3	-	20-30
<b>Borjűhús</b>						
Borjűsült, 1,5 kg	Fedő nélküli edény	1		160-170	-	100-120
Borjűsült, 1,5 kg	Fedett edény	1		200-210	90	70-80
* 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 / grillfokozat	Mikrohullám- teljesítmény, watt	Időtartam, perc
Borjúcsülök, 1,5 kg	Fedő nélküli edény	1		200-220	180	30
					90	30-40
<b>Báránycsont</b>						
Báránycsont 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		3	-	12-18
<b>Kolbászok</b>						
Grillkolbász	Rostély	2		3	-	10-20
<b>Húsételek</b>						
Fasírt, 1 kg	Fedő nélküli edény	1		170-180	-	70-80
Fasírt, 1 kg + 50 ml víz	Fedő nélküli edény	1		170-190	360	30-40
* előmelegítés						
** megfordítás nélkül						
*** Az univerzális serpenyőt tolja be alá az 1. betolási magasságra						
**** A teljes idő 2/3-a után fordítsa meg						

## Tipppek 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 vízíű.	Válasszon a következő alkalommal nagyobb sütőedényt, és szükség esetén kevesebb folyadékot adjon hozzá.
Párolás során odaéget 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 sültételeket 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 hőálló edényt a hasnyílásba.

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

### Sütés és grillezés rostélyon

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

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

Grillezés közben tartsa a készülék ajtaját becsukva. Soha ne grillezen 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 grillfokozattól 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 tükör módjára visszaverik a meleget, ezért csak mérsékelten 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 készítelt 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. Először próbálja meg az alacsonyabb értékkel. Ha szükséges, legközelebb állítsa eggyel 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 tepsi 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:

- 4D forró levegő
- Légkeverős grillezés
- Grill, nagy felület
- Mikrohullám

Étel	Edény / Tartozék	Betolási magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C / grillfokozat	Mikrohullám-teljesítmény, watt	Időtartam, perc
<b>Hal</b>						
Hal egészben, grillezve, 300 g, pl. pisztráng	Fedő nélküli edény	1		170-190	-	20-30
Hal egészben, grillezve, 300 g, pl. pisztráng	Rostély	2		230-250	90	15-20
Hal, párolt, egész, 300 g, pl. pisztráng	Fedett edény	1		-	600	3
					360	2-7
* előmelegítés						
** az univerzális serpenyőt tolja be alá az 1. betolási magasságra						
*** közben fordítsa meg						

Étel	Edény / Tartozék	Betolási magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C / grillfokozat	Mikrohullám-teljesítmény, watt	Időtartam, perc
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
<b>Halfilé</b>						
Halfilé, natúr, grillezve	Rostély	2		1*	-	15-25
Halfilé, natúr, párolt, 400 g	Fedett edény	1		-	600	4
					360	5-15
<b>Halkotlett</b>						
Halkotlett, 3 cm vastag**	Rostély	2		3	-	18-22
<b>Hal, fagyasztott</b>						
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
<b>Halételek</b>						
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 4 dimenziós forró levegőt. Az egyidejűleg betolt tepsiknek nem kell egyidejűleg készen lenniük.

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

### Tartozékok

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

### Rostély

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

### Univerzális serpenyő vagy sütőtepsi

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

### Sütőpapír

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

### Javasolt beállítási értékek

A táblázatban megtalálhatja a különféle ételekhez optimalizált fűtési módokat. A hőmérséklet és az időtartam az élelmiszerek mennyiségétől és

minőségétől függ. Ezért adtunk meg beállítási tartományokat. Először próbálja meg az alacsonyabb értékkel. Az alacsonyabb hőmérséklet egyenletesebb pirulást biztosít. Ha szükséges, legközelebb állítsa eggyel 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:

- 4D forró levegő
- Légkeverős grillezés
- Grill, nagy felület
- Mikrohullám

Étel	Edény / Tartozék	Betolási magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C / grillfokozat	Mikrohullám-teljesítmény, watt	Időtartam, perc
<b>Zöldség, friss</b>						
Zöldség, friss, 250 g*	Fedett edény	1		-	600	8-12
Zöldség, friss, 500 g*	Fedett edény	1		-	600	12-17
<b>Zöldség, fagyasztott</b>						
Spenót, 450 g*	Fedett edény	1		-	600	13-18
Vegyes zöldség, 250 g + 25 ml víz*	Fedett edény	1		-	600	10-14
Vegyes zöldség, 500 g + 25 ml víz*	Fedett edény	1		-	600	15-20
<b>Zöldséges ételek</b>						
Grillezett zöldség	Univerzális serpenyő	3		3	-	10-15
<b>Burgonya</b>						
Sült burgonya, félbevágva	Univerzális serpenyő	1		160-180	-	45-60
Sült burgonya, félbevágva, 1 kg	Univerzális serpenyő	2		200-220	360	15-20
Héjában főtt burgonya, egész, 250 g*	Fedett edény	1		-	600	10-13
Sós burgonya, negyedelt, 500 g*	Fedett edény	1		-	600	12-15
<b>Burgonyatermékek, fagyasztva</b>						
Pirított burgonya	Univerzális serpenyő	2		180-200	-	20-30
Burgonyabatyuk, töltve	Univerzális serpenyő	2		200-220	-	18-28
Krokkett (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
<b>Rizs</b>						
Hosszúszemű rizs, 250 g + 500 ml víz	Fedett edény	1		-	600	7-9
					180	13-16
Natúr rizs, 250 g + 650 ml víz	Fedett edény	1		-	600	11-13
					180	25-30
* időközben 1-2 alkalommal keverje meg						



Étel	Edény / Tartozék	Betolási magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C / grillfokozat	Mikrohullám-teljesítmény, watt	Időtartam, perc
Rizottó, 250 g + 900 ml víz	Fedett edény	1		-	600	12-14
					180	22-27
<b>Gabonafélék</b>						
Kuskusz, 250 g + 500 ml víz	Fedett edény	1		-	600	6-8
Köles egész, 250 g + 600 ml víz	Fedett edény	1		-	600	8-10
					180	10-15
Polenta/kukoricadara, 125 g + 500 ml víz*	Fedett edény	1		-	600	6-8
Dara, 250 g + 750 ml víz	Fedett edény	1		-	600	11-13
					180	15-20
<b>Tojás</b>						
Tojáslepeny 2 tojásból	Fedett edény	1		-	360	6-8
* időközben 1-2 alkalommal keverje meg						

## Desszert

Készülékével készíthet joghurtot és különféle édességeket is.

Mikrohullám használatánál mindig mikrohullámhoz alkalmas hőálló edényt használjon. Vegye figyelembe a mikrohullámhoz alkalmas edényekre vonatkozó tanácsokat. → "A mikrohullámú sütő" a(z) 17. Oldalon

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

### Joghurt készítése

A tartozékokat, edényeket és az állványokat vegye ki a sütőtérből. A sütőtérnek üresnek kell lennie.

- 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 ismétlje 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 sütőtérrel.

### Figyelmeztetés – Égésveszély!

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

## Javasolt beállítási értékek

Használt fűtési módok:

- 4D forró levegő
- Mikrohullám

Étel	Edény / Tartozék	Betolási magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet °C-ban	Mikrohullám-teljesítmény wattban	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 maradékhő segítségével. Így lédsabb marad és kevésbé pirul meg. Az elkészítéstől és az élelmiszertől függően energia takarítható meg.

Tolja be az ételeket a hideg, üres sütőtérbe. Sütés közben tartsa a készülék ajtaját becsukva.

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

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

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

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

## Sütőpapír

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

## Javasolt beállítási értékek

Itt különféle ételek elkészítéséhez talál adatokat. 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 eggyel magasabbra.

**Utasítás:** A sütési idők nem rövidíthetők le magasabb hőmérsékleti értékekkel. A sütemény vagy aprósütemény csak kívül sülné meg, de belül nem lenne átsülve.

Alkalmazott fűtési mód:

- Forró levegő eco

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

Étel	Edény / Tartozék	Betolási magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet °C-ban	Időtartam, perc
<b>Sütemények tepsiben</b>					
Kevert tésztából készült sütemény száraz töltelekkel	Sütőtepsi	1		160-180	20-40
Omlós tésztából készült sütemény száraz töltelekkel	Sütőtepsi	1		170-180	25-35
<b>Kekszek</b>					
Muffin	Muffin sütőforma	2		160-180	15-30
Aprósütemények	Sütőtepsi	1		150-160	25-35
Leveles tésztából készült sütemény	Sütőtepsi	2		170-190	25-50
Forró zsírban 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

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

### Tippek az ételek akrilamidszegény elkészítéséhez

Általános tudnivalók	<ul style="list-style-type: none"> <li>A főzési idők lehetőleg legyenek rövidek.</li> <li>Az ételeket aranyárgára pirítsa, ne túl sötétre.</li> <li>A nagy, vastag főzniező kevesebb akrilamidot tartalmaz.</li> </ul>
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

4 dimenziós forró levegővel kiválóan aszalhat. A tartósítás ezen formájánál az aromákat a vízelvonás koncentrája.

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 fölött feküdjön a rostón.

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

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

Aszaláshoz használja az alábbi betolási magasságokat:

- 1 rostély: 2. szint
- 2 rostély: 3. és 1. szint

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

### Javasolt beállítási értékek

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

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

Alkalmazott fűtési mód:

■ 4D forró levegő

Étel	Tartozékok	Betolási magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet °C-ban	Időtartam órában
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 élelmiszerral használjon. A sütőtérben maximum hat, 1/2 1 vagy 1 1/2 literes befőttesüveg tartalmát lehet egyidejűleg befőzni. Ne használjon nagyobb vagy magasabb üvegeket. A fedelük megrepedhet.

A befőttesüvegek a befőzés alatt a sütőtérben nem érhetnek egymáshoz.

## A gyümölcs és a zöldség előkészítése

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

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

## Gyümölcs

A 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 perccig az utánmelegítést.

Az üvegeket befőzés után vegye ki a sütőtérből, és helyezze egy tiszta törülőrúhára. 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:

■ 4D forró levegő

Étel	Edény	Betolási magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet °C-ban	Időtartam, perc
<b>Befőzés</b>					
Zöldség, pl. sárgarépa	1 literes befőttes üveg	1		160-170	a gyöngyözésig: 30-40
				120	a gyöngyözéstől: 30-40
				-	utómelegítés: 30

Étel	Edény	Betolási magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet °C-ban	Időtartam, perc
Zöldség, pl. uborka	1 literes befőttes üveg	1		160-170	a gyöngyözésig: 30-40 - utómelegítés: 30
Csonthéjasok, pl. cseresznye, szilva	1 literes befőttes üveg	1		160-170	a gyöngyözésig: 30-40 - utómelegítés: 35
Almatermésűek, pl. alma; eper	1 literes befőttes üveg	1		160-170	a 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 függenek. Időtartományokat adtunk meg. Először a rövidebb időt állítsa be, majd szükség esetén növelje az

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

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

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

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

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













Alkalmazott fűtési mód:

- Mikrohullám

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

\* fordítsa meg az idő felének elteltével



Étel	Edény / Tartozék	Betolási magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C	Mikrohullám- teljesítmény, watt	Időtartam, perc
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
<b>Hal</b>						
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
<b>Gyümölcs, zöldség</b>						
Bogyós gyümölcs, 300 g	Fedő nélküli edény	1		-	180	5-10
Zöldség, 600 g	Fedő nélküli edény	1		-	180	10
				-	90	8-13
<b>Egyebek</b>						
Vaj megolvasztása, 125 g	Fedő nélküli edény	1		-	90	7-9

\* fordítsa meg az idő felének elteltével

## Ételek melegítése mikrohullámmal

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

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

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

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

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

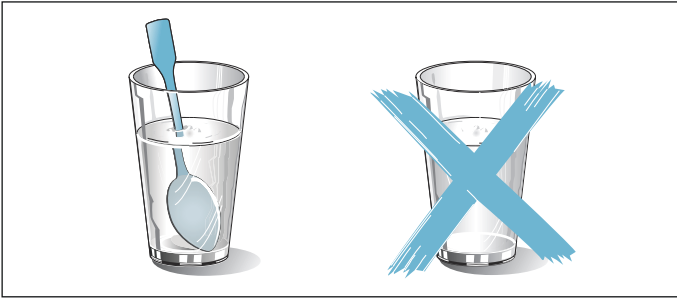
Ha bébiételt melegít, a cumisüveget cumi vagy fedő nélkül helyezze a rostélyra. Felmelegítés után rázza fel jól vagy keverje össze, és feltétlenül ellenőrizze a hőmérsékletet.

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

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

### Figyelmeztetés – Forrázásveszély!

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



### Figyelem!

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

## Melegen tartás

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

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

## Próbaételek

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

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

## Sütés

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

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:


-  4D forró levegő



Étel	Edény / Tartozék	Betolási magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C	Időtartam, perc
<b>Sütés</b>					
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	Grillfokozat	Időtartam, perc
<b>Roston sütés</b>					
Pirítós készítése	Rostély	3		3	3-6
Marhahús hamburger, 12 darab*	Rostély	2		3	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.

Használt fűtési módok:

-  4D forró levegő
-  Légkeverős grillezés
-  Mikrohullám

Étel	Edény / Tartozék	Betolási magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C	Mikrohullám-teljesítmény, watt	Időtartam, perc
<b>Felolvasztás mikrohullámmal</b>						
Hús	Fedő nélküli edény	1		-	180	5
					90	10-15
<b>Főzés mikrohullámmal</b>						
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
<b>Főzés mikrohullámmal kombinálva</b>						
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







BSH Hausgeräte GmbH  
Carl-Wery-Str. 34  
81739 München, GERMANY

[siemens-home.com](http://siemens-home.com)

Gyártó a BSH Hausgeräte GmbH, a Siemens AG védjegyhasználati engedélye alapján



9001221023  
960630