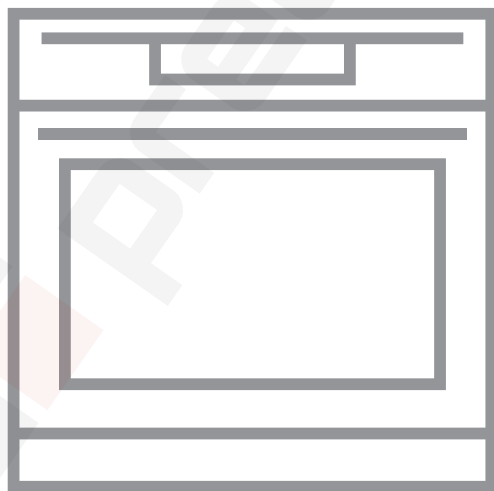


► KME861000M
KMK861000M

HU Használati útmutató
Sütő

USER MANUAL



AEG

TARTALOM

1. BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK.....	3
2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK.....	5
3. TERMÉKLEÍRÁS.....	8
4. A KÉSZÜLÉK KEZELÉSE.....	9
5. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT.....	10
6. NAPI HASZNÁLAT.....	10
7. MIKROHULLÁMÚ ÜZEMMÓD.....	15
8. ÓRAFUNKCIÓK.....	18
9. TARTOZÉKOK HASZNÁLATA.....	19
10. TOVÁBBI FUNKCIÓK.....	19
11. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK.....	20
12. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS.....	39
13. HIBAELHÁRÍTÁS.....	40

AZ ÖN ELÉGEDETTSÉGE ÉRDEKÉBEN

Köszönjük, hogy megvásárolta ezt az AEG készüléket. Termékünk gyártásakor egy olyan berendezést kívántunk megalkotni az Ön számára, amely kifogástalan teljesítményt nyújt hosszú éveken keresztül, köszönhetően az alkalmazott innovatív technológiáknak, amelyek az életét jelentősen megkönnyítik – és amelyeket más készülékeken nem talál meg. Kérjük, szánjon néhány percet az útmutató végigolvasására, hogy a maximumot hozhassa ki készülékéből. Látogassa meg a weboldalunkat:



Kezelési tanácsok, kiadványok, hibaelhárító, szerviz információk:
www.aeg.com/webselfservice



További előnyökért regisztrálja készülékét:
www.registeraeg.com



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

VÁSÁRLÓI TÁMOGATÁS ÉS SZERVIZ

Kizárólag eredeti alkatrészek használatát javasoljuk.

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

Ezek az információk az adattáblán olvashatók.

⚠ Figyelmeztetés - Biztonsági információk

ℹ Általános információk és hasznos tanácsok

♻ Környezetvédelmi információk

A változtatások jogát fenntartjuk.

1. ⚠ BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK

Az üzembe helyezés és használat előtt gondosan olvassa el a mellékelt útmutatót. A gyártó nem vállal felelősséget a helytelen beszerelés vagy használat miatt keletkezett sérülésekért és károkért. Tartsa biztonságos és elérhető helyen az útmutatót, hogy szükség esetén mindig a rendelkezésére álljon.

1.1 Gyermek és fogyatékkal élő személyek biztonsága

- A készüléket 8 év feletti gyermekek és csökkent fizikai, értelmi vagy mentális képességű, illetve megfelelő tapasztalatok vagy ismeretek híján lévő személyek csak felügyelettel, vagy a készülék biztonságos használatára vonatkozó megfelelő tájékoztatás esetén használhatják.
- Ne hagyja, hogy gyerekek játsszanak a készülékkel.
- Minden csomagolóanyagot tartson távol a gyermekektől, és megfelelően dobja azokat hulladékba.
- A gyermekeket és kedvenc háziállatokat tartsa távol a készüléktől működés közben, és működés után, lehűléskor. A készülék elérhető részei forróak.
- Ha rendelkezik gyermekbiztonsági zárral a készülék, akkor azt be kell kapcsolni.
- Gyermekek felügyelet nélkül nem végezhetnek tisztítási vagy karbantartási tevékenységet a készüléken.
- A 3 évesnél fiatalabb gyermekeket mindig tartsa távol a készüléktől, amikor az működik.

1.2 Általános biztonság

- A készülék üzembe helyezését és a hálózati kábel cseréjét csak képesített személy végezheti el.
- FIGYELMEZTETÉS: Használat közben a készülék és az elérhető részek nagyon felforrósodhatnak. Legyen óvatos, hogy ne érjen a fűtőelemekhez. 8 évesnél

fiatalabb gyermekek kizárólag folyamatos felügyelet mellett tartózkodhatnak a készülék közelében.

- Amikor a sütőből kiveszi vagy behelyezi az edényeket, mindig használjon konyhai edényfogó kesztyűt.
- Bármilyen karbantartás megkezdése előtt húzza ki a készülék hálózati dugaszát a fali aljzatból.
- Az izzó cseréje előtt győződjön meg arról, hogy a készülék ki van kapcsolva, hogy megelőzze áramütést.
- A készülék tisztításához ne használjon nagy nyomású gőzt.
- Ne használjon súrolószert vagy éles fém kaparóeszközt a sütőajtó üvegének tisztítására, mivel ezek megkarcolhatják a felületet, ami az üveg megrepedését eredményezheti.
- Ha a hálózati kábel megsérül, azt a gyártónak vagy a márkaszerviznek vagy más hasonlóan képzett személynek kell kicserélnie, nehogy elektromos veszélyhelyzet álljon elő.
- Ne indítsa el üresen a készüléket. A sütőtérben levő fém alkatrészek szikraképződést okozhatnak.
- Fémből készült étel- és italtároló edények nem használhatók mikrohullámú sütéshez. Ez a szabály nem érvényes akkor, ha a gyártó megadja azon fém tárolóedények méretét és alakját, melyek alkalmasak mikrohullámú sütéshez.
- A sütőajtó vagy az ajtó tömítések sérülése esetén ne használja a készüléket mindaddig, amíg azt a jótállási jegyben feltüntetett szerviz szakembere meg nem javította.
- Kizárólag szakember végezhet bármely olyan javítást, mely a mikrohullámú energia ellen védelmet nyújtó burkolat eltávolításával jár.
- Ne melegítsen folyadékot vagy egyéb élelmiszert lezárt edényben. Ezek ilyenkor felrobbanhatnak.
- Csak olyan edényeket használjon, amelyek mikrohullámú sütőben való használatra alkalmasak.

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

2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

2.1 Elhelyezés



FIGYELMEZTETÉS!

A készüléket csak képesített személy helyezheti üzembe.

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

- A készülék elektromos hűtőrendszerrel van felszerelve. Hálózati tápfeszültségről kell működtetni.

2.2 Elektromos csatlakoztatás



FIGYELMEZTETÉS!

Tűz- és áramütésveszély.

- Minden elektromos csatlakoztatást szakképzett villanszerelőnek kell elvégeznie.
- A készüléket kötelező földelni.
- Ellenőrizze, hogy az adattáblán szereplő adatok megfelelnek-e a helyi elektromos hálózat paramétereinek.
- Mindig megfelelően felszerelt, áramütés ellen védett aljzatot használjon.
- Ne használjon hálózati elosztókat és hosszabbító kábeleket.
- Ügyeljen a hálózati csatlakozódugó és a hálózati kábel épségére. Amennyiben a készülék hálózati vezetékeit ki kell cserélni, a cserét márkaszervizünknel végeztesse el.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábelek ne kerüljenek közel, illetve ne érjenek hozzá a készülék ajtajához, különösen akkor, ha az forró.
- A feszültség alatt álló és szigetelt alkatrészek érintésvédelmi részeit úgy kell rögzíteni, hogy szerszám nélkül ne lehessen eltávolítani azokat.
- Csak az üzembe helyezés befejezése után csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót a hálózati csatlakozóaljzatba. Ügyeljen arra, hogy a hálózati dugasz üzembe helyezés után is könnyen elérhető legyen.
- Amennyiben a hálózati konnektor rögzítése laza, ne csatlakoztassa a csatlakozódugót hozzá.
- A hálózati vezetékek kihúzásakor soha ne vezetéket húzza. A kábelt mindig a csatlakozódugónál fogva húzza ki.
- Kizárólag megfelelő szigetelőberendezést alkalmazzon: hálózati túlterhelésvédő megszakítót, biztosítékot (a tokból eltávolított csavaros típusú biztosítékot), földzárlatkioldót és védőrelét.

- Az elektromos készüléket szigetelőberendezéssel kell ellátni, amely lehetővé teszi, hogy minden fázison leválassza a készüléket az elektromos hálózatról. A szigetelőberendezésnek legalább 3 mm-es érintkezőtávolsággal kell rendelkeznie.
- A készülék megfelel az EKG irányelveinek.

2.3 Használat



FIGYELMEZTETÉS!

Sérülés-, égés-, áramütés- és robbanásveszély.

- Ez a készülék kizárólag háztartási célokra használható.
- Ne változtassa meg a készülék műszaki jellemzőit.
- Ellenőrizze, hogy a készülék szellőzőnyílásai nincsenek-e lezárva.
- Működés közben tilos a készüléket felügyelet nélkül hagyni.
- Minden használat után kapcsolja ki a készüléket.
- Körültekintően járjon el, ha működés közben kinyitja a készülék ajtaját. Forró levegő távozhat a készülékből.
- Ne működtesse a készüléket nedves kézzel, vagy amikor az vízzel érintkezik.
- Ne gyakoroljon nyomást a nyitott ajtóra.
- Ne használja a készüléket munka- vagy tárolófelületként.
- Óvatosan nyissa ki a készülék ajtaját. Az alkoholtartalmú alkotóelemek alkoholos levegőelegyet hozhatnak létre.
- Ügyeljen arra, hogy szikra vagy nyílt láng ne legyen a készülék közelében, amikor kinyitja az ajtót.
- Ne tegyen gyúlékony anyagot vagy gyúlékony anyaggal szennyezett tárgyat a készülékbe, annak közelébe, illetve annak tetejére.
- A sütő előmelegítéséhez ne használja a mikrohullám funkciót.



FIGYELMEZTETÉS!

A készülék károsodásának veszélye áll fenn.

- A zománc elszíneződésének vagy károsodásának megakadályozása érdekében:
 - ne tegyen alufóliát közvetlenül a készülék sütőterének aljára.
 - ne engedjen vizet a forró készülékbe.
 - a főzés befejezése után ne tárolja a nedves edényeket vagy az ételt a készülékben.
 - a tartozékok kivételekor vagy berakásakor óvatosan járjon el.
- A zománc vagy rozsdamentes acél elszíneződése nincs hatással a készülék teljesítményére.
- A nagy nedvességtartalmú sütemények esetében mély tepsit használjon a sütéshez. A gyümölcsök leve maradandó foltokat ejtethet.
- A készülék kizárólag ételkészítési célokat szolgál. Tilos bármilyen más célra, például helyiség fűtésére használni.
- A művelet közben a sütő ajtaja legyen csukva.
- Ha a készüléket bútorlap (pl. ajtó) mögött helyezi el, ügyeljen arra, hogy az ajtó soha ne legyen becsukva, amikor a készülék működik. A hő és a nedvesség felhalmozódhat a zárt bútorlap mögött, és ennek következtében károsodhat a készülék, a készüléket magában foglaló egység vagy a padló. Használat után ne csukja be addig a bútorlapot, míg a készülék teljesen le nem hűlt.

2.4 Ápolás és tisztítás



FIGYELMEZTETÉS!

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

- Karbantartás előtt kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzatból.
- Ellenőrizze, hogy lehűlt-e a készülék. Máskülönben fennáll a veszély, hogy az üveglapok eltörnek.
- A sütőajtó sérült üveglapját haladéktalanul cserélje ki. Forduljon a márkaszervizhez.
- Minden használat után törölje szárazra a sütőteret és a sütőajtót. A

készülék működése során képződött gőz lecsapódik a sütőtér falain és korróziót okozhat.

- Rendszeresen tisztítsa meg a készüléket, hogy elkerülje a felület károsodását.
- A mikrohullámú funkció működésekor a készülékben maradt zsír vagy étel tüzet és elektromos szikraképződést okozhat.
- A készüléket puha, nedves ruhával tisztítsa. Csak semleges tisztítószer használjon. Ne használjon semmilyen súrolószert, súrolószivacsot, oldószert vagy fém tárgyat.
- Amennyiben sütőtisztító aeroszolt használ, tartsa be a tisztítószer csomagolásán feltüntetett biztonsági utasításokat.
- Ne tisztítsa a katalitikus zománcréteget (ha van) semmilyen mosószerral.

2.5 Belső világítás

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



FIGYELMEZTETÉS!

Vigyázat! Áramütés-veszély.

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

2.6 Ártalmatlanítás



FIGYELMEZTETÉS!

Sérülés- vagy fulladásveszély.

- Válassza le a készüléket ez elektromos hálózatról.
- A készülék közelében vágja át a hálózati kábelt, és tegye a hulladékba.
- Szerelje le az ajtókilincset, hogy megakadályozza gyermekek és kedvenc állatok készülékben rekedését.

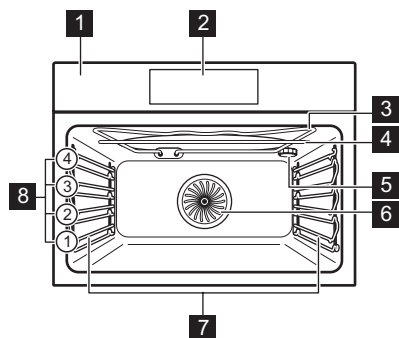
2.7 Szerviz

- A készülék javítását bízsa a márkaszervizre.

- Csak eredeti pótalkatrészeket használjon.

3. TERMÉKLEÍRÁS

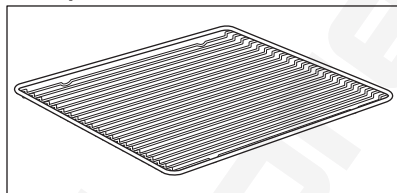
3.1 Általános áttekintés



- 1** Kezelőpanel
- 2** Elektronikus programkapcsoló
- 3** Fűtőelem
- 4** Mikrohullám-generátor
- 5** Világítás
- 6** Ventilátor
- 7** Polcvezető sín, eltávolítható
- 8** Polcszintek

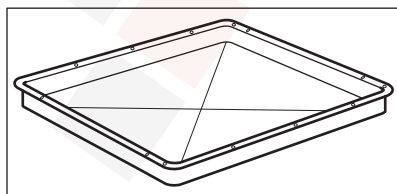
3.2 Tartozékok

Huzalpolc



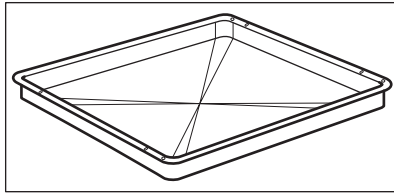
Főzőedényekhez, tortaformákhoz, sütőedényekhez.

Sütő tálca



Tortákhoz és süteményekhez.

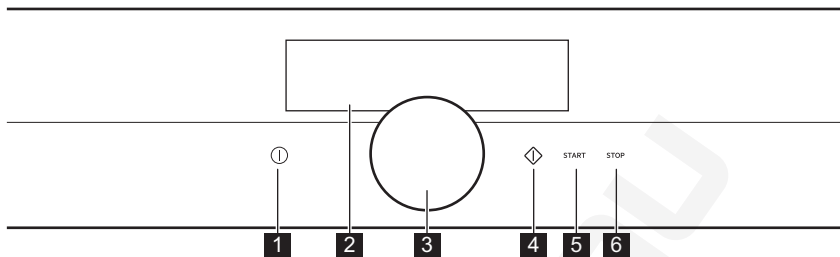
Mély tépsi



Sütemények és húsok sütéséhez, illetve zsírfelfogó edényként.

4. A KÉSZÜLÉK KEZELÉSE

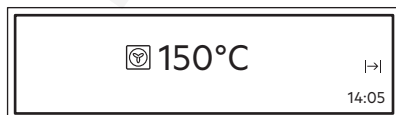
4.1 Kezelőpanel



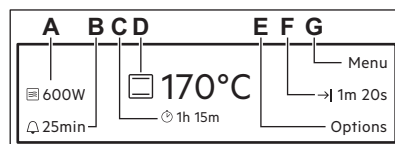
Funkció	Megjegyzés
1 Be / Ki	A készülék be- és kikapcsolása.
2 Kijelző	A készülék aktuális beállításait mutatja.
3 Forgatógomb	A beállítások módosítása és a menüben való navigálás. Nyomja meg a ① gombot a készülék bekapcsolásához. Tartsa lenyomva a forgatógombot a beállítási képernyő bekapcsolásához. Tartsa lenyomva és forgassa el a forgatógombot a menüben való navigáláshoz. Tartsa meg és nyomja le a forgatógombot a beállítás jóváhagyásához vagy a kiválasztott almenübe lépéshez. Az előző menübe való visszatéréshez keresse meg a Vissza lehetőséget a menülistában, vagy erősítse meg a kiválasztott beállítást.
4 Mikrohullám funkció	Mikrohullám gyorsindítás (1000 W; 30 mp). Ezt a készülék kikapcsolt állapotában is elindíthatja.
5 START	A kiválasztott funkció bekapcsolása.
6 STOP	A kiválasztott funkció kikapcsolása.

4.2 Kijelző

Bekapcsolás után a kijelzőn megjelenik a legutoljára kiválasztott sütőfunkció.



A kijelző a maximális számú beállított funkcióval.



- A. Mikrohullámú teljesítmény
- B. Emlékeztető
- C. Előre számláló
- D. Sütőfunkció és hőmérséklet
- E. Kiegészítő funkciók vagy pontos idő
- F. Egy funkció időtartama és befejezési ideje
- G. Menü

5. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT



FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a Biztonságról szóló részt.

5.1 Kezdeti tisztítás

Vegyen ki a készülékből minden tartozékot és kivehető polctartót.



Lásd az „Ápolás és tisztítás” című fejezetet.

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

5.2 Első csatlakoztatás

Az első csatlakoztatás után 7 másodpercig a szoftververzió látható a kijelzőn.

Ekkor be kell állítania a Kijelző Fényerő és a Pontos idő értékeit.

6. NAPI HASZNÁLAT



FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a Biztonságról szóló részt.

6.1 Sütőfunkciók

A sütőfunkciók be- és kikapcsolása.

1. Kapcsolja be a sütőt.
2. Tartsa megnyomva a forgatógombot. A készülék az utoljára használt funkciót aláhúzással jelöli.
3. Nyomja meg a forgatógombot az almenübe lépéshez, majd fordítsa el a sütőfunkció kiválasztásához.
4. Megerősítéshez nyomja meg a forgatógombot.

5. Állítsa be a hőmérsékletet, majd erősítse meg.
6. Nyomja meg a ^{START} gombot. Egyes funkciók felugró ablakokat tartalmaznak. A következő felugró ablakra lépéshez nyomja meg a forgatógombot. Az utolsó megerősítés után a funkció elindul. Egy funkció kikapcsolásához nyomja meg a ^{STOP} gombot.



Egyes sütőfunkciók során a sütőlámpa automatikusan kikapcsol 60 °C alatt.

Sütőfunkciók: Speciális Beállítások

Sütőfunkció	Alkalmazás
	Hőlégbefűtés, Kis Hőfok Különösen porhanyós, szaftos sülték készítéséhez.
	Melegen Tartás Az étel melegen tartásához.

Sütőfunkció	Alkalmazás	
	Edény Melegítés	Az edények tálaláshoz való előmelegítésére.
	Tartósítás	Tartósított zöldségek, például savanyúság készítéséhez.
	Aszalás	Szeletelt gyümölcsök (pl. alma, szilva, őszibarack) és zöldségek (pl. paradicsom, cukkini vagy gomba) aszalására.
	Kelesztés	Élesztős tészta szabályozott kelesztéséhez sütés előtt.
	Kenyér	A funkcióval kenyér és zsemle készíthető profeszionális minőségben a ropogósság, a szín és a kéreg fényének szempontjából.
	Csőben Sütés	Sütőben készíthető fogásokhoz, mint a lasagna és burgonyafelfújt. Csőben sütés és pirítás.

Sütőfunkciók: Hagyományos

Sütőfunkció	Alkalmazás	
	Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok	Sütés egyszerre maximum két sütőszinten, illetve aszalás. 20 - 40 °C-kal alacsonyabbra állítsa a sütő hőmérsékletét, mint a következő funkció esetén: Alsó + felső sütés (hagyományos).
	Hőlégbefúvás + alsó sütés	Ha a sütőnek az egyik szintjén szeretné sütni az ételt, és jól megpirítani, illetve ropogóssá tenni az alsó rétegét. 20 - 40 °C-kal alacsonyabbra állítsa a sütő hőmérsékletét, mint a következő funkció esetén: Alsó + felső sütés (hagyományos).
	Alsó + felső sütés (hagyományos) (Felső/Alsó Fűtés)	Egy szinten történő tészta- és hűsütés számára.
	Alsó sütés + grill + hőlégbefúvás	Készételekhez, mint sült burgonya, steak burgonya vagy tavaszi tekercs.
	Grill	Laposabb élelmiszerek grillezéséhez és pirítás készítéséhez.
	Grill + hőlégbefúvás	Nagyobb húsdarabok vagy nem csontozott szárnyas sütése egy polcszinten. Továbbá felfújtak készítéséhez és pirításhoz.

Sütőfunkció	Alkalmazás
	Alsó Sütés Ropogós alapú sütemények készítéséhez és étel tartósításához.

Sütőfunkciók: Mikrohullámú sütő

Sütőfunkció	Alkalmazás
	Mikrohullámú sütő Mikrohullámú melegítés közepes-alacsony teljesítménnyel (100 - 600 W). Közvetlenül az ételben kelti a hőt. Félkész ételek felmelegítéséhez. Zöldségek és hal sütéséhez. A sütit nem kell előmelegíteni.
	Mikrohullám max. Mikrohullámú melegítés nagy teljesítménnyel (700 - 1000 W). Közvetlenül az ételben kelti a hőt. Italok és levesek melegítéséhez. A sütit nem kell előmelegíteni.
	Hőlégbefúvás, nagy hőfok + mikro Közvetlenül az ételben kelti a hőt. Mikrohullámú rásegítéssel kiegészített funkció. Egyszinten történő tészta- és hússütés számára. A sütit nem kell előmelegíteni.
	Hagyományos sütés + mikro Közvetlenül az ételben kelti a hőt. Mikrohullámú rásegítéssel kiegészített funkció. Egy szinten történő tészta- és hússütés számára. A sütit nem kell előmelegíteni.
	Grill + mikro Közvetlenül az ételben kelti a hőt. Mikrohullámú rásegítéssel kiegészített funkció. Laposabb élelmiszerek grillezéséhez és pirítás készítéséhez. A sütit nem kell előmelegíteni.
	Grill + hőlégbefúvás + mikro Közvetlenül az ételben kelti a hőt. Mikrohullámú rásegítéssel kiegészített funkció. Nagyobb húsdarabok vagy nem csontozott szárnyas sütése egy polcszinten. Továbbá felfújtak készítéséhez és pirításhoz. A sütit nem kell előmelegíteni.
	Felolvasztás Közvetlenül az ételben kelti a hőt. Mikrohullámú rásegítéssel kiegészített funkció. Hús, gyümölcsök és zöldségek felolvasztásához. A sütit nem kell előmelegíteni.

6.2 Menü - áttekintés



Menü

Menüpont	Alkalmazás
Előre Programozott Sütés	Az automatikus programok listáját tartalmazza.
Alapbeállítások	A készülék konfigurációjának beállítására szolgál.

Almenü a következőhöz: Alapbeállítások

Almenü	Leírás
Gyerekszár	Amíg a Gyerekszár aktív, nem lehet véletlenül bekapcsolni a sütőt. Ezt a funkciót csak az Alapvető Beállítások Menüjében lehet be- vagy kikapcsolni. Miután aktiválta, a Gyermekzár kijelzés megjelenik a kijelzőn, amikor bekapcsolja a készüléket. A sütő használatához írja be a kódot a forgatógombbal az alábbi sorrendben: A B C.
Gyors Felfűtés	Alapértelmezésként csökkenti a felmelegedési időt. Ne feledje, hogy ez csak bizonyos sütőfunkcióknál áll rendelkezésre.
Melegen Tartás	A sütés befejezését követően 30 percig melegen tartja az elkészült ételt. Ha korábban szeretné kikapcsolni, nyomja meg a forgatógombot. Amíg ez a funkció aktív, a "Keep warm started" üzenet megjelenik a kijelzőn.
Idő Kiterjesztés	Az előre beállított sütési idő meghosszabbítása.
Beállítás	A sütőparaméterek beállítása.
Szerviz	A szoftver verziószám és a konfiguráció megjelenítése.

Almenü a következőhöz: Beállítás

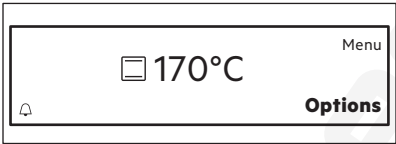
Almenü	Leírás
Nyelv	A kijelzések nyelvének beállítása.
Dátum és idő	A pontos idő és dátum beállítása.
Nyomógomb Hang	Az érintőmezők hangjának ki- és bekapcsolása. A BE/KI és a STOP érintőmező hangját nem lehet kikapcsolni.

Almenü	Leírás
Hangbeállítás	Bekapcsolja vagy kikapcsolja a figyelmeztető hangjelzéseket.
Figyelmeztető hangerő	Fokozatonként beállítja a gombnyomások és jelzések hangerejét.
Kijelző Fényerő	Fokozatosan módosítja a kijelző fényerejét.

Almenü a következőhöz: Szerviz

Almenü	Leírás
Demo üzemmód	Aktiváló / inaktíváló kód: 2468
Licenszek kijelzése	Licensz információk.
Szoftver verzió kijelzése	Szoftver verzióra vonatkozó információk.
Gyári Beállítások	Gyári beállításokra vonatkozó információk.

6.3 Kiegészítő funkciók



Kiegészítő funkciók	Leírás
Időzítő beállítása	Az órafunkciók listáját tartalmazza.
Gyors Felfűtés	Csökkenti a felfűtési időt az éppen futó sütőfunkciónál. Be / Ki
Set + Go	Egy funkció beállítása és későbbi elindítása. Miután beállította, a "Set&Go active" felirat megjelenik a kijelzőn. Az elindításhoz nyomja meg a Start gombot. A funkció bekapcsolása után a felirat eltűnik a kijelzőről, és a sütő működésbe lép. Ne feledje, hogy ez csak bizonyos sütőfunkcióknál áll rendelkezésre.
Sütő Világítás	Be / Ki

7. MIKROHULLÁMÚ ÜZEMMÓD

7.1 Mikrohullám

Általános:



VIGYÁZAT!

Ne hagyja a készüléket működni, ha nincs benne étel.

- A készülék kikapcsolása után hagyja az ételt néhány perig pihenni. Lásd a mikrohullámú főzési táblázatokat: pihentetési idő.
- Az étel melegítése előtt távolítsa el az alumíniumfólia-csomagolást, fémtárolókat stb.
- Nem javasolt egynél több szintet használni a mikrohullámú üzemmód alkalmazásakor.
- Helyezze az ételt egy tányérra, a sütőtér aljára, ha csak nincs más utasítás.
- Ha lehetséges, mindig keverje meg az ételt felszolgálat előtt.

Sütés és főzés:

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

- Lapos, széles edényeket használjon.
- Ne használjon porcelánból, agyagból vagy kőből készült főzőedényeket, mert azokon kis lyukak lehetnek, például a fogantyún vagy a mázolatlan talpon. Ha ezekbe a lyukakba víz kerül, a melegítés hatására a főzőedény eltörhet.

Hús, szárnyas és hal felolvasztása:

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

Vaj, tortaszeletek és túró felolvasztása:

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

Zöldség és gyümölcs felolvasztása:

- Ha a gyümölcsöknek vagy zöldségeknek nyersnek kell maradniuk, ne olvassza ki teljesen ezeket a készülékben, hanem hagyja őket szobahőmérsékleten kiolvadni.
- A zöldségek és gyümölcsök felolvasztás nélküli főzése magasabb mikrohullámú teljesítménnyel fokozattal is végezhető.

Készételek:

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

7.2 Használható főzőedények és anyagok

Főzőedény / anyaga			
Tűzálló üveg és porcelán, amelyben nincs fém, pl. hőálló üveg	✓	✓	✓
Nem tűzálló üveg és porcelán ¹⁾	✓	X	X
Üveg, valamint tűz- és fagyálló anyagból készült üvegkerámia	✓	✓	✓
Kerámia ²⁾ , kőedények ²⁾	✓	✓	X
200 °C-ig hőálló műanyag ³⁾	✓	✓	X
Karton, papír	✓	X	X
Háztartási fólia	✓	X	X
Sütőfólia mikrohullámú sütőbe helyezhető zárószalaggal ³⁾	✓	✓	X
Fémről készült, pl. zománcozott vagy öntöttvas edények	X	X	X
Fekete mázas vagy szilícium-bevonatú sütőformák ³⁾	X	X	X
Sütőtepsi	X	X	X
Huzalpalc	X	X	✓
Főzőedények mikrohullámú sütővel való használatra, pl. crisp tál	X	✓	X
Becsomagolt készételek ³⁾	✓	✓	✓

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

²⁾ Kvarc- vagy fémrészek, illetve fémtartalmú bevonat nélkül

³⁾ A maximális hőmérsékletekkel kapcsolatban kövesse a gyártó ajánlásait

7.3 Tanácsok a mikrohullámú sütő használatához

Eredmény	Javítási mód
Nem talál a főzni kívánt étellel kapcsolatos információkat.	Keressen egy hasonló ételre vonatkozó információt. A következő szabályok szerint növelje vagy csökkentse a főzési/sütési időt: kétszeres mennyiség - közel kétszeres idő, feleannyi mennyiség - feleannyi idő.

Eredmény	Javítási mód
Az étel a sütés/főzés után túlságosan száraz.	Állítson be rövidebb sütési/főzési időt, vagy válasszon alacsonyabb mikrohullámú teljesítményfokozatot, és fedje le az ételt mikrohullámú sütőben használható anyaggal.
Az étel nem olvadt ki, melegegett meg vagy főtt meg a beállított főzési idő letelte után.	Állítson be hosszabb időt vagy magasabb mikrohullám fokozatot. Ne feledje, hogy a magasabb edényeknél általában hosszabb főzési időtartam szükséges. Az ételt keverje vagy fordítsa meg főzés/sütés közben.
A beállított sütési/főzési idő letelte után az étel széle túl forró, de a közepe hideg.	Állítson be alacsonyabb fokozatot és hosszabb időt. A folyadékokat, pl. leveseket félidőben kavarja meg.

Egyéb információk

- Az ételek formája és minősége különböző. Különböző mennyiségeket készítenek belőlük. Éppen ezért a felolvasztásukhoz, felmelegítésükhöz vagy főzésükhöz szükséges idő és sütési teljesítmény eltérő.
Alapszabály: **kétszeres mennyiség - közel kétszeres idő.**
- A mikrohullámú sütő közvetlenül az ételben kelti a hőt. Éppen ezért az étel nem minden része melegszik egyenletesen. A felmelegezett ételeket keverje vagy fordítsa meg, különösen nagyobb mennyiség esetén.
- A javasolt **pihentetési idő** a táblázatokban található. Melegítés után hagyja az ételt állni a sütőben

vagy azon kívül, hogy a hő egyenletesen eloszoljon.

- A teljesítményszintet az étel mennyiségének megfelelően állítsa be. A magas teljesítményszint alkalmazása kis mennyiségű ételnél az étel megégését, illetve tartozékok használatakor szikraképződést okozhat.
- Rizs esetében jobb eredményt lehet elérni a lapos, széles edényekkel.

7.4 A főzési/melegítési alkalmazások és a teljesítmény

A táblázatban szereplő adatok csak útmutatásul szolgálnak.

Teljesítménybeállítás	Használat
1000 W 900 W 800 W 700 W	Folyadékok melegítése Elősütés a főzési folyamat elkezdésekor Zöldségek párolása Zselatin és vaj olvasztása
600 W 500 W	Mélyhűtött ételek felmelegítése és felolvasztása Ételek felmelegítése tányérban Egytálételek készre főzése Rántotta sütése

Teljesítménybeállítás	Használat
• 400 W • 300 W • 200 W	Ételek tovább sütése Érzékeny élelmiszerek főzése Bébiétel melegítése Rizspuffasztás Érzékeny élelmiszerek melegítése Sajt olvasztása
• 100 W	Hal, hús, kenyér felolvasztása Sajt, tejszín, vaj felolvasztása Gyümölcs és sütemény (tejszíntorta) felolvasztása Kelesztés Hideg ételek és italok melegítése

8. ÓRAFUNKCIÓK

8.1 Időzítő beállítása

Órafunkció	Alkalmazás
 Előre számláló	Automatikusan megfigyeli, hogy milyen hosszban működik a funkció. A Előre számláló megjelenítése be- és kikapcsolható.
 Időtartam	A sütő működési időtartamának beállítása. ¹⁾
 Befejezés	A kiválasztott sütőfunkció kikapcsolási idejének beállítása. Ez a kiegészítő funkció csak akkor használható, ha a Időtartam funkció be van állítva. Egyidejűleg aktiválja az Időtartam és Befejezés funkciókat, ha meghatározott idő elteltével automatikusan akarja be- és kikapcsolni a készüléket. ¹⁾ Ez a funkció nem használható, ha a mikrohullám üzemmód használatban van.
 Emlékeztető	Visszaszámlálás beállítása.¹⁾ Ez a funkció nincs hatással a készülék működésére. Válassza a  gombot, majd állítsa be az időt. Az idő leteltakor hangjelzés hallható. A jelzés leállításához nyomja meg a forgatógombot. Az Emlékeztető funkció akkor is használható, ha a készülék kikapcsolt állapotban van.

¹⁾ Maximum 23 ó 59 p

9. TARTOZÉKOK HASZNÁLATA



FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a Biztonságról szóló részt.

9.1 Tartozékok behelyezése

Kizárólag megfelelő főzőedényeket és anyagokat használjon.

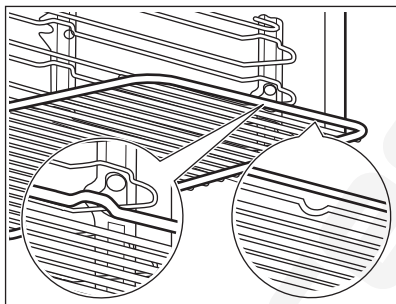


FIGYELMEZTETÉS!

Olvassa el a „Mikrohullám üzemmód” c. fejezetet.

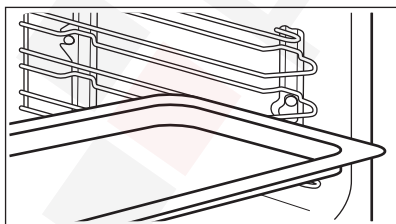
Huzalpolc:

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



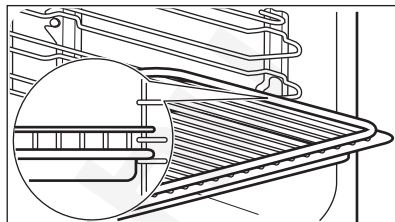
Sütőtálca / mély tepsí:

Tolja a sütő tálcat / mély tepsit a polcvezető sínek közé.



Huzalpolc és sütő tálca / mély tepsí együtt:

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



A felül található mélyedés a biztonságot növeli. Ezek a mélyedések megakadályozzák a megbillenést. A polc körüli magas perem megakadályozza a főzőedény lecsúszását a polcról.

10. TOVÁBBI FUNKCIÓK

10.1 Automatikus kikapcsolás

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

Hőmérséklet (°C)	Kikapcsolási idő (ó)
30 - 115	12.5

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



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

10.2 Hűtőventilátor

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

11. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK



FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a Biztonságról szóló részt.



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

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

11.2 Tésztasütés

11.1 Tanács a sütő speciális sütési funkcióihoz

Melegen Tartás

A funkció használatával melegen tarthatja az ételt.

Automatikus hőmérséklet-szabályozás 80 °C-ig.

Edény Melegítés

Tányérok és edények melegítéséhez.

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

Az automatikus hőmérséklet 70 °C.

Ájánlott polcszint: 3.

Kelesztés

- Előfordulhat, hogy az új sütő az Ön korábbi készülékétől eltérően fogja sütni a húsokat vagy a süteményeket. Igazítsa a megszokott beállításait, pl. hőmérséklet, főzési időtartam és a polcszinteket a táblázatban szereplő értékekhez.
- A legelső alkalommal alacsonyabb hőmérsékletet alkalmazzon.
- Ha nem találja a beállításokat egy adott recepthez, akkor keressen hasonló ételt.
- A sütési időtartam 10 – 15 perccel meghosszabbítható, ha egyszerre több polcszinten süt süteményeket.
- A különböző magasságokra helyezett torták és sütemények kezdetben nem mindig egyenletesen barnulnak. Ha ezt tapasztalja, ne változtasson a hőmérséklet beállításán. A különbségek a sütés folyamán kiegyenlítődnek.
- A sütőben lévő tepsik sütés közben deformálódhatnak. Amikor a tepsik újra lehűlnék, a torzulás megszűnik.

11.3 Sütési tanácsok

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

11.4 Sütés egyetlen sütőpolcon

Sütés sütőformákban

Étel	Funkció	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Forma torta vagy kalács	Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok	150 - 160	50 - 70	2
Piskóta / gyümölcsös sütemény	Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok	140 - 160	70 - 90	2
Sponge cake / Piskóta-tészta	Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok	140 - 150	35 - 50	2

Étel	Funkció	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Sponge cake / Piskótatészta	Alsó + felső sütés (hagyományos)	160	35 - 50	2
Tortalap - vajos tészta ¹⁾	Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok	170 - 180	10 - 25	2
Tortalap – kevert tészta	Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok	150 - 170	20 - 25	2
Apple pie / Almás pite (2 db 20 cm átmérőjű tepsi átlós eltolással)	Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok	160	70 - 90	2
Apple pie / Almás pite (2 db 20 cm átmérőjű tepsi átlós eltolással)	Alsó + felső sütés (hagyományos)	180	70 - 90	1
Sajttorta, tepsi ²⁾	Alsó + felső sütés (hagyományos)	160 - 170	60 - 90	1

¹⁾ Melegítse elő a sütőt.

²⁾ Használjon mély tepsit.

Sütőtálcán süttött sütemény / tészta / kenyér

Étel	Funkció	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Fonott kalács / kenyér	Alsó + felső sütés (hagyományos)	170 - 190	30 - 40	2
Karácsonyi kalács ¹⁾	Alsó + felső sütés (hagyományos)	160 - 180	50 - 70	2
Kenyer (rozskenyér) ¹⁾	Alsó + felső sütés (hagyományos)			2
első		230	20	
majd		160 - 180	30 - 60	
Krémes felfújt / képviselőfánk ¹⁾	Alsó + felső sütés (hagyományos)	190 - 210	20 - 35	2
Keksztekercs ¹⁾	Alsó + felső sütés (hagyományos)	180 - 200	10 - 20	2

Étel	Funkció	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Morzás tetejű sütemény (szárazon)	Hőlégbefűvás, Nagy Hőfok	150 - 160	20 - 40	3
Vajas mandulatorta / cukros tortácskák ¹⁾	Alsó + felső sütés (hagyományos)	190 - 210	20 - 30	2
Gyümölcskosarak (élesztős tészta / piskótatészta keverékével) ²⁾	Hőlégbefűvás, Nagy Hőfok	150 - 160	35 - 55	3
Gyümölcskosarak (élesztős tészta / piskótatészta keverékével) ²⁾	Alsó + felső sütés (hagyományos)	170	35 - 55	1
Omlós tésztával készült gyümölcskosarak	Hőlégbefűvás, Nagy Hőfok	160 - 170	40 - 80	3
Kelt sütemények kényes feltéttel (pl. túró, tejszín, sodó) ¹⁾	Alsó + felső sütés (hagyományos)	160 - 180	40 - 80	2

¹⁾ Melegítse elő a sütőt.

²⁾ Használjon mély tepsit.

Teasütemény

Étel	Funkció	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Aprósütemény omlós tésztából	Hőlégbefűvás, Nagy Hőfok	150 - 160	10 - 20	3
Short bread / Linzer / omlós tészták	Hőlégbefűvás, Nagy Hőfok	140	20 - 35	3
Short bread / Linzer / omlós tészták ¹⁾	Alsó + felső sütés (hagyományos)	160	20 - 30	2
Aprósütemény kevert piskótatésztából	Hőlégbefűvás, Nagy Hőfok	150 - 160	15 - 20	2
Tojásfehérjéből készült sütemények, habcsókok	Hőlégbefűvás, Nagy Hőfok	80 - 100	120 - 150	1
Puszedli	Hőlégbefűvás, Nagy Hőfok	100 - 120	30 - 50	3
Kelt tésztájú sütemény	Hőlégbefűvás, Nagy Hőfok	150 - 160	20 - 40	3

Étel	Funkció	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Leveles tészta ¹⁾	Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok	170 - 180	20 - 30	3
Roládok ¹⁾	Alsó + felső sütés (hagyományos)	190 - 210	10 - 25	2
Small cakes / Aprósütemények ¹⁾	Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok	160	20 - 35	3
Small cakes / Aprósütemények ¹⁾	Alsó + felső sütés (hagyományos)	170	20 - 35	2

¹⁾ Melegítse elő a sütőt.

11.5 Tészták és felfújtak

Étel	Funkció	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Tésztafelfújt	Alsó + felső sütés (hagyományos)	180 - 200	45 - 60	1
Lasagne	Alsó + felső sütés (hagyományos)	180 - 200	25 - 40	1
Csőben sült zöldség ¹⁾	Grill + hőlégbefúvás	210 - 230	10 - 20	1
Olvasztott sajtos bagett	Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok	160 - 170	15 - 30	1
Édes felfújtak	Alsó + felső sütés (hagyományos)	180 - 200	40 - 60	1
Halfelfújt	Alsó + felső sütés (hagyományos)	180 - 200	30 - 60	1
Töltött zöldség	Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok	160 - 170	30 - 60	1

¹⁾ Melegítse elő a sütőt.

11.6 Több szinten való sütés

Használja a következő funkciót:
Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok.

Sütőtálcán süített sütemény / tészta / kenyér

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

¹⁾ Melegítse elő a sütőt.

Teasütemény / aprósütemény / tészták / péksütemény

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

11.7 Hőlégbefúvás, Kis Hőfok

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

**FIGYELMEZTETÉS!**

Olvassa el a „Hasznos tanácsok és javaslatok” c. fejezetet.

Az első 10 percben a sütő hőmérsékletét 80 °C és 150 °C között lehet beállítani. A hőmérséklet alapértelmezett értéke 90 °C. A hőmérséklet beállítása után a

készülék a süítést 80 °C-on folytatja. Ne használja ezt a funkciót szárnyasok elkészítéséhez.



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

1. Főzőlapon süssse elő erős tűzön a hús mindkét oldalát 1 - 2 percig egy tepsiben.
2. Helyezze a húst a forró hússütő tepsivel együtt a sütő huzalpalcára.
3. Válassza a következő funkciót: Hőlégbefúvás, Kis Hőfok.

Étel	Mennyiség (kg)	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Marha hátszín	1 - 1.5	150	120 - 150	1

Étel	Mennyiség (kg)	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Marhafilé	1 - 1.5	150	90 - 110	1
Borjú roston	1 - 1.5	150	120 - 150	1
Steak	0.2 - 0.3	120	20 - 40	1

11.8 Hőlégbefúvás + alsó sütés

Étel	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Pizza (vékony) ¹⁾	200 - 230	15 - 20	3
Pizza (gazdag feltéttel) ²⁾	180 - 200	20 - 30	3
Gyümölcslapény	180 - 200	40 - 55	3
Spenótos lapény	160 - 180	45 - 60	3
Quiche Lorraine (sós lapény)	170 - 190	45 - 55	3
Svájci flan	170 - 190	45 - 55	3
Sajttorta	140 - 160	60 - 90	3
Almatorta, bevonattal	150 - 170	50 - 60	3
Zöldséges pite	160 - 180	50 - 60	3
Élesztő nélküli kenyér ¹⁾	230	10 - 20	3
Leveles tésztából készült lapény ¹⁾	160 - 180	45 - 55	3
Kenyérlángos ¹⁾	230	12 - 20	3
Pirog (a calzone orosz változata) ¹⁾	180 - 200	15 - 25	3

¹⁾ Melegítse elő a sütőt.

²⁾ Használjon mély tepsit.

11.9 Hússütés

- Hússütéshez használjon hőálló sütőedényt. További információkért lásd a sütőedény gyártójának utasításait.
- A nagyobb darab sülték közvetlenül a mély tepsiben, illetve a sütőnek a mély tepsi feletti huzalpolcán süthetők meg.

- Tegyen egy kis vizet a mély tepsibe, hogy a húsból kifolyó lé vagy zsír ne égjen a tepsire.
- Minden olyanfajta hús, amely megpirítható, illetve zsíros bőrrel rendelkezik, fedő nélkül is megsüthető a sütőtepsiben.
- Szükség szerint fordítsa meg a húst a sütési idő 1/2 - 2/3 részénél.
- Ahhoz, hogy a hús szaftosabb maradjon:

- a nem zsíros húsokat fedéllel ellátott sütőtepsiben süsse meg, vagy használjon sütőzacskót.
- a húst vagy halat legalább 1 kg-os darabokban süsse.
- hűsítés közben a nagyobb húsdarabokat vagy szárnyasokat többször locsolja meg a saját levükkel.

11.10 Sütési táblázat

Marhahús

Étel	Funkció	Mennyiség (kg)	Teljesítmény (watt)	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Serpenyős marhasült	Alsó + felső sütés (hagymás)	1 - 1.5	200	230	60 - 80	1

Sertés

Étel	Funkció	Mennyiség (kg)	Teljesítmény (watt)	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Lapocka, tarja, sonka	Grill + hőlégbefűtés	1 - 1.5	200	160 - 180	50 - 70	1
Fasírt	Grill + hőlégbefűtés	0.75 - 1	200	160 - 170	35 - 50	1
Sertés csülök (előfőzött)	Grill + hőlégbefűtés	0.75 - 1	200	150 - 170	60 - 75	1

Borjú

Étel	Funkció	Mennyiség (kg)	Teljesítmény (watt)	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Borjú rost	Grill + hőlégbefűtés	1	200	160 - 180	50 - 70	1
Borjúcsülök	Grill + hőlégbefűtés	1.5 - 2	200	160 - 180	75 - 100	1

Bárány

Étel	Funkció	Mennyiség (kg)	Teljesítmény (watt)	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Báránycsülök, bárányroston	Grill + hőlégbefűtés	1 - 1.5	200	150 - 170	50 - 70	1

Szárnyasok

Étel	Funkció	Mennyiség (kg)	Teljesítmény (watt)	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Baromfi részek	Grill + hőlégbefűtés	Egyenként 0,2 - 0,25	200	200 - 220	20 - 35	1
Fél csirke	Grill + hőlégbefűtés	Egyenként 0,4 - 0,5	200	190 - 210	25 - 40	1
Csirke jérce	Grill + hőlégbefűtés	1 - 1.5	200	190 - 210	30 - 45	1
Kacsa	Grill + hőlégbefűtés	1.5 - 2	200	180 - 200	45 - 65	1

Hal (párolt)

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

Ételek

Étel	Funkció	Mennyiség (kg)	Teljesítmény (watt)	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Édességek	Hőlégbefűtés, Nagy Hőfok	-	200	160 - 180	20 - 35	1

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

11.11 Grill

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

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



VIGYÁZAT!

Grillezni csak bezárt sütőajtóval szabad.

Grill

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

11.12 Fagyasztott ételek

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

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

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

¹⁾ Sütés közben forgassa át 2-3 alkalommal.

Mélyhűtött készülékek táblázat

Étel	Funkció	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Gyorsfagyasztott pizza ¹⁾	Alsó + felső sütés (hagyományos)	a gyártó utasításai szerint	a gyártó utasításai szerint	2
Hasábburgonya ²⁾ (300 - 600 g)	Alsó + felső sütés (hagyományos) vagy Grill + hőlégbefúvás	200 - 220	a gyártó utasításai szerint	2
Bagett ³⁾	Alsó + felső sütés (hagyományos)	a gyártó utasításai szerint	a gyártó utasításai szerint	2
Gyümölcskenyér	Alsó + felső sütés (hagyományos)	a gyártó utasításai szerint	a gyártó utasításai szerint	2

¹⁾ Melegítse elő a sütit.

²⁾ Sütés közben forgassa át 2-3 alkalommal.

³⁾ Melegítse elő a sütit.

11.13 Felolvasztás

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

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

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

11.14 Tartósítás

- Csak a piacon beszerezhető, azonos méretű befőzőüvegeket használjon.
- Ne használjon csavaros és bajonett típusú fedelet vagy fém edényt.
- Ennél a funkciónál az alulról számított első polcot használja.
- A sütőtálcára ne tegyen hat darab 1 literes befőzőüvegnél többet.
- Az üvegeket azonos szintig töltse fel, és zárja le kapocccsal.

- Az üvegek ne érjenek egymáshoz.
- Töltsön kb. 1/2 liter vizet a tepsibe, hogy elegendő páratartalmat biztosítson a sütőben.
- Amikor a folyadék rotyni kezd az üvegekben (kb. 35-60 perc elteltével 1 literes üvegek esetében), kapcsolja ki a sütőt, vagy csökkentse a hőmérsékletet 100 °C-ra (lásd a táblázatot).

Bogyós gyümölcsök

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

Csonthéjas gyümölcs

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

Zöldségek

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

¹⁾ Hagyja állni a kikapcsolt sütőben.

11.15 Aszalás

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

11.16 Kenyér

A sütő előmelegítése nem ajánlott.

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

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

11.17 Mikrohullámú főzés



Helyezze az ételt egy tányérra vagy egy edénybe, majd a sütőtér aljára, ha csak nincs más utasítás.

Hús felolvasztása

Étel	Teljesítmény (watt)	Mennyiség (kg)	Idő (perc)	Állási idő (perc)	Megjegyzés
Nagyobb darab húsok	200	0.5	10 - 12	10 - 15	Félidőben fordítsa meg.
Steak	200	0.2	3 - 5	5 - 10	Félidőben fordítsa meg és távolítsa el a felolvasztott részeket.
Darált hús	200	0.5	10 - 15	10 - 15	Félidőben fordítsa meg és távolítsa el a felolvasztott részeket.
Gulyás	200	0.5	10 - 15	10 - 15	Félidőben fordítsa meg és távolítsa el a felolvasztott részeket.

Szárnyas felolvasztása

Étel	Teljesítmény (watt)	Mennyiség (kg)	Idő (perc)	Állási idő (perc)	Megjegyzés
Csirke	200	1	25 - 30	10 - 20	Félidőben fordítsa meg és takarja le a felolvaszt részeket alumíniumfóliával.
Jércemell	200	0.1 - 0.2	3 - 5	10 - 15	Félidőben fordítsa meg és takarja le a felolvaszt részeket alumíniumfóliával.
Csirkecomb	200	0.1 - 0.2	3 - 5	10 - 15	Félidőben fordítsa meg és takarja le a felolvaszt részeket alumíniumfóliával.
Kacsa	200	2	45 - 60	20 - 30	Félidőben fordítsa meg és takarja le a felolvaszt részeket alumíniumfóliával.

Hal felolvasztása

Étel	Teljesítmény (watt)	Mennyiség (kg)	Idő (perc)	Állási idő (perc)	Megjegyzés
Hal Egészben	100	0.5	10 - 15	15 - 20	Félidőben fordítsa meg.
Hal (filé)	100	0.5	10 - 12	15 - 20	Félidőben fordítsa meg.

Kolbász felolvasztása

Étel	Teljesítmény (watt)	Mennyiség (kg)	Idő (perc)	Állási idő (perc)	Megjegyzés
Szeletelt kolbász	100	0.1	2 - 4	20 - 40	Félidőben fordítsa meg.

Tejtermékek felolvasztása

Étel	Teljesítmény (watt)	Mennyiség (kg)	Idő (perc)	Állási idő (perc)	Megjegyzés
Túró	100	0.25	10 - 15	25 - 30	Távolítsa el az alumíniumrészeket, félidőben fordítsa meg.
Vaj	100	0.25	3 - 5	15 - 20	Távolítsa el az alumíniumrészeket, félidőben fordítsa meg.
Sajt	100	0.25	3 - 5	30 - 60	Távolítsa el az alumíniumrészeket, félidőben fordítsa meg.
Tejszín	100	0.2	7 - 12	20 - 30	Távolítsa el az alumíniumfedeleket, félidőben kavargassa meg.

Sütemények/tészta felolvasztása

Étel	Teljesítmény (watt)	Mennyiség	Idő (perc)	Állási idő (perc)	Megjegyzés
Kelt tészta	100	1 darab	2 - 3	15 - 20	Félidőben fordítsa meg a tálcat.
Sajttorta	100	1 darab	2 - 4	15 - 20	Félidőben fordítsa meg a tálcat.
Sütemény (torta)	100	1 darab	1 - 2	15 - 20	Félidőben fordítsa meg a tálcat.
Száraz sütemény (pl. piskóta)	100	1 darab	2 - 4	15 - 20	Félidőben fordítsa meg a tálcat.
Gyümölcskenyér	100	1 darab	1 - 2	15 - 20	Félidőben fordítsa meg a tálcat.
Kenyér	100	1 kg	15 - 20	10 - 15	Félidőben fordítsa meg.

Étel	Teljesítmény (watt)	Mennyiség	Idő (perc)	Állási idő (perc)	Megjegyzés
Szeletelt kenyér	100	0,5 kg	8 - 12	10 - 15	Féldőben fordítsa meg.
Zsemle	100	4 péksütemény	5 - 8	5 - 10	Féldőben fordítsa meg.

Gyümölcs felolvasztása

Étel	Teljesítmény (watt)	Mennyiség (kg)	Idő (perc)	Állási idő (perc)	Megjegyzés
Eper	100	0.3	8 - 12	10 - 15	Lefedve olvassza fel, féldőben kavarja meg.
Szilva, cse-resznye, málna, fekete-rizli, sárga-barack	100	0.25	8 - 10	10 - 15	Lefedve olvassza fel, féldőben kavarja meg.

Főzés / olvasztás

Étel	Teljesítmény (watt)	Mennyiség (kg)	Idő (perc)	Állási idő (perc)	Megjegyzés
Csokoládé és csokoládébevonat	600	0.15	2 - 3	-	Féldőben kavarja meg.
Vaj	200	0.1	2 - 4	-	Féldőben kavarja meg.

Melegítés

Étel	Teljesítmény (watt)	Mennyiség	Idő (perc)	Állási idő (perc)	Megjegyzés
Bébiétel üvegben	300	0,2 kg	2 - 3	-	Féldőben keverje meg, ellenőrizze a hőmérsékletét.
Babatej (üvegben, 180 ml)	1000	0,2 kg	0:20 - 0:40	-	Tegyen egy kanalat az üvegbe, keverje össze és ellenőrizze a hőmérsékletét.

Étel	Teljesítmény (watt)	Mennyiség	Idő (perc)	Állási idő (perc)	Megjegyzés
Félkész ételek	600	0,4 - 0,5 kg	14 - 20	5	Távolítsa el az alumíniumfedelelet, félidőben fordítsa meg.
Fagyasztott készételek	400	0,4 - 0,5 kg	4 - 6	5	Távolítsa el az alumíniumfedelelet, félidőben fordítsa meg.
Tej	1000	1 csésze (kb. 200 ml)	1:15 - 1:45	-	Tegyen egy kanalat az edénybe.
Víz	1000	1 csésze (kb. 200 ml)	1:30 - 2	-	Tegyen egy kanalat az edénybe.
Szósz	600	200 ml	1 - 2	-	Félidőben kavarja meg.
Leves	600	300 ml	2 - 4	-	Félidőben kavarja meg.

Főzés

Étel	Teljesítmény (watt)	Mennyiség	Idő (perc)	Állási idő (perc)	Megjegyzés
Hal egészben	500	0,5 kg	8 - 10	-	Főzze lefedve, a főzés alatt fordítsa meg többször az edényt.
Hal (filé)	500	0,5 kg	6 - 8	-	Főzze lefedve, a főzés alatt fordítsa meg többször az edényt.
Friss zöldségek rövid párolási idővel ⁽¹⁾	600	0,5 kg	12 - 16	-	Töltsön hozzá kb. 50 ml vizet, párolja lefedve, félidőben keverje meg.

Étel	Teljesítmény (watt)	Mennyiség	Idő (perc)	Állási idő (perc)	Megjegyzés
Fagyasztott zöldségek rövid párolási idővel ¹⁾	600	0,5 kg	14 - 18	-	Töltsön hozzá kb. 50 ml vizet, párolja lefedve, félidőben keverje meg.
Friss zöldségek hosszú párolási idővel ¹⁾	600	0,5 kg	14 - 20	-	Töltsön hozzá kb. 50 ml vizet, párolja lefedve, félidőben keverje meg.
Fagyasztott zöldségek hosszú párolási idővel ¹⁾	600	0,5 kg	18 - 24	-	Töltsön hozzá kb. 50 ml vizet, párolja lefedve, félidőben keverje meg.
Héjában sült burgonya	1000	0,8 kg + 600 ml	5 - 7	300 W / 15-20	Lefedve főzze, félidőben keverje meg.
Rizs	1000	0,3 kg + 600 ml	4 - 6	-	Lefedve főzze, félidőben keverje meg.
Pattogatott kukorica	1000	-	3 - 4	-	Helyezze a pattogatott kukoricát egy tányérra, az alsó szintre.

¹⁾ Minden zöldséget pároljon lefedve.

Kombinált mikrohullámú funkciók

Étel	Funkció	Tel- jesít- mén y (watt)	Hő- mér- séklet (°C)	Idő (per c)	Polc- ma- gas- ság	Állási idő (perc)	Megjegye- zés
Burgonya- felfűjt (1,1 kg)	Hőlégbefűvás, nagy hőfok + mikro	400	180	40	1	2-5	A sütési idő félidejében fordítsa meg az ételt.
Sütemény (0,7 kg)	Hagyományos sü- tés + mikro	100	190	25	2	5	A sütési idő félidejében fordítsa meg az ételt.
Sertés ros- ton (1,5 kg)	Hőlégbefűvás, nagy hőfok + mikro	200	180	90	1	2-5	A sütési idő félidejében fordítsa meg az ételt.

12. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS



FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a Biztonságról szóló részt.

12.1 Tisztítással kapcsolatos megjegyzések

- A készülék elejét meleg vizes és tisztítószeres puha ruhával tisztítsa meg.
- A fémfelületek tisztítását speciális tisztítószerrel végezze.
- Minden használat után tisztítsa meg a készüléket belsejét. A lerakódott zsír vagy egyéb ételmaradék tüzet okozhat. A veszély mértéke nagyobb a grillezőedény esetében.
- Körültekintően tisztítsa meg a sütőtér tetejét az ételmaradéktól és a zsírtól.
- A makacs szennyeződések az erre a célra kifejlesztett speciális sütőtisztító szerrel tisztítsa meg.
- Minden használat után tisztítsa és szárítsa meg az összes tartozékot.

Meleg vízzel és tisztítószerrel megnedvesített puha kendőt használjon.

- Ha teflon bevonatú tartozékokkal rendelkezik, ne tisztítsa azokat agresszív tisztítószerekkel, éles szélű tárgyakkal vagy mosogatógépben. Ezek a letapadást gátló teflon bevonat sérülését okozhatják.
- Amennyiben használat után a sütőtér nedves, szárítsa ki a sütőt.

12.2 A lámpa izzójának cseréje

Tegyen egy kendőt a készülék belsejének az aljára. Ez megakadályozza a sütővilágítás üvegburájának és a sütőtérnek a sérülését.

**FIGYELMEZTETÉS!**

Áramütésveszély! A lámpa cseréje előtt kapcsolja le a hálózati biztosítékot / kisautomatát.

Forró lehet a sütővilágítás izzója és üvegbúrája.

**VIGYÁZAT!**

A zsírmaradék ráégésének elkerülésére mindig kendővel fogja meg a halogénizzót.

1. Kapcsolja ki a készüléket.

13. HIBAEELHÁRÍTÁS

**FIGYELMEZTETÉS!**

Lásd a Biztonságról szóló részt.

13.1 Mit tegyek, ha...

Jelenség	Lehetséges ok	Elhárítás
Nem lehet elindítani vagy üzemeltetni a sütőt.	A sütő nincs csatlakoztatva az elektromos hálózathoz, vagy csatlakoztatása nem megfelelő.	Ellenőrizze, hogy a sütő jól van-e csatlakoztatva az elektromos hálózathoz (lásd a bekötési rajzot, ha van).
A sütő nem melegszik fel.	A készülék kikapcsolt állapotban van.	Kapcsolja be a sütőt.
A sütő nem melegszik fel.	Az óra nincs beállítva.	Állítsa be az órát.
A sütő nem melegszik fel.	Nem végezte el a szükséges beállításokat.	Ellenőrizze, hogy elvégezte-e a szükséges beállításokat.
A sütő nem melegszik fel.	Aktív az automatikus kikapcsolás.	Olvassa el az „Automatikus kikapcsolás” című részt.
A sütő nem melegszik fel.	Az ajtó nincs jól becsukva.	Teljesen csukja be az ajtót.
A sütő nem melegszik fel.	Leolvadt a biztosíték.	Ellenőrizze, hogy a biztosíték okozza-e a problémát. Ha a biztosíték többször is leolvad, hívjon szakképzett villanyszerelőt.
A sütőlámpa nem működik.	A sütőlámpa meghibásodott.	Cserélje ki az izzót.
A kijelző kéri a Nyelv menüelem beállítását.	Három napnál hosszabb áramszünet volt.	Lásd az „Első használat előtt” című részt.

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

Felső lámpa

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

Jelenség	Lehetséges ok	Elhárítás
A kijelző a táblázatban nem szereplő hibakódot jelenít meg.	Elektromos hiba lépett fel.	- Kapcsolja ki a sütőt a lákásban lévő kismegszakítóval vagy biztonsági főkapcsolóval, majd kapcsolja be ismét. - Ha a hibaüzenet ismét megjelenik a kijelzőn, forduljon az ügyfélszolgálatához.
Gőz- és páralecsapódás az ételen és a sütőtérben.	Az ételt túl sokáig hagyta a sütőben.	A sütés befejezése után az edényeket ne hagyja 15 - 20 percnél hosszabb ideig a sütőben.
A kijelző kéri a Nyelv menüelem beállítását.	A demo üzemmód bekapcsolt.	Kapcsolja ki a Demo üzemmód funkciót a Menü felületen: Alapbeállítások: Demo üzemmód. Aktiváló / inaktíváló kód: 2468.

13.2 A szerviz számára szükséges adatok

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

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

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

14. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK

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

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





www.aeg.com/shop



867336704-A-102017

AEG