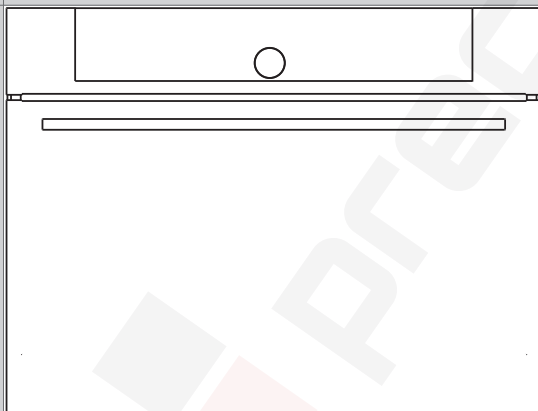


HU

# RÉSZLETES HASZNÁLATI UTASÍTÁS KOMBINÁLT MIKROHULLÁMÚ SÜTŐHÖZ

**gorenje**



Köszönjük a készülék  
megvásárlásával irántunk tanúsított  
bizalmat.

Ez a részletes használati utasítás arra  
szolgál, hogy a lehető leggyorsabban  
megismerhesse új készülékét.

Győződjön meg róla, hogy az átvett  
készülék sértetlen.

Ha szállítási sérülést észlel, értesítse  
a kereskedőt vagy a területi raktárt,  
ahonnan a készülék kiszállításra  
került.

Ennek telefonszáma a számlán vagy  
a szállítólevélen található.

A beszerelésre és bekötésre  
vonatkozó utasítások egy külön  
dokumentumban találhatók meg.

A használati utasítás honlapunkon is  
elérhető:

[www.gorenje.com](http://www.gorenje.com) / < <http://www.gorenje.com> />



Fontos információ



Tipp, megjegyzés

# TARTALOM

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                              |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|
| <b>4 FONTOS BIZTONSÁGI FIGYELMEZTETÉSEK</b><br>9 A sütő csatlakoztatása előtt                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | <b>FIGYELMEZTETÉSEK</b>                      |
| <b>10 KOMBINÁLT MIKROHULLÁMÚ SÜTŐ</b><br>13 Információk a készülékről - adattábla<br>14 Vezérlő egység                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | <b>BEVEZETŐ</b>                              |
| <b>16 ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT</b><br>.....<br><b>17 ELSŐ HASZNÁLAT</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | <b>A KÉSZÜLÉK ELŐKÉSZÍTÉSE A HASZNÁLATRA</b> |
| <b>18 AZ ALAP SÜTÉSI MENÜK KIVÁLASZTÁSA ÉS A BEÁLLÍTÁSOK</b><br>19 A) Sütés az étel típusának kiválasztásával<br>21 B) Sütés a működési mód kiválasztásával<br>28 C) Főzés mikrohullámmal<br>29 D) Saját program elmentése (saját receptek)<br>.....<br><b>30 A SÜTÉS MEGKEZDÉSE</b><br>.....<br><b>30 A SÜTÉS VÉGE ÉS A SÜTŐ KIKAPCSOLÁSA</b><br>.....<br><b>31 TOVÁBBI FUNKCIÓK KIVÁLASZTÁSA</b><br>.....<br><b>33 AZ ÁLTALÁNOS BEÁLLÍTÁSOK KIVÁLASZTÁSA</b><br>.....<br><b>35 A RENDSZEREK (FŐZÉSI MÓDOK) LEÍRÁSA ÉS FŐZÉSI TÁBLÁZATOK</b> | <b>BEÁLLÍTÁSOK ÉS SÜTÉS</b>                  |
| <b>55 KARBANTARTÁS &amp; TISZTÍTÁS</b><br>56 Hagyományos sütőtisztítás<br>57 Aqua clean tisztító program<br>58 A sínek kivétele és tisztítása<br>59 Az izzó cseréje                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | <b>TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS</b>             |
| <b>60 HIBAELOHÁRÍTÁSI TÁBLÁZAT</b><br>.....<br><b>61 HULLADÉK-KEZELÉS</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | <b>PROBLÉMÁK MEGOLDÁSA</b>                   |

# FONTOS BIZTONSÁGI FIGYELMEZTETÉSEK



## **OLVASSA ÁT FIGYELMESEN A HASZNÁLATI UTASÍTÁST ÉS ŐRIZZE MEG, MERT KÉSŐBB IS SZÜKSÉGE LEHET RÁ**

A készüléket akkor használhatják 8 éves, vagy annál idősebb gyerekek, valamint csökkent fizikális, érzékszervi vagy mentális képességekkel rendelkezők, illetve olyanok, akiknél nincs meg a készülék használatához szükséges tudás és tapasztalat, ha felügyeletük biztosított, illetve ha megfelelő útmutatást kaptak a készülék biztonságos használatáról és megértették az ezzel járó veszélyeket. A gyerekek nem szabad, hogy játsszanak a készülékkel. A készülék tisztítását és karbantartását felügyelet nélkül nem végezhetik gyerekek.

**FIGYELMEZTETÉS:** A készülék és egyes elérhető részei működés közben igen felforrósodhatnak. Ügyeljen rá, hogy ne érintse meg a fűtőelemeket. Felügyelje folyamatosan a 8 évnél fiatalabb gyerekeket, vagy tartsa távol őket a készüléktől.

**FIGYELMEZTETÉS:** A készülék elérhető részei használat közben igen felforrósodhatnak. Tartsa távol a gyerekeket a sütőtől.

Használat közben a készülék felforrósodhat. Ügyeljen rá, hogy ne érintse meg a sütő belsejében lévő fűtőelemeket.

Kizárólag a sütőhöz javasolt hússzondát használja.

**FIGYELMEZTETÉS:** Az áramütés veszélyének elkerülése érdekében izzó cseréje előtt győződjön meg róla, hogy a készülék ki van-e kapcsolva.

A sütőajtó üvegének vagy a főzőlap üveg fedelének tisztítására ne használjon erős tisztítószereket vagy éles fém kaparókat, mert ezek kárt okozhatnak a felületben, aminek következtében az üveg megrepedhet.

Az áramütés veszélye miatt a készülék tisztítására ne használjon gőztisztítót vagy nagynyomású tisztítókészüléket.

A készüléket nem szabad külső időzítővel vagy speciális vezérlő rendszerrel üzemeltetni.

A megszakítót fix huzalozásba kell beépíteni, a huzalozásra vonatkozó előírásoknak megfelelően.

Ha a csatlakozó kábelt sérült, azt a veszélyek elkerülése érdekében csak a gyártó, annak márkaszervize vagy más, megfelelően képzett személy cserélheti ki.

A készüléket a túlhevülés elkerülése érdekében nem szabad dekor ajtó mögé beépíteni.

A készülék háztartásban való használatra szolgál. De használja semmilyen más célra, pl. helyiség fűtésére, háziállatok vagy más állatok, papír, textil, fűszer, stb. szárítására, mivel ilyen esetekben fennáll a sérülés- és tűzveszély.

A készülék elektromos hálózatra való csatlakoztatását kizárólag arra felhatalmazott szerelő vagy szakember végezheti el. A készülék hozzá nem értő részéről történő szerelése vagy javítása esetén fennáll a súlyos testi sérülés, illetve a készülék károsodásának veszélye.

Ha a készülék közelében elhelyezett egyéb készülékek csatlakozó kábele beszorul a sütő ajtajába, megsérülhet, ami rövidzárlatot okozhat. Ezért ügyeljen rá, hogy az ilyen csatlakozó kábelek a készüléktől biztonságos távolságban legyenek.

A sütő falait ne bélelje ki alufóliával és ne helyezzen tepsiket vagy más edényeket a sütő aljára. Az alufólia akadályozza a levegő keringését a sütőben, gátolja a sütést és kárt okozhat a zománcbevonatban.

A sütő működése közben az ajtó erősen felforrósodhat. A fokozottabb védelem érdekében egy harmadik üveglap is elhelyezésre került benne, ami csökkenti a külső felület hőmérsékletét (csak egyes modelleknél).

A sütőajtó zsanérjai a túlzott teherből megsérülhetnek. Ne helyezzen nehéz edényeket a sütő kinyitott ajtajára és ne támaszkodjon rá a sütőtér tisztítása közben. Soha ne álljon rá a nyitott sütőajtóra és ne engedje a gyerekeket ráülni.

Ne emelje fel a készüléket az ajtó fogantyújánál fogva.

A sütő működése biztonságos a sínrelőkkel és azok nélkül is.

Ügyeljen rá, hogy a szellőzőrácsok nem legyenek eltömődve vagy más módon akadályoztatva.

## A mikrohullámú sütő biztonságos használata

**FIGYELMEZTETÉS:** Ha a készülék kombinált üzemmódban működik, a magas hőmérséklet miatt a gyerekek csak felnőtt felügyelete mellett használhatják a sütőt.

**FIGYELMEZTETÉS:** Ha az ajtó tömítései sérültek, ne használja a sütőt mindaddig, amíg egy megfelelő képzettségű személy meg nem javítja azokat.

**FIGYELMEZTETÉS:** Az olyan szervizeléseket vagy javításokat, amelyek során le kell venni a mikrohullám-sugárzás ellen védő burkolatot, kizárólag képzett szakember végezheti el, mivel az ilyen beavatkozások mindenki más számára rendkívül veszélyesek.

**FIGYELMEZTETÉS:** A folyadékokat és egyéb ételeket soha ne melegítse szorosan lezárt edényekben, mert ezek felrobbanhatnak.

A készülék háztartásban és hasonló környezetben való használatra készült, ilyenek lehetnek a következők:

- személyzeti konyhák üzletekben, irodákban és más munkakörnyezetekben,
- tanyák;
- vendégek részére kialakított szálláshelyek hotelekben, motelekben és más létesítményekben;
- bed and breakfast típusú létesítményekben.

Kizárólag olyan eszközöket használjon, amelyek alkalmasak mikrohullámú sütőben való használatra.

A mikrohullámon történő ételkészítés során ne használjon fémből készült edényeket és dobozokat.

Ha műanyag vagy papír edényben melegít ételt, felügyelje folyamatosan a sütőt, mert az ilyen csomagolás könnyen lángra kaphat.

Italok mikrohullámon történő melegítésekor késleltetett reakció következhet be, amelynek során az ital erősen forrni kezd, ezért legyen különösen elővigyázatos az edénnyel, amelyben a folyadék van. Ennek megelőzése érdekében helyezzen egy nem fém tárgyat (pl. fa, üveg vagy műanyag kanál) az edénybe a folyadék melegítésének megkezdése előtt.

A bébiételes üvegeket fogyasztás előtt fel kell keverni vagy össze kell rázni és a bennük lévő étel hőmérsékletét ellenőrizni kell, az égési sérülések elkerülése érdekében.

A mikrohullámú sütőben ne melegítsen tojást héjastul, és egész, keményre főtt tojást, mert még a mikrohullámú melegítést követően is felrobbanhatnak.

Ha füstöt észlel, kapcsolja ki a készüléket, húzza ki a villásdugót a konnektorból és hagyja zárva a sütő ajtaját, így elfojthatók az esetleges lángok.

A mikrohullámú sütő ételek és italok melegítésére szolgál. Ételek vagy ruhaneműk szárítása, valamint hőpárnák, papucskok, szivacsok, nedves ruhák vagy hasonlók melegítése sérülés-, gyulladás-, vagy tűzveszéllyel járhat.

A sütőt tisztítsa rendszeresen és távolítsa el belőle az ételmaradékokat.

Ha a sütőt nem tartja tiszta állapotban, a felületei tönkre mehetnek, ami pedig negatív hatással lehet a készülék élettartamára, valamint potenciális veszélyhelyzetet idézhet elő.

Ha a készülék ajtóval zárható konyhabútor-elembe kerül beépítésre, a készülék használata közben az ajtót nyitva kell tartani.

Tartsa be a minimális távolságot a sütő felső széle és a fölötte lévő legközelebbi tárgy között.

A mikrohullámú sütő ételek és italok melegítésére szolgál. Ételek vagy ruhaneműk szárítása, valamint hőpárnák, papucskok, szivacsok, nedves ruhák vagy hasonlók melegítése sérülés-, gyulladás-, vagy tűzveszéllyel járhat.

Az edények sütőből való kivételéhez mindig használjon védőkesztyűt. Bizonyos edények elnyelhetik a hőt az ételekből és így erősen felforrósodhatnak.

Csak olyan edényt használjon, amely alkalmas mikrohullámú sütőben való használatra. Ne használjon acélból készült, vagy ezüst, illetve arany díszítéssel ellátott edényeket.

Ne hagyjon eszközöket vagy tartozékokat a sütőben, miután kikapcsolta. A károsodások elkerülése érdekében soha ne kapcsolja be a sütőt üresen.

Ne használjon porcelánból, kerámiából vagy agyagból készült edényeket, ha ezek anyagában pórusok vannak és a belsejük nem mázas. A melegítés során a pórusokba hatoló nedvességtől ezek az edények széttörhetnek. Kizárólag mikrohullámú sütőben való használatra alkalmas edényeket használjon.

Mindig olvassa el és tartsa be az ételek csomagolásán feltüntetett utasításokat a mikrohullámú sütőben történő melegítésre vonatkozóan.

Legyen elővigyázatos az alkoholtartalmú ételek melegítése során, mivel a sütőben az alkohol és a levegő gyúlékony keveréke alakulhat ki. Óvatosan nyissa ki az ajtót.

A mikrohullám vagy a kombinált mikrohullám és légkeverés funkciók használata során nem javasolt fém edények, illetve villák, kanalak, kések, vagy a fagyasztott ételeknél fém kapcsok / rögzítők használata. A melegítést követően keverje meg az ételt vagy pihentesse addig, amíg a hő egyenletesen szét nem oszlik benne.

A készüléket nem szabad olyan hálózatra csatlakoztatni, amelyben ELCB biztonsági kapcsoló van felszerelve.

## A SÜTŐ CSATLAKOZTATÁSA ELŐTT

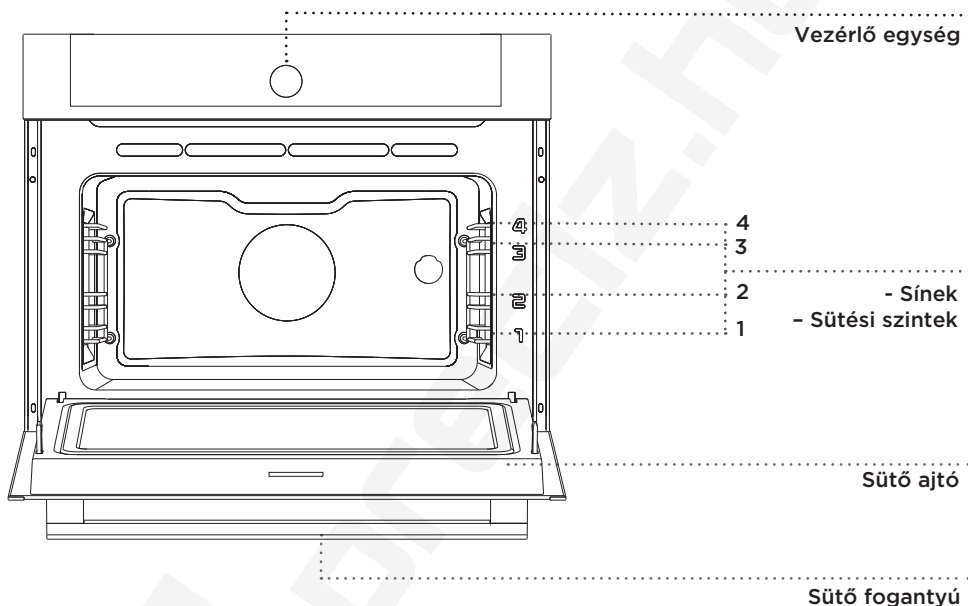


**A készülék csatlakoztatása előtt olvassa át figyelmesen a használati utasítást. A készülék nem megfelelő csatlakoztatása vagy használata miatt bekövetkező meghibásodásokra és reklamációkra nem érvényes a garancia.**

# KOMBINÁLT MIKROHULLÁMÚ SÜTŐ

## (A SÜTŐ ÉS TARTOZÉKAINAK ISMERTETÉSE - MODELLTŐL FÜGG)

Az ábrán az egyik beépíthető modell látható. Mivel a készülékek, amelyekre ez a használati utasítás készült, különböző felszereltségűek lehetnek, a dokumentum tartalmazhatja olyan funkciók vagy tartozékok leírását is, amelyek az Ön készülékénél nem találhatók meg.



## SÍNEK

A sínek öt szinten teszik lehetővé az ételkészítést (a sínek számlálása alulról történik). A 3. és 4. sín grillezésre szolgál, míg az 1. szintet mikrohullámú üzemmód esetén használjuk, olyankor, ha az ételkészítés üvegedényben történik.

## SÜTŐ AJTÓ KAPCSOLÓ

A kapcsolók kikapcsolják a sütő melegítését, a ventilátor és a mikrohullámokat, ha a sütő ajtaja az ételkészítés során kinyitásra kerül. Az ajtó bezárását követően a kapcsolók újra aktiválják az égőket és a mikrohullámokat.

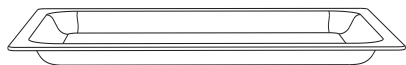
# HŰTŐVENTILÁTOR

A készülék hűtőventilátorral van ellátva, ami hűti a burkolatot és a készülék vezérlő panelét.

## A HŰTŐVENTILÁTOR MEGHOSSZABBÍTOTT MŰKÖDÉSE

A sütő kikapcsolását követően a hűtőventilátor egy ideig még tovább működik, a sütő hűtését biztosítandó. (A hűtőventilátor működésének időtartama attól függ, milyen meleg a sütő középső része).

## A SÜTŐ TARTOZÉKAI ÉS KIEGÉSZÍTŐI (Modelltől függően)



**ÜVEG SÜTŐTÁL** - valamennyi sütési módnál és mikrohullámú főzésnél is használható. Tálaló tálként is funkcionál.



**Soha ne használja a rácsot, a lapos vagy a mély sütőtepsit vagy más fém tárgyat vagy kiegészítőt, ha mikrohullámot használ az ételkészítéshez!**



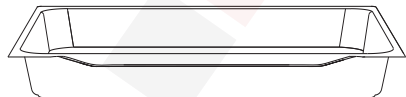
A **RÁCS** grillezésre szolgál, vagy alátétként funkcionálhat tepsikhez, sütőtálakhoz, amik az ételt tartalmazzák.



A rács biztonsági zárral van ellátva. Ezért ha ki szeretné venni a sütőből, emelje meg egy kicsit az elejét.



A **LAPOS SÜTŐTEPSI** tészták és sütemények sütésére szolgál.



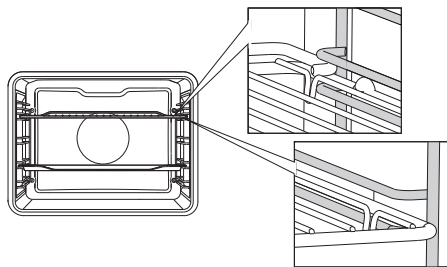
A **MÉLY SÜTŐTEPSI** hús és szaftosabb tésztá sütésére szolgál. Funkcionálhat csepp tálcaként is.



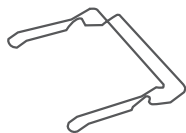
A sütési folyamat során soha ne helyezze a mély tepsit az első sínre, kivéve grillezés vagy nyárson sütés esetén, amikor csepp tálcaként funkcionál.



A sütőkészlet formája a melegedés során megváltozhat, ami nincs kihatással a használhatóságára. Kihűlés után visszaáll az eredeti állapot.



A rácsot és a tepsiket mindig a két fémsín közötti mélyedésbe kell becsúsztatni.

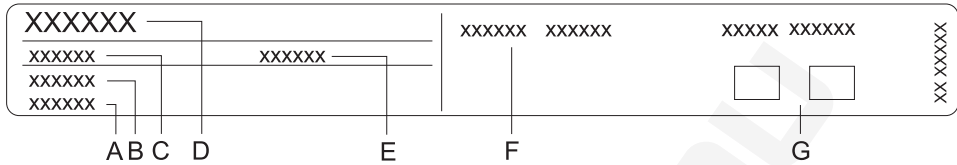


**A TEPSI TARTÓ** megkönnyíti a forró tepsik sütőből való kivételét a sütés végeztével.



Soha ne használja a rácsot, a lapos vagy a mély sütőtepsit vagy más fém tárgyat vagy kiegészítőt, ha mikrohullámot használ az ételkészítéshez!

# INFORMÁCIÓK A KÉSZÜLÉKRŐL - ADATTÁBLA (MODELLTŐL FÜGGŐEN)

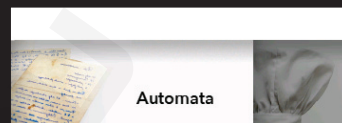


- A Szériaszám
- B Kód
- C Típus
- D Márka
- E Modell
- F Technikai adatok
- G Megfelelőségi jelölések

A készülék főbb jellemzőit ismertető  
adattábla a sütő sarkában található és  
akkor látható, ha az ajtaja nyitva van.

# VEZÉRLŐ EGYSÉG

(modelltől függően)



## 1 BE / KIKAPCSOLÁS GOMB

## 2 SÜTŐ VILÁGÍTÁS BE / KIKAPCSOLÁSA GOMB

## 3 VISSZA GOMB

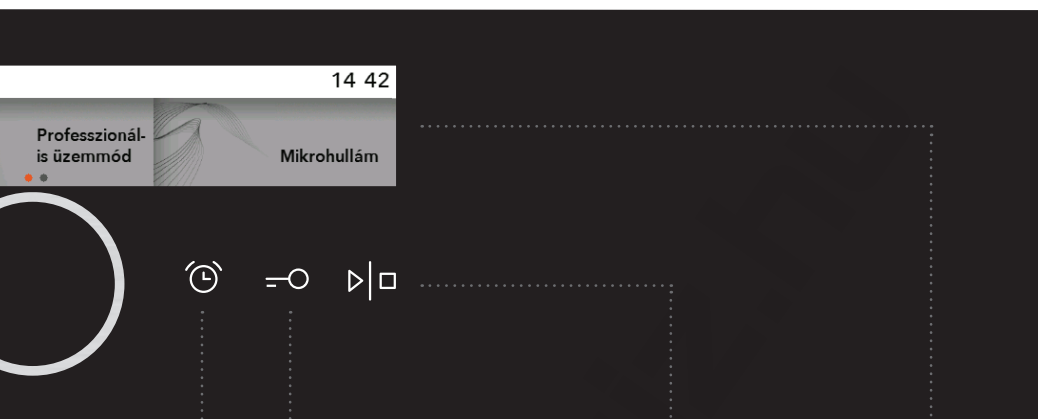
## 4 Kiválasztás és JÓVÁHAGYÁS GOMB

Érintse meg röviden az előző menübe való visszatéréshez.

Érintse meg és tartsa benyomva a főmenübe való visszalépéshez.

A gomb elforgatásával válassza ki a beállítást.

A gomb megnyomásával hagyja jóvá a kiválasztást.



**5** STOPPER/  
FIGYELMEZTE-  
TÉS

**6** GYEREKZÁR

**7** START/STOP  
GOMB

**8** KIJELZŐ – kijelzi  
valamennyi beál-  
lítást

Hosszú ideig tartó  
érintés: START

Hosszú ideig tartó  
érintés működés  
közben: STOP

#### MEGJEGYZÉS:

A gombok jobban fognak reagálni, ha ujjá nagyobb felületével érinti meg őket. A gombok minden egyes érintését rövid hangjelzés kíséri.

# ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

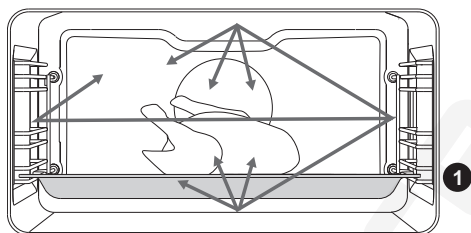
**A készülék első alkalommal történő használata előtt** távolítson el a sütőből minden alkatrészt - beleértve a szállításhoz használt eszközöket is. Tisztítsa meg meleg víz és hagyományos mosogatószer segítségével a tartozékokat. Ne használjon erős tisztítószereket.

**A sütő első alkalommal történő használata előtt melegítse** a készüléket üresen, alsó és felső égő üzemmódban 200 °C-on körülbelül egy órán át. Ekkor a jellegzetes "új készülék" szag lesz érezhető. Szellőztesse ki alaposan a helyiséget az első használat közben.

## MIKROHULLÁM FUNKCIÓ

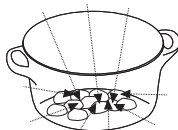
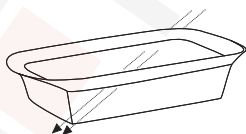
A mikrohullám funkció főzéshez, sütéshez és kiolvasztáshoz használható. Gyors és hatékony ételkészítést tesz lehetővé úgy, hogy közben nem változik az étel színe és formája.

A mikrohullám egyfajta elektromágneses sugárzás. Az ilyen sugárzás általában megtalálható környezetünkben, rádió-elektromos hullámok, fény vagy infravörös sugarak formájában. Frekvenciájuk a 2,450 MHz-es tartományban van.



Jellemzőik:

- Visszaverődnek a fém felületekről.
- Áthatolnak mindenféle anyagon.
- Elnyelik őket a víz, zsír és cukormolekulák.



Amikor az étel mikrohullámoknak van kitéve, a molekulák elkezdnek gyorsan mozogni, ezáltal hőt termelnek.

A mikrohullámok körülbelül 2,5 cm mélyen hatolnak be az ételekbe. Ha az étel ennél vastagabb, a közepe hővezetés útján melegszik át, csakúgy, mint a hagyományos főzés esetében.



**Soha ne használja vagy kapcsolja be a mikrohullám funkciót, ha a sütő üres.**

# ELSŐ HASZNÁLAT

## NYELVVÁLASZTÁS

A készülék első alkalommal történő csatlakoztatását követően vagy egy hosszabb kikapcsolt állapot után állítsa be a kívánt nyelvet. A gyári beállítás az angol.



Minden egyes beállítást a GOMB megnyomásával kell jóváhagyni.

|         |       |       |
|---------|-------|-------|
| 12:00   |       |       |
| English | Česky | Dansk |

A kívánt nyelv beállításához forgassa el a GOMB-ot. Hagyja jóvá a beállítást.

## A DÁTUM BEÁLLÍTÁSA

|      |       |   |      |
|------|-------|---|------|
| Date | 12:00 |   |      |
| 03   | 1     | 1 | 2017 |

A GOMB megnyomásával állítsa be a NAP-ot, a HÓNAP-ot és az ÉV-et. Forgassa el a gombot és hagyja jóvá a beállítást egy pipával.

## AZ ÓRA BEÁLLÍTÁSA

|      |       |   |  |
|------|-------|---|--|
| Time | 12:00 |   |  |
| ⌚    | 12:00 | ✓ |  |

Forgassa el a GOMB-ot és állítsa be az ÓRÁ-t. Hagyja jóvá a beállítást egy pipával.



A sütő akkor is működik, ha az óra nincs beállítva, de ilyen esetben az időzítés funkciók beállítása nem lehetséges (lásd az IDŐZÍTÉS FUNKCIÓK KIVÁLASZTÁSA fejezetet).

Néhány perces inaktivitást követően a készülék készenléti üzemmódba (Standby) kapcsol.

## AZ ÓRA BEÁLLÍTÁSAINAK MÓDOSÍTÁSA

Az óra beállítása akkor módosítható, ha nincs beállítva időzítés (lásd az ÁLTALÁNOS BEÁLLÍTÁSOK KIVÁLASZTÁSA fejezetet).

# AZ ALAP SÜTÉSI MENÜK KIVÁLASZTÁSA ÉS A BEÁLLÍTÁSOK

A sütés folyamata többféle módon vezérelhető:



**Minden egyes beállítást a GOMB megnyomásával kell jóváhagyni.**

## A) Auto

Ennél az üzemmódnál először válassza ki az étel típusát, majd a választott ételt a mennyiség, az átsütségi fok és a működés végének automatikus beállításával.

A program számos, gyárilag beállított, séfek és táplálkozási szakértők által tesztelt receptet tartalmaz.

## B) Pro

Ez az üzemmód olyan ételválasztékot tartalmaz, amelyek értékei gyárilag kerültek beállításra, de módosíthatók.

## C) Mikrohullám

Ez az üzemmód ideális főzéshez, sütéshez és ételek kiolvasztásához.

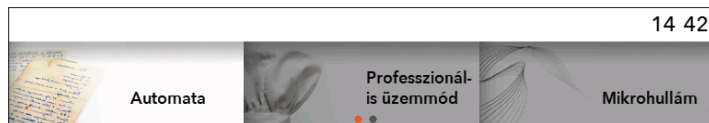
## D) Saját receptek

Ennél az üzemmódnál saját kívánságainak megfelelően készítheti el az ételeket, minden egyes alkalommal ugyanazokat a lépéseket és beállításokat követve. A beállítások elmenthetők a készülék memóriájában és előhívhatók a következő alkalommal, amikor használni szeretné őket.

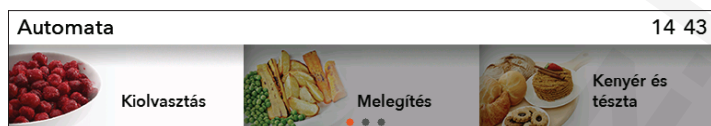
# A) SÜTÉS AZ ÉTEL TÍPUSÁNAK KIVÁLASZTÁSÁVAL (Automatikus üzemmód - Auto)



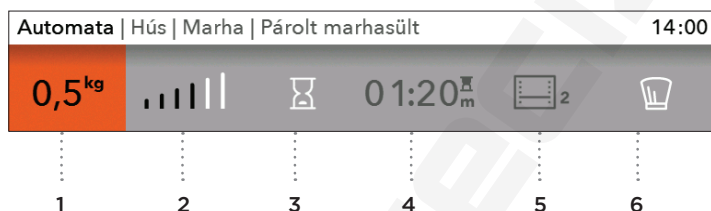
Minden egyes beállítást a GOMB megnyomásával kell jóváhagyni.



Forgassa el a GOMB-ot és válassza ki az **Auto** üzemmódot. Hagyja jóvá a beállítást a GOMB megnyomásával.



Válassza ki az étel típusát és a választott ételt. Hagyja jóvá a választást.



A gyárilag beállított értékek láthatók. Megváltoztatható a mennyiség, az átsütségi fok és beállítható késleltetett indítás (sütés vége).

- 1 mennyiség
- 2 átsütségi fok
- 3 késleltetett indítás
- 4 sütés időtartama
- 5 sütési mód és javasolt szint
- 6 professzionális (Pro) üzemmód



Ha az **Automatikus** üzemmódban a  ikon kerül kiválasztásra, a program **Professzionális (Pro)** üzemmódba kapcsol (lásd a SÜTÉS AZ ÜZEMMÓD KIVÁLASZÁSÁVAL fejezetet).

A sütés folyamatának megkezdéséhez érintse meg a **START/STOP** gombot. A kijelzőn a kiválasztott beállítások lesznek láthatók.

## ELŐMELEGÍTÉS

Egyes ételek **Automata** üzemmódban való elkészítése magában foglalja az előmelegítés funkciót  is.

Az étel kiválasztásakor a következő üzenet jelenik meg: **"A kiválasztott program előmelegítést is tartalmaz."** (Hagyja jóvá a kiválasztást a GOMB megnyomásával.)

**"Előmelegítés megkezdve."** Még ne helyezze be az ételt. Az aktuális és a beállított hőmérséklet felváltva villog a kijelzőn.

Ha a beállított hőmérséklet elérésre került, az előmelegítési folyamat véget és hangjelzés lesz hallható.

A kijelzőn a következő üzenet jelenik meg: "Előmelegítés befejezve." Nyissa ki az ajtót és helyezze be az ételt. A program ezután a kiválasztott beállításokkal folytatja a sütést.

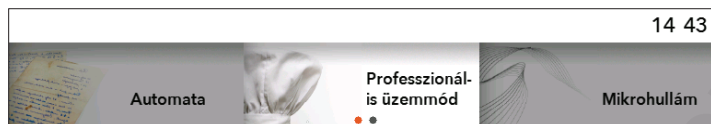


Ha előmelegítés van beállítva, a késleltetett indítás funkció nem használható.

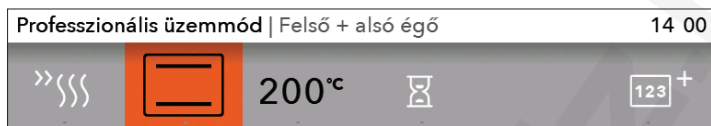
## B) SÜTÉS A MŰKÖDÉSI MÓD KIVÁLASZTÁSÁVAL (Professzionális (Pro) üzemmód)



Minden egyes beállítást a GOMB megnyomásával kell jóváhagyni.



Forgassa el a GOMB-ot és válassza ki a **Pro** opciót. Hagyja jóvá a választást.



Hagyja jóvá a saját **alapbeállításokat**.

1

2

3

4

5

### ALAP BEÁLLÍTÁSOK

- 1 előmelegítés
- 2 sütési mód (lásd a SÜTÉSI MÓDOK táblázatot)
- 3 a sütő hőmérséklete

### TOVÁBBI BEÁLLÍTÁSOK

- 4 a sütés időtartama (lásd az IDŐZÍTÉS FUNKCIÓK - IDŐTARTAM fejezetet)
- 5 Többfázisos főzés (lásd a Többfázisos főzés fejezetet)

## ELŐMELEGÍTÉS

E funkció segítségével a sütő a lehető leggyorsabban a kívánt hőmérsékletre melegíthető. Amikor ez az ikon  kiválasztásra kerül, az előmelegítés funkció bekapcsol és a következő üzenet jelenik meg: **"Előmelegítés megkezdve."** Ilyenkor még ne helyezze be az ételt. A kijelzőn felváltva lesz látható az aktuális és a beállított hőmérséklet. Ha a beállított hőmérséklet elérésre került, az előmelegítés folyamata leáll és hangjelzés lesz hallható.

A kijelzőn a következő üzenet jelenik meg: **"Előmelegítés befejezve."** Nyissa ki a sütő ajtaját és helyezze be az ételt. A program azután folytatja a sütés folyamatát, a kiválasztott beállításokkal.



Ha előmelegítés van beállítva, a késleltetett indítás funkció nem használható.

## SÜTÉSI MÓDOK (modelltől függően)

| ÜZEM-<br>MÓD        | LEÍRÁS                                                                                                                                                                                                                                                                                           | GYÁRI HŐ-<br>FOK-BEÁLLÍ-<br>TÁS (°C) | MIN - MAX<br>HŐFOK (°C) |
|---------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|-------------------------|
| <b>SÜTÉSI MÓDOK</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                      |                         |
|                     | <b>FELSŐ + ALSÓ ÉGŐ</b><br>A sütő alján és tetején elhelyezett égők egyenletesen sugározzák a hőt a sütő belsejébe. A tészta vagy hús csak egyetlen szinten süthető.                                                                                                                             | 200                                  | 30 - 250                |
|                     | <b>FELSŐ ÉGŐ</b><br>Csak a sütőtér felső részén elhelyezett égő sugározza a hőt. Ez az égő ideális az ételek tetejének megpirítására.                                                                                                                                                            | 150                                  | 30 - 235                |
|                     | <b>ALSÓ ÉGŐ</b><br>Csak a sütőtér alsó részén elhelyezett égő sugározza a hőt. Ez az égő ideális az ételek alsó részének megpirítására.                                                                                                                                                          | 160                                  | 30 - 235                |
|                     | <b>KIS GRILL</b><br>Csak a nagy grill szett részét képező grill égő működik. Ez az üzemmód ideális néhány melegszendvics vagy grillkolbász megsütéséhez, vagy kenyérpirításhoz.                                                                                                                  | 240                                  | 30 - 250                |
|                     | <b>NAGY GRILL</b><br>A felső égő és a grill égő működik. A hőt közvetlenül a sütő tetején elhelyezett grill égő sugározza. A melegítő hatás növelése érdekében a felső égő is aktív. Ez az üzemmód kisebb mennyiségű melegszendvics vagy grillkolbász sütésére, illetve kenyérpirításra ideális. | 240                                  | 30 - 250                |
|                     | <b>NAGY GRILL + LÉGKEVERÉS</b><br>A grill égő és a ventilátor működik. Ez a kombináció ideális húсок grillezésére, valamint nagyobb darab hús vagy szárnyas sütésére egy szinten. Ez az üzemmód használható gratinírozott ételek elkészítésére vagy az ételek felső részének ropogósra sütésére. | 170                                  | 30 - 250                |
|                     | <b>FORRÓ LEVEGŐ + ALSÓ ÉGŐ</b><br>Az alsó égő, a kerek égő és a ventilátor működik. Ez az üzemmód ideális pizza, szaftos tészta, gyümölcstorták, kelt tészta és omlós tészta sütésére, egyidőben több szinten is.                                                                                | 200                                  | 30 - 250                |
|                     | <b>FORRÓ LEVEGŐ</b><br>A kerek égő és a ventilátor működik. A sütőtér hátsó falán elhelyezett ventilátor biztosítja a forró levegő folyamatos keringését a sült vagy a tészta körül. Ez az üzemmód ideális hús és tészta sütésére, egyidőben több szinten is.                                    | 180                                  | 30 - 250                |
|                     | <b>ECO FORRÓ LEVEGŐ <sup>1)</sup></b><br>Ennél az üzemmódnál az energia-felhasználás a sütés során optimalizált. Ez az üzemmód ideális húсок és tészták sütésére.                                                                                                                                | 180                                  | 120-275                 |
|                     | <b>ALSÓ ÉGŐ + LÉGKEVERÉS</b><br>Ez az üzemmód ideális alacsonyabb kelt tészták sütésére, valamint gyümölcsök és zöldségek befőzésére.                                                                                                                                                            | 180                                  | 30 - 230                |
|                     | <b>SÜTÉS</b><br>Ennél az üzemmódnál a felső égő működik, a grill égővel és a kerek égővel kombinálva. Valamennyi típusú hús sütésére ideális.                                                                                                                                                    | 180                                  | 30 - 240                |

<sup>1)</sup> Ez használatos az energia-hatékonyság meghatározására, az EN 60350-1 szabvány alapján.

Ennél az üzemmódnál a sütő aktuális hőmérséklete nem kerül kijelzésre, egy speciális készülék-működési algoritmus és a fennmaradó hó használata miatt.

| ÜZEM-MÓD                                                                          | LEÍRÁS                                                                                                                                                                                                                 | GYÁRI HŐFOK-BEÁLLÍTÁS (°C) | TELJESÍTMÉNY (W) |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|------------------|
| <b>KOMBINÁLT ÜZEMMÓDOK / MIKROHULLÁMOT IS TARTALMAZÓ ÜZEMMÓDOK</b>                |                                                                                                                                                                                                                        |                            |                  |
|  | <b>MIKROHULLÁMOT TARTALMAZÓ ÜZEMMÓDOK</b><br>A mikrohullámok főzésre és kiolvasztásra alkalmazhatók. Lehetővé teszik a gyors és hatékony főzést úgy, hogy közben az ételek színe és formája nem változik meg.          | -                          | 1000             |
|  | <b>FORRÓ LEVEGŐ ÉS MIKROHULLÁM</b><br>Ez a program ideális mindenféle hús, ragu, zöldség, pite, torta, kenyér és gratinírozott ételek elkészítésére (olyan ételekhez, amelyek elkészítése hosszabb időt vesz igénybe). | 160                        | 600              |
|  | <b>GRILL LÉGKEVERÉSSSEL + MIKROHULLÁM</b><br>Ez a kombináció kisebb húsdarabok, hal és zöldségek elkészítésére ideális. Gyors ételkészítést tesz lehetővé és az ételek ropogósra pirulnak.                             | 200                        | 600              |

| TELJESÍTMÉNY-FOKOZAT | HASZNÁLAT                                                                                                                                                                                                                                            |
|----------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1000 W               | <ul style="list-style-type: none"> <li>Italok, víz és nagy nedvességtartalmú ételek gyors melegítése.</li> <li>Nagy víztartalmú ételek (levesek, szósok, stb.) főzése.</li> </ul>                                                                    |
| 750 W                | <ul style="list-style-type: none"> <li>Friss és fagyasztott zöldségek főzése.</li> </ul>                                                                                                                                                             |
| 600 W                | <ul style="list-style-type: none"> <li>Csokoládé olvasztása.</li> <li>Halak és tenger gyümölcsei főzése; melegítés két szinten.</li> <li>Száritott bab főzése alacsony hőfokon.</li> <li>Kényes, tojás-alapú ételek melegítése és főzése.</li> </ul> |
| 360 W                | <ul style="list-style-type: none"> <li>Tejtermékek és lekvárok főzése alacsony hőfokon.</li> </ul>                                                                                                                                                   |
| 180 W                | <ul style="list-style-type: none"> <li>Manuális kiolvasztás; vaj vagy jégkrém olvasztása.</li> </ul>                                                                                                                                                 |
| 90 W                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>Krémmel töltött tészta kiolvasztása.</li> </ul>                                                                                                                                                               |

A sütés folyamatának megkezdéséhez érintse meg a **START/STOP** gombot. A kijelzőn a kiválasztott beállítások lesznek láthatók.

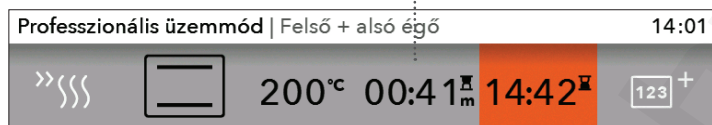


A kijelzőn a °C ikon villog mindaddig, amíg a beállított hőmérséklet elérésre nem kerül. Ekkor hangjelzés lesz hallható. A folyamat közben nem változtatható a sütési üzemmód.

# IDŐZÍTŐ FUNKCIÓK – IDŐTARTAM



Az alap Professzionális üzemmódban választható ki az **Időzítés funkció**. Hagyja jóvá a beállítást a GOMB megnyomásával.



A sütő működésének időtartama

Késleltetett indítás



## A sütési időtartamának beállítása

Ennél az üzemmódnál beállítható a sütő működésének időtartama. Állítsa be a kívánt sütési időt és hagyja jóvá a beállítást (a maximális lehetséges sütési idő 10 óra). Ennek megfelelően kerül beállításra a sütési idő vége, ami a kijelzőn lesz látható.

A sütés megkezdéséhez nyomja meg a START gombot.

A kijelzőn látható lesz valamennyi kiválasztott beállítás.

Az időzítés funkciók a kiválasztott időtartam 0-ra állításával kapcsolhatók.



## Késleltetett indítás beállítása



A késleltetett bekapcsolás nem lehetséges a kis grill, nagy grill és légkeveréses grill rendszereknél.

Ennél az üzemmódnál beállítható a sütési folyamat időtartama (sütési idő) és az az időpont, amikor be szeretné fejezni a sütést (sütés vége) (a késleltetés maximum 24 órával lehetséges). Ügyeljen rá, hogy az óra pontosan be legyen állítva.

Példa:

Aktuális idő: 12 óra

Sütési idő: 2 óra

Sütés vége: 18 óra

Először állítsa be a SÜTÉSI IDŐT (2 óra). Az aktuális idő és a sütési idő összege automatikusan kijelzésre kerül (14:00). Ezután válassz ki a SÜTÉS VÉGE opciót és állítsa be az időzítést (18:00). A sütés folyamatának megkezdéséhez nyomja meg a START gombot.

Az időzítés meg fogja várni a sütési folyamat megkezdésének időpontját. A kijelzőn a következő üzenet lesz látható: **"Késleltetett indítás. A sütés kezdete: 16:00"**. Ha a beállított időtartam eltelt, a sütő automatikusan működésbe lép.



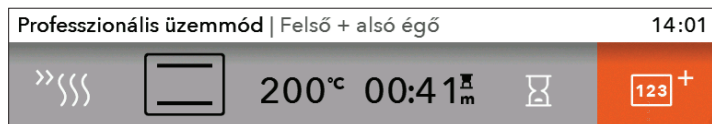
Ha a beállított idő eltelt, a sütő működése automatikusan leáll (sütés vége). Rövid hangjelzés lesz hallható és megjelenik a Vége menü.

Néhány perces inaktivitást követően a készülék készenléti üzemmódba (Standby) kapcsol.



# TÖBBFÁZISOS FŐZÉS

Ez az üzemmód lehetővé teszi három egymás után következő különböző ételkészítési mód kombinálását egyetlen sütési folyamatá. A különféle beállítások kiválasztásával pontosan olyan étel készíthető, amelyet szeretne.



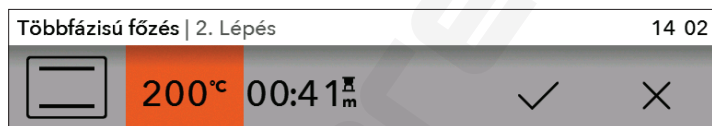
**A többlépéses program** az alap Professzionális üzemmód és mikrohullám opcionál választható ki. A kiválasztás a GOMB megnyomásával hagyható jóvá.



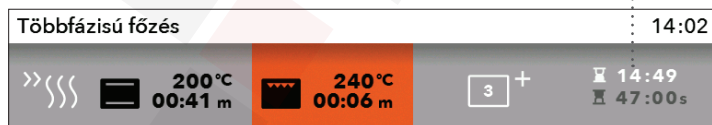
Választás:  
1. lépés, 2. lépés, 3. lépés  
Hagyja jóvá a beállítást a GOMB megnyomásával.



Ha korábban már állított be Időzítés funkciót, akkor az 1. lépés már kiválasztásra került.



Állítsa be az üzemmódot, a hőmérsékletet és az időtartamot. Hagyja jóvá a választást egy PIPÁ-val, a GOMB megnyomásával.



A választott lépés hőmérséklete és időtartama

Teljes sütési idő -  
sütés vége

Az aktuális lépés működése

A START gomb érintésére a sütő először az 1. lépésnek megfelelően kezd el működni. (A kijelző alján a folyamatvonal jelzi a sütési folyamat aktuális lépését.) Bizonyos idő elteltével megkezdődik a 2., majd a 3. lépés - a beállításoknak megfelelően.

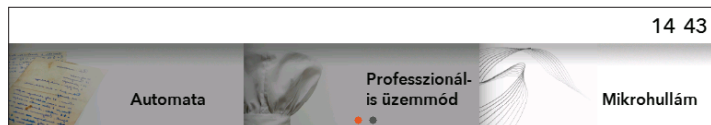


💡 Ha működés közben szeretné valamelyik lépést törölni, forgassa el a GOMB-ot, válassza ki a lépést és törölje a KERESZT jel jóváhagyásával. Ez csak a még meg nem kezdett lépések esetében lehetséges.

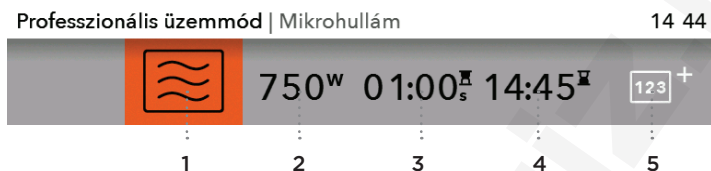
## C) FŐZÉS MIKROHULLÁMMAL



Minden egyes beállítás a GOMB megnyomásával hagyható jóvá.



Forgassa el a GOMB-ot és válassza ki a **Mikrohullám** üzemmódot. A választást hagyja jóvá a GOMB megnyomásával.



A GOMB elforgatásával válassza ki a beállításokat, majd hagyja jóvá ezeket a GOMB megnyomásával.

- 1 Mikrohullámú üzemmód
- 2 Működési teljesítmény / hőfok (kombinált üzemmódok esetében)
- 3 Ételkészítés időtartama
- 4 Késleltetett indítás
- 5 Többlépéses üzemmód (lásd az ÉTELKÉSZÍTÉS TÖBB LÉPÉSBEN részt)

Mikrohullámú üzemmódokban az időzítés funkció (késleltetett indítás) nem használható.

A sütő elindításához nyomja meg a START/STOP gombot.

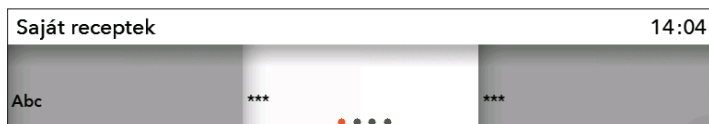
A kijelzőn a választott beállítások és az idő visszaszámlálása lesz látható.



Ha mikrohullámmal kombinált üzemmód került kiválasztásra, a kijelzőn a °C jelzés fog villogni mindaddig, amíg a beállított hőfok elérésre nem kerül.

## D) SAJÁT PROGRAM ELMENTÉSE (SAJÁT RECEPTEK)

Ha a sütés folyamata befejeződött, megjelenik a "Vége" menü. Válassza ki a  ikont, ha szeretné a beállításokat a sütő memóriájába elmenteni.



Forgassa el a GOMB-ot és válassza ki **Saját receptek** opciót a főmenüből.



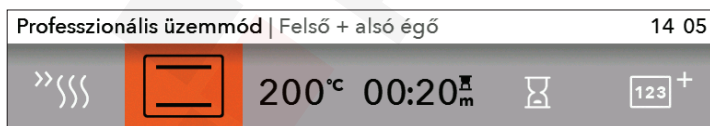
A memóriában maximum 12 recept tárolható.



Forgassa el a GOMB-ot és az elnevezés beírásához hagyja jóvá a megfelelő betűket. Ha szükséges, a nyíl segítségével törölhet karaktert; az elnevezést a pipa segítségével mentheti el.



Forgassa el a GOMB-ot és válassza ki **Saját receptek** opciót a főmenüből.



A kijelzőn a gyárilag beállított értékek lesznek láthatók, amelyek szükség esetén módosíthatók.

A program végeztével a **Vége** menü jelenik meg. Ha bármilyen módosítást tett, azokat a (szív hozzáadás +)  segítségével mentheti el. Válassza ki az azonos nevű receptet. A kijelzőn ekkor megjelenik **"A program felülírásra kerül"** üzenet.

- Hagyja jóvá a választást, ha a recepted ugyanazzal vagy egy új névvel szeretné elmenteni.
- A választás törlése is lehetséges. Ekkor megjelenik egy kijelző, ahol kiválaszthat egy új mezőt és elmentheti az új receptet.

# A SÜTÉS MEGKEZDÉSE

A sütési folyamat megkezdése előtt villog a START/STOP gomb.

Az ételkészítés megkezdéséhez érintse meg a START/STOP gombot.

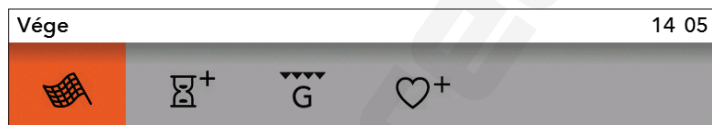
Az ételkészítés közben az aktuális beállítások módosításához nyomja meg és forgassa el a GOMB-ot.



 Ha működési közben kinyitja a sütő ajtaját, a folyamat megszakad és akkor folytatódik, ha az ajtót ismét bezárta. Ennek 3 percen belül meg kell történnie - ellenkező esetben a művelet félbeszakad és a kijelzőn a "Vége" üzenet jelenik meg.

## A SÜTÉS VÉGE ÉS A SÜTŐ KIKAPCSOLÁSA

Ha szeretné félbeszakítani a főzési folyamatot, nyomja meg a START/STOP gombot és tartsa egy ideig benyomva.



Forgassa el a GOMB-ot, ekkor megjelenik a Vége menü, a kapcsolódó ikonokkal együtt.



### Vége

Válassza ki az ikont és fejezze be a sütés folyamatát. A kijelzőn a főmenü lesz látható.



### Időtartam hozzáadása

A sütés időtartama az ikon kiválasztásával meghosszabbítható. Új idő is beállítható a sütés végeként (lásd az IDŐZÍTÉS FUNKCIÓK - IDŐTARTAM fejezetet).



### Gratin hozzáadása

Válassza ki ezt az ikont, ha a sütés végeztével szeretné megpirítani az étel tetejét.

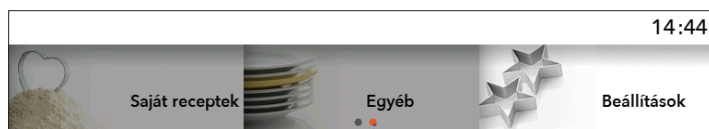


### Hozzáadás a kedvencekhez

A kiválasztott beállítások elmenthetők a sütő memóriájában és a következő alkalommal ismét alkalmazhatók.

 A sütő használatát követően víz maradhat a kondenzációs csatornában (az ajtó alatt). Törölje át a csatornát egy szivacs vagy rongy segítségével.

# TOVÁBBI FUNKCIÓK KIVÁLASZTÁSA



Forgassa el a GOMB-ot és a főmenüben válassza ki az **Egyéb** opciót. Ekkor megjelennek a kijelzőn a további funkciók.



Egyes funkciók bizonyos üzemmódok esetében nem elérhetők; ilyen esetekben hangjelzés lesz hallható.

## Tisztítás / Aqua Clean

Ez a program megkönnyíti a foltok eltávolítását a sütő belsejéből (Lásd a TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS fejezetet).

## Kiolvasztás

Ennél az üzemmódnál a levegő az égők működése nélkül kering. Csak a ventilátor működik.

A funkció ideális fagyasztott ételek (torták, tészták, kenyér és zsemle, fagyasztott gyümölcsök) lassú kiolvasztására.

Az ikon kiválasztásával beállítható az étel típusa, tömege, valamint a kiolvasztás folyamatának kezdete és vége is.

A kiolvasztási idő felénél fordítsa meg vagy keverje fel az ételt, illetve válassza szét a darabjait, ha össze voltak fagyva.

## Melegítés

E funkció segítségével a már elkészített ételek a kívánt hőfokon tarthatók.

Az ikon kiválasztásával beállítható a melegítési folyamat hőmérséklete, valamint kezdete és vége.

## Tányérok melegítése

E funkció segítségével az edények (tányérok, csészék) a tálalás előtt előmelegíthetők, így az ételek hosszabb ideig melegen tarthatók. Az ikon kiválasztásával beállítható a melegítési folyamat hőmérséklete, valamint kezdete és vége.

## Gyors melegítés

E funkció segítségével a sütő a lehető leggyorsabban melegíthető fel a kívánt hőmérsékletre. Nem alkalmas ételkészítésre. Ha a sütő elérte a kívánt hőmérsékletet, a melegítés folyamata befejeződik és a sütő működésre kész a kiválasztott programmal.

## Shabbat

Ennél az üzemmódnál beállítható a hőmérséklet, 85 és 180 °C között, valamint a időtartam (maximum 74 óra). A visszaszámlálás megkezdéséhez nyomja meg a START gombot. A sütőben ekkor kigyullad egy lámpa. Valamennyi működési hang, kivéve az ON/OFF gombét, inaktív lesz. Ha a folyamat befejeződött, a beállítások elmenthetők.

 Áramkimaradás esetén a Shabbat üzemmód törlésre kerül és a sütő visszaáll a kiindulási állapotba.



**Figyelmeztetés: a gyártó nem vállal felelősséget a Shabbat üzemmód nem megfelelő használatá esetére.**

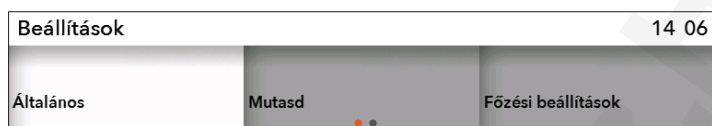
|                                                                                   |       |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Vége                                                                              | 14 05 |
|  |       |

Forgassa el a GOMB-ot a **Vége** menü és a kapcsolódó ikonok megjelenítéséhez.

# AZ ÁLTALÁNOS BEÁLLÍTÁSOK KIVÁLASZTÁSA



Forgassa el a gombot és a főmenüben válassza ki a **Beállítások** opciót. Hagyja jóvá a választást.



A menüben a GOMB forgatásával navigálhat. Minden egyes választást a GOMB megnyomásával kell jóváhagyni.

## Általános

**Nyelv** - válassza ki azt a nyelvet, amelyen a kijelzőn megjelenő szöveget látni szeretné.

**Dátum** - a dátumot a készülék első csatlakoztatásakor kell beállítani, vagy olyankor, ha az hosszabb ideig (1 hétnél tovább) nem volt csatlakoztatva az elektromos hálózatra. Állítsa be a napot, a hónapot és az évet.

**Idő** - a napi időt a készülék első csatlakoztatásakor kell beállítani, vagy olyankor, ha az hosszabb ideig (1 hétnél tovább) nem volt csatlakoztatva az elektromos hálózatra. Állítsa be az ÓRÁ-t - idő. Az Idő mezőben választhat az óra digitális vagy analóg kijelzése közül is.

**Hang** - a hangjelzés erőssége olyankor módosítható, ha nincs időzítés funkció beállítva (csak a napi idő látható a kijelzőn).

Hangerő - három különböző hangerő közül lehet választani.

Gombhangok - ki- vagy bekapcsolhatók.

Hangjelzés be- és kikapcsoláskor - ki- vagy bekapcsolható.

## Kijelző

Ebben a menüben beállíthatók:

**Megvilágítás** - három különböző szint közül lehet választani.

**Éjszakai üzemmód** - beállítható az az időkeret, amelyben elsötétítve látszik a kijelző.

**A készülék stand-by üzemmódba kapcsolása** - a kijelző 1 óra elteltével automatikusan kikapcsol.

## Ételkészítési beállítások

Saját mikrohullámú beállítások

Alapértelmezett programintenzitás

### Rendszer

Készülék információk

Gyári beállítások

**Sütő világítás működés közben** - a világítás kikapcsol, ha sütés közben kinyitja a sütő ajtaját.

**Sütő világítás** - a sütő világítása automatikusan bekapcsol a sütőajtó vagy a sütő bekapcsolásakor. Ha a sütés folyamata befejeződött, a világítás még körülbelül 1 percre bekapcsolva marad. A világítás a kapcsolódó gomb megnyomásával kapcsolható be vagy ki.



### GYEREKZÁR

A GYEREKZÁR gomb érintésével kapcsolható be. A kijelzőn ilyenkor a "Gyerekszár bekapcsolva" üzenet lesz látható. A gyerekszár kikapcsolásához érintse meg ismét a gombot.



Ha a gyerekszár olyankor kerül bekapcsolásra, amikor nincs időzítés beállítva (a kijelzőn csak az óra látható), a sütő nem fog működni. Ha a gyerekszár bekapcsolásakor valamilyen időzítés aktív, a sütő tovább működik, de nem lesz lehetséges a beállítások módosítása. Ha a gyerekszár be van kapcsolva, a sütési üzemmódok vagy a további funkciók nem változtathatók. Ilyenkor az egyetlen lehetséges módosítás a sütési folyamat befejezése. A gyerekszár akkor is aktív marad, ha a sütő kikapcsol. Egy új üzemmód kiválasztásához először ki kell kapcsolni a gyerekszárát.



### A PERCEMLÉKEZTETŐ (STOPPER) BEÁLLÍTÁSA

A percelékeztető (stopper) a sütő működésétől függetlenül is beállítható. A gomb megnyomásával kapcsolható be. A maximális beállítás 10 óra. Ha a beállított idő eltelt, hangjelzés lesz hallható, ami bármely gomb megnyomásával kikapcsolható vagy egy perc elteltével automatikusan kikapcsol.



**Áramkimaradást követően, vagy a készülék kikapcsolása után valamennyi további beállítás elmentve marad.**

# A RENDSZEREK (FŐZÉSI MÓDOK) LEÍRÁSA ÉS FŐZÉSI TÁBLÁZATOK

---

Ha az elkészíteni kívánt ételt nem találja a főzési táblázatban, keressen egy hozzá hasonló ételt. A kijelzett információ egy szinten való főzésre vonatkozik.

Egy javasolt hőfok-tartomány van megjelölve. Kezdje az alacsonyabb hőfok-beállítással és növelje, ha úgy látja, hogy az étel nem pirul eléggé.

A főzési időtartama hozzávetőleges becsült érték, és bizonyos feltételek függvényében változhat.

Csak akkor melegítse elő a sütőt, ha a recept vagy a használati utasítás táblázatai alapján szükséges. Az üres sütő melegítése sok energiát igényel. Így például sok energia megtakarítható azzal, ha többféle tésztát vagy több pizzát közvetlenül egymás után sütünk és nem kell a sütőt többször előmelegíteni.

Használjon sötét, fekete szilikonnal bevont vagy zománcozott tepsiket, mert ezek jól vezetik a hőt.

Ha sütőpapírt használ, ügyeljen rá, hogy az magas hőfokon is hőálló legyen. Nagyobb darab hús vagy tészta sütésekor nagy mennyiségű gőz képződhet a sütőben, ami az ajtón csapódik le. Ez természetes jelenség, ami nem befolyásolja a készülék működését. A főzés végeztével törölje át az ajtót és az ajtó üvegét.

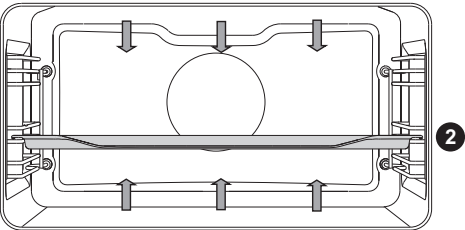
A sütés vége előtt körülbelül 10 perccel kapcsolja ki a készüléket, így energiát takaríthat meg a hő kihasználásával (ez nem vonatkozik a mikrohullámmal működő üzemmódokra).

Ne hűtse az ételt a zárt sütőben a kondenzáció (pára) megelőzése érdekében.



**A \* jelölés azt jelenti, hogy a választott főzési módnál a sütőt elő kell melegíteni.**

# FELSŐ + ALSÓ ÉGŐ



A sütő alján és tetején elhelyezett égők egyenletesen sugározzák a hőt a sütő belsejébe.

## Hús sütése

Használjon zománcozott, edzett üvegből, agyagból vagy öntöttvasból készült edényeket vagy tepsiket.  
A rozsdamentes acél tepsik nem megfelelőek, mert erősen visszaverik a hőt.

A sütés során biztosítson elegendő nedvességet, hogy a hús ne égjen le.  
Fordítsa meg a húst sütés közben. Ha lefedi a sültet, az szaftosabb marad.

| Ételtípus      | Tömeg (g)    | Sín (alulról) | Hőmérséklet (°C) | Sütési idő (perc) |
|----------------|--------------|---------------|------------------|-------------------|
| HÚS            |              |               |                  |                   |
| Sertéssült     | 1500         | 1             | 180-200          | 90-120            |
| Sertéstarja    | 1500         | 1             | 180-200          | 110-140           |
| Sertésrolád    | 1500         | 2             | 180-200          | 90-110            |
| Marhasült      | 1500         | 1             | 170-190          | 120-150           |
| Borjúsült      | 1500         | 2             | 180-200          | 80-100            |
| Bárány hátszín | 1500         | 1             | 180-200          | 60-80             |
| Nyúl hátszín   | 1000         | 2             | 180-200          | 50-70             |
| Őz comb        | 1500         | 1             | 180-200          | 90-120            |
| Göngyölt hús   | /            | 2             | 180-200          | 15-30             |
| HAL            |              |               |                  |                   |
| Párolt hal     | 1000 g/darab | 2             | 190-210          | 40-50             |

## Tészta sütése

Csak egy szintet használjon, és sötét színű tepsiben süssön. Világos színű tepszi használata esetén a tészta kevésbé sül át, mert az ilyen edények visszaverik a hőt.

A tepsiket mindig a rácsra tegye. Ha a sütőhöz tartozó tepsit használja, vegye ki a rácsot. A sütő előmelegítése esetén a sütési idő rövidebb lesz.

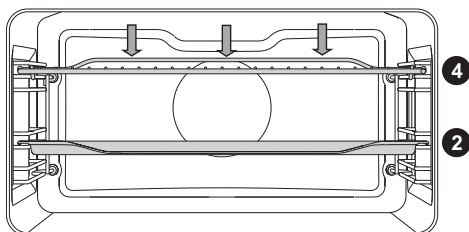
| Ételtípus                         | Sín<br>(alulról) | Hőmérséklet<br>(°C) | Sütési idő<br>(perc) |
|-----------------------------------|------------------|---------------------|----------------------|
| <b>TÉSZTA</b>                     |                  |                     |                      |
| Fehér kenyér, 1 kg *              | 2                | 220                 | 10-15                |
|                                   |                  | 180-190             | 30-40                |
| Hajdina kenyér, 1 kg *            | 2                | 180-190             | 50-60                |
| Teljes kiőrlésű kenyér,<br>1 kg * | 2                | 180-190             | 50-60                |
| Rozskenyér, 1 kg *                | 2                | 180-190             | 50-60                |
| Tönköly kenyér, 1 kg *            | 2                | 180-190             | 50-60                |
| Édes felfújt                      | 2                | 170-190             | 40-50                |
| Zsemle *                          | 2                | 190-210             | 20-30                |
| Diós kalács                       | 1                | 170-180             | 50-60                |
| Piskótatorta *                    | 1                | 160-170             | 30-40                |
| Macaron                           | 2                | 130-150             | 15-25                |
| Zöldséges tekercs                 | 2                | 190-200             | 25-35                |
| Gyümölcsös tekercs                | 2                | 190-200             | 25-35                |
| Aprósütemény leveles<br>tésztából | 2                | 200-210             | 20-30                |
| Káposztás pirog *                 | 2                | 190-200             | 25-35                |
| Gyümölcstorta                     | 1                | 130-150             | 80-100               |
| Habcsók                           | 2                | 80-90               | 110-130              |
| Lekváros bukta                    | 2                | 170-180             | 30-40                |

| Kérdés                                             | Megoldás                                                                                                                                                                                                                                            |
|----------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Megsült a sütemény?                                | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Szűrjön a tésztába felülről egy fa fogpiszkálót vagy egy villát. Ha nem tapad rá a tészta, amikor kihúzza, akkor már megsült.</li> <li>• Kapcsolja ki a sütőt és használja ki a fennmaradó hőt.</li> </ul> |
| Összeesett a tészta?                               | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ellenőrizze a receptet.</li> <li>• Következő alkalommal használjon kevesebb folyadékot.</li> <li>• Ügyeljen a keverés időtartamára, amikor kis mixert, habverőt használ.</li> </ul>                        |
| A tészta alja túl világos?                         | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Használjon sötét színű tepsit.</li> <li>• Helyezze a tepsit egy szinttel lejjebb és kapcsolja be az alsó égőt a sütés vége felé.</li> </ul>                                                                |
| A nedves töltelékkel töltött sütemény nem sült át? | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Állítsa a sütőt magasabb hőfokra és süsse hosszabb ideig a tésztát.</li> </ul>                                                                                                                             |



A mély tepsit ne tegye az első szintre.

## KIS GRILL, NAGY GRILL



Ha a nagy grillen grillez ételeket, a felső égő és a sütőtér felső részén található grill égő működik.

Ha normál (nem nagy) grill funkcióval grillez, csak a grill égő (a nagy grill szett egy része) fog működni.

A nyárs használata esetén a maximális hőmérséklet 240°C lehet.

„Melegítse elő az infravörös (grill) égőt 5 percig.

Felügyelje állandóan a sütés folyamatát.

A hús a magas hőmérséklet miatt gyorsan odaéghet!

A grill égővel való sütés ideális kolbászok, hús- és halszeletek (steakok, szeletek, lazac szeletek, stb) zsírszegény módon történő ropogósra sütésére vagy kenyér pirítására.”

Ha közvetlenül a rácson grillez, kenje be olajjal, hogy a hús ne ragadjon rá és helyezze a 4. szintre. Alatta, az 1. vagy a 2. szinten helyezze el a csepp-tálcát.

Ha tepsiben grillez, biztosítson elegendő nedvességet, hogy a hús ne égjen oda. Fordítsa meg a húst grillezés közben.

Minden egyes grillezést követően tisztítsa meg a sütőt és tartozékait.

### Grillezési táblázat – kis grill

| Ételtípus             | Tömeg (g)   | Sín (alulról) | Hőmérséklet (°C) | Sütési idő (perc) |
|-----------------------|-------------|---------------|------------------|-------------------|
| <b>HÚS</b>            |             |               |                  |                   |
| Bífsztek, angolok     | 180 g/darab | 3             | 240              | 20-25             |
| Sertéstarja szeletek  | 150 g/darab | 3             | 240              | 25-30             |
| Szeletek / darabok    | 280 g/darab | 3             | 240              | 30-35             |
| Grillkolbász          | 70 g/darab  | 3             | 240              | 20-25             |
| <b>PIRÍTÓS KENYÉR</b> |             |               |                  |                   |
| Pirított kenyér       | /           | 3             | 240              | 5-10              |
| Melegszendvics        | /           | 3             | 240              | 5-10              |

## Grillezési táblázat - nagy grill

| Ételtípus             | Tömeg (g)   | Sín (alulról) | Hőmérséklet (°C) | Sütési idő (perc) |
|-----------------------|-------------|---------------|------------------|-------------------|
| <b>HÚS</b>            |             |               |                  |                   |
| Bífsztek, angolos     | 180 g/darab | 3             | 240              | 10-15             |
| Bífsztek, jól átsült  | 180 g/darab | 3             | 240              | 15-20             |
| Sertésstarja szeletek | 150 g/darab | 3             | 240              | 15-20             |
| Szeletek / darabok    | 280 g/darab | 3             | 240              | 20-25             |
| Borjú szelet          | 140 g/darab | 3             | 240              | 15-20             |
| Grillkolbász          | 70 g/darab  | 3             | 240              | 10-20             |
| Húskenyér             | 150 g/darab | 3             | 240              | 15-20             |
| <b>HAL</b>            |             |               |                  |                   |
| Lazac steak / szelet  | 200 g/darab | 3             | 240              | 15-20             |
| <b>PIRÍTÓS KENYÉR</b> |             |               |                  |                   |
| 6 szelet kenyér       | /           | 3             | 240              | 1-4               |
| Melegszendvics        | /           | 3             | 240              | 2-5               |

Amikor tepsiben lévő ételeket grillez, ügyeljen rá, hogy elegendő folyadék legyen alatta, hogy ne égjen oda. Sütés közben fordítsa meg a húst.

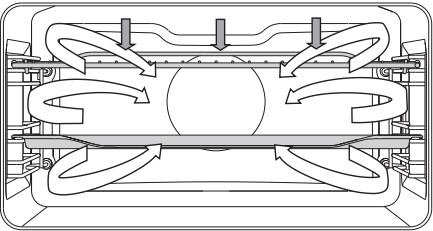
Ha pisztrángot süt, törölje a halat szárazra egy papírtörő segítségével. Szórjon a belsejébe fűszereket, majd kenjen rá kívülről olajat és helyezze a rácsra. Ne fordítsa meg grillezés közben.



**A grill (infravörös) égő használata közben tartsa mindig zárva a sütő ajtaját.**

**A grill égő, a rács és a többi eszköz igen felforrósodhat grillezés közben, ezért használjon mindig védőkesztyűt és húsfogó csipeszt.**

# NAGY GRILL + LÉGKEVERÉS

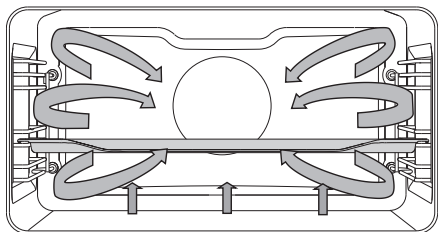


Ennél a működési módnál a grill égő és a ventilátor működik egyidőben. Ideális hús, hal és zöldség grillezésére.

(Lásd a GRILL üzemmódnál leírt funkciókat és tippeket.)

| Ételtípus   | Tömeg (g)   | Sín (alulról) | Hőmérséklet (°C) | Sütési idő (perc) |
|-------------|-------------|---------------|------------------|-------------------|
| HÚS         |             |               |                  |                   |
| Kacsa       | 2000        | 1             | 180-200          | 90-110            |
| Sertéssült  | 1500        | 1             | 170-190          | 90-120            |
| Sertéstarja | 1500        | 1             | 160-180          | 100-130           |
| Fél csirke  | 700         | 1             | 190-210          | 50-60             |
| Csirke      | 1500        | 1             | 200-220          | 60-80             |
| Fasírt      | 1500        | 1             | 160-180          | 70-90             |
| HAL         |             |               |                  |                   |
| Pisztráng   | 200 g/darab | 2             | 200-220          | 20-30             |

## FORRÓ LEVEGŐ + ALSÓ ÉGŐ

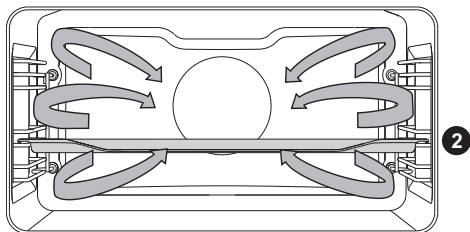


Az alsó égő, a kerek égő és a forró levegő ventilátor működik. Ideális pizza, almás pite és gyümölcstorta készítésére.

(Lásd a FELSZŐ ÉS ALSÓ ÉGŐ üzemmódnál leírt funkciókat és tippeket.)

| Ételtípus                     | Sín<br>(alulról) | Hőmérséklet<br>(°C) | Sütési idő<br>(perc) |
|-------------------------------|------------------|---------------------|----------------------|
| Túrótorta, omlós tészta       | 2                | 160-170             | 60-70                |
| Pizza *                       | 2                | 220-230             | 10-15                |
| Quiche Lorraine, omlós tészta | 1                | 200-210             | 50-60                |
| Almás rétes, rétestészta      | 2                | 180-190             | 50-60                |

## FORRÓ LEVEGŐ



A kerek égő és a ventilátor működik. A sütő hátsó falán elhelyezett ventilátor biztosítja a forró levegő folyamatos keringetését a sült vagy a tészta körül.

### Hús sütése:

Használjon zománcozott, edzett üvegből, agyagból vagy öntöttvasból készült edényeket vagy tepsiket.

A rozsdamentes acélból készült tepsik nem jók, mert erősen visszaverik a hőt.

A sütés során biztosítson elegendő nedvességet, hogy a hús ne égjen le. Fordítsa meg a húst sütés közben. Ha lefedi a sültet, az szaftosabb marad.

| Ételtípus        | Tömeg (g) | Sín (alulról) | Hőmérséklet (°C) | Sütési idő (perc) |
|------------------|-----------|---------------|------------------|-------------------|
| <b>HÚS</b>       |           |               |                  |                   |
| Bőrös sertéssült | 1500      | 1             | 170-190          | 90-120            |
| Csirke, egész    | 1500      | 2             | 180-200          | 70-90             |
| Kacsa            | 2000      | 1             | 170-190          | 120-150           |
| Csirkemell       | 1000      | 2             | 190-210          | 50-60             |
| Töltött csirke   | 1500      | 1             | 190-210          | 110-130           |

## Tészta sütése

A sütő előmelegítése javasolt.

Az alacsony tepsiben készülő aprósüteményeket egyszerre több szinten is sütheti (2. és 3.).

Ne feledje, hogy a különböző tepsik esetében a sütési idő eltérő lehet.

Lehetséges, hogy a felső tepsit előbb ki kell venni, mint az alsót.

A sütőedényeket mindig a rácson helyezze el; ha a sütőhöz tartozó tepsit használja, vegye ki a rácsot.

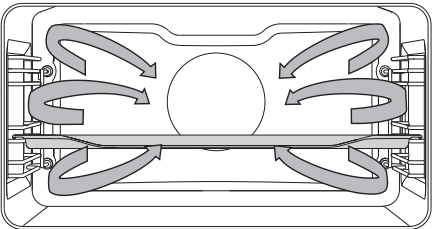
Az aprósütemények mindig ugyanolyan vastagak legyenek - az egyenletes sütési eredmény érdekében.

| Ételtípus                       | Sín<br>(alulról) | Hőmérséklet<br>(°C) | Sütési idő<br>(perc) |
|---------------------------------|------------------|---------------------|----------------------|
| <b>SÜTEMÉNY</b>                 |                  |                     |                      |
| Sütemény kevert tésztából       | 1                | 160-170             | 30-40                |
| Morzsa sütemény                 | 2                | 170-180             | 25-35                |
| Mazsolás sütemény               | 1                | 160-170             | 30-40                |
| Piskótatekercs *                | 2                | 170-180             | 15-25                |
| Gyümölcstorta, omlós tészta     | 1                | 170-180             | 50-70                |
| Fonott kalács, kelt tészta      | 2                | 170-180             | 35-50                |
| Almás rétes                     | 2                | 180-190             | 50-60                |
| Pizza *                         | 2                | 210-220             | 15-20                |
| Keksz, omlós tészta *           | 2                | 160-170             | 15-25                |
| Keksz, nyomósákból *            | 2                | 150-160             | 20-30                |
| Aprósütemény *                  | 2                | 150-160             | 20-30                |
| Aprósütemény, kelt tészta       | 2                | 180-190             | 20-35                |
| Sütemény leveles tésztából      | 2                | 180-190             | 20-30                |
| Krémmel töltött sütemény        | 2                | 190-200             | 25-45                |
| <b>FAGYASZTOTT ÉLELMISZEREK</b> |                  |                     |                      |
| Almás, túrós rétes              | 2                | 180-190             | 55-70                |
| Pizza                           | 2                | 190-200             | 20-35                |
| Sült burgonya, sütésre kész     | 2                | 210-220             | 25-40                |
| Krokett, sütésre kész           | 2                | 210-220             | 20-35                |



**A mély tepsit ne tegye az első szintre.**

# ECO FORRÓ LEVEGŐ



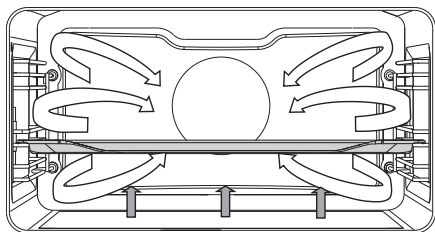
A kerek égő és a ventilátor működik.  
A sütőtér hátsó falán elhelyezett ventilátor biztosítja a forró levegő folyamatos keringését a hús, zöldség vagy tészta körül.

| Ételtípus                       | Sín (alulról) | Hőmérséklet (°C) | Sütési idő (perc) |
|---------------------------------|---------------|------------------|-------------------|
| <b>HÚS</b>                      |               |                  |                   |
| Sertéssült, 1 kg                | 1             | 200-210          | 110-130           |
| Sertéssült, 2 kg                | 1             | 200-210          | 130-150           |
| Marhasült, 1 kg                 | 1             | 210-220          | 100-120           |
| <b>HAL</b>                      |               |                  |                   |
| Egész hal, 200 g/darab          | 2             | 200-210          | 40-50             |
| Halfilé, 100 g/darab            | 2             | 210-220          | 25-35             |
| <b>SÜTEMÉNY</b>                 |               |                  |                   |
| Aprósütemény nyomózsákból       | 2             | 180-190          | 20-30             |
| Mini torták (cupcake)           | 2             | 190-200          | 30-35             |
| Piskótatekercs                  | 2             | 200-210          | 15-25             |
| Gyümölcstorta, omlós tészta     | 1             | 190-200          | 55-65             |
| <b>ZÖLDSÉG</b>                  |               |                  |                   |
| Gratinírozott burgonya          | 2             | 190-200          | 40-50             |
| Lasagne                         | 2             | 200-210          | 45-55             |
| <b>FAGYASZTOTT ÉLELMISZEREK</b> |               |                  |                   |
| Sült burgonya, 1 kg             | 2             | 230-240          | 35-45             |
| Csirketallér, 0.7 kg            | 2             | 220-230          | 30-40             |
| Halrudak, 0.6 kg                | 2             | 220-230          | 30-40             |



A mély tepsit ne tegye az első szintre.

## ALSÓ ÉGŐ + LÉGKEVERÉS



Ez az üzemmód alacsonyabb kelt tészták sütésére, valamint gyümölcs és zöldség befőzésére ideális. Használja alulról a második szintet és viszonylag lapos tepsit, hogy a forró levegő szabadon keringhessen az étel felső része körül.

## BEFŐZÉS

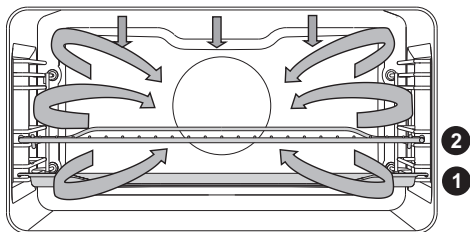
Készítse elő a befőzni kívánt élelmiszereket és az üvegeket a szokásos módon. Használjon gumi tömítőgyűrűvel és üveg fedéllel ellátott befőttes üvegeket. Ne használjon csavaros vagy fém fedelű befőttes üvegeket, sem fém edényeket. Ügyeljen rá, hogy az üvegek azonos méretűek legyenek, ugyanynyi legyen a tartalmuk és szorosan le legyenek zárva.

Töltsön 1 liter forró vizet a mély tepsibe (kb. 70°C) és helyezzen a tepsibe 6 db 1 literes befőttes üveges. Tegye a tepsit a sütőbe, a második szintre.

A befőzés során figyelje a befőttes üvegeket és csak addig főzze a gyümölcsöket és a zöldségeket, amíg a folyadék forrni nem kezd – az első buborékok megjelenéséig az első befőttes üvegben.

| Ételtípus                    | Sín (alulról) | Hőmérséklet (°C) | Befőzés időtartama (min) | Hőmérséklet a forrás kezdetén | Pihentetési idő a sütőben (perc) |
|------------------------------|---------------|------------------|--------------------------|-------------------------------|----------------------------------|
| <b>GYÜMÖLCS</b>              |               |                  |                          |                               |                                  |
| Eper (6×1 l)                 | 2             | 180              | 40-60                    | kikapcsolni                   | 20-30                            |
| Csonthéja gyümölcsök (6×1 l) | 2             | 180              | 40-60                    | kikapcsolni                   | 20-30                            |
| Gyümölcspüré (6×1 l)         | 2             | 180              | 40-60                    | kikapcsolni                   | 20-30                            |
| <b>ZÖLDSÉG</b>               |               |                  |                          |                               |                                  |
| Savanyú uborka (6×1 l)       | 2             | 180              | 40-60                    | kikapcsolni                   | 20-30                            |
| Bab/sárgarépa (6×1 l)        | 2             | 180              | 40-60                    | 120 °C, 60 min                | 20-30                            |

# SÜTÉS



Az Auto Sütés üzemmód esetében a felső égő működik, kombinálva a grill égővel és a kerek égővel. Ez az üzemmód ideális minden típusú hús sütésére.

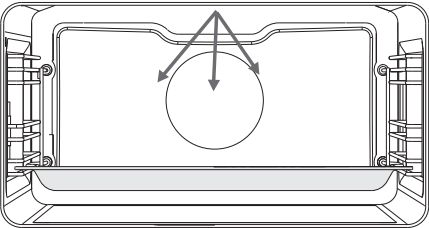
Ha közvetlenül a rácson sūti a húst, kenje be olajjal, hogy a hús ne ragadjon rá és helyezze a 3. szintre. Alatta, 2. szinten helyezze el a csepp-tálcat. Ha a húst tepsiben sūti, helyezze azt a 2. szintre.

Állítsa be az üzemmódot, és a hőmérsékletet, valamint az étel végső hőmérsékletét.

| Ételtípus     | Tömeg (g) | Sín (alulról) | Hőmérséklet (°C) | Sütési idő (perc) | Maghőmérséklet (°C) |
|---------------|-----------|---------------|------------------|-------------------|---------------------|
| Marhabélszín  | 1000      | 2             | 170-190          | 60-80             | 55-75*              |
| Csirke, egész | 1500      | 2             | 180-200          | 65-85             | 85-90               |
| Pulyka        | 4000      | 2             | 170-190          | 150-180           | 85-90               |
| Sertéssūlt    | 1500      | 2             | 170-190          | 100-120           | 70-85               |
| Fasírt        | 1000      | 2             | 170-190          | 50-65             | 80-85               |
| Borjú         | 1000      | 2             | 170-190          | 70-90             | 75-85               |
| Bárány        | 1000      | 2             | 180-200          | 50-70             | 75-85               |
| Vad           | 1000      | 2             | 180-200          | 60-90             | 75-85               |
| Egész hal     | 1000      | 2             | 170-190          | 40-50             | 75-85               |
| Csirkecomb    | 1000      | 2             | 190-210          | 45-55             | 85-90               |

\* véres = 55-60 °C; közepesen átsūlt = 65-70 °C; jól átsūlt = 70-75 °C

# MIKROHULLÁM



A mikrohullám főzéshez és kiolvasztáshoz használható.

Teljesítmény-fokozatok: 90, 180, 360, 600, 750, 100 W.

1 Helyezze az üveg sütőtálat az 1. szintre.

## Kiolvasztás

| Ételtípus                  | Tömeg (g) | Teljesítmény (W) | Kiolvasztás időtartama (perc) |
|----------------------------|-----------|------------------|-------------------------------|
| <b>HÚS</b>                 |           |                  |                               |
| Darált hús **              | 500       | 90               | 35-45                         |
| Hús darabolva **           | 500       | 90               | 20-30                         |
| Szeletek **                | 500       | 90               | 20-30                         |
| Hús egy darabban **        | 1000      | 90               | 70-80                         |
| Szárnyas, adagok **        | 500       | 90               | 25-35                         |
| Egész hal **               | 200       | 90               | 15-20                         |
| <b>SÜTEMÉNY</b>            |           |                  |                               |
| Kenyer **                  | 1000      | 90               | 20-25                         |
| Zsemle **                  | 500       | 90               | 10-15                         |
| Diós kalács **             | 500       | 90               | 15-25                         |
| Gyümölcsös kalács **       | 500       | 90               | 15-25                         |
| <b>GYÜMÖLCS ÉS ZÖLDSÉG</b> |           |                  |                               |
| Gyümölcs                   | 500       | 90               | 15-25                         |
| Zöldség                    | 500       | 90               | 20-30                         |

\*\* A folyamat felénél fordítsa meg.  
Válassza szét az egyes darabokat. A folyamat végeztével hagyja az ételt szobahőmérsékleten még 10-20 percig a hő egyenletes eloszlása érdekében.

## Melegítés

| Ételtípus              | Tömeg (g) | Teljesítmény (W) | Kioldasztás időtartama (perc) |
|------------------------|-----------|------------------|-------------------------------|
| <b>Ételtípus</b>       |           |                  |                               |
| Szeletek               | 300 g     | 600              | 3-5                           |
| Egész hal              | 200 g     | 600              | 3-5                           |
| Vegyes zöldség *       | 500 g     | 600              | 3-5                           |
| Köreték *              | 500 g     | 600              | 3-5                           |
| Szósztok *             | 500 g     | 600              | 2-4                           |
| Levesek/egytálételek * | 5 dl      | 750              | 2-4                           |
| Pizza                  | 500 g     | 600              | 2-4                           |
| Csirketallérok         | 500 g     | 600              | 2-4                           |
| Melegszendvics         | /         | 600              | 2-4                           |
| Pattogatott kukorica   | 90 g      | 1000             | 2-4                           |
| Csokoládé olvasztása   | 100 g     | 600              | 2-4                           |
| Vaj olvasztása         | 250 g     | 180              | 2-4                           |
| Cumisüveg              | 2 dl      | 360              | 3-4                           |
| Bébiétel               | 4 dl      | 180              | 2-3                           |
| <b>ITAL</b>            |           |                  |                               |
| Víz                    | 2 dl      | 1000             | 1-2                           |
| Kávé                   | 2 dl      | 1000             | 1-2                           |
| Forralt bor            | 2 dl      | 1000             | 1-2                           |
| Tej                    | 2 dl      | 1000             | 1-2                           |

\* Keverje meg az ételt többször melegítés közben.

# Főzés

Hús és zöldségek főzésekor javasolt fedeles üvegtál használata.  
Helyezze az üvegtálat az 1. szinten elhelyezett üveg tepsire.

| Ételtípus         | Tömeg (g)  | Teljesítmény (W) | Főzés időtartama (perc) |
|-------------------|------------|------------------|-------------------------|
| HÚS               |            |                  |                         |
| Csirkecomb **     | 1000       | 600              | 20-30                   |
| Csirkeszárnyak ** | 1000       | 600              | 15-25                   |
| Csirke szószban * | 500        | 1000             | 15-25                   |
| Csirke – egész ** | 1500       | 600              | 45-60                   |
| Sertéssült **     | 1000       | 600              | 45-60                   |
| Sertésszelet **   | 500        | 750              | 25-35                   |
| Hússzeletek **    | 500        | 1000             | 10-20                   |
| Fasírt            | 700        | 600              | 25-35                   |
| Húsgolyók *       | 1000       | 1000             | 10-20                   |
| Hal **            | 200        | 600              | 15-20                   |
| ÉDESSÉGEK         |            |                  |                         |
| Csokoládelfűjt    | 6          | 360              | 12-17                   |
| Sajtfelfűjt       | üveg tepsí | 750              | 15-20                   |
| Gyümölcspüré      | üveg tepsí | 750              | 12-17                   |
| Tojásos krémek    | üveg tepsí | 360              | 23-28                   |

| Ételtípus  | Tömeg (g) | Hozzáadott víz    | Teljesítmény (W) | Főzés időtartama (perc) |
|------------|-----------|-------------------|------------------|-------------------------|
| ZÖLDSÉG    |           |                   |                  |                         |
| Burgonya   | 500       | 1 kanál víz/100 g | 1000             | 13-18                   |
| Padlizsán  | 500       | 1 kanál víz/100 g | 600              | 13-18                   |
| Cukkini    | 500       | 1 kanál víz/100 g | 360              | 10-15                   |
| Sárgarépa  | 500       | 1 kanál víz/100 g | 1000             | 10-15                   |
| Hagyma     | 200       | 1 kanál víz/100 g | 1000             | 5-10                    |
| Zöldbab    | 500       | 1 kanál víz/100 g | 750              | 10-15                   |
| Brokkoli   | 1000      | 1 kanál víz/100 g | 750              | 10-15                   |
| Paprika    | 500       | 1 kanál víz/100 g | 1000             | 8-13                    |
| Karfiol    | 1000      | 1 kanál víz/100 g | 750              | 18-23                   |
| Póréhagyma | 200       | 1 kanál víz/100 g | 1000             | 10-15                   |
| Kelbimbó   | 500       | 1 kanál víz/100 g | 1000             | 10-15                   |

| Ételtípus     | Tömeg (g) | Hozzáadott víz    | Teljesítmény (W) | Főzés időtartama (perc) |
|---------------|-----------|-------------------|------------------|-------------------------|
| Csiperkegomba | 500       | 1 kanál víz/100 g | 1000             | 10-15                   |
| Spárga        | 500       | 1 kanál víz/100 g | 750              | 5-10                    |
| Borsó         | 500       | 1 kanál víz/100 g | 750              | 25-30                   |
| Káposzta      | 500       | 1 kanál víz/100 g | 750              | 15-20                   |

#### KÖRETEK

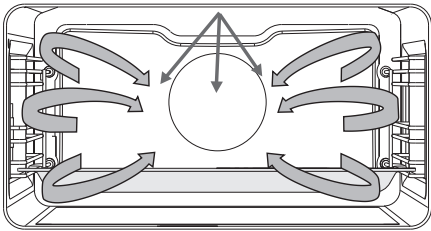
|                        |     |                  |      |       |
|------------------------|-----|------------------|------|-------|
| Rizs                   | 200 | víz 1:2 arányban | 750  | 15-20 |
| Tészta                 | 200 | víz 1:2 arányban | 750  | 10-15 |
| Teljes kiőrlésű tészta | 200 | víz 1:2 arányban | 1000 | 10-15 |
| Zabkása                | 500 | víz 1:2 arányban | 1000 | 5-10  |
| Barnarizs              | 200 | víz 1:2 arányban | 750  | 25-30 |
| Rizottó                | 500 | víz 1:2 arányban | 750  | 20-25 |
| Kuszkusz               | 250 | víz 1:2 arányban | 1000 | 3-8   |
| Polenta                | 250 | víz 1:3 arányban | 1000 | 5-10  |
| Köles                  | 250 | víz 1:3 arányban | 1000 | 10-15 |

| Ételtípus                | Tömeg (g) | Teljesítmény (W) | Főzés időtartama (perc) |
|--------------------------|-----------|------------------|-------------------------|
| FAGYASZTOTT ÉLELMISZEREK |           |                  |                         |
| Fasírt                   | 700       | 600              | 35-45                   |
| Csirke - egész **        | 1500      | 600              | 55-65                   |
| Sertéssült **            | 1000      | 600              | 50-60                   |
| Csirketallérok **        | 500       | 750              | 10-15                   |
| Vegyes zöldség *         | 500       | 750              | 10-20                   |
| Hal **                   | 200       | 600              | 10-15                   |

\* Keverje meg az ételt többször melegítés közben.

\*\* A folyamat felénél fordítsa meg.

# FORRÓ LEVEGŐ ÉS MIKROHULLÁM



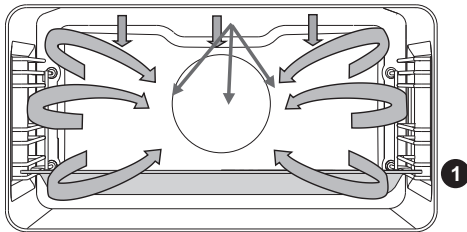
Ennél az üzemmódnál az étel mikrohullám és grill kombinációjával készül el.

Teljesítmény-fokozatok: 90, 180, 360, 600 W

Az üveg sütőtálat az 1. szintre helyezze.

| Ételtípus       | Tömeg (g) | Teljesítmény (W) | Hőmérséklet (°C) | Sütési idő (perc) |
|-----------------|-----------|------------------|------------------|-------------------|
| Szárnyas        | 1000      | 360              | 200-220          | 35-45             |
| Szárnyas        | Fél       | 360              | 190-200          | 25-35             |
| Csirkecomb      | 1000      | 600              | 190-200          | 20-30             |
| Kacsa           | 1500      | 360              | 190-200          | 45-60             |
| Szárnyas szárny | 500       | 600              | 190-200          | 15-20             |

## GRILL LÉGKEVERÉSSSEL + MIKROHULLÁM



Ez az üzemmód az ételkészítés időtartamának lerövidítése érdekében a mikrohullámokat légkeveréssel grillezéssel kombinálja.

Teljesítmény-fokozatok: 90, 180, 360, 600 W

A tepsit az 1. szintre helyezze.

| Ételtípus              | Tömeg (g) | Teljesítmény (W) | Hőmérséklet (°C) | Sütési idő (perc) |
|------------------------|-----------|------------------|------------------|-------------------|
| <b>HÚS</b>             |           |                  |                  |                   |
| Borjúsült              | 1500      | 360              | 180-190          | 70-90             |
| Bárány borda           | 1500      | 360              | 180-190          | 50-60             |
| Fasírt                 | 1000      | 360              | 180-190          | 40-50             |
| Szárnyas - mell        | 500       | 360              | 180-200          | 25-35             |
| Kacsamell              | 1000      | 360              | 200-210          | 25-35             |
| Sertéssült             | 1500      | 600              | 180-190          | 60-80             |
| Marhasült              | 1500      | 600              | 180-190          | 60-80             |
| Csírke, egész          | 1500      | 360              | 200-210          | 45-60             |
| Csírke, fél            | 1500      | 360              | 200-210          | 35-45             |
| Csirkecomb             | 1000      | 360              | 200-210          | 35-45             |
| <b>SÜTEMÉNY</b>        |           |                  |                  |                   |
| Rétes - édes           | /         | 600              | 180-200          | 15-20             |
| <b>ZÖLDSÉG</b>         |           |                  |                  |                   |
| Cannelloni             | /         | 600              | 180-200          | 15-20             |
| Ukrán töltött káposzta | /         | 750              | 180-200          | 25-35             |
| Gratinírozott burgonya | 800       | 600              | 180-200          | 25-35             |



A mikrohullámot alkalmazó üzemmódoknál ne használjon fém edényeket vagy eszközöket.

Ne melegítse elő a süttőt.

## Különféle húsok szokásos átsütségi foka és javasolt végső maghőmérsékletek

| HÚSFAJTÁK        | Maghőmérséklet (°C) |
|------------------|---------------------|
| <b>MARHA</b>     |                     |
| Angolos          | 40-45               |
| Félig angolos    | 55-60               |
| Közepes          | 65-70               |
| Jól átsült       | 75-80               |
| <b>BORJÚ</b>     |                     |
| Jól átsült       | 75-85               |
| <b>SERTÉS</b>    |                     |
| Közepes          | 65-70               |
| Jól átsült       | 75-85               |
| <b>BÁRÁNY</b>    |                     |
| Jól átsült       | 79                  |
| <b>BIRKA</b>     |                     |
| Angolos          | 45                  |
| Félig angolos    | 55-60               |
| Közepes          | 65-70               |
| Jól átsült       | 80                  |
| <b>KECSKEHÚS</b> |                     |
| Közepes          | 70                  |
| Jól átsült       | 82                  |
| <b>SZÁRNYAS</b>  |                     |
| Jól átsült       | 82                  |
| <b>HAL</b>       |                     |
| Jól átsült       | 65-70               |



Csak a sütőhöz való hússzondát használja.  
 Ügyeljen rá, hogy a szonda ne érjen az égőhöz sütés közben.  
 A sütési folyamat végén a szonda igen forró lesz. Legyen  
 elővigyázatos az égési sérülések elkerülése érdekében.

# KARBANTARTÁS & TISZTÍTÁS



A készülék tisztításának megkezdése előtt áramtalanítsa azt és hagyja kihűlni.

A készülék tisztítását és karbantartását nem végezhetik gyerekek megfelelő felügyelet nélkül!

## Alumínium felületek

Az alumínium felületeket az ilyen anyagokhoz készült, nem súroló hatású tisztítószerrel tisztítsa.

Tegyen a tisztítószerből egy nedves ruhára, tisztítsa meg a felületet és öblítse le vízzel.

Ne használja a tisztítószer közvetlenül a felületen.

Ne használjon súroló hatású tisztítószerket vagy szivacsokat.

Megjegyzés: A felület nem érintkezhet sütőtisztító spraykkel, mert azok látható és tartós károsodást okozhatnak rajta.

## Rozsdamentes acél előlapok

(modelltől függően)

A felületet kímélő tisztítószer (szappanhab) és puha, nem súroló hatású szivacs segítségével tisztíthatja meg.

A felület sérüléseinek elkerülése érdekében ne használjon súroló hatású, vagy oldószer-alapú tisztítószerket.

## Lakkozott és műanyag felületek

(modelltől függően)

Soha ne használjon súroló hatású tisztítószerket és szivacsokat, alkohol-alapú tisztítószerket vagy tiszta alkoholt a gombok, az ajtó fogantyúk, a feliratok és az adattábla tisztítására.

A foltokat próbálja meg azonnal eltávolítani egy puha ruha és folyékony tisztítószer segítségével. Használhat speciális, kifejezetten ilyen felületekhez való tisztítószerket is; ilyen esetekben kövesse a gyártó utasításait.



Az alumínium felületek soha nem szabad, hogy sütőtisztító spraykkel érintkezzenek, mert ezek látható és állandó sérülést okozhatnak.

## A készülék ajtaja

Az ajtó a készülékhez van rögzítve és nem vehető le, nem szerelhető szét – tehát ne próbálkozzon ilyen műveletekkel.

# HAGYOMÁNYOS SÜTŐTISZTÍTÁS

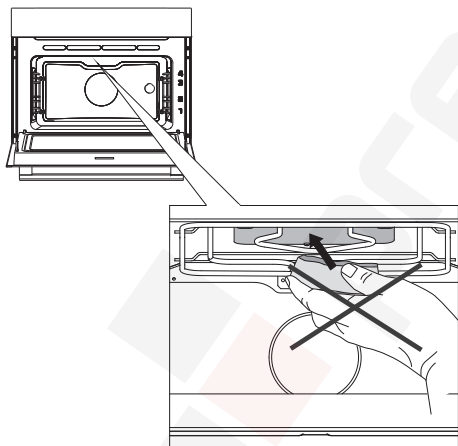
A makacs szennyeződések eltávolítására használhatja a standard tisztítási folyamatot (tisztítószer vagy sütőtisztító spray). A tisztítást követően öblítse le alaposan a tisztítószerek maradványait.

Tisztítsa meg minden egyes használat után a sütőt és tartozékait, így a szennyeződések nem égnék rá a felületre. A zsiradék eltávolításának legegyszerűbb módja, ha meleg szappanhabot használ, miközben a sütő még mindig meleg.

A makacs szennyeződések és a korom eltávolítására használjon hagyományos sütőtisztítókat. Öblítse le alaposan tiszta vízzel a tisztítószerek maradványait. Soha ne használjon erős, súroló hatású tisztítószereket, szivacsokat, folt- és rozsdeltávolító szereket.

A tartozékokat (sütőtepsik, rácsok, stb.) forró víz és tisztítószer segítségével tisztítsa.

A sütő, a sütőtér és a tepsik speciális zománcbevonattal vannak ellátva, a sima és ellenálló felszín érdekében. Ez a speciális bevonat megkönnyíti a szobahőmérsékleten való tisztítást.

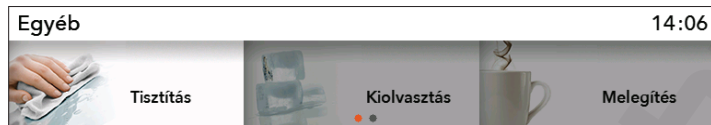


A sütő tetejének a fedelén soha ne használjon erős és súroló hatású tisztítószereket, durva szivacsot, folt- vagy rozsdeltávolító szereket, stb.

# AQUA CLEAN TISZTÍTÓ PROGRAM

A tisztítási program futtatása előtt távolítsa el a nagyobb szennyeződések és lerakódásokat a sütőtérből.

Töltsön 0,6 l meleg vizet egy mély tepsibe és helyezze el a 2. sínén. Válassza ki a sütőtisztítás programot.



A főmenüben válassza ki az Egyéb és a **Tisztítás** opciókat. Hagyja jóvá a választást a GOMB megnyomásával.



Nyomja meg a START gombot.

 Ha a program befejeződött, várja meg, amíg a sütő eléggé lehül ahhoz, hogy biztonságosan ki tudja törölni a belsejét.

A 30 perces program végeztével a sütő zománcozott falain a szennyeződések feloldódnak, ami lehetővé teszi a könnyebb tisztításukat. Törölje le a foltokat egy nedves ruhával.

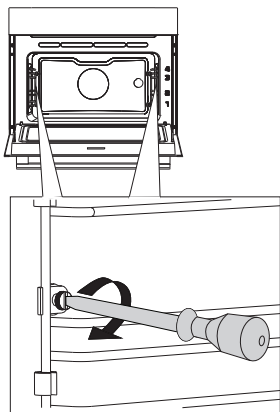
 Ha a tisztítási folyamat nem bizonyul sikeresnek (különösen makacs szennyeződések esetén), ismételje meg.



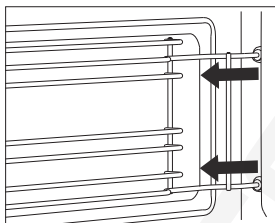
**A tisztítási programot akkor használja, ha a sütő már teljesen kihűlt.**

# A SÍNEK KIVÉTELE ÉS TISZTÍTÁSA

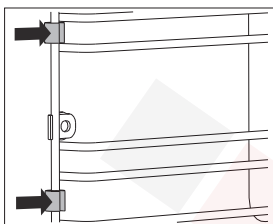
A sínek tisztítására csak hagyományos tisztítószerket használjon.



- 1** Lazítsa ki a csavart egy csavarhúzó segítségével.



- 2** Húzza ki a síneket a sütő falában lévő lyukakból.



Ügyeljen rá, hogy ne veszítse el a sínekre szerelt távtartókat. Tisztítás után helyezze vissza távtartókat, ellenkező esetben szikrák képződhetnek.



A tisztítást követően csavarhúzó segítségével rögzítse ismét a csavarokat.

A sínek visszahelyezésekor ügyeljen rá, hogy ugyanarra az oldalra szerelje őket vissza, ahol korábban voltak.

# AZ IZZÓ CSERÉJE

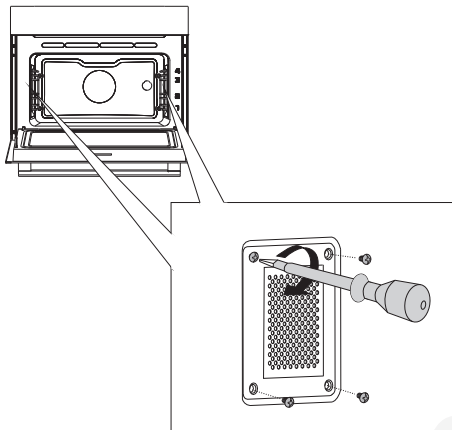
Az izzó fogyóeszköz, így arra nem vonatkozik a garancia. Izzócseré előtt távolítsa el a tepsiket, a rácsot és a síneket.

A sütő halogén világítással rendelkezik.

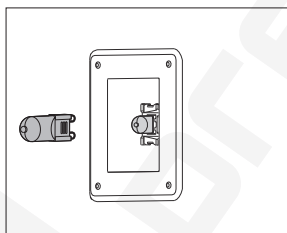
Ez a termék egy energiahatékonysági osztályú fényforrást tartalmaz (G).

Használjon Phillips (csillag) csavarhúzót.

(Halogén izzó: G9, 230 V, 25 W)



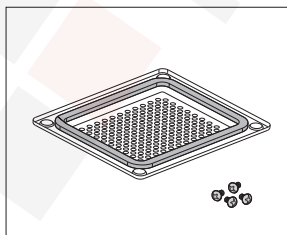
- 1 Lazítsa ki a fedelet tartó csavarokat. Távolítsa el a fedelet és az üveget.



- 2 Vegye ki a halogén izzót és cserélje ki egy újra.



Az égési sérülések elkerülése érdekében használjon védőkesztyűt.



A fedélen van egy tömítés, amit nem szabad eltávolítani. Ügyeljen rá, hogy a tömítés ne váljon el a fedéltől. A tömítésnek pontosan kell illeszkednie a sütő falára.



**Szorosan rögzítse a fedél csavarjait, csavarhúzó segítségével, ellenkező esetben szikrák képződhetnek.**

# HIBAELHÁRÍTÁSI TÁBLÁZAT

| Probléma/hiba                                                                         | Megoldás                                                                                                                                                                                                 |
|---------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>A szenzorok nem reagálnak; a kijelző lefagyott.</b>                                | Áramtalanítsa a készüléket néhány percre (vegye ki a biztosítékot vagy kapcsolja ki a főkapcsolót), majd csatlakoztassa újra a készüléket és kapcsolja be.                                               |
| <b>A lakás fő biztosítóka gyakran kimegy.</b>                                         | Hívjon szerelőt.                                                                                                                                                                                         |
| <b>A sütő világítása nem működik.</b>                                                 | Az izzócseré folyamatának leírása a Tisztítás és karbantartás résznél található.                                                                                                                         |
| <b>A tészta nem sült meg.</b>                                                         | Megfelelő hőfokot és üzemmódot választott? A sütő ajtaja be van zárva?                                                                                                                                   |
| <b>Hibaüzenet látható a kijelzőn: ERRXX ... * az XX a számot / hibakódot jelenti.</b> | Hiba merült fel az elektronikus modul működésében. Áramtalanítsa a készüléket néhány percre. Ezután csatlakoztassa újra és állítsa be a napi időt. Ha a hibaüzenet továbbra is látható, hívjon szerelőt. |
| <b>A sütőben szikrák képződnek.</b>                                                   | Ellenőrizze, hogy az izzók fedelei megfelelően vannak-e rögzítve, illetve hogy a sínek távtartói fel vannak-e szerelve. Ügyeljen rá, hogy a sínek megfelelően legyenek elhelyezve a készülékben.         |

Ha a hiba a fenti tanácsok kipróbálását követően is fennáll, hívjon szerelőt. A készülék nem megfelelő csatlakoztatásából vagy használatából eredő javítások vagy egyéb garanciális követelések nem képezik a garancia tárgyát. Ilyen esetekben a felhasználó kell, hogy viselje a javítás költségeit.



**Javítás előtt áramtalanítsa a készüléket (vegye ki a biztosítékot vagy húzza ki a villásdugót a fali konnektorból).**

# HULLADÉK-KEZELÉS

---



A készülék csomagolása környezetbarát anyagokból készült, amelyek a környezet veszélyeztetése nélkül újrafeldolgozhatók, raktározhatók, illetve megsemmisíthetők. A csomagolóanyagok ennek megfelelően vannak jelölve.

A készüléken, vagy a csomagolásán látható jelölés arra utal, hogy a terméket nem szabad normal háztartási hulladékként kezelni, hanem a megfelelő, elektromos és elektronikus készülékek feldolgozására kijelölt gyűjtőhelyen kell leadni.

A termék megfelelő módon történő kezelésével megelőzhetők azok a környezet és emberi egészség vonatkozásában esetlegesen fellépő negatív hatások, amelyek a készülék nem megfelelő kezelése következményeként jelentkeznének. A termék kezelésére és feldolgozására vonatkozó részletes információkért vegye fel a kapcsolatot a helyi önkormányzat hulladékkezelésért felelős szolgálatával, a hulladékkezelő központtal vagy az üzlettel, ahol a terméket megvásárolta.

*Fenntartjuk a módosítások és hibák jogát a használati utasításban.*





