



**Mikrohullámú kompakt sütő HBC84K5.3**



**BOSCH**

[hu] Használati utasítás

<b>Biztonsági útmutató</b> .....	<b>2</b>	<b>Automatikus kikapcsolás</b> .....	<b>12</b>
Beszereles elótt.....	2	<b>Ápolás és tisztítás</b> .....	<b>12</b>
Útmutatás az Ön biztonsága érdekében.....	2	Tisztítószerek .....	12
Útmutatás a mikrohullámú sütőhöz.....	3	Az üveglapok tisztítása .....	13
A sérülések okai .....	4	Az üvegbura tisztítása .....	13
<b>Az új készüléke</b> .....	<b>5</b>	<b>Hibatáblázat</b> .....	<b>14</b>
Kezelőfelület.....	5	Hibatáblázat .....	14
Nyomógombok és kijelző.....	5	Sütőlámpa cseréje.....	15
Hőfokszabályozó.....	5	Az ajtószigetelés cseréje.....	15
Választókapcsoló.....	5	<b>Ügyfélszolgálat</b> .....	<b>16</b>
Sütőtér.....	6	E-szám és FD-szám.....	16
Tartozékok.....	6	<b>Energia megtakarítási és környezetbarát ötletek</b> .....	<b>16</b>
<b>Az első használat elótt</b> .....	<b>7</b>	Energia megtakarítás .....	16
Az idő beállítása.....	7	Ártalmatlanítás környezetbarát módon.....	16
A sütő felfűtése .....	7	<b>Programautomatika</b> .....	<b>16</b>
A tartozékok tisztítása .....	7	Beállítás .....	16
<b>A sütő beállítása</b> .....	<b>7</b>	Felolvasztás és főzés a program-automatikával.....	17
Fűtési mód és hőmérséklet .....	7	<b>Kísérleti konyhánkban teszteltük Önnek</b> .....	<b>19</b>
<b>A mikrohullámú sütő</b> .....	<b>7</b>	Felolvasztás, felmelegítés és főzés mikrohullámmal .....	19
Edényekre vonatkozó utasítások .....	7	Tippék mikrohullámhoz .....	22
Mikrohullám-teljesítmények .....	8	Torták és sütemények.....	22
Mikrohullám beállítása .....	8	Sütési ötletek .....	24
<b>Mikrohullám kombi üzemmód</b> .....	<b>8</b>	Sütés és grillezés.....	24
Mikrohullám Kombi-üzemmód beállítása .....	8	Tippék sütéshez és grillezéshez.....	27
<b>1,2,3-sorozat üzemmód</b> .....	<b>9</b>	Felfűjtak, csőben sülték, pirított.....	27
Sorozat üzemmód beállítása .....	9	Késztermékek .....	28
<b>Időfunkciók beállítása</b> .....	<b>9</b>	<b>Próbaételek</b> .....	<b>29</b>
Jelzőóra .....	9	Sütés: .....	29
Időtartam .....	9	Grillezés .....	29
Befejezési idő .....	10	<b>Acrylamid az élelmiszerekben</b> .....	<b>30</b>
Idő.....	10		
<b>Gyermekzár</b> .....	<b>11</b>		
A gyermekzár bekapcsolása .....	11		
A gyermekzár kikapcsolása.....	11		
Gyermekzár a programautomatikánál .....	11		
<b>Alapbeállítások megváltoztatása</b> .....	<b>11</b>		

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

## **Biztonsági útmutató**

Olvassa el gondosan a használati utasítást. Csak így tudja készülékét helyesen és biztonságosan kezelni.

Gondosan őrizze meg a kezelési és a szerelési útmutatót. Ha a készüléket továbbadja, az útmutatókat is adja vele.

### **Beszereles elótt**

#### **Szállítási károk**

Kicsomagolás után ellenőrizze a készüléket. Ha szállítás közben megsérült, nem szabad csatlakoztatni.

#### **Elektromos csatlakozás**

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

#### **Elhelyezés és csatlakoztatás**

Tartsa be a speciális szerelési útmutatót.

### **Útmutatás az Ön biztonsága érdekében**

Ez a készülék csak háztartásban való alkalmazásra készült. A készüléket kizárólag ételek készítésére használja.

Felnőttek és gyermekek nem üzemeltethetik a készüléket felügyelet nélkül

- ha testileg vagy szellemileg nem képesek rá, vagy
- ha nincs kellő tudásuk és tapasztalatuk.

Soha ne engedjen gyerekeket a készülékkel játszani.

#### **Forró sütőtér**

#### **Égésveszély!**

- Soha ne érintse meg a tűzhelyek és főzőkészülékek forró felületeit. Soha ne érintse meg a sütőtér forró belsejét és a

fűtőelemeket. Óvatosan nyissa a sütőtér ajtaját. Forró gőz távozhat. Egyáltalán ne engedjen kisgyerekeket a készülék közelébe!

- Soha ne készítsen olyan ételleket, amelyek magas százalékarányú alkoholtartalmú italt tartalmaznak. Az alkoholgőzök meggyulladhatnak a sütőtérben. Csak kis mennyiségű magas százalékarányú italt használjon, és óvatosan nyissa ki a sütőtér ajtaját.

#### **Tűzveszély!**

- Soha ne tartson gyúlékony tárgyakat a sütőtérben. Soha ne nyissa ki a készülék ajtaját, ha a készülék füstöl. Kapcsolja ki a készüléket. Húzza ki a hálózati csatlakozódugót, illetve kapcsolja le a biztosítékot a biztosítékszekrényben.
- Az előmelegítés ideje alatt soha ne helyezzen rögzítés nélkül sütőpapírt a tartozékra. A készülékajtó nyitásakor légáramlat keletkezik. A sütőpapír hozzáérhet a fűtőelemekhez és meggyulladhat. Nehezezként helyezzen a sütőpapírra egy edényt vagy egy sütőformát. Csak a szükséges felületet bélelje ki sütőpapírral. A sütőpapír nem lóghat túl a tartozékon.

#### **Rövidzárlat-veszély!**

Soha ne csíptesse oda az elektromos készülékek csatlakozókábelét a készülék forró ajtajával. A kábelszigetelés megolvadhat.

#### **Forrázásveszély!**

Soha ne öntsön vizet közvetlenül a forró sütőtérbe. Forró vízgőz keletkezik.

#### **Forró tartozékok és edények**

##### **Égésveszély!**

Soha ne vegye ki a forró tartozékokat vagy edényeket a sütőtérből edényfogó nélkül.

#### **Sérült sütőtérajtó vagy ajtótomítás**

##### **Súlyos egészségkárosodás veszélye!**

Soha ne használja a készüléket, ha a sütőtér ajtaja vagy az ajtótomítás sérült. Előfordulhat, hogy a sütőből mikrohullámú energia lép ki. Csak akkor használhatja ismét a készüléket, ha azt már megjavította.

#### **Átrozsdásodott felületek**

##### **Súlyos egészségkárosodás veszélye!**

Hibás tisztításnál a készülék felülete idővel átrozsdásodhat. Előfordulhat, hogy a sütőből mikrohullámú energia lép ki. Rendszeresen tisztítsa a készüléket.

#### **Nyitott készülékház**

##### **Áramütésveszély!**

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

##### **Súlyos egészségkárosodás veszélye!**

Soha ne távolítsa el a készülék burkolatát. Véd a kilépő mikrohullámú energiától.

#### **Forró vagy nedves környezet**

##### **Rövidzárlat-veszély!**

A készüléket ne tegye ki nagy hőnek és nedvességnek.

#### **Szakszerűtlen javítások**

##### **Áramütésveszély!**

- A szakszerűtlen javítások veszélyesek. Javításokat csak szakképzett ügyfélszolgálati technikus végezhet, és csak ő cserélheti ki a sérült csatlakozóvezetéseket.
- Ha a készülék meghibásodott, kapcsolja ki a biztosítékot a biztosítékos szekrényben, ill. húzza ki a csatlakozózsínort. Hívja az ügyfélszolgálatot.

## **Útmutatás a mikrohullámú sütőhöz**

#### **Élelmiszerek elkészítése**

##### **Égésveszély!**

A mikrohullámot csak fogyasztásra alkalmas élelmiszerek készítésére használja. Más felhasználások veszélyessé válhatnak és sérüléseket okozhatnak. Például a felmelegített parafa vagy a gabonával töltött párnák még órák múlva is meggyulladhatnak.

#### **Edény**

##### **Sérülésveszély!**

- Porcelán- és kerámiaedények esetében előfordulhat, hogy a fogantyúkon és a fedeleken apró lyukak találhatóak. A lyukak mögött üreg van. Az üregbe bejutott nedvesség szétfeszítheti az edényt.
- Soha ne használjon olyan edényt, amely alkalmatlan a mikrohullámú sütőhöz.

##### **Égésveszély!**

A forró ételek felhevíthetik az edényt. Az edényt vagy a tartozékokat mindig fogókesztyűvel vegye ki a sütőtérből.

#### **Mikrohullám teljesítménye és időtartama**

##### **Égésveszély!**

Soha ne állítson be túl nagy mikrohullám-teljesítményt vagy túl hosszú időtartamot. Az élelmiszerek lángra lobbannak és károsodhat a készülék. Tartsa be az ebben a használati útmutatóban feltüntetett utasításokat.

#### **Csomagolások**

##### **Égésveszély!**

- Soha ne melegítse az ételt hőszigetelő csomagolásban.
- Soha ne melegítse figyelmen kívül a műanyag-, papír- vagy más gyúlékony csomagolásban levő élelmiszert.

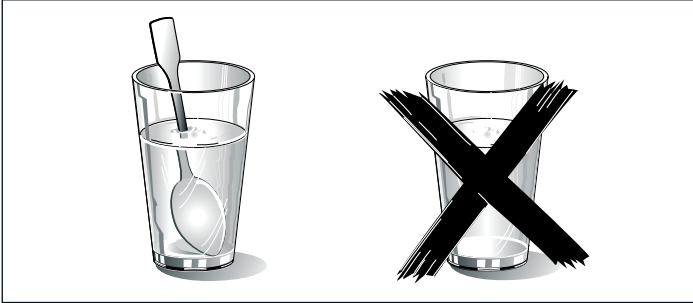
##### **Égésveszély!**

Légmentesen lezárt élelmiszerek esetén a csomagolás szétduzzanhat. Tartsa be a csomagoláson feltüntetett utasításokat. Az ételt mindig fogókesztyűvel vegye ki.

## Italok

### Forrázásveszély!

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



### Robbanásveszély!

- Soha ne forraljon folyadékot zárt edényben.
- Soha ne melegítsen túl alkoholtartalmú italokat.

### Bébiétel

#### Égésveszély!

Soha ne melegítse a bébiételeket zárt edényben. Mindig vegye le a fedelet vagy a cumit. Melegítés után alaposan rázza fel vagy kavargassa meg. A hő így oszlik el egyenletesen. Ellenőrizze a hőmérsékletet, mielőtt a gyermeknek adná az ételt.

### Héjas vagy bőrös élelmiszerek

#### Égésveszély!

- Soha ne főzzön héjastól tojást. Soha ne melegítsen keménytojást. A tojások robbanásszerűen szétpukkadhatnak. Ugyanez érvényes a héjas állatokra és a rákokra. Tükörtojás vagy buggyantott tojás készítésekor előbb szűrje ki a tojássárgáját.
- A kemény héjú vagy bőrös élelmiszerek esetében, mint pl. alma, paradicsom, burgonya vagy virsli, a héj megrepedhet. Ezért melegítés előtt szűrje ki a héjat vagy a bőrt.

### Élelmiszerek szárítása

#### Égésveszély!

Soha ne szárítson élelmiszert a mikrohullámú sütőben.

### Alacsony víztartalmú élelmiszer

#### Égésveszély!

Alacsony víztartalmú ételeket, pl. kenyeret, soha ne olvasszon ki vagy melegítsen túl nagy teljesítményen, illetve túl hosszú ideig.

### Étolaj

#### Égésveszély!

Soha ne melegítsen tiszta étolajat a mikrohullámú sütőben.

## A sérülések okai

### Figyelem!

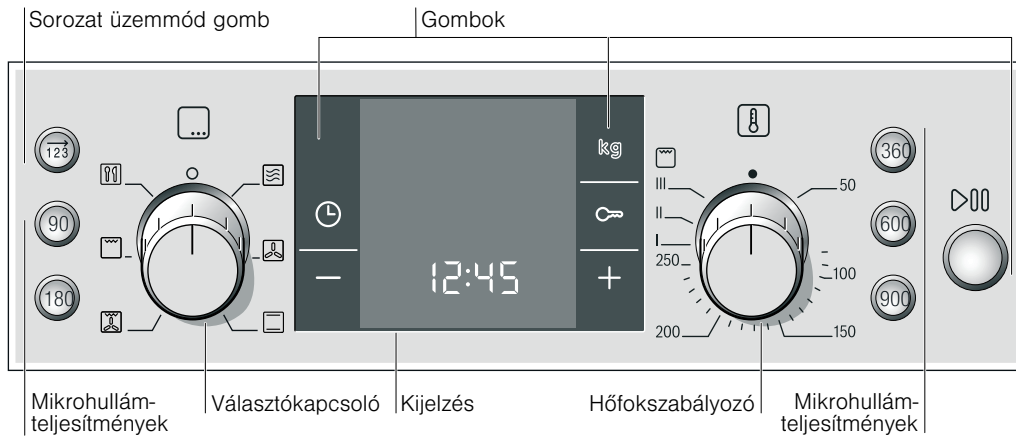
- Szikraképződés. A fémeknek pl. a kanálnak az üvegedényben legalább 2 cm távolságra kell lennie a sütő falától és az ajtajának a belső felületétől. A szikrák tönkreteszhetik az ajtó belső üveglapját.
- Sütőtepsi, sütőpapír, alufólia vagy edény a sütőtér alján. Ne tegyen sütőtepsit vagy edényt a sütőtér alá. Ne fedje be a sütőtér alját alufóliával. Hőtorlasz alakul ki. A sütési idők már nem egyeznek, és a zománc megsérül.
- Alumíniumtál. Ne használjon alumíniumtálat a sütőben. A készülék károsodhat a létrejövő szikraképződés miatt.
- Víz a forró sütőtérben. Soha ne öntsön vizet közvetlenül a forró sütőtérbe. Vízgőz keletkezik. A hőmérsékletváltozás miatt megsérülhet a zománc.
- Nedves élelmiszerek. Ne tároljon hosszabb ideig nedves élelmiszereket a zárt sütőtérben. A zománc megsérül. Ne tároljon ételt a készülékben. Ez korróziót okozhat.
- Gyümölcsle. Ne töltsen meg túlságosan az univerzális serpenyőt leves gyümölcsös süteményekkel. A gyümölcs leve, ami az univerzális serpenyőből kifolyik, eltávolíthatatlan foltokat hagy.
- Lehűlés nyitott készülékajtóval. A sütőtér csak zárt ajtónál hagyja lehűlni. Vigyázzon, hogy semmi ne ragadjon be a sütőtér ajtajához. Még ha csak résnyire is marad nyitva az ajtó, a szomszédos bútorlapok idővel sérülhetnek.
- Erősen szennyezett tömítés. Ha a tömítés erősen szennyezett, a készülék ajtaja üzemelés közben nem zár megfelelően. A szomszédos bútorlapok megsérülhetnek. Mindig tartsa tisztán a tömítést.
- A készülék ajtaja mint ülő- vagy rakodófelület. Soha ne álljon vagy üljön a készülék ajtajára. Ne tartson edényt vagy tartozékot a készülék ajtaján.
- A berendezés szállítása. A készüléket ne hordozza vagy tartsa az ajtófogantyúnál fogva. Az ajtófogantyú nem tartja meg a készülék súlyát, és letörhet.
- Mikrohullám üzemmód élelmiszer nélkül. A készülék mikrohullám üzemmódját csak akkor kapcsolja be, ha van étel a sütőtérben. Élelmiszer nélkül a készülék túlterhelődik. Kivétel a rövid edényteszt (lásd az Edényekről szóló tudnivalókat).
- mikrohullámmal készíthető popcorn. Soha ne állítson be túl nagy mikrohullám-teljesítményt. Maximum 600 wattot használjon. A popcornos zacskót mindig helyezze egy üvegtányérra. Az üveg túlterhelés hatására megrepedhet.

# Az új készüléke

Ismerkedjen meg az új készülékkel. Elmagyarázzuk a kezelőfelületet és az egyes kezelőelemeket. Informálódhat a sütőtéről és a tartozékokról.

## Kezelőfelület

Itt áttekintheti a kezelőfelületet. Készüléktípusonként a részletekben előfordulhatnak eltérések.



## Kapcsolófogantyúk

A kapcsolófogantyúk süllyeszthetők. A be- és kikattintáshoz nyomja meg a kapcsoló-fogantyút nulla állásban.

## Nyomógombok

Az egyes kezelőfelületek alatt érzékelők vannak. Nem kell erősen megnyomnia. Csak érintse meg a mindenkori szimbólumot.

Kivétel: a sorozat üzemmód és a mikrohullámú teljesítmény nyomógombjai normál nyomógombok.

## Nyomógombok és kijelző

A nyomógombokkal különböző funkciók állíthatók be. A kijelzőn megjelennek a beállított értékek.

Nyomógomb	Használat
	Sorozat üzemmód választása
90	90 wattos mikrohullám-teljesítmény választása
180	180 wattos mikrohullám-teljesítmény választása
360	360 wattos mikrohullám-teljesítmény választása
600	600 wattos mikrohullám-teljesítmény választása
900	900 wattos mikrohullám-teljesítmény választása
	kilogramm A programoknál a kilogrammot választja.
	Időfunkciók Jelzőóra  , időtartam  , kikapcsolási idő  és idő  kiválasztása.
-	Mínusz Beállítási értékek csökkentése.
+	Plusz Beállítási értékek növelése.
	Start/Szünet röviden nyomva = üzemelés indítása/leállítása hosszan nyomva = üzemelés megszakítása

Azt hogy melyik időfunkció látható a kijelzőn a zárójelben [ ] lévő szimbólum mutatja. Kivétel: az időnél csak akkor világít a szimbólum, ha éppen módosítja az időt.

## Hőfokszabályozó

A hőfokszabályozóval állíthatja be a hőmérsékletet vagy a grillfokozatot.

Kapcsolóállás	Magyarázat
	Nulla állás A sütő nem fűt.
50-250	Hőmérsékleti tartomány Hőmérséklet a sütőtérben °C-ban.
I, II, III	Grillfokozatok Grillfokozat a grillhez  I = 1-es fokozat, gyenge II = 2-es fokozat, közepes III = 3-as fokozat, erős

Amíg a sütő nem éri el a beállított hőmérsékletet, a kijelzőn világít a szimbólum. Grillezésnél a szimbólum nem világít.

## Választókapcsoló

A funkcióválasztóval állítható be a fűtési mód.

Kapcsolóállás	Használat
	Nulla állás A sütő ki van kapcsolva.
	Mikrohullámú üzemmód A mikrohullám-teljesítmények beállításához.
	Forró levegő kevert tésztából, formában készült sütemények egy szinten való sütéséhez.
	Felső/alsó fűtés Egy szinten való sütéshez. Különösen alkalmas süteményekhez lédús töltelékkel (pl. túrótorta).
	Légkeverős grillezés Szárnyashoz és nagyobb húsdarabokhoz.

Kapcsolóállás	Használat
Grill	Nagy mennyiségű lapos, kis grilleznivalóhoz (pl. steak, virsli).
Programok	5 Felolvasztóprogram 15 Főzőprogramok A fűtési mód és az időtartam súlytól függően van megállapítva.

## Sütőtér

A készüléke rendelkezik egy hűtőventilátorral is.

### Hűtőventilátor

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

### Figyelem!

Ne fedje le a szellőztetőnyílást. Különben a sütő túlhevítődik.

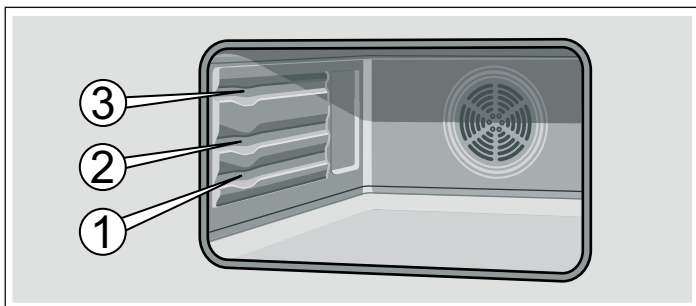
### Utasítások

- Üzemelés után a hűtőventilátor még egy ideig tovább működik.
- Mikrohullám üzemmódban a készülék hideg marad. Ennek ellenére a hűtőventilátor bekapcsol. A hűtőventilátor a mikrohullám üzemmód befejezése után is tovább működhet.
- Az ajtóüvegen, a belső falakon és a sütő alján kondenzvíz gyűlhet össze. Ez normális, a mikrohullám működését nem befolyásolja. Főzés után törölje ki a kondenzvizet.

A sütőtérben lévő lámpa csak a gomb megnyomása után kapcsol be.

## Tartozékok

A tartozék 3 különböző magasságban tolható be a sütőbe.



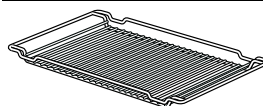
Hő hatására a tartozék deformálódhat. Amikor újra kihűlt, eltűnik a deformáció, ezért nincs befolyással a funkcióra.

## Ügyfélszolgálati cikk

Háztartási készülékeihez az ügyfélszolgálatnál, szakkereskedésben vagy interneten az egyes országok e-shopjain keresztül megfelelő ápoló- és tisztítószerrel vagy

Tisztítókendők nemesacél felületekhez	Cikkszám 311134	Csökkenti a szennyeződés lerakódását. Egy speciális olajjal való impregnálással a nemesacél készülékek felületei optimálisan tisztíthatók.
Sütő-grilltisztító gél	Cikkszám 463582	A sütőtér tisztításához. A gél szagtalan.
Mikroszálas ruha sejtes szerkezettel	Cikkszám 460770	Különösen alkalmas kényes felületek, pl. üveg, üvegkerámia, nemesacél vagy alumínium tisztítására. A mikroszálas ruha egyszerre távolítja el a vizes és a zsíros szennyeződéseket.
Ajtózár	Cikkszám 612594	Ahhoz, hogy a gyerekek ne tudják kinyitni a sütőajtót. Készülékajtótól függően a zár másképp van becsavarozva. Vegye figyelembe az ajtózárhoz mellékelt tájékoztatót.

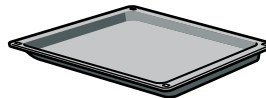
Tartozékokat a vevőszolgálatnál vagy szakkereskedésekben vásárolhat. Ehhez adja meg a HEZ/HMZ-számot.



### Rostély

Edényekhez, süteményformákhoz, sültetekhez, grillszeletekhez.

A rostély hajlatával felfelé vagy lefelé is használható.



### Univerzális serpenyő HEZ862000

nagy sültetekhez, száraz és lédús süteményekhez, felfújtakhoz és csőbensültetekhez. Fröccsenés elleni védőeszközként is szolgál, amikor közvetlenül a rostélyon grillezi a húst. Ehhez tolja be az univerzális serpenyőt az 1. szintre.

Az univerzális serpenyőt a ferde szélével a sütőajtó felé tegye a sütőbe.

## Kiegészítő tartozékok

Kiegészítő tartozékokat a vevőszolgálatnál vagy szakkereskedésekben vásárolhat. A sütőhöz bővebb információk találhatóak prospektusainkban vagy az interneten. A kiegészítő tartozékok készlete és online rendelkezésig országoként változó. Kérjük, tájékozódjon a mellékelt dokumentumokból.


Kiegészítő tartozékok	HEZ szám	Használat
Zománcozott sütőtepsi	HEZ861000	Süteményekhez és aprósüteményekhez. A sütőtepsit a letompított élével a sütőajtó felé fordítva tolja be ütközésig a sütőbe.
Üvegserpenyő	HEZ863000	nagy sültetekhez, lédús süteményekhez, felfújtakhoz és csőbensültetekhez. Kifröccskölés elleni védőeszközként is szolgál, amikor közvetlenül a rostélyon grillezi a húst. Ehhez tolja be az üvegserpenyőt az 1. szintre. Az üvegserpenyő mikrohullámú üzemmódnál alátétként is használható.
Üveg sütőtál	HEZ915001	párolt ételekhez és felfújtakhoz, melyek sütőben készülnek. Különösen alkalmas a programautomatikához.


egyéb tartozékokat vásárolhat. Ehhez adja meg a mindenkori cikkszámot.

# Az első használat előtt

Itt megtudhatja, hogy mit kell tennie, mielőtt először készítené ételt a sütőjével. Előtte olvassa el *Biztonsági útmutató* című fejezetet.

## Az idő beállítása

A csatlakoztatást követően a kijelzőn az  szimbólum és négy nulla világít. Állítsa be az időt.


1. Nyomja meg a  gombot.

12:00 időpont jelenik meg a kijelzőn.

2. A **+** vagy a **-** gombbal állítsa be a pontos időt.


Néhány másodperc múlva a készülék átveszi a beállított időt.

## A sütő felfűtése

Az új szag megszüntetéséhez fűtse fel az üres, zárt sütőteret. Erre ideális az egyirányi felső/alsó fűtés  240 °C-on. Ügyeljen rá, hogy ne maradjanak a sütőtérben csomagolóanyag-darabok.

1. A funkcióválasztóval állítsa be a felső/alsó fűtést .

2. A hőfokszabályozóval állítsa be a 240 °C-ot.

3. Nyomja meg a  gombot.

Egy óra után kapcsolja ki a sütőt. Ehhez forgassa a funkcióválasztót nulla állásba.


## A tartozékok tisztítása

Mielőtt először használná a tartozékokat, alaposan tisztítsa meg azokat forró mosogatószeres vízzel és egy puha törlőruhával.

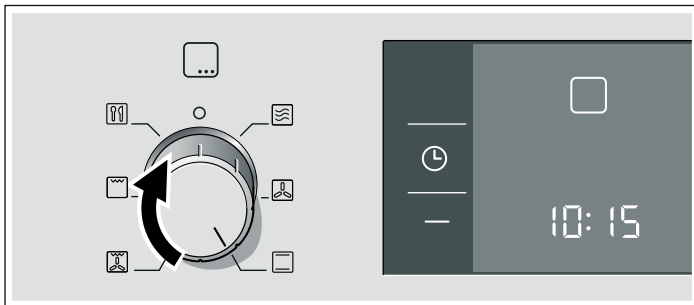
# A sütő beállítása

A sütő beállítására különböző lehetőségei vannak. Innen megtudhatja, hogyan állíthatja be a kívánt fűtési módot és a hőmérsékletet vagy a grillfokozatot. A sütőn beállíthatja az ételhez az időtartamot és a kikapcsolási időt. Ennek utánanézhethet az *Időfunkciók beállítása* című fejezetben.

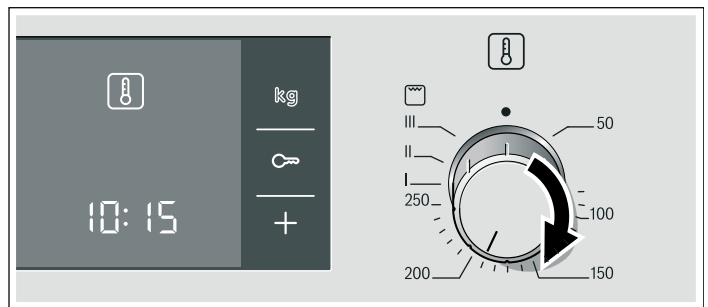
## Fűtési mód és hőmérséklet


Példa az ábrán: felső/alsó fűtés  190 °C.

1. A funkcióválasztóval állítsa be a fűtési módot.



2. A hőfokszabályozóval állítsa be a hőmérsékletet vagy a grillfokozatot.



3. Nyomja meg a  gombot.

A sütő elkezd fűteni.

## A sütő kikapcsolása

Forgassa a funkcióválasztót nullára.

## A beállítások módosítása

A fűtési módot és a hőmérsékletet vagy a grillfokozatot bármikor megváltoztathatja a hozzájuk tartozó választókapcsolóval.

# A mikrohullámú sütő

A mikrohullámok az élelmiszerben hővé alakulnak. A mikrohullámot magában, vagyis önállóan vagy pedig egy másik fűtési móddal kombinálva is használhatja. Informálódhat az edényekről és a mikrohullám beállításáról.

## Utasítás.

A *Kísérleti konyhánkban teszteltük Önnek* fejezetben példák találhatóak a mikrohullámmal való felolvasztáshoz, felmelegítéshez és főzéshez.

## Edényekre vonatkozó utasítások

### Alkalmas edény

A hőálló edény alkalmas, ha üvegből, üvegkerámiából, porcelánból, kerámiából vagy hőálló műanyagból készült. Ezek az anyagok átengedik a mikrohullámokat.

Tálalóedényeket is használhat. Így megtakarítható a tálalás. <HR> Arany vagy ezüst díszítésű edényeket csak akkor használjon a mikrohullámú sütőben, ha az edény gyártója garantálja az alkalmasságot.

### Alkalmatlan edény

Alkalmatlan a fémből készült edény. A fém nem engedi át a mikrohullámokat. A zárt fémedényben az étel hideg marad.

### Figyelem!

Szikkrepződés: A fémeknek - pl. a kanálnak az üvegedényben - legalább 2 cm távolságra kell lennie a sütő falától és az ajtajának a belső felületétől. A szikkrepzések tönkreteszhetik az ajtó belső üveglapját.

## Edényteszt

Soha ne kapcsolja be a mikrohullámú sütőt úgy, hogy nincs benne étel. Az egyetlen kivétel az alábbi edényteszt.

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

1. Tegye az üres edényt 1/2–1 percre maximális teljesítmény mellett a készülékbe.

2. Időnként ellenőrizze a hőmérsékletét.

Az edény hideg vagy legfeljebb kézmeleg lehet.

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

## Mikrohullám-teljesítmények

A gombokkal állíthatja be a kívánt mikrohullám-teljesítményt.

90 W	érzékeny élelmiszerek felolvasztásához
180 W	felolvasztáshoz és tovább-pároláshoz
360 W	hús párolásához és kényes élelmiszerek melegítéséhez
600 W	ételek felforrósításához és főzéséhez
900 W	folyadékok felforraltatásához

### Utasítások

- Ha megnyom egy gombot, a kiválasztott teljesítmény világít.
- A 900 wattos mikrohullám-teljesítmény legfeljebb 30 percre állítható be. Az összes többi teljesítményértéknél legfeljebb 1 óra 30 perces időtartam lehetséges.

## Mikrohullám beállítása

Példa: mikrohullám-teljesítmény 600W, időtartam 17 perc.

1. Állítsa a funkcióválasztót a -ra.

2. Nyomja meg a mikrohullám kívánt teljesítményéhez tartozó gombot.

A 600 W teljesítmény világít és megjelenik egy javasolt időtartam.

3. A **+** vagy **-** gombbal állítsa be az időtartamot.

4. Nyomja meg a gombot.

Az üzemelés elindul. Az időtartam leteltét mindig mutatja a kijelző.

### Ha a beállított időtartam letelt

Egy hangjelzés hallható. A mikrohullámú üzemmód befejeződött. Forgassa a funkcióválasztót nulla állásba. A hangjelzést előzetesen a gombbal törölheti.

### Ha közben kinyitja a sütőajtót

Az üzemmód leáll. Az ajtó becsukása után röviden nyomja meg a gombot. Az üzemmód folytatódik.

### Időtartam módosítása

Ez mindig lehetséges. A **+** vagy **-** gombokkal módosítsa az időtartamot.

### Mikrohullám-teljesítmény módosítása

Nyomja meg az új mikrohullám-teljesítményhez tartozó nyomógombot. A **+** vagy **-** gombokkal állítsa be az időtartamot és indítsa újra.

### Üzem mód megszakítása

A gombot tartsa nyomva kb. 4 másodpercig, és forgassa a funkcióválasztót a nulla állásba.

### Utasítások

- Ha a funkcióválasztót a -ra állítja, javaslatként mindig világít a legnagyobb mikrohullám-teljesítmény.
- Ha időközben kinyitja a készülék ajtaját, a ventilátor tovább működhet.

# Mikrohullám kombi üzemmód

Ekkor a mikrohullámú sütővel egyidejűleg valamelyik fűtési mód is üzemel. Így készíthet p.l. vagdalt húst. Ha hozzákapcsolja a mikrohullámot, a vagdalt hús gyorsabban készül el.

Az összes mikrohullám-teljesítmény hozzákapcsolható. Kivétel: 900 watt.

### Használható fűtési módok

- Forró levegő
- Felső/alsó fűtés
- Légkeverős grillezés
- Grill

## Mikrohullám Kombi-üzemmód beállítása

Példa: mikrohullám 360 W, 17 perc és forró levegő 190 °C.

1. A funkcióválasztóval állítsa be a fűtési módot, a hőfokszabályozóval pedig a hőmérsékletet.

2. Nyomja meg a mikrohullám kívánt teljesítményéhez tartozó gombot.

Megjelenik egy javasolt időtartam.

3. A **+** vagy **-** gombbal állítsa be az időtartamot.

4. Nyomja meg a gombot.

Az üzemelés elindul. Az időtartam leteltét mindig mutatja a kijelző.

### Ha a beállított időtartam letelt

Egy hangjelzés hallható. A kombinált üzemmód befejeződött. A hangjelzést előzetesen a gombbal törölheti.

### Ha közben kinyitja a sütőajtót

Az üzemmód leáll. Az ajtó becsukása után röviden nyomja meg a gombot. Az üzemmód folytatódik.

### Sütő leállítása

Nyomja meg röviden a gombot. A sütő szünet-állapotban van. Ismét nyomja meg a gombot, a sütő tovább működik.

### Időtartam módosítása

Ez mindig lehetséges. A **+** vagy **-** gombokkal módosítsa az időtartamot.

### Mikrohullám-teljesítmény módosítása

Nyomja meg az új mikrohullám-teljesítményhez tartozó nyomógombot. A **+** vagy **-** gombokkal állítsa be az időtartamot és indítsa újra.

### Üzem mód megszakítása

A gombot tartsa nyomva kb. 4 másodpercig, vagy a funkcióválasztót és a hőfokszabályozót forgassa vissza nulla állásba.



# 1,2,3-sorozat üzem mód









Sorozat üzem módban akár három különböző mikrohullám-teljesítményt és -időt állíthat be egymás után, majd indíthatja az üzem módot.

## Edény

Mindig mikrohullámú sütőhöz alkalmas hőálló edényt használjon.


## Sorozat üzem mód beállítása

Állítson be minden sorozat üzem módhoz egy időtartamot.


1. Állítsa a funkcióválasztót a -ra.
2. Nyomja meg a  gombot.  
Az első sorozat üzem módhoz a kijelzőn megjelenik a .
3. Állítsa be az első mikrohullám-teljesítményt és időtartamot.
4. Nyomja meg a  gombot.  
A második sorozat üzem módhoz megjelenik a .
5. Állítsa be a második mikrohullám-teljesítményt és időtartamot.
6. Nyomja meg a  gombot.  
A harmadik sorozat üzem módhoz megjelenik a .
7. Állítsa be a harmadik mikrohullám-teljesítményt és időtartamot.
8. Nyomja meg a  gombot.

Az üzemelés elindul. A sorozat üzem mód első lépése megjelenik a kijelzőn. Az időtartam leteltét mindig mutatja a kijelző.


## Ha a beállított időtartam letelt

Egy hangjelzés hallható. A sorozat üzem mód befejeződött. A hangjelzést előzetesen a  gombbal törölheti.

## A beállítások megváltoztatása

Módosítás csak indítás előtt lehetséges. Nyomja meg többször egymás után a  gombot mindaddig, amíg a sorozat üzem mód száma meg nem jelenik. Módosítsa a beállítást.


## Ha közben kinyitja a sütőajtót

Az üzem mód leáll. Az ajtó becsukása után röviden nyomja meg a  gombot. Az üzem mód folytatódik.

## Sütő leállítása

Nyomja meg röviden a  gombot. A sütő szünet-állapotban van. Ismét nyomja meg a  gombot, a sütő tovább működik.

## Üzem mód megszakítása

A  gombot tartva nyomva kb. 4 másodpercig, vagy forgassa a funkcióválasztót a nulla állásba.




## Időtartam lekérdezése

Nyomja meg egyszer a  gombot.

## Utasítás.







Így egy fűtési mód is kombinálható a sorozat üzem móddal. Először állítsa be a fűtési módot.


# Időfunkciók beállítása

A sütő különböző időfunkciókkal rendelkezik. A  gomb segítségével előhívhatja a menüt, és váltogathat az egyes funkciók között. Amíg a beállítások elvégezhetők, minden időszimbólum világít. A szögletes zárójelek [ ] megmutatják Önnek, hogy jelenleg melyik időfunkciónál tart. Egy már beállított időfunkciót közvetlenül a  vagy a  gombbal módosíthat, ha az időszimbólum szögletes zárójelben van.

## Jelzőóra

A jelzőóra konyhai óraként használható. Ez az óra a sütőtől függetlenül működik. A jelzőóra saját hangjelzéssel rendelkezik. Így hallja, hogy a jelzőóra vagy egy időtartam járt-e le.



1. Nyomja meg egyszer a  gombot.  
A kijelzőn világítanak időszimbólumok, a  zárójelben van.
2. A  vagy a  gombbal állítsa be a jelzési időt.  
Javasolt érték  gomb = 10 perc  
Javasolt érték  gomb = 5 perc

Néhány másodperc múlva a készülék átveszi a beállított időt. A jelzőóra elindul. A kijelzőn világít a  szimbólum és láthatóan lefut a jelzési idő. A többi időszimbólum kialszik.


## A jelzőórán beállított idő letelt

Egy hangjelzés hallható. A kijelzőn 00:00 látható. A  gombbal kapcsolja ki a jelzőórát.

## A jelzőórán beállított idő módosítása






A  vagy a  gombbal módosítsa a jelzőóra idejét. Néhány másodperc múlva a készülék átveszi a módosítást.

## A jelzőórán beállított idő törlése

A  gombbal állítsa vissza a jelzési időt 00:00-ra. Néhány másodperc múlva a készülék átveszi a módosítást. A jelzőóra ki van kapcsolva.

## Az időbeállítások lekérdezése

Ha több időfunkció van beállítva, a kijelzőn a megfelelő szimbólumok világítanak. Az időfunkció szimbóluma zárójelben van.

A jelzőóra , az időtartam , a kikapcsolási idő  vagy az idő  lekérdezéséhez annyiszor nyomja meg a  gombot, amíg a zárójelben fel nem tűnik a megfelelő szimbólum. Az ehhez tartozó érték néhány másodpercre megjelenik a kijelzőn.


## Időtartam

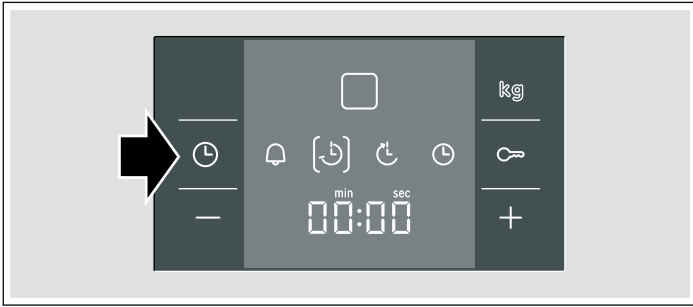
Beállíthatja a sütőn az étel sütési időtartamát. Amikor az időtartam lejárt, a sütő automatikusan kikapcsol. Így az egyéb munkáit nem kell félbeszakítania, hogy kikapcsolja a sütőt. A sütési idő véletlen túllépése sem fordulhat elő.

Példa az ábrán: időtartam 45 perc.

1. A funkcióválasztóval állítsa be a fűtési módot.
2. A hőfokszabályozóval állítsa be a hőmérsékletet vagy a grillfokozatot.

### 3. Nyomja meg kétszer a gombot.

A kijelzőn megjelenik a 00:00. Az időszimbólumok világítanak, a  zárójelben van.




### 4. A + vagy a - gombbal állítsa be az időtartamot.


Javasolt érték gomb + = 30 perc  
Javasolt érték gomb - = 10 perc




### 5. Nyomja meg a gombot.

A kijelzőn láthatóan lefut az időtartam és a  szimbólum világít. A többi időszimbólum kialszik.


#### Az időtartam letelt

Egy hangjelzés hallható. A sütő nem fűt tovább. A kijelzőn 00:00 látható. Nyomja meg a  gombot. A jel kialszik. Forgassa a funkcióválasztót nulla állásba. A sütő ki van kapcsolva.

#### Időtartam módosítása






A + vagy a - gombbal módosítsa az időtartamot. Néhány másodperc múlva a készülék átveszi a módosítást. Ha a jelzőóra be van állítva, nyomja meg előbb a  gombot.

#### Az időtartam törlése

A - gombbal állítsa vissza az időtartamot 00:00-ra. Néhány másodperc múlva a készülék átveszi a módosítást. Az időtartam törölve. Ha a jelzőóra be van állítva, nyomja meg előbb a  gombot.

#### Az időbeállítások lekérdezése

Ha több időfunkció van beállítva, a kijelzőn a megfelelő szimbólumok világítanak. Az időfunkció szimbóluma zárójelben van.

A jelzőóra , az időtartam , a kikapcsolási idő  vagy az idő  lekérdezéséhez annyiszor nyomja meg a  gombot, amíg a zárójelben fel nem tűnik a megfelelő szimbólum. Az ehhez tartozó érték néhány másodpercre megjelenik a kijelzőn.

### Befejezési idő

Elhalaszthatja az időt, amikor az ételnek készen kell lennie. A sütő automatikusan bekapcsol, majd a kívánt időpontban kikapcsol. Pl. reggelente beteheti az ételt a sütőbe és beállíthatja, hogy az délre készen legyen.

Ügyeljen arra, hogy az élelmiszer ne álljon túl sokáig a sütőtérben és ne romoljon meg.

Példa az ábrán: 10:30 óra van, az időtartam 45 perc és a sütőnek 12:30 órakor kell elkészülnie.


#### 1. Állítsa be a funkcióválasztót.

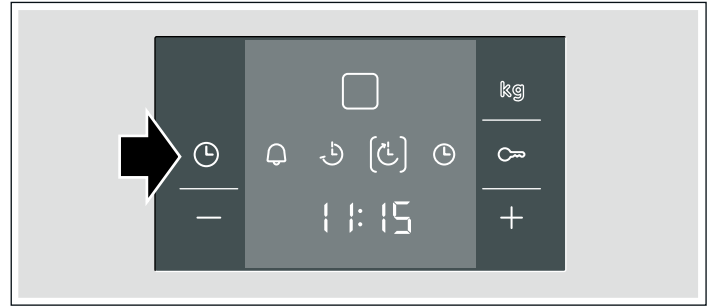
#### 2. Állítsa be a hőfokszabályzót.

#### 3. Nyomja meg kétszer a gombot.

#### 4. A + vagy a - gombbal állítsa be az időtartamot.

#### 5. Nyomja meg a gombot.






A  szimbólum zárójelben van. Megjelenik az időpont, amikor az étel elkészül.





#### 6. A + vagy a - gombbal halassza későbbre a kikapcsolási időt.




#### 7. Nyomja meg a gombot.

A sütő várakozó pozícióra kapcsol. A kijelzőn látható az idő, amikor az étel elkészül, és a  szimbólum zárójelben van. A  és a  szimbólumok kialszanak. Ha a sütő elindul, az időtartam lefut és a  szimbólum zárójelben van. A szimbólum  kialszik.


#### Az időtartam letelt

Egy hangjelzés hallható. A sütő nem fűt tovább. A kijelzőn 00:00 látható. Nyomja meg a  gombot. A + vagy a - gombbal újra beállíthat egy időtartamot. Vagy a  gombot nyomja meg kétszer és forgassa a funkcióválasztót a nulla-állásba. A sütő ki van kapcsolva.

#### A kikapcsolási idő módosítása






A + vagy a - gombbal módosítsa a kikapcsolási időt. Néhány másodperc múlva a készülék átveszi a módosítást. Ha a jelzőóra be van állítva, nyomja meg előbb kétszer a  gombot. Ne változtassa meg a kikapcsolási időt, ha az időtartam éppen letelik. A főzés eredménye nem lenne megfelelő.

#### A kikapcsolási idő törlése

A - gombbal állítsa vissza a kikapcsolási időt az aktuális időre. Néhány másodperc múlva a készülék átveszi a módosítást. A sütő működni kezd. Ha a jelzőóra be van állítva, nyomja meg előbb kétszer a  gombot.


#### Az időbeállítások lekérdezése

Ha több időfunkció van beállítva, a kijelzőn a megfelelő szimbólumok világítanak. Az időfunkció szimbóluma zárójelben van.

A jelzőóra , az időtartam , a kikapcsolási idő  vagy az idő  lekérdezéséhez annyiszor nyomja meg a  gombot, amíg a zárójelben fel nem tűnik a megfelelő szimbólum. Az ehhez tartozó érték néhány másodpercre megjelenik a kijelzőn.



### Idő

Bekapcsolás vagy áramszünet után a kijelzőn világít a  szimbólum és négy nulla. Állítsa be az időt.

1. Nyomja meg a  gombot.  
12:00 időpont jelenik meg a kijelzőn.
2. A **+** vagy a **-** gombbal állítsa be a pontos időt.  
Néhány másodperc múlva a készülék átveszi a beállított időt.

#### Az időkijelzés módosítása

Nem lehet beállítva más időfunkció.

1. Nyomja meg négyszer a  gombot.  
A kijelzőn világítanak időszimbólumok, a  zárójelben van.
2. A **+** vagy a **-** gombbal módosítsa az időt.  
Néhány másodperc múlva a készülék átveszi a beállított időt.

#### Időkijelzés kikapcsolása

Az időkijelzést kikapcsolhatja. Ennek utánanézhethet az *Alapbeállítások megváltoztatása* című fejezetben.

## Gyermekzár


A sütő gyermekzárral van ellátva, nehogy a gyerekek tévedésből bekapcsolják.

A sütő nem reagál a beállításokra. A jelzőóra és az idő a bekapcsolt gyermekzár mellett is beállítható.

### A gyermekzár bekapcsolása


Előfeltétel: Ne legyen beállítva időtartam, és a funkcióválasztó legyen nulla állásban.

Nyomja meg a  gombot kb. négy másodpercig.

A kijelzőn megjelenik a  szimbólum. A gyermekzár be van kapcsolva.

### A gyermekzár kikapcsolása

Nyomja meg a  gombot kb. négy másodpercig.


A kijelzőn kialszik a  szimbólum. A gyermekzár ki van kapcsolva.

### Gyermekzár a programautomatikánál

Ha be van állítva a programautomatika, a gyermekzár nem működik.






## Alapbeállítások megváltoztatása

A sütő különböző alapbeállításokkal rendelkezik. Ezeket a beállításokat a saját szokásaihoz igazíthatja.

Alapbeállítás	Választék 0	Választék 1	Választék 2	Választék 3
<b>c0</b> A kijelző-világítás fényereje	-	éjszakai	közepes*	nappali
<b>c1</b> <b>Hangjelzés időtartama</b> Az az idő, ameddig egy időtartam lefutása után a hangjelzés hallható.	-	kb. 10 mp	kb. 2 perc*	kb. 5 perc
<b>c2</b> <b>Időkijelzés</b> Az óra kijelző megjelenése a kijelzőn, ha a sütő ki van kapcsolva.	csak üzemeltetés közben*	mindig*	-	-
<b>c3</b> <b>Üzemelés folytatása</b> Az a mód, ahogy a sütőajtó kinyitása vagy becsukása után az üzemelés folytatódik.  Ajtócsukás után a sütés folytatása ki *folytassa a sütést a  gombbal.	ki*	automatikus	-	-
<b>c4</b> <b>Várakozási idő a beállítás átvételéig</b>	-	kb. 2 mp	kb. 5 mp.*	kb. 10 mp
<b>c5</b> <b>Üzemi feszültség</b>	220-230 V*	230-240 V	-	-
<b>c6</b> <b>Gyári beállítások visszaállítása</b> Az összes módosítás visszaállítása az alapbeállításokra.	nem*	igen	-	-

\* Gyári beállítás

### A sütőnek kikapcsolva kell lennie.

1. Nyomja meg a  gombot kb. 4 másodpercig.  
A kijelzőn megjelenik a hangjelzés hosszának aktuális alapbeállítása, pl.  a 2-es opcióhoz.
2. A **+** vagy a **-** gombbal módosítsa az alapbeállítást.
3. Nyugtassa a  gombbal.  
A kijelzőn megjelenik a következő alapbeállítás. A  gomb segítségével minden szinten végigléptethet, és a **+** vagy **-** gombbal módosíthatja az adatokat.
4. Végül tartsa nyomva a  gombot kb. 4 másodpercig.

Az összes alapbeállítás átvételre kerül.

Az alapbeállítások bármikor módosíthatók.

# Automatikus kikapcsolás

Ha a készülékén a beállítások több órán át változatlanok maradnak, akkor aktiválódik az automatikus kikapcsolás. A sütő nem fűt tovább. Ennek megjelenése függ a beállított hőmérséklettől vagy grillfokozattól.

## Az automatikus kikapcsolás aktiválódik

Egy hangjelzés hallható. A kijelzőn megjelenik a F8. A sütő nem fűt tovább.

Forgassa a funkcióválasztót nulla állásba. A sütő ki van kapcsolva.

## Automatikus kikapcsolás feloldása

Ahhoz, hogy az automatikus kikapcsolás ne legyen véletlenül aktiválódjon, állítson be egy időtartamot. A sütő addig fűt, amíg az időtartam le nem telt.

# Ápolás és tisztítás

Gondos ápolással és tisztítással a mikrohullámú sütője sokáig szép és ép marad. Az alábbiakban elmagyarázzuk, hogyan ápolja és tisztítsa megfelelően a készüléket.

## ⚠ Rövidzárlat-veszély!

A tisztításhoz soha ne használjon magasnyomású vagy gőzüzemű tisztítógépet.

## ⚠ Égésveszély!

Soha ne tisztítsa a készüléket közvetlenül a kikapcsolása után. Hagyja lehűlni a készüléket.

## Utasítások

- A készülék elején előforduló enyhe színeltéréseket különböző anyagok, pl. üveg, műanyag vagy fém felhasználása eredményezi.
- Az ajtólapokon látható árnyékok, melyek fátyolnak tűnnek, a sütőlámpa fényvisszaverődései.
- A zománcot nagyon magas hőmérsékleten égetik ki. Ezért enyhe színeltérések keletkezhetnek. Ez normális és nem befolyásolja a működést. A vékony sütőtepsik éleit nem lehet tökéletesen zománcozni. Ezért ezek érdesek lehetnek. Ez nem befolyásolja a korrózióvédelmet.
- A kellemetlen szagokat, pl. hal készítése után, könnyen elkerülheti. Adjon néhány csepp citromlevet egy csésze vízhez. Helyezzen egy kanalat is az edénybe a késleltetett forrás elkerülése érdekében. Forralja a vizet 1-2 percig a legnagyobb teljesítményen.

## Tisztítószer

Ahhoz, hogy a különböző felületek ne sérüljenek a nem megfelelő tisztítószer használata miatt, vegye figyelembe a táblázatban szereplő adatokat. Ne használjon

- éles vagy súroló tisztítószer,
- fém- vagy üvegkaparót a készülékajtó üvegének tisztításához.
- fém- vagy üvegkaparót az ajtó tömítés tisztításához.
- kemény súrolópárnát és tisztítószivacsot,
- magas alkoholtartalmú tisztítószer.

Az új szivacsos kendőket használat előtt alaposan öblítse ki.

Terület	Tisztítószer
A készülék elülső fele	Forró mosogatóvíz Mosogatóruhával tisztítsa meg, és puha kendővel szárítsa meg. Ne használjon üvegtisztítót, fém- vagy üvegkaparót a tisztításhoz.
Nemesacél	Forró mosogatóvíz Mosogatóruhával tisztítsa meg, és puha kendővel szárítsa meg. A vízkő-, zsír-, keményítő- és tojásfehérje foltokat azonnal távolítsa el. Az ilyen foltok alatt korrózió alakulhat ki. Az ügyfélszolgálatnál vagy a szakkereskedésekben speciális nemesacél-tisztítószer kaphatók.
Sütő	Forró mosogatóvíz vagy ecetes víz. Mosogatóruhával tisztítsa meg, és puha kendővel szárítsa meg. Erős szennyeződés esetén: Sütőtisztítószer csak hideg sütőben használjon. A legjobb, ha nemesacélhoz való szivacsot használ.
A sütőlámpa üvegburaja	Forró mosogatóvíz Mosogatóruhával tisztítsa meg.
Kezelőblende/külső ajtóüveg	Ablaktisztítószer: Azonnal törölje szárazra egy puha ruhával. Ne használjon üvegkaparót.
Belső ajtóüveg	Ablaktisztítószer: Egy puha ruhával törölje szárazra. Ne használjon üvegkaparót.
Tömítés	Forró mosogatóvíz Mosogatóruhával tisztítsa meg, ne súrolja. Ne használjon fém- vagy üvegkaparót a tisztításhoz.
Tartozékok	Forró mosogatóvíz Áztassa be és mosogatóruhával vagy kefével tisztítsa meg.

## Öntisztító felületek a sütőterben

A sütőben a hátlap öntisztító zománcal van bevonva. Ez önmagát tisztítja a sütő üzemelése közben. Néha a nagyobb fröccsenések csak a sütő többszöri üzemeltetése után tűnnek el.

## Utasítások

- Soha ne kezelje az öntisztító felületeket sütőtisztítószerrel. Ha véletlenül sütőtisztítószer jut a hátfalra, szivaccsal és bő vízzel azonnal távolítsa el.
- Soha ne használjon súroló tisztítószereket. Összekarcolja, ill. tönkretesz a porózus réteget.
- Soha ne kezelje az öntisztító felületeket súrolóspirállal.
- A zománc enyhe elszíneződése nem befolyásolja az öntisztítást.

## A sütőtér aljának, a tetőnek és az oldalfalaknak a tisztítása

Használjon mosogatóruhát és forró mosogatóvizet vagy ecetes vizet.

Erős szennyeződésnél legjobb, ha sütőtisztító szert használ. A sütőtisztítószert csak hideg sütőnél használja.

## Az üveglapok tisztítása

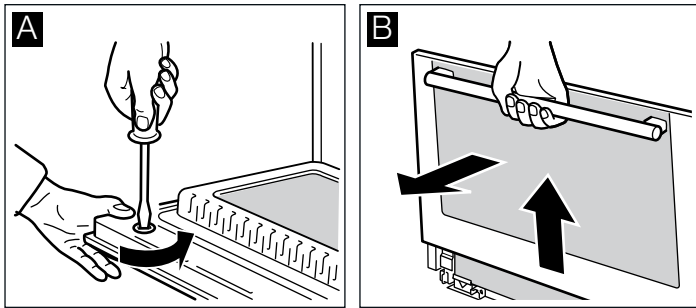
A tisztításhoz kivetheti a sütőajtó üveglapjait.

### ⚠ Égésveszély!

Ne végezze a kiszere­lést közvetlenül a kikapcsolás után. A sütőnek hidegnek kell lennie.

### Kiszere­lés

1. Nyissa ki a sütőajtót.
2. Csavarja ki az ajtón lévő két csavart egy csavarhúzóval (horonyszélesség 8-11 mm). Ehhez az ajtólapot egyik kezével tartsa meg. (A ábra)
3. Az ajtót ferde szögbe állítva a lapot az ajtófogantyúnál fogva húzza ki felfelé. (B ábra)



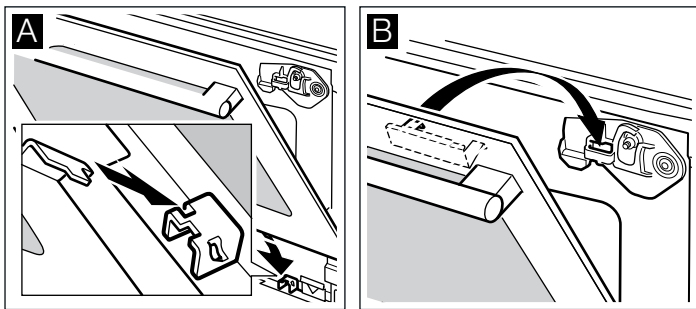
4. Zárja be az ajtót

### Utasítások

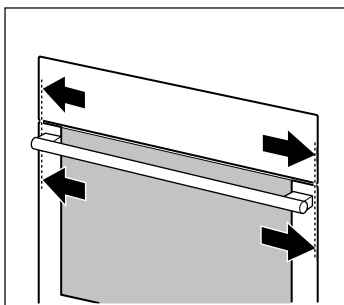
- Az üveglapokat ablaktisztítószerszel és puha törlővel tisztítsa meg.
- Ne használjon éles eszközt vagy súrolószert. Az üvegpaparó nem alkalmas.

### Beszere­lés

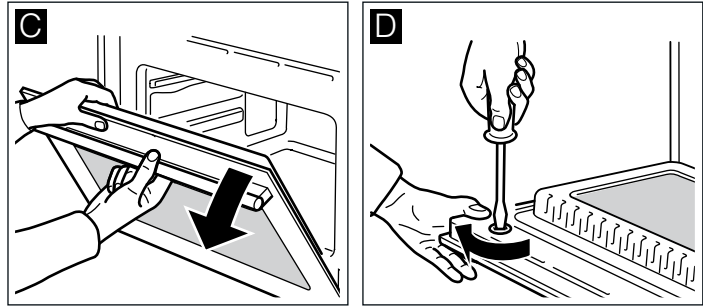
1. Az ajtólapot két kézzel illessze a sínbe. (A ábra)
2. Az ajtólapot nyomja lefelé, kicsit emelje meg és fent akassza be. (B ábra)



Ügyeljen arra, hogy az ajtólap a kezelőfelülettel egy síkba kerüljön.



3. Nyissa ki teljesen az ajtót, közben a lapokat tartsa meg az egyik kezével. (C ábra)
4. Nyomja le újra az ajtót, és egy egyenes hornyú csavarokhoz megfelelő csavarhúzó segítségével (élméret 8-11 mm) kézi erővel húzza meg a csavarokat, zárja be az ajtót. (D ábra)



### Figyelem!

A sütő csak akkor használható újra, ha a lapok szabályszerűen be vannak szerelve.

## Az üvegbura tisztítása

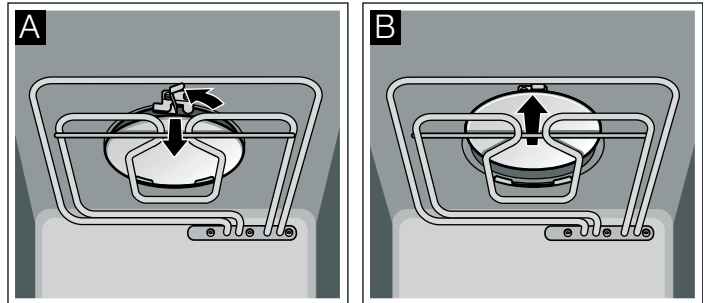
Tisztításhoz a sütő tetején lévő üvegbura levehető.

### ⚠ Égésveszély!

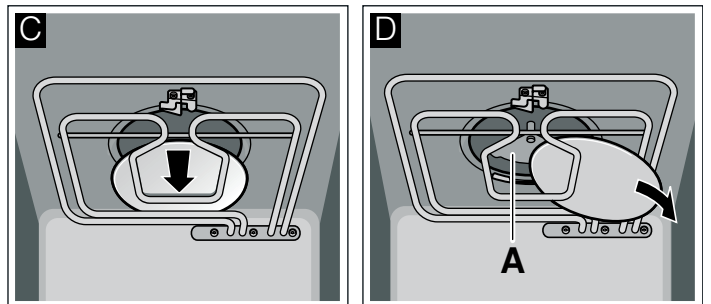
Ne végezze a kiszere­lést közvetlenül a kikapcsolás után. A sütőnek hidegnek kell lennie.

### Kiszere­lés

1. Tegye a törlőruhát a sütőbe.
2. Húzza előre a sütő tetején lévő kapcsokat. (A ábra)  
Nyomja az üvegburát a másik hüvelykujjával lefelé. Engedje el a kapcsokat.
3. Tolja a burát mindkét kezével előre és tegye a grillfűtőtestre. (B ábra)



4. Kissé tolja hátrafelé. (C ábra)
5. Billentse oldalra lefelé és vegye ki. (D ábra)



### ⚠ Sérülésveszély!

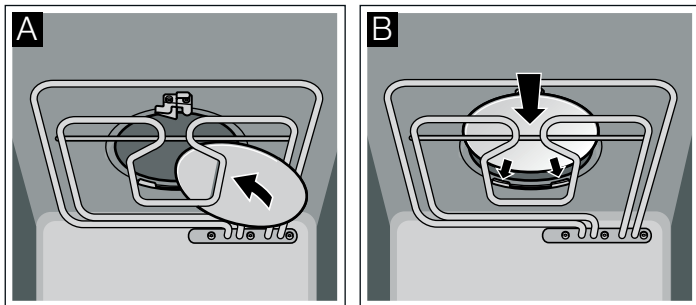
Soha ne érintse vagy tisztítsa meg a mikrohullám-antennát (A)!

Enyhe szennyeződés esetén:  
Az üvegburát mossa le forró mosogatóvízzel.

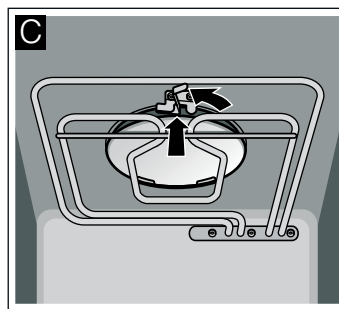
Erős szennyeződés esetén:  
Az üvegburát és a zománcozott felületeket a sütőben tisztítsa.

## Beszereles

1. A burát a sima oldalával lefelé tolja be és tegye a grillfűtőtestre. (A ábra)
2. Két kézzel tolja hátrafelé a két kampóba. (B ábra)



3. Húzza előre a kapcsokat és nyomja felfelé az üvegburát. Engedje el a kapcsokat. (C ábra)



Vegye ki a törlőruhát a sütőből.

### ⚠ Súlyos egészségkárosodás veszélye!

Soha ne üzemeltesse a készüléket a mikrohullámú üvegbura nélkül! Előfordulhat, hogy a sütőből mikrohullámú energia lép ki.

## Hibatáblázat

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

Ha egyszer egy ételt nem sikerül optimálisan elkészíteni, nézzen utána a *Kísérleti konyhánkban Önnek teszteltük* fejezetben. Ott sok ötletet és útmutatást talál a főzéshez.

### ⚠ Áramütésveszély!

A szakszerűtlen javítások veszélyesek. Javításokat csakis szakképzett ügyfélszolgálati technikus végezhet.

## Hibatáblázat

Zavar	Lehetséges ok	Elhárítás/Útmutatás
A készülék nem működik	A biztosíték hibás A csatlakozódugó nincs bedugva Áramszünet	Nézzon utána a biztosítékos szekrényben, hogy a készülék biztosítéka rendben van-e. Dugja be a csatlakozódugót Ellenőrizze, hogy a konyhában világít-e a lámpa.
A kijelzőn világít a $\ominus$ szimbólum és négy nulla.	Áramszünet	Állítsa be ismét az időt.
A sütő nem fűt. A kijelzőn villog a kettőspont.	A sütő bemutató üzemmódban van.	Kapcsolja le, és kb. 20 másodperc múlva kapcsolja vissza a készülék biztosítékát. Kb. 2 percen belül nyomja meg, és kb. 4 másodpercig tartsa nyomva a $\infty$ gombot, amíg a kettőspont állandóan nem világít.
A kijelzőn megjelenik az F8.	Az automatikus kikapcsolás aktiválódott.	Forgassa a funkcióválasztót nulla állásba.
A mikrohullám nem kapcsol be.	Az ajtó nincs teljesen becsukva. A mikrohullám nem indult el.	Ellenőrizze, nem ragadt-e ételmaradék, vagy valamilyen idegen test az ajtóba. Győződjön meg arról, hogy a tömítések tiszták. Ellenőrizze, az ajtótömítés nincs-e megcsavarodva. Nyomja meg a $\triangleright$ gombot.
A készülék nem fűt fel a beállított hőmérsékletre.	Nem nyomta meg a $\triangleright$ gombot.	Nyomja meg a $\triangleright$ gombot.
A mikrohullám üzemmód minden látható ok nélkül megszakad.	A mikrohullámú sütő meghibásodott.	Ha a hiba ismételtlen jelentkezne, hívja az ügyfélszolgálatot. A mikrohullám nélküli sütő-üzemmód lehetséges.
A mikrohullám-üzemelésnél az ételek lassabban melegszenek fel, mint eddig.	Túl kicsi mikrohullám-teljesítmény lett beállítva. A szokásosnál nagyobb mennyiséget tett a készülékbe. Az ételek hidegebbek voltak a szokásosnál.	Válasszon nagyobb teljesítményt. Kétszeres mennyiség - csaknem kétszeres idő Az ételeket időközben keverje meg vagy fordítsa meg.

## Hibakijelzések

Ha a kijelzőn a hibakijelzés jelenik meg a  $\text{E}$  szimbólummal, nyomja meg a  $\ominus$  gombot. Ezután ismét állítsa be az időt. Ha a kijelzés újra megjelenik, hívja az ügyfélszolgálatot.

Néhány hibakijelzésnél saját kezűleg is elháríthatja a hibát.

Hibakijelzés	Lehetséges ok	Hiba elhárítása / útmutatás
Az óra kijelzőn az „E101” vagy „E104” hibakijelzés jelenik meg.	A hőmérséklet-érzékelő elromlott.	Hívja az ügyfélszolgálatot. A mikrohullám-üzemelés magában is működik.
Az óra kijelzőn az „E010”, „E310”, „E009” vagy „E309” hibakijelzés jelenik meg.	Műszaki hiba.	Hívja az ügyfélszolgálatot.

## Sütőlámpa cseréje

A sütőlámpát Ön is kicserélheti. 12 wattos 20 voltos hőálló halogénlámpa az ügyfélszolgálatnál vagy a szakkereskedésekben kapható.

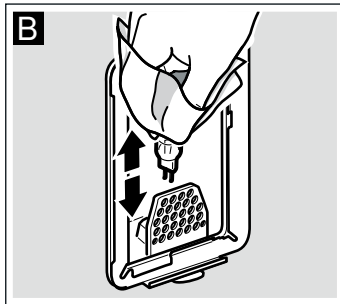
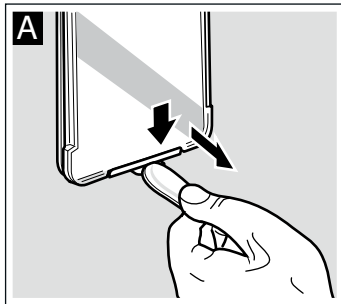
### ⚠️ Áramütésveszély!

Soha ne cseréljen sütőlámpát, ha a készülék be van kapcsolva. Húzza ki a hálózati csatlakozódugót, illetve kapcsolja le a biztosítót a biztosítékszekrényben.

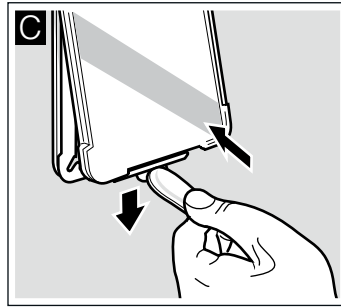
**Utasítás.** Az új halogénlámpát mindig száraz kendővel vegye ki a csomagolásból. Ezáltal megnő a lámpa élettartama.

### Így járjon el

1. Kapcsolja ki a biztosítékot a biztosítékszekrényben.
2. A károsodások megelőzése érdekében tegyen törlőruhát a hideg sütőbe.
3. Vegye le az üvegburát. Ehhez kézzel nyissa ki alul az üvegburát. Ha az üvegbura nehezen vehető le, egy kanál segítségével pattintsa le. (A ábra)
4. Húzza ki a lámpát, és tegyen be egy ugyanolyan típusú lámpát. (B ábra)



### 5. Szerelje vissza az üvegburát. (C ábra)



6. Vegye ki a törlőruhát. Kapcsolja vissza a biztosítékot a biztosítékszekrényben vagy dugja be a hálózati csatlakozódugót.

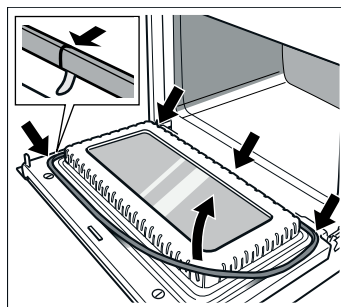
## Az ajtószigetelés cseréje

Ha az ajtó szigetelése tönkrement, ki kell cserélni. A készülékhez pótszigetelések az ügyfélszolgálaton szerezhetők be. Kérjük, adja meg készülékének termékszámát (E-szám) és gyártási számát (FD-szám.).

### ⚠️ Súlyos egészségkárosodás veszélye!

Soha ne használja a készüléket, ha az ajtó tömítés sérült. Előfordulhat, hogy a sütőből mikrohullámú energia lép ki. A készüléket csak javítás után használja újra.

1. Nyissa ki a sütőajtót.
2. Húzza le a régi ajtó tömítést.
3. Az ajtó tömítésre 5 horgos erősítő van. A horgokkal akassza be a tömítést a sütőajtó vágatába.



**Utasítás.** Az ajtó tömítés alsó középső részén lévő illesztési hely a műszaki feltételekből adódik.

# Ügyfélszolgálat

Amennyiben az Ön készülékét javítani kell, vevőszolgálatunk a rendelkezésére áll. Mindig megtaláljuk a megfelelő megoldást már csak azért is, hogy elkerüljük szerviztechnikusaink szükségtelen kiszállásait.

## E-szám és FD-szám

Telefonos ügyintézés esetén adja meg a készülék termékszámát (E-Nr.) és gyártási számát (FD-Nr.), hogy szakszerű segítséget nyújthassunk. A számokat tartalmazó adattábla a sütőben található. Hogy szükség esetén ne kelljen sokáig keresgélnie, felírhatja ide a készülékének adatait és az ügyfélszolgálat telefonszámát.

E-szám.	FD-szám (gyártási szám)

Ügyfélszolgálat ☎

Tartsa szem előtt, hogy a szerviztechnikus kiszállása hibás kezeléskből fakadó zavarok esetén a garanciális időszakban sem ingyenes.

Az egyes országok kapcsolati adatait megtalálja a mellékelt ügyfélszolgálati jegyzékben.

## Javítási megrendelés és tanácsadás zavarok esetén

H 01 489 5461

Bízzon a gyártó hozzáértésében. Ezzel biztosítja, hogy a javításokat szakképzett szerviztechnikusok fogják elvégezni, akik háztartási készülékébe eredeti pótalkatrészeket fognak beszerelni.

Ez a berendezés megfelel az EN 55011, illetve CISPR 11 szabványoknak. 2. csoport B osztályba sorolt termék.

A 2. csoport azt jelenti, hogy a mikrohullámok keltése élelmiszer felmelegítése céljából történik. A B osztály azt jelenti, hogy a készülék magánháztartások számára készült.

# Energiamegtakarítási és környezetbarát ötletek

Itt ötleteket adunk Önnek ahhoz, hogyan takaríthat meg sütés közben energiát, és hogyan ártalmatlaníthatja készülékét megfelelően.

## Energiamegtakarítás

A sütőt csak akkor melegítse elő, ha azt a recept vagy a használati útmutató táblázata előírja.

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

Főzés vagy sütés közben lehetőleg ritkán nyitogassa a készülékajtót.

Ha többféle süteményt készít, azokat legjobb egymás után sütni. A sütőtér még meleg. Így a második sütemény sütési ideje rövidebb lehet.

Hosszabb párolási idők esetén a sütő mintegy 10 perccel a párolási idő lejártá előtt kikapcsolható, a maradék hőt használva a készre pároláshoz.

## Ártalmatlanítás környezetbarát módon

A csomagolást környezetbarát módon ártalmatlanítsa.



Ez a készülék megfelel az elektromos és elektronikus régi készülékekről (waste electrical and electronic equipment - WEEE) szóló 2002/96/EK európai irányelvnek. Az irányelv az EU teljes területén érvényes előírásokat tartalmazza a régi készülékek visszavételére és értékesítésére vonatkozóan.


# Programautomatika

A programautomatika segítségével egészen egyszerűen készíthetők el az ételek. Válassza ki a programot és adja meg az étel súlyát. A programautomatika átveszi az optimális beállítást. 20 program közül választhat.

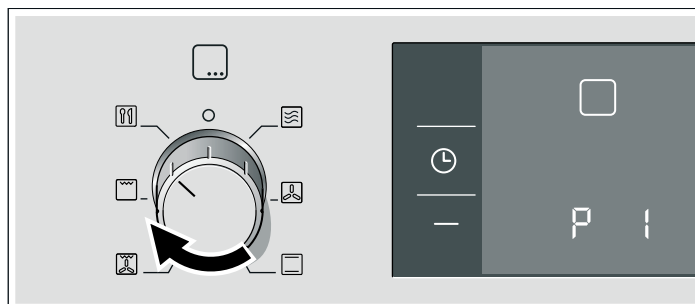
## Beállítás

Ha kiválasztott egy programot, állítsa be a sütőt. A hőfokszabályozónak nulla állásban kell lennie.

Példa az ábrán: kelt tészta (2-es program) 1 kilogramm súllyal.

1. Állítsa a funkcióválasztót a programautomatikára .

A kijelzőn megjelenik az első programszám.





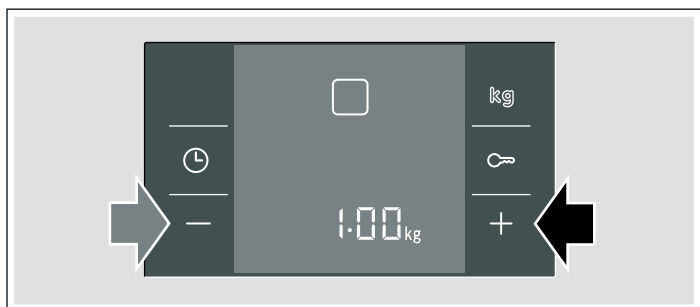
2. A + vagy a – szimbólummal válassza ki a programszámot.



3. Nyomja meg a kg gombot. A kijelzőn megjelenik súlyjavaslatként a 0,50 kilogramm.



4. A + vagy a – gombbal állítsa be a súlyt.



5. Nyomja meg a >||| gombot. Elindul a program. Az időtartam lefut és a szimbólum <math>\curvearrowright</math> zárójelben van.

#### A program befejeződött

Egy hangjelzés hallható. A sütő nem fűt tovább. A kijelzőn a 00:00 látható. Forgassa a funkcióválasztót a nulla állásba. A sütő ki van kapcsolva. A hangjelzést előzetesen a <math>\text{⌚}</math> gombbal törölheti.

#### Program módosítása

Indítás után a programszám és a súly már nem módosítható.

#### A program megszakítása

A <math>\text{⏏}</math> gombot tartsa nyomva kb. 4 másodpercig, és forgassa a funkcióválasztót a nulla állásba. A sütő ki van kapcsolva.

#### Időtartam és kikapcsolási idő módosítása

A programautomatikánál az időtartam és a kikapcsolási idő nem módosítható.

### Felolvasztás és főzés a program-automatikával

#### Utasítások

- Vegye ki az élelmiszert a csomagolásból és mérje meg. Ha a pontos súlyt nem tudja megadni, kerekítsen lefelé vagy felfelé.
- A programokhoz mindig olyan edényeket használjon, amelyek alkalmasak a mikrohullámú sütőhöz, pl. üveg- vagy kerámiaedényt, vagy az univerzális serpenyőt. Vegye figyelembe a programtáblázatban levő, a tartozékokról szóló tudnivalókat.
- Tegye az élelmiszert a hideg sütőtérbe.
- Az útmutató mellékletében talál egy táblázatot az alkalmas élelmiszerekkel, a mindenkori súlytartományokkal és a szükséges tartozékokkal.
- A súlyok beállítása a súlytartományon kívül nem lehetséges.
- Sok étel elkészítésekor egy bizonyos idő eltelte után egy hangjelzés hangzik fel. Ilyenkor fordítsa meg vagy keverje meg az ételt.

#### Felolvasztás

#### Utasítások

- Az élelmiszert lehetőleg laposan és adagokban 18 °C-on fagyassza le és így tárolja.
- Tegye a lefagyasztott élelmiszert egy lapos edényre, pl. üveg- vagy porcelántányérra.
- A kényes és kiálló részeket takarja le egy kis alufóliával. Így elkerülheti annak idő előtti megfőzését. Ügyeljen rá, hogy az alufólia ne érintkezzen a sütőtér falával.
- Felolvasztás után még 10-90 percig hagyja, hogy az étel a hőmérséklet kiegyenlítődése végett teljesen kiolvadjon.
- Húsok, szárnyasok vagy halak felolvasztásakor kevés húslé keletkezik. Megfordításnál ezt öntse le. Semmi esetre se használja föl újra, és ügyeljen arra, hogy az ne érintkezzen más élelmiszerekkel.
- A marha-, bány- és sertéshúst először a zsírosabb felével lefelé helyezze az edénybe.
- A kenyérből csak a szükséges mennyiséget olvassza fel. Gyorsan másnapossá válik.
- Forgatás után távolítsa el a már kiolvadt darált húst.
- Az egész szárnyast először a mellső oldalával, a darabolt szárnyast a bőrös oldalával lefelé helyezze az edénybe. A lábat és a szárnyat fedje le egy kis alufóliával.
- Egész halnál a farokuszonyt, halfilénél a széleket, halkotlettnél pedig a kiálló végeket fedje le alufóliával.

Programszám	Megfelelő élelmiszer	Súlytartomány kg-ban	Edény / tartozék, betolási magasság
<b>Felolvasztás</b>			
1	Egész kenyér***	búzakenyér, kevert búzalisztből készült kenyér, rozskenyér	Lapos nyitott edény rostély, 1. szint
2	Sütemény, száraz	kevert tésztából készült sütemény máz és öntet nélkül, kelt tésztából készült sütemény	Lapos nyitott edény rostély, 1. szint
3	Darált hús*	darált hús marhából, bányából, disznóból	Lapos nyitott edény rostély, 1. szint

\* Hangjelzés az étel megfordításához kb. félidőnél

\*\* Hangjelzés az étel megfordításához az idő 1/3-ának és 2/3-ának letelte után.

\*\*\* Hangjelzés az étel megfordításához az idő 2/3-ának letelte után.

Programszám	Megfelelő étel	Súlytartomány kg-ban	Edény / tartozék, betolási magasság
4	Szárnyas egészben ** csirke, kacsa	0,70 - 2,00	Lapos nyitott edény rostély, 1. szint
5	Egész hal** pisztráng, tőkehal	0,20 - 1,20	Lapos nyitott edény rostély, 1. szint

\* Hangjelzés az étel megfordításához kb. félidőnél

\*\* Hangjelzés az étel megfordításához az idő 1/3-ának és 2/3-ának letelte után.

\*\*\* Hangjelzés az étel megfordításához az idő 2/3-ának letelte után.

## Főzés

### Zöldség

#### Utasítások

- Friss zöldség: vágja össze egyforma darabokra a zöldséget. Adjon a zöldséghez 100 g-onként 2 evőkanál vizet.
- Fagyasztott zöldség: csak blansírozott, nem előfőzött zöldségek alkalmasak. A fagyasztott, tejszínes zöldségek nem alkalmasak. Adjon hozzá 100 g-onként 1-2 evőkanál vizet. A spenóthoz és a vörös káposztához nem szükséges víz hozzáadása.
- Hagyja a zöldséget a program befejezése után még kb. 5 percig pihenni.

### Burgonya

## Utasítások

- Sós burgonya: vágja egyforma nagyságú darabokra. Minden 100 g burgonyához adjon két evőkanál vizet és egy kevés sót.
- Hagyja a burgonyát a program befejezése után még kb. 5 percig pihenni. A keletkezett vizet előtte öntse le.

## Rizs

### Utasítások

- ne használjon főzőzacskós rizst. A rizs főzéskor erősen habosodik. A súlyt a rizs (víz nélküli) súlya alapján állítsa be. Adjon a rizshez kétszeres, két és félszeres mennyiségű folyadékot.
- Hagyja a gabonát a program befejezése után még kb. 5-10 percig pihenni.

## Hal

**Utasítás.** Halfilé, friss:

adjon hozzá 1-3 evőkanál vizet vagy citromlevet.

Programszám	Megfelelő étel	Súlytartomány kg-ban	Edény / tartozék, betolási magasság	
<b>Főzés</b>				
6	Zöldség, friss	Karfiol, brokkoli, sárgarépa, karalábé, póréhagyma, paprika, cukkini	0,20 - 1,00	zárt edény, rostély 1. szint
7	Zöldség, fagyasztott*	karfiol, brokkoli, sárgarépa, karalábé, vörös káposzta, spenót	0,20 - 1,00	zárt edény, rostély 1. szint
8	Sós burgonya*	nem szétfővő, főként nem szétfővő vagy lisztes burgonya	0,20 - 1,00	zárt edény, rostély 1. szint
9	Rizs, hosszúszemű rizs*		0,10 - 0,50	Magas zárt edény rostély, 1. szint
10	Friss halfilé párolása	filé csukából, tőkehalból, vörös márnából, tengeri lazacból, fogasból	0,20 - 1,00	zárt edény, rostély 1. szint

\* Hangjelzés az étel megkeveréséhez kb. félidőnél

## Kombisütés

### pizza

**Utasítás.** Előszütyött, fagyasztott pizzát használjon.

### Szárnyas

#### Utasítások

- A csirkét mellső oldalával lefelé tegye az edénybe.
- A darabolt csirkét a bőrös oldalával felfelé tegye az edénybe.
- A pulykamellet bőr nélkül főzze. Adjon a pulykamellhez 100-150 ml folyadékot. Megfordítás után szükség esetén adjon hozzá még 50-100 ml folyadékot.
- Hagyja a pulykamellet a program befejezése után még kb. 10 percig pihenni.

## Hús

### Utasítások

- A marhahátszint először a zsírosabb oldalával lefelé főzze.
- Marhasült, borjúsült, báránycomb és sertéssült: a sültnek az edény aljának kétharmadát el kellene fednie.

Adjon 50 ml folyadékot a sültökhöz. Megfordítás után szükség esetén adjon hozzá még 50-100 ml folyadékot.

- Adjon a vagdalt húshoz 50-100 ml folyadékot.
- Hagyja a sültet a program befejezése után még kb. 10 percig pihenni.

Programszám	Megfelelő étel	Megfelelő élelmiszer	Súlytartomány kg-ban	Edény / tartozék, betolási magasság
<b>Kombisütés</b>				
11	Pizza, mélyhűtött	Pizza vékony tésztaalappal, elősütött	0,30 - 0,50	univerzális serpenyő 1. szint
12	Lasagne bolognai módra, mélyhűtött		0,40 - 1,00	nyitott edény, rostély 1. szint
13	Csirke, friss***	csirke egészben	0,80 - 1,80	Magas zárt edény rostély, 1. szint
14	Darabolt csirke, friss	csirkecomb, fél csirke	0,40 - 1,20	Magas zárt edény rostély, 1. szint
15	Pulykamell, friss*	pulykamell bőr nélkül	0,80 - 2,00	zárt edény, rostély 1. szint
16	Párolt marhasült, friss**		0,80 - 2,00	zárt edény, rostély 1. szint
17	Sült hátszín, friss*	5-6 cm vastag sült hátszín	0,80 - 2,00	nyitott edény, rostély 1. szint
18	Sertéssült, friss***	Sült tarja csont nélkül, göngyölthús	0,80 - 2,00	zárt edény, rostély 1. szint
19	Báránycomb, friss*	Báránycomb csont nélkül	0,80 - 2,00	zárt edény, rostély 1. szint
20	Vagdalt hús	kb. 8 cm vastag	0,80 - 1,50	zárt edény, rostély 1. szint

\* Hangjelzés az étel megfordításához kb. félidőnél

\*\* Hangjelzés az étel megfordításához az idő  $\frac{1}{3}$ -ának és  $\frac{2}{3}$ -ának letelte után.

\*\*\* Hangjelzés az étel megfordításához az idő  $\frac{2}{3}$ -ának letelte után.

## Kísérleti konyhánkban teszteltük Önnek

Itt találja az ételválasztékot és az ételek elkészítésére vonatkozó optimális beállításokat. Megmutatjuk Önnek, melyik fűtési mód, hőmérséklet vagy mikrohullám-teljesítmény a legmegfelelőbb a kiválasztott ételhez. Adatok is olvashatók a megfelelő tartozékokról és arról, melyik szintre kell betolni azokat. Típeteket adunk Önnek az edényekhez és az elkészítéshez.

### Utasítások

- A táblázatban megadott értékek a hideg és üres sütőtérbe való behelyezésre vonatkoznak. Csak akkor melegítsen elő, ha ez a táblázatban szerepel. Használat előtt minden olyan tartozékot vegyen ki a sütőtérből, amelyre nincs szüksége.
- A tartozékot csak az előmelegítés után bélelje ki sütőpapírral.
- A táblázatokban megadott időtartamok irányértékek. Függnek az élelmiszer minőségétől és tulajdonságaitól.
- A mellékelt tartozékokat használja. További tartozékok kiegészítő tartozékként a szakkereskedésben vagy a vevőszolgálatnál kaphatók.
- Mindig használjon edényfogót, ha a forró tartozékot vagy edényt kiveszi a sütőtérből.

### Felolvasztás, felmelegítés és főzés mikrohullámmal

Az alábbi táblázatokban sok lehetőség és beállítási érték található a mikrohullámú készülékekhez.

A táblázatokban megadott időtartamok irányértékek. Ezek az értékek függenek az edénytől, az élelmiszerek minőségétől, hőmérsékletétől és jellemzőitől.

A táblázatokban gyakran időtartományokat adtunk meg. Először állítsa be a rövidebb időt, és ha szükséges, hosszabbítsa meg.

Előfordulhat, hogy más mennyiségekkel dolgozik, mint ahogyan az a táblázatban meg van adva. Ehhez a gyakorlati szabály: Kétszeres mennyiség - csaknem kétszeres időtartam, fél mennyiség - fele időtartam.

Tolja be a rostélyt az 1. szintre. Állítsa az edényt középre. Így a mikrohullámok az ételeket minden oldalról érik.

### Felolvasztás

#### Utasítások

- A fagyasztott élelmiszert nyitott edényben tegye a rostélyra.
- Kényes darabokat, mint pl. csirke láb és szárny, vagy a hús zsíros részét takarja le egy kis alufóliával. A fólia nem érhet hozzá a sütőtér falához. A felolvasztási idő fele után vegye le az alufóliát.
- Az ételt időközben 1-szer 2-szer fordítsa meg vagy keverje meg. A nagyobb darabokat többször is fordítsa meg. Megfordításkor öntse le a felolvasztás folyamán keletkezett folyadékot.
- Pihentesse a felolvasztott ételt még 10-60 percig szobahőmérsékleten, hogy a hőmérséklete egyenletessé váljon. Szárnyasoknál ekkor ki tudja venni a belső ségeket.

Felolvasztás	Súly	Mikrohullámú sütő teljesítménye watt-ban, időtartam percekben	Útmutatás
Hús egészben marhából, borjúból vagy sertésből (csonttal vagy csont nélkül)	800 g	180 W, 15 perc + 90 W, 10-15 perc	többször fordítsa meg
	1 kg	180 W, 15 perc + 90 W, 20-30 perc	
	1,5 kg	180 W, 25 perc + 90 W, 25-30 perc	

Felolvasztás	Súly	Mikrohullámú sütő teljesítménye wattban, időtartam percekben	Útmutatás
Hús darabokban vagy szeletekben marhából, borjúból vagy sertésből	200 g	180 W, 5 perc + 90 W, 4-6 perc	forgatásnál a kiolvasztott részeket válassza el egymástól
	500 g	180 W, 8 perc + 90 W, 5-10 perc	
	800 g	180 W, 10 perc + 90 W, 10-15 perc	
Darált hús, vegyes	200 g	90 W, 10-15 perc	többször fordítsa meg, a már felolvasztott húst tegye külön
	500 g	180 W, 5 perc. + 90 W, 10-15 perc.	
	800 g	180 W, 10 perc + 90 W, 15-20 perc	
	1 kg	180 W, 13 perc + 90 W, 20-25 perc	
Szárnyas vagy darabolt szárnyas	600 g	180 W, 5 perc + 90 W, 13-18 perc	közben fordítsa meg
	1,2 kg	180 W, 10 perc + 90 W, 20-25 perc	
Kacsa	2 kg	180 W, 20 perc + 90 W, 30-40 perc	többször fordítsa meg
Liba	4,5 kg	180 W, 30 perc + 90 W, 60-80 perc	20 percenként fordítsa meg, a kiolvasztott folyadékot távolítsa el
Halfilé, halkotlett vagy -szelet	400 g	180 W, 5 perc. + 90 W, 10-15 perc.	a kiolvasztott részeket válassza el egymástól
Egész hal	300 g	180 W, 3 perc + 90 W, 10-15 perc	közben fordítsa meg
	600 g	180 W, 8 perc + 90 W, 10-15 perc	
Zöldség, pl. borsó	300 g	180 W, 8-13 perc	közben óvatosan keverje meg
	600 g	180 W, 10 perc + 90 W, 8-13 perc	
Gyümölcs, pl. málna	300 g	180 W, 7-10 perc	közben óvatosan keverje meg, a kiolvasztott részeket válassza el egymástól
	500 g	180 W, 8 perc + 90 W, 5-10 perc	
Vaj felolvasztása	125 g	90 W, 7-9 perc	A csomagolást teljesen távolítsa el
	250 g	180 W, 2 perc + 90 W, 3-5 perc	
Kenyér egészben	500 g	180 W, 3 perc + 90 W, 10-15 perc	közben fordítsa meg
	1 kg	180 W, 3 perc + 90 W, 15-25 perc	
Sütemény, száraz, pl. kevert tésztából készült sütemény	500 g	90 W, 10-15 perc	csak máz, tejszín vagy krém nélküli süteményekhez, a süteménydarabokat válassza el egymástól
	750 g	180 W, 2 perc + 90 W, 10-15 perc	
Sütemény, lédús, pl. gyümölcsös sütemény, túrós lepény	500 g	180 W, 5 perc + 90 W, 15-20 perc	csak máz, tejszín vagy krém nélküli süteményekhez
	750 g	180 W, 10 perc + 90 W, 15-20 perc	

### A mélyhűtött ételek felolvasztása, felmelegítése vagy főzése

#### Utasítások

- Vegye ki a készletet a csomagolásból. A mikrohullámú sütőhöz megfelelő edényben az étel gyorsabban és egyenletesebben melegszik fel. Az étel különféle összetevői különbözőképpen melegedhetnek fel.
- A lapos ételek gyorsabban megfőnek, mint ha púpozva vannak. Ezért lehetőleg laposan rendezze el az ételt az edényben. Az élelmiszereket nem szabad egymásra rétegezni.

- Mindig fedje le az ételt. Ha nincs az edénynek megfelelő méretű fedő, akkor fedje le tányérral vagy mikrohullámú sütőhöz való fóliával.
- Időközben az ételeket 2-3-szor meg kell keverni, ill. fordítani.
- Felmelegítés után hagyja az ételt 2-5 percig pihenni a hőmérséklet kiegyenlítődése érdekében.
- Mindig használjon edényfogó kesztyűt vagy edényfogót, ha kivesszi az edényt.
- Az ételek saját íze teljesen megmarad. Ezért csak takarékosan sózzon és fűszerezzen.

A mélyhűtött ételek felolvasztása, felmelegítése vagy főzése	Súly	Mikrohullámú sütő teljesítménye wattban, időtartam percekben	Megjegyzés
Menü, egytálétel, készétel	300-400 g	600 W, 11-15 perc	Vegye ki az ételt a csomagolásból, melegítéshez fedje le
Leves	400-500 g	600 W, 8-13 perc	zárt edény
Egytálételek	500 g	600 W, 10-15 perc	zárt edény
	1 kg	600 W, 20-25 perc	
Hússzeletek vagy -darabok mártásban, pl. pörkölt	500 g	600 W, 12-17 perc	zárt edény
	1 kg	600 W, 25-30 perc	
Hal, pl. halszeletek	400 g	600 W, 10-15 perc	lefedve
	800 g	600 W, 18-23 perc	
Köreték, pl. rizs, tészta	250 g	600 W, 2-5 perc	zárt edény, adjon hozzá folyadékot
	500 g	600 W, 7-10 perc	

A mélyhűtött ételek felolvasztása, felmelegítése vagy főzése	Súly	Mikrohullámú sütő teljesítménye wattban, időtartam percekben	Megjegyzés
Zöldség, pl. borsó, brokkoli, répa	300 g	600 W, 8-12 perc	zárt edény, adjon hozzá 1 evőkanál vizet
	600 g	600 W, 13-18 perc	
Tejfölös spenót	450 g	600 W, 11-16 perc	víz hozzáadása nélkül főzze

### Ételek felmelegítése

#### Forrázásveszély!

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

#### Figyelem!

A fémeknek pl. a kanálnak az üvegedényben legalább 2 cm távolságra kell lennie a sütő falától és az ajtajának a belső felületétől. A szikrák tönkretelhetik az ajtó belső üveglapját.

#### Utasítások

- Vegye ki a készítelt a csomagolásból. A mikrohullámú sütőhöz megfelelő edényben az étel gyorsabban és egyenletesebben melegszik fel. Az étel különféle összetevői különbözőképpen melegedhetnek fel.
- Mindig fedje le az ételt. Ha nincs az edénynek megfelelő méretű fedő, akkor fedje le tányérral vagy mikrohullámú sütőhöz való fóliával.
- Időközben többször kavargassa meg, ill. fordítsa meg az ételt. Ellenőrizze a hőmérsékletet.
- Felmelegítés után hagyja az ételt 2-5 percre pihenni a hőmérséklet kiegyenlítődése érdekében.
- Mindig használjon edényfogó kesztyűt, illetve edényfogót, ha kiveszi az edényt.

Ételek felmelegítése	Súly	Mikrohullámú sütő teljesítménye wattban, időtartam percekben	Megjegyzés
Menü, egytálétel, készétel	350-500 g	600 W, 4-8 perc	Vegye ki az ételt a csomagolásból, melegítéshez fedje le
Italok	150 ml	900 W, 1-3 perc	Tegyen kanalat az üvegbe, az alkoholtartalmú italokat ne hevítse túl, közben ellenőrizze
	300 ml	900 W, 3-4 perc	
	500 ml	900 W, 4-5 perc	
Bébiételek, pl. tejesüveg	50 ml	360 W, 1/2-1 perc	az üvegeket cumi vagy fedő nélkül állítsa a sütőtér aljára, felmelegítés után jól rázza meg vagy keverje össze, feltétlenül ellenőrizze a hőmérsékletet
	100 ml	360 W, 1-1 1/2 perc	
	200 ml	360 W, 1-2 perc	
Leves 1 csésze	175 g	900 W, 1 1/2-2 perc	-
Leves, 2 csésze	csészénként 175 g	900 W, 2-4 perc	
Leves, 4 csésze	csészénként 175 g	900 W, 4-6 perc	
Hússzeletek vagy -darabok mártásban, pl. pörkölt	500 g	600 W, 7-10 perc	lefedve
Egytálétel	400 g	600 W, 5-7 perc	zárt edény
	800 g	600 W, 7-10 perc	
Zöldség	150 g	600 W, 2-3 perc	adjon hozzá kevés folyadékot
	300 g	600 W, 3-5 perc	

### Ételek főzése

#### Utasítások

- A lapos ételek gyorsabban megfőnek, mint ha púpozva vannak. Ezért lehetőleg laposan rendezze el az ételt az edényben. Az élelmiszereket nem szabad egymásra rétegezni.
- Az ételeket zárt edényekben főzze. Ha nincs az edénynek megfelelő méretű fedő, akkor fedje le tányérral vagy mikrohullámú sütőhöz való fóliával.

- Az ételek saját íze teljesen megmarad. Ezért csak takarékosan sózzon és fűszerezzen.
- Főzés után hagyja az ételt 2-5 percre pihenni a hőmérséklet kiegyenlítődése érdekében.
- Mindig használjon edényfogó kesztyűt illetve edényfogót, ha kiveszi az edényt.

Ételek főzése	Súly	Mikrohullámú sütő teljesítménye wattban, időtartam percekben	Megjegyzés
Egész csirke, friss, belsőségek nélkül	1,5 kg	600 W, 25-30 perc	félidőnél fordítsa meg
Halfilé, friss	400 g	600 W, 8-13 perc	-

Ételek főzése	Súly	Mikrohullámú sütő teljesítménye wattban, időtartam percekben	Megjegyzés
Zöldség, friss	250 g	600 W, 6-10 perc	A burgonyát vágja ugyanakkora darabokra. Adjon hozzá 100 g-onként 1 -2 ek vizet, majd keverje meg.
	500 g	600 W, 10-15 perc	
Burgonya	250 g	600 W, 8-11 perc	A burgonyát vágja ugyanakkora darabokra. Adjon hozzá 100 g-onként 1 -2 ek vizet, majd keverje meg.
	500 g	600 W, 12-15 perc	
	750 g	600 W, 15-22 perc	
Rizs	125 g	600 W, 4-6 perc + 180 W, 12-15 perc	Adjon hozzá kétszeres mennyiségű folyadékot, használjon magas falú, zárt edényt
	250 g	600 W, 7-9 perc + 180 W, 15-20 perc	
Édességek, pl. puding (instant)	500 ml	600 W, 5-8 perc	közben 2-3-szor keverje meg a habverővel
Gyümölcs, kompót	500 g	600 W, 9-12 perc	-

### Mikrohullámmal készíthető popcorn

#### Utasítások

- Lapos, hőálló üvegedényt használjon, pl. egy felfújforma tetejét, egy üvegtányért vagy egy üvegtálat (Pyrex)
- Az edényt mindig az 1. szintre, a rostélyra tegye.
- Ne használjon porcelán- vagy mélytányért.
- Végezze el a beállítást a táblázatban leírtak szerint. Terméktől és mennyiségtől függően szükség lehet az időtartam módosítására.

- Hogy a popcorn ne égjen oda, 1 perc és 30 másodperc elteltével rövid időre vegye ki a popcornos zacskót és rázza össze. Vigyázat forró!

#### Forrázásveszély!

- Óvatosan nyissa ki a popcornos zacskót, forró gőz távozhat.
- Soha ne a maximális mikrohullám-teljesítményt állítsa be.

Súly	Tartozékok	Szint	Mikrohullám-teljesítmény wattban, időtartam percben
Mikrohullámmal készíthető popcorn zacskónként 100 g	edény, rostély	1	600 W, 4 perc

### Tippek mikrohullámhoz

Az előkészített ételmennyiséghez nem talál beállítási adatokat.	Az alábbi gyakorlati szabály szerint hosszabbítsa meg vagy rövidítse le a főzési időket: Kétszeres mennyiség = csaknem kétszeres idő fél mennyiség = fele idő
Az étel túl száraz lett.	Következő alkalommal rövidebb főzési időt állítson be vagy alacsonyabb mikrohullám-teljesítményt válasszon. Fedje le az ételt és adjon hozzá több folyadékot.
Az étel a beállított idő letelte után még mindig nem olvadt ki, nem lett forró vagy nem főtt meg.	Hosszabb időt állítson be. A nagyobb mennyiségekhez és magasabb ételekhez hosszabb idő szükséges.
A főzési idő letelte után az étel a széleken túlmelegedett, a közepe pedig még nincs kész.	Időközben keverje meg és a következő alkalommal alacsonyabb teljesítményt és hosszabb időtartamot válasszon.
Felolvasztás után a szárnyas vagy a hús kívül elkezdett főni, belül azonban még nem olvadt ki.	Következő alkalommal kisebb mikrohullám-teljesítményt válasszon. A felolvasztandó élelmiszert nagy mennyiség esetén többször fordítsa meg.

### Torták és sütemények














#### A táblázatokhoz

#### Utasítások

- Az időértékek nem előmelegített sütőre vonatkoznak.
- Hőmérséklet és sütési idő a tészta minőségétől és mennyiségétől függ. Ezért tartományokat adtunk meg a táblázatokban. Először próbálja meg az alacsonyabb értékkel, és ha szükséges, legközelebb eggyel magasabbal. Az alacsonyabb hőmérséklet egyenletesebb barnulást biztosít.
- Kiegészítő információk a *Tippek és sütés* fejezetben található a táblázatok után.
- A süteményformát mindig a rostély közepére tegye.















#### Sütőformák:








**Utasítás.** A sötét, fémből készült sütőformák a legalkalmasabbak.

Sütemények formában	Tartozékok	Szint	Fűtési mód	Hőmérséklet °C	Mikrohullámú sütő teljesítménye wattban	Időtartam percben
Kevert tészta, egyszerű	koszorú-/ négyszögletes sütőforma	1		160-180	90 W	30-40
Kevert tészta, finom (pl. omlós sütemény)	koszorú-/ négyszögletes sütőforma	1		150-170	-	60-80
Tortalap kevert tésztából	gyümölcsös sütőforma	2		160-180	-	25-35
Gyümölcsös sütemény finom, kevert tészta	kerek-/kuglóforma	1		160-180	90 W	30-40
Piskótalap, 2 tojás	gyümölcsös sütőforma	1		150-160	-	20-25
Piskótortorta, 6 tojás, melegítse elő	sötét kerek sütőforma	1		170-180	-	30-40
Omlós tésztalap széllel	sötét kerek sütőforma**	1		170-190	-	30-40
Gyümölcs- vagy túrótorta omlós tésztalappal	sötét kerek sütőforma	2		160-170	180 W	30-40
Wähe (svájci sütemény)	sötét kerek sütőforma	1		190-200	-	40-50
Kuglóf	kuglóforma	1		160-180	90 W	30-40
Diós sütemény	sötét kerek sütőforma	1		170-180	90 W	35-45
Pizza, vékony tésztával, kevés feltéttel, melegítse elő	kerek pizzatepsi	1		220-240	-	15-20
Pikáns sütemény	sötét kerek sütőforma**	1		180-190	-	50-60

\* A süteményt kb. 20 percig hagyja hűlni a sütőben.

\*\* tegye az univerzális serpenyőre.

Sütemények univerzális serpenyőben	Tartozékok	Szint	Fűtési mód	Hőmérséklet °C	Mikrohullámú sütő teljesítménye wattban	Időtartam percben
Kevert tészta száraz töltelékkel	univerzális serpenyő	2		160-180	-	25-35
Kevert tészta lédús töltelékkel (gyümölcs)	univerzális serpenyő	1		160-180	90 W	30-40
Kelt tészta száraz töltelékkel	univerzális serpenyő	2		170-190	-	35-45
Kelt tészta lédús töltelékkel (gyümölcs)	univerzális serpenyő	2		170-190	-	45-55
Omlós tészta száraz töltelékkel	univerzális serpenyő	2		160-180	-	25-35
Omlós tészta lédús töltelékkel (gyümölcs)	univerzális serpenyő	1		160-180	-	50-60
Wähe (svájci sütemény)	univerzális serpenyő	1		190-200	-	40-50
Piskóatekercs, melegítse elő	univerzális serpenyő	2		170-190	-	10-20
Kelesztett fonott kalács 500 g lisztből	univerzális serpenyő	2		160-180	-	40-50
Karácsonyi püspökkenyér 500 g lisztből	univerzális serpenyő	2		150-170	-	60-70
Karácsonyi püspökkenyér 1 kg lisztből	univerzális serpenyő	2		140-150	-	65-75
Rétes, édes	univerzális serpenyő	1		190-210	180 W	30-40
pizza	univerzális serpenyő	1		210-230	-	25-35
Francia lepény, melegítse elő	univerzális serpenyő	2		240-250	-	15-20

Aprósütemény	Tartozékok	Szint	Fűtési mód	Hőmérséklet °C	Időtartam percben
Aprósütemény	univerzális serpenyő	2		150-170	20-30
Mandulás habcsók	univerzális serpenyő	2		120-140	35-45
Habcsók	univerzális serpenyő	2		80-100	90-110
Muffin	muffin sütőforma rostélyon	2		160-180	35-45
Forró zsírban sütendő sütemény	univerzális serpenyő	2		200-220	30-40
Leveles tésztából készült sütemény	univerzális serpenyő	2		170-190	25-25
Kelt tésztás sütemény	univerzális serpenyő	2		200-220	20-30

Kenyér- és zsemlefélek	Tartozékok	Szint	Fűtési mód	Hőmérséklet °C	Időtartam percben
Kovásszos kenyér 1,2 kg lisztből	univerzális serpenyő	2		250 + 170	10 40-50
Lepénykenyér*	univerzális serpenyő	2		220-240	15-20
Zsemle*	univerzális serpenyő	2		200-220	20-30
Zsemle kelt tésztából, édes*	univerzális serpenyő	2		190-210	15-25

\* Melegítse elő a sütőteret.

## Sütési ötletek

Saját recept szerint szeretne sütni.	Tájékozódjék a sütési táblázatokban bemutatott hasonló sütemények alapján.
Ha szilikoból, üvegből, műanyagból vagy kerámiából készült sütőformát szeretne használni.	A sütőformának 250 °C-ig hőállónak kell lennie. Ezekben a formákban a sütemények kevésbé barnulnak meg. Ha hozzákapcsolja a mikrohullámot, a táblázatban megadott értékhez képest esetleg rövidebb lesz az időtartam.
Így lehet megállapítani, hogy a kevert tésztából készült sütemény átsült-e.	A megadott sütési idő vége előtt mintegy 10 perccel szűrjön a sütemény legmagasabb részébe egy fopiszkálót. Ha nem ragad már tészta a fára, akkor a sütemény kész.
A sütemény összeesik.	Legközelebb kevesebb folyadékot használjon, vagy állítsa a sütő hőmérsékletét 10 fokkal alacsonyabbra, és hosszabbítsa meg a sütési időt. Tartsa be a receptben megadott keverési időket.
A sütemény közepén szépen feljött, de a szélén alacsony maradt.	Csak a kerek sütőforma alját kenje ki. Sütés után óvatosan, késsel lazítsa fel a süteményt.
A sütemény túl sötét lett.	Válasszon alacsonyabb hőmérsékletet, és süsse valamivel hosszabb ideig a süteményt.
A sütemény túl száraz.	Fopiszkálással szűrjön lyukakat a kész süteménybe. Azután permetezze meg gyümölcslével vagy alkoholos itallal. A következő alkalommal válasszon 10 fokkal magasabb hőmérsékletet, és állítsa rövidebbre a sütési időt.
A kenyér vagy a sütemény (pl. túró torta) jól néz ki, de belül nyúlós (ragacsos, csíkokban vizes).	A következő alkalommal használjon kevesebb folyadékot, és alacsonyabb hőmérsékleten süsse valamivel hosszabb ideig. A lédús töltelékkel készülő süteményeknél előbb süsse meg az alapot, szórja meg mandulával vagy zsemlemorzsával, és azután tegye rá a töltelékét. Tartsa be a receptet és a sütési időt.
A süteményt nem lehet kiborítani.	Sütés után hagyja a süteményt 5-10 percre hűlni, akkor könnyebben kiborítható a sütőformából. Ha még mindig nem jön ki a formából, lazítsa fel a szélét óvatosan egy késsel. Borítsa ki a süteményt, és a sütőforma alját többször törölje át hideg, nedves törülkövel. A következő alkalommal a sütőformát jobban kenje ki, és szórja meg zsemlemorzsával.
Saját hőmérővel megmérte a sütő hőmérsékletét, és eltérést tapasztalt.	A sütő hőmérsékletét a gyártó a sütőtér közepén egy ellenőrző rostállyal méri meg egy meghatározott idő után. A mért értéket valamennyi edény és tartozék befolyásolja, úgyhogy a saját méréseknél mindig lesz eltérés.
A sütőforma és a rostély között szikrák keletkeznek.	Ellenőrizze, hogy a sütőforma külseje tiszta-e. Változtassa meg a forma helyzetét a sütőtérben. Ha ez nem segít, mikrohullám nélkül süssön tovább. Ebben az esetben a sütési idő hosszabb.

## Sütés és grillezés

### A táblázatokhoz

A hőmérséklet és a sütési idő az ételek minőségétől és mennyiségétől függ. Ezért tartományokat adtunk meg a táblázatokban. Először próbálja meg az alacsonyabb értékkel, és ha szükséges, legközelebb eggyel magasabbal.

Kiegészítő információk a "Tippek sütéshez és grillezéshez" fejezetben található a táblázatok után.

### Edény

Bármilyen hőálló, mikrohullámú sütőhöz alkalmas edény használható. A fémből készült sütőformák csak mikrohullámú sütő nélküli sütéshez alkalmasak.

Az edény nagyon forró lehet. Használjon edényfogót vagy konyharuhát a kivételéhez.

Tegye a forró üvegedényt egy száraz konyharuhára. Ha az alátét nedves vagy hideg, az üveg megrepedhet.

### Tudnivalók a sütéshez

Hús és szárnyas sütéséhez magas sütőformát használjon.

Ellenőrizze, hogy az edény illik-e a sütőbe. Ne legyen túl nagy.

Hús:

Az edény aljára tegyen egy kis folyadékot. Párolt sült húzhoz kicsivel több folyadékot használjon. Az időtartam felénél fordítsa meg a húsdarabokat. Amikor a sült elkészült, hagyja még 10 percre a kikapcsolt, zárt sütőben pihenni. Így a hús szaftja jobban eloszlik.

Szárnyas:

Az idő  $\frac{2}{3}$ -ának letelte után fordítsa meg a húsdarabokat.

### Tudnivalók a grillezéshez

#### Utasítások

- Mindig zárt sütőajtónál grillezzen, és soha ne melegítsen elő.
- A grillszettek lehetőleg legyenek ugyanakkorák. A frissensültnek legalább 2-3 cm vastagnak kell lennie. Akkor egyenletesen pirulnak meg és finom szaftosak maradnak. A frissensülteket csak grillezés után sózza meg.
- A grillszettek grillfogóval forgassa. Ha villával szűrje meg a húst, kifolyik a szaftja és túl száraz lesz.
- A sötét hús, pl a marha, gyorsabban megpirul, mint a világos hús, pl. borjú vagy sertés. A világos húsból vagy halból való grillszettek felülete gyakran csak világosbarna, belül azonban puha és lédús.



- A grillfűtőtest automatikusan kapcsol ki és be. Ez normális. A be-kikapcsolás gyakorisága a beállított grillfokozattól függ.

### Tudnivalók a pároláshoz

Hús párolásához fedős edényt használjon.

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

### Marhahús

#### Utasítások

- Fordítsa meg a párolt marhasültet az idő  $\frac{1}{3}$ -ának és  $\frac{2}{3}$ -ának letelte után. A végén még kb. 10 percig hagyja állni.
- A marhafilé és a sült hátszín félidőnél fordítsa meg. A végén még kb. 10 percig hagyja állni.
- Fordítsa meg a steaket az idő  $\frac{2}{3}$ -ának letelte után.

Marhahús	Tartozékok	Szint	Fűtési mód	Hőmérséklet °C, grillfokozat	Mikrohullámú sütő teljesítménye wattban	Időtartam percben
Párolt marhasült, kb. 1 kg	zárt edény, rostély	1		190-210	-	120-140
Párolt marhasült, kb. 1,5 kg	zárt edény, rostély	1		180-200	-	140-160
Párolt marhasült, kb. 2 kg	zárt edény, rostély	1		170-190	-	160-180
Marhafilé, közepes, kb. 1 kg	zárt edény, rostély	1		200-220	90 W	30-40
Marhafilé, közepes, kb. 1,5 kg	zárt edény, rostély	1		230-240	90 W	45-55
Sült hátszín, közepes, kb. 1 kg	nyitott edény, rostély	1		240-250	180 W	30-40
Steak, közepes, 3 cm vastag	Univerzális serpenyő + rostély	1 3		3	-	1. oldal: kb.10-15 2. oldal: kb.5-10

### Borjűhús

**Utasítás.** A borjűsültet és -csülköt félidőnél fordítsa meg. A végén még kb. 10 percig hagyja állni.

Borjűhús	Tartozékok	Szint	Fűtési mód	Hőmérséklet °C-ban	Mikrohullámú sütő teljesítménye wattban	Időtartam percben
Borjűsült, kb. 1 kg	zárt edény, rostély	1		210-220	90 W	60-70
Borjűsült, kb. 1,5 kg	zárt edény, rostély	1		200-210	90 W	70-80
Borjűsült, kb. 2 kg	zárt edény, rostély	1		190-200	90 W	80-100
Borjűcsülök, kb. 1,5 kg	zárt edény, rostély	1		190-200	-	120-130


### Sertéshús

#### Utasítások

- A sovány sertéssültet és a bőr nélküli sültet félidőnél fordítsa meg. A végén még kb. 10 percig hagyja állni.
- A sültet bőrrel felfelé tegye az edénybe. Vagdalja be a bőrét. Ne fordítsa meg a sültet. A végén még kb. 10 percig hagyja állni.








- A sertésfilét és a füstölt karajt ne fordítsa meg. A végén még kb. 5 percig hagyja állni.
- Fordítsa meg a tarjából készült sültet az idő  $\frac{2}{3}$ -ának letelte után.

Sertéshús	Tartozékok	Szint	Fűtési mód	Hőmérséklet °C, grillfokozat	Mikrohullámú sütő teljesítménye wattban	Időtartam percben
Sült bőr nélkül (pl. tarja), kb. 750 g	zárt edény, rostély	1		220-240	180 W	40-50
Bőrös sült (pl. lapocka), kb. 1,5 kg	nyitott edény, rostély	1		180-200	-	150
Bőrös sült (pl. lapocka), kb. 2 kg	nyitott edény, rostély	1		170-190	-	180
Sertésfilé, kb. 500 g	zárt edény, rostély	1		210-230	90 W	20-25
Sertéssült, sovány, kb. 1 kg	zárt edény, rostély	1		210-230	90 W	50-60
Sertéssült, sovány, kb. 1,5 kg	zárt edény, rostély	1		200-220	90 W	70-80
Sertéssült, sovány, kb. 2 kg	zárt edény, rostély	1		190-210	180 W, 10 perc + 90 W, 75-85 perc	85-95

Sertéshús	Tartozékok	Szint	Fűtési mód	Hőmérséklet °C, grillfokozat	Mikrohullámú sütő teljesítménye wattban	Időtartam percben
Füstölt tarja csonttal, kb. 1 kg	nyitott edény, rostély	1	-	-	360 W	45-50
Tarjából készült steak, 2 cm vastag	Univerzális serpenyő + rostély	1 3		2	-	1. oldal: kb. 15-20 2. oldal: kb. 10-15

### Bárány- és vadhús

**Utasítás.** A bányát és a vadat félidőnél fordítsa meg.



Bárány- és vadhús	Tartozékok	Szint	Fűtési mód	Hőmérséklet °C, grillfokozat	Mikrohullámú sütő teljesítménye wattban	Időtartam percben
Báránygerinc csonttal, kb. 1 kg	nyitott edény, rostély	1		190-210	-	40-50
Báránycomb csont nélkül, közepes, kb. 1,5 kg	zárt edény, rostély	1		180-200	-	90-100
Őzgerinc csonttal, kb. 1 kg	zárt edény, rostély	1		210-220	-	40-50
Őzcomb csont nélkül, kb. 1,5 kg	zárt edény, rostély	1		180-190	-	105-120
Vaddisznósült, kb. 1,5 kg	zárt edény, rostély	1		200-220	-	90-100
Szarvassült, kb. 1,5 kg	zárt edény, rostély	1		200-220	-	90-100
Nyúl, kb. 1,5 kg	zárt edény, rostély	1		200-220	90 W	25-35

### Egyebek

#### Utasítások

■ A vagdalt húst a végén még kb. 10 percig hagyja állni.

■ A virslit az idő 2/3-ának letelte után fordítsa meg.

Egyebek	Tartozékok	Szint	Fűtési mód	Hőmérséklet °C, grillfokozat	Mikrohullámú sütő teljesítménye wattban	Időtartam percben
Vagdalt hús, kb. 1 kg hús	nyitott edény, rostély	1		170-190	600 W, 10 perc + 180 W, 40-50 perc	-
Virslit grillezéshez, 4-6 darab darabja kb. 150 g	Univerzális serpenyő + rostély	1 3		3	-	1. oldal: kb. 10-15 2. oldal: kb. 5-10

### Szárnyas

#### Utasítások

■ Az egész csirkét, csirkemellet és békapulykát mellső oldalával lefelé tegye az edénybe. Az idő 2/3-ának letelte után fordítsa meg.

■ A jércét mellső oldalával lefelé tegye az edénybe. Az idő 2/3-ának letelte után fordítsa meg, és a mikrohullám-teljesítményt állítsa 180 watt-ra.

■ A fél csirkét és a darabolt csirkét a bőrös oldalával felfelé tegye az edénybe. Ne fordítsa meg.

■ Fordítsa meg a kacsát és a libát az idő 1/3-ának és 2/3-ának letelte után.

■ A kacsát és libamellet a bőrös oldalával lefelé tegye az edénybe. Félidőnél fordítsa meg.

■ A libacombot félidőnél fordítsa meg. A bőrét szurkálja meg.

■ Fordítsa meg a pulykatekerccset az idő 2/3-ának letelte után.

■ A pulykamellet és -felsőcombot a bőrös felével lefelé tegye az edénybe. Az idő 2/3-ának letelte után fordítsa meg.

Szárnyas	Tartozékok	Szint	Fűtési mód	Hőmérséklet °C, grillfokozat	Mikrohullámú sütő teljesítménye wattban	Időtartam percben
csirke, egész, kb. 1,2 kg	zárt edény, rostély	1		230-250	360 W	25-35
Jérce, egész	zárt edény, rostély	1		200-220	360 W 180 W	30 15-25
csirke, fél, egyenként 500 g	nyitott edény, rostély	1		180-200	360 W	30-35
darabolt csirke, kb. 800 g	nyitott edény, rostély	1		190-210	360 W	30-35
darabolt csirke, kb. 1,5 kg	nyitott edény, rostély	1		190-210	360 W	35-40
csirkemell, kb. 500 g	nyitott edény, rostély	1		190-210	180 W	25-30

\* Öntsön 50 ml vizet az univerzális serpenyőbe.

Szárnycs	Tartozékok	Szint	Fűtési mód	Hőmérséklet °C, grillfokozat	Mikrohullámú sütő teljesítménye wattban	Időtartam perc-ben
Kacsa, egész, 1,5-1,7 kg	univerzális serpenyő	1		170-190	180 W	60-80
Kacsamell, 2 darab, darabja 300-400 g	Rostély + univerzális serpenyő*	2 1		3	90 W	18-22
Liba, egész, 3-3,5 kg	univerzális serpenyő	1		170-190	180 W	80-90
Libamell, 2 darab, darabja 500 g	Rostély + univerzális serpenyő*	2 1		210-230	90 W	20-25
Libacomb, 4 darab, kb. 1,5 kg	Rostély + univerzális serpenyő*	2 1		170-190	180 W	30-40
Bébi pulyka, egész, kb. 3 kg	univerzális serpenyő	1		170-180	180 W	60-70
Pulykatekercs, kb. 1,5 kg	zárt edény, rostély	1		190-200	180 W	60-70
Pulykamell, kb. 1 kg	zárt edény, rostély	1		200-210	-	80-90
Pulyka felsőcomb, kb. 1,3 kg	zárt edény, rostély	1		210-230	360 W	45-50

\* Öntsön 50 ml vizet az univerzális serpenyőbe.

## Hal

### Utasítások

- Grillezéshez tegye az egész halat, pl. pisztrángot, a rostély közepére.

- Az egész, párolt halat hasával lefelé főzze.

Hal	Tartozékok	Szint	Fűtési mód	Grillfokozat	Mikrohullámú sütő teljesítménye wattban	Időtartam perc-ben
Hal egészben, pl. pisztráng kb. 300 g, grillezve	Univerzális serpenyő + Rostély*	1 3		2	-	1. oldal: kb. 10-15 2. oldal: kb. 8-12
Halkotlett pl. lazac 3 cm vastag, grillezve	Univerzális serpenyő + Rostély*	1 3		3	-	1. oldal: kb. 10-12 2. oldal: kb. 8-12
egész hal, 2-3 darab, darabja 300 g, grillezve	Univerzális serpenyő + Rostély*	1 3		2	-	1. oldal: kb. 10-15 2. oldal: kb. 10-15
egész hal, kb. 1 kg, párolt	zárt edény, rostély	1	-	-	600 W	10-15
egész hal, kb. 1,5 kg, párolt	zárt edény, rostély	1	-	-	600 W 360 W	10-15 5-10
egész hal, kb. 2 kg, párolt	zárt edény, rostély	1	-	-	600 W 360 W	15-20 10-15
Halfilé, pl. tengeri lazac, kb. 800 g, párolt	zárt edény, rostély	1	-	-	600 W	9-14

\* A rostélyt előbb olajozza meg.

## Tippek sütéshez és grillezéshez

A sült pontos súlyára vonatkozóan nincsenek adatok a táblázatban.	Kis sült darabokhoz magasabb hőmérsékletet és rövidebb sütési időt válasszon. Nagyobb sült daraboknál alacsonyabb hőmérsékletet és hosszabb sütési időt válasszon.
Hogyan állapítható meg, hogy a sült elkészült-e.	Használjon húshőmérőt (a szakkereskedésben kapható) vagy végezze el a „kanálpróbát”. Nyomja meg a kanállal a sültet. Ha a húst feszesnek érzi, készen van. Ha enged a nyomásnak, még süsse egy darabig.
Ha a sült jól néz ki, de a mártás megégett.	Válasszon a következő alkalommal kisebb sütőedényt, vagy adjon hozzá több folyadékot.
Ha a sült jól néz ki, de a mártás túl világos és vízíű.	Válasszon a következő alkalommal nagyobb sütőedényt, és adjon hozzá kevesebb folyadékot.
A sült nem sült át.	Vágja fel a sültet. Készítse el a mártást a sütőedényben, és tegye a sült hússzeleteket a mártásba. Csak mikrohullámmal párolja készre a húst.

## Felfújtak, csőben sülték, piritós

### Utasítások

- A táblázat nem előmelegített sütőre vonatkozik.

- A felfújtakhoz és a csőbensültékhez használjon nagy, lapos edényt. Szűk, magas edényekben az ételek elkészítéséhez több idő kell, és a felső részük is sötétebb lesz.

- Tegye a felfújtat egy mikrohullámú sütőhöz megfelelő edényben a rostélyra.
- A felfújtakat és csőben sülteteket hagyja a készülék lekapcsolása után még 5 percig pirulni.
- Felfújtakhoz, burgonyafelfújthoz és lasagnehoz 4-5 cm magas felfújtformát használjon.

- A szuflét egy adagos formába vagy magas felfújt formába tegye. Melegítse elő a sütőteret.
- Pirítós: Helyezzen 4 darabot egymás mellé az univerzális serpenyő közepére. Tegyen 12 darabot egymástól egyenlő távolságra az univerzális serpenyőre.

Felfújtak, csőben sülték, pirítós	Tartozékok	Szint	Fűtési mód	Hőmérséklet °C, grillfokozat	Mikrohullámú sütő teljesítménye wattban	Időtartam percben
Felfújt, édes, kb. 1,5 kg	nyitott edény, rostély	1		140-160	360 W	25-35
Szuflé	nyitott edény, rostély	1		160-180	-	40-50
Szuflé egy adagos formában	rostély	1		200-210	-	12-17
Tésztafelfújt, kb. 1 kg	nyitott edény, rostély	1		140-160	600 W	20-30
Lasagne, kb. 2 kg	nyitott edény, rostély	2		180-200	600 W	20-30
Burgonyafelfújt nyers hozzávalókból, kb. 1,1 kg	nyitott edény, rostély	1		170-190	600 W	20-25
Pirítós készítése, 4 darab	univerzális serpenyő	2		3	-	8-13
Pirítós készítése, 12 darab	univerzális serpenyő	2		3	-	9-14

## Késztermékek

### Utasítások

- Ügyeljen a csomagoláson található gyártói utasításokra.
- A táblázat nem előmelegített sütőre vonatkozik.
- A hasábburgonyát, krokettet és a pirított burgonyát ne tegye egymásra.

- A halrudacskákat, csirke alsócombot, csirkedarabokat és a zöldségburgert félidőnél fordítsa meg.
- A tejszínes tortát tartozék nélkül tegye a sütő aljára, a 0. szintre

Késztermékek	Tartozékok	Szint	Fűtési mód	Hőmérséklet °C-ban	Mikrohullámú sütő teljesítménye wattban	Időtartam percben
Pizza vékony tésztával	univerzális serpenyő	1		210-230	-	20-25
Pizza vastag tésztával	univerzális serpenyő	1		200-220	90 W	15-25
Minipizza	univerzális serpenyő	1		210-230	-	15-20
Pizzás bagett	univerzális serpenyő	2		180-190	-	15-20
Hasábburgonya	univerzális serpenyő	1		220-230	-	20-25
Krokkett	univerzális serpenyő	1		200-220	-	25-35
Pirított burgonya, töltött burgonyatáska	univerzális serpenyő	2		200-220	-	25-35
Zsemle, bagett	rostély	2		200-220	-	15-20
Perec, nyers tésztából	univerzális serpenyő*	2		190-210	-	20-25
Átmelegített zsemle vagy bagett	rostély	2		140-150	-	12-15
Halrudacskák	univerzális serpenyő	2		190-210	180 W	10-15
Csirke alsócomb, darabok	univerzális serpenyő	2		190-210	360 W	15-20
Zöldségburger	univerzális serpenyő	2		200-220	180 W	15-25
Rétes	univerzális serpenyő	2		200-220	90 W	20-25
Lasagne	rostély	2		200-210	180 W	18-23

\*\* Az univerzális serpenyőt bélelje ki sütőpapírral.

A sütőpapírnak ezekre a hőmérsékletekre alkalmasnak kell lennie.

# Próbaételek

A szakintézmények a kombinált mikrohullámú sütő minőségét és működését ezen ételek alapján vizsgálják.

Az EN 60705, IEC 60705, ill. DIN 44547 és EN 60350 (2009) szabványok szerint




## Felolvasztás mikrohullámú sütővel

Étel	Mikrohullámú sütő teljesítménye, watt, időtartam percekben	Megjegyzés
Hús	180 W, 5 perc. + 90 W, 10-15 perc.	A Ø 22 cm-es pyrexformát tegye a rostélyra az 1. szintre. Kb. 10 perc múlva a felolvadt húst tegye külön.

## Főzés mikrohullámmal

Étel	Mikrohullámú sütő teljesítménye, watt, időtartam percekben	Megjegyzés
Madártej	360 W, 10 perc. + 180 W, 20-25 perc.	Tegye a pyrexformát a rostélyra, az 1. szintre.
Piskóta	600 W, 8-10 perc	A Ø 22 cm-es pyrexformát tegye a rostélyra az 1. szintre.
Vagdalt hús	600 W, 20-25 perc	Tegye a pyrexformát a rostélyra, az 1. szintre.

## Főzés mikrohullámú sütővel kombinálva

Étel	Mikrohullámú sütő teljesítménye, watt, időtartam percekben	Fűtési mód	Hőmérséklet °C	Megjegyzés
Burgonyafelfújt	600 W, 20-25 perc		170-190	A Ø 22 cm-es pyrexformát tegye a rostélyra az 1. szintre.
Sütemény	180 W, 15-20 perc		180-200	A Ø 22 cm pyrexformát tegye a rostélyra az 1. szintre.
Csirke*	360 W, 30-35 perc		200-220	15 perc múlva fordítsa meg.








\* Tolja be a rostélyt a 2. az univerzális serpenyőt az 1. szintre.

## Sütés:



### Utasítások

■ A táblázat nem előmelegített sütőre vonatkozik.

■ Almás lepény: A sötét kerek sütőformákat elcsúsztatva tegye egymás mellé.

	Edény	Szint	Fűtési mód	Hőmérséklet °C	Sütési idő percben
Kinyomós sütemény	univerzális serpenyő	2		160-180	20-30
	univerzális serpenyő	2		150-170	20-30
Aprósütemények	univerzális serpenyő	2		150-170	25-35
	univerzális serpenyő	2		140-160	25-35
Vízspiskóta	kerek sütőforma rostélyon	1		170-180	30-40
Kelt tésztából készült sütemény	univerzális serpenyő	2		170-190	45-55
Bevonatos almáspite	2 kerek sütőforma, Ø 20 cm + univerzális serpenyő	1		180-200	70-90

## Grillezés

	Tartozékok	Szint	Fűtési mód	Grillfokozat	Időtartam, perc
Kenyérpirítás*	rostély	3		3	1-2
Hamburger fasírt 12 darab**	Rostély + univerzális serpenyő	3 1		3	30

\* 5 percig melegítse elő.

\*\* Félidőnél fordítsa meg.

# Acrylamid az élelmiszerekben

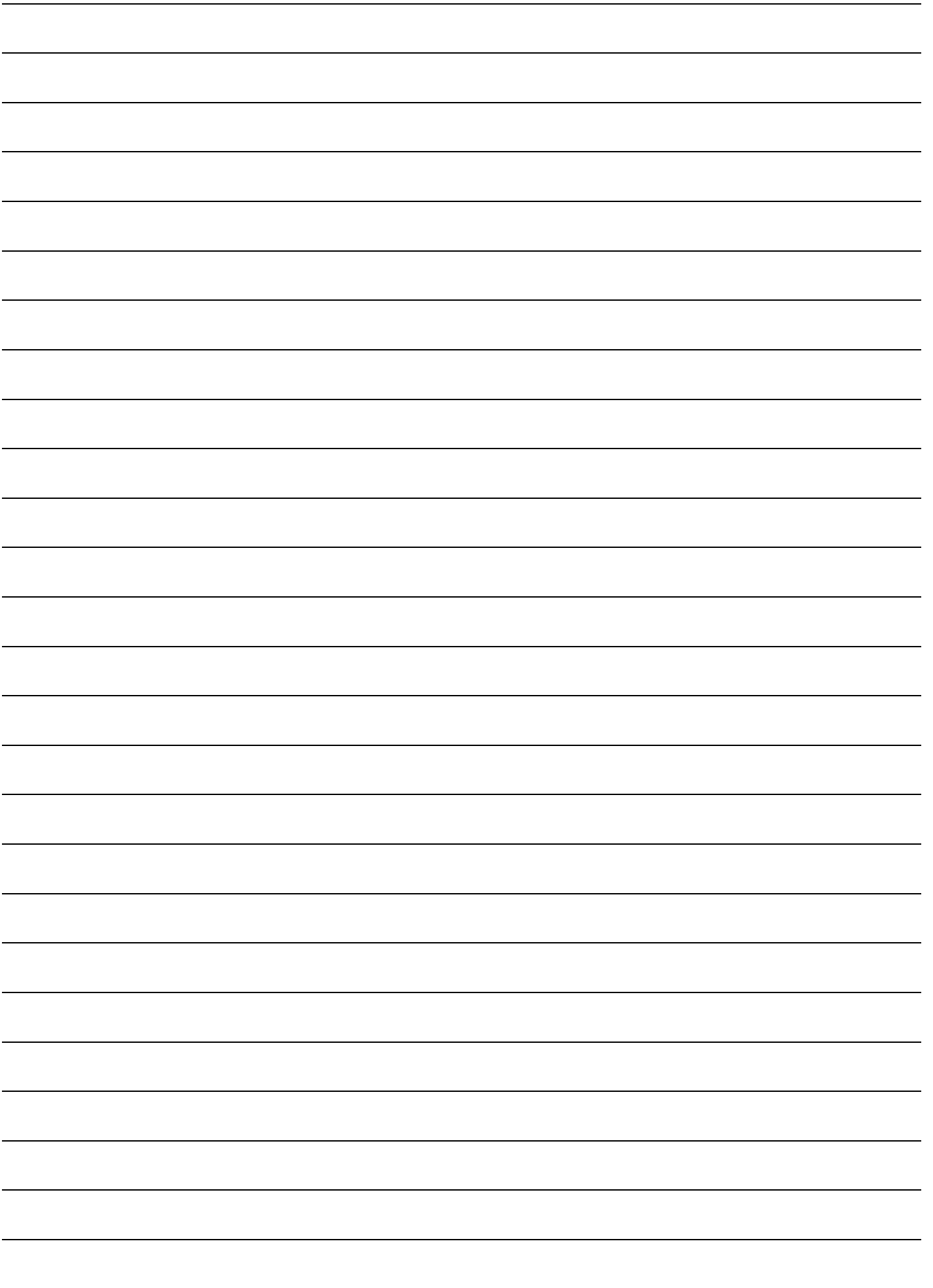
## Melyik ételre vonatkozik?

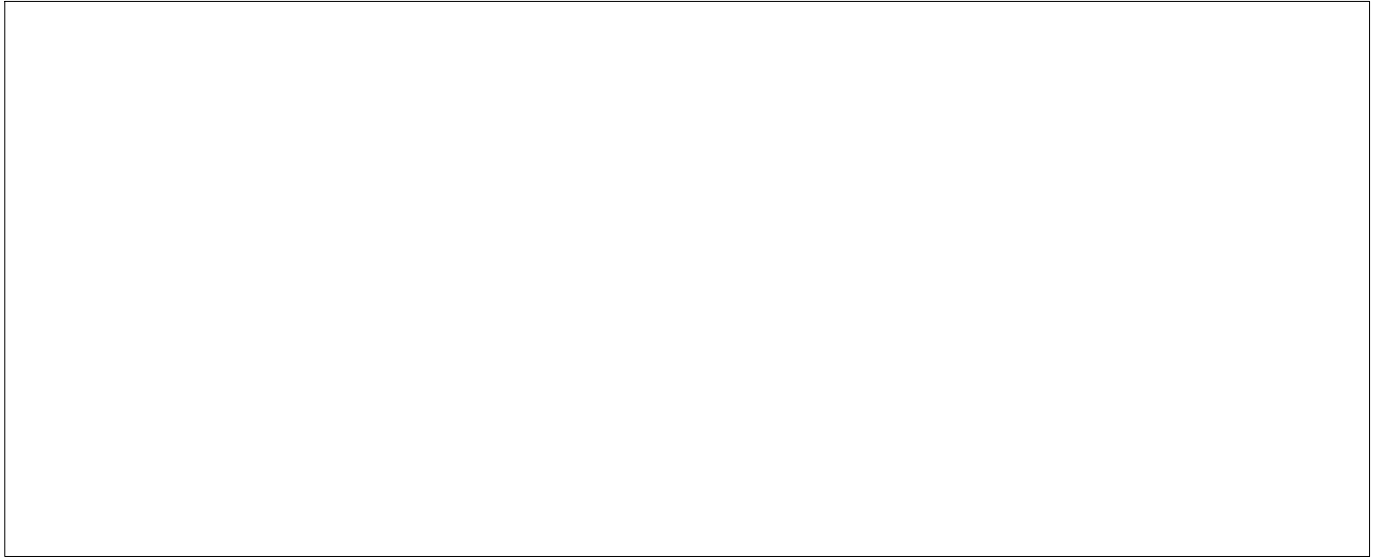
Az acrylamid elsősorban a magas hőmérsékleten elkészített gabona- és burgonyatermékekénél mint pl. a

burgonyasziromnál, hasáburgonyánál, pirítósnál, zsemlénél, kenyérnél, finom pékárúnál (kekszek, mézeskalács, spekulatius, adventi mézes sütemény) keletkezik.

## Tippek az ételek acrylamid-szegény elkészítéséhez

Általános	A főzési idők lehetőleg legyenek rövidek. Az ételeket aranyárgára pirítsa, ne túl sötétre. A nagy, vastag főznivaló kevesebb acrylamidot tartalmaz.
Aprósütemény Sütőben készült hasáburgonya	Felső/ alsó fűtéssel max. 200 °C, 3 dimenziós forró levegővel vagy max. 180 °C-os forró levegővel. Felső/ alsó fűtéssel max. 190 °C, 3 dimenziós forró levegővel vagy max. 170 °C-os forró levegővel. A tojás, illetve a tojássárgája csökkenti az acrylamid kialakulását. Egyenletesen és egy rétegben ossza el az ételt a sütőtepsin. Legalább 400 g-ot süssön sütőtepsinként, hogy a hasáburgonya ne száradjon ki.





**Robert Bosch Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)



9000653950

910314

1