



Register your new Bosch now:  
[www.bosch-home.com/welcome](http://www.bosch-home.com/welcome)



**Sütő mikrohullám funkcióval  
HMG6764.1**



**BOSCH**

[hu] Használati utasítás



# Tartalomjegyzék

	<b>Rendeltetésszerű használat</b> .....	<b>4</b>		<b>Sütőhőmérő</b> .....	<b>21</b>
	<b>Fontos biztonsági előírások</b> .....	<b>5</b>	Fűtési módok .....	21	
Általános .....	5		Sütőhőmérő behelyezése az alapanyagba .....	21	
Mikrohullámú sütő .....	6		Belső hőmérséklet beállítása .....	22	
Sütőhőmérő .....	7		Különbéféle élelmiszerek belső hőmérséklete .....	22	
Tisztítási funkció .....	7			<b>Gyerekszár</b> .....	<b>23</b>
	<b>A sérülések okai</b> .....	<b>7</b>	Bekapcsolás és kikapcsolás .....	23	
Általános .....	7			<b>Alapbeállítások</b> .....	<b>23</b>
Mikrohullámú sütő .....	8		Alapbeállítások megváltoztatása .....	23	
	<b>Környezetvédelem</b> .....	<b>8</b>	Az alapbeállítások listája .....	23	
Energiatakarékosság .....	8		Áramkimaradás .....	24	
Ártalmatlanítás környezetbarát módon .....	8		Az idő módosítása .....	24	
	<b>A készülék megismerése</b> .....	<b>9</b>		<b>Sabbat beállítás</b> .....	<b>24</b>
Kezelőfelület .....	9		Sabbat beállítás elindítása .....	24	
Kezelőelemek .....	9			<b>Tisztítószer</b> .....	<b>25</b>
Kijelző .....	10		Megfelelő tisztítószer .....	25	
Üzemmodok .....	10		Készülék tisztántartása .....	26	
Fűtési módok .....	11			<b>Tisztítási funkció</b> .....	<b>26</b>
Mikrohullám .....	12		Pirolízis .....	26	
További információk .....	12		Szárítás .....	27	
A sütőtér funkciói .....	12			<b>Tartók</b> .....	<b>28</b>
	<b>Tartozékok</b> .....	<b>13</b>	Állványok ki- és beakasztása .....	28	
Mellékelt tartozékok .....	13			<b>A készülék ajtaja</b> .....	<b>29</b>
Tartozék behelyezése .....	13		Ajtóburkolat levétele .....	29	
Speciális tartozékok .....	14		Ajtólapok ki- és beszerelése .....	29	
	<b>Az első használat előtt elvégzendő tennivalók</b> 14			<b>Mi a teendő zavar esetén?</b> .....	<b>31</b>
Az első üzembe helyezés .....	14		Saját kezű zavarelhárítás .....	31	
Sütőtér és tartozékok tisztítása .....	14		Maximális időtartam .....	31	
	<b>A készülék kezelése</b> .....	<b>15</b>	Sütőtérlámpák .....	31	
A készülék be- és kikapcsolása .....	15			<b>Vevőszolgálat</b> .....	<b>32</b>
Üzemmod indítása .....	15		E-szám és FD-szám .....	32	
Üzemmod beállítása .....	16			<b>Ételek</b> .....	<b>32</b>
Fűtési mód és hőmérséklet beállítása .....	16		Beállítási tanácsok .....	32	
Gyors felfűtés .....	16		Sütésérzékelő .....	33	
	<b>Időfunkciók</b> .....	<b>17</b>	Étel beállítása a Segéd használatával .....	33	
Időtartam beállítása .....	17				
Befejezés beállítása .....	18				
A jelzőóra beállítása .....	18				
	<b>A mikrohullámú sütő</b> .....	<b>19</b>			
Edény .....	19				
Mikrohullám-teljesítmények .....	19				
Mikrohullám üzemmod beállítása .....	19				
Mikrokombi beállítása .....	20				
Szárítás .....	20				

**Kísérleti konyhánkban teszteltük Önnek . . . . . 34**

Ne használjon szilikonformát . . . . .	34
Sütemények és aprósütemények . . . . .	34
Kenyér- és zsemlefélék . . . . .	38
Pizza, quiche és pikáns sütemények . . . . .	39
Felfújt és szuflé . . . . .	41
Szárnyasok . . . . .	42
Hús . . . . .	44
Hal . . . . .	47
Köreték és zöldségek . . . . .	49
Desszert . . . . .	51
Energiatakarékosság az Eco fűtési módokkal . . . . .	52
Akrilamid az élelmiszerekben . . . . .	53
Kímélő párolás . . . . .	54
Aszalás . . . . .	55
Befőzés . . . . .	56
Tészta kelesztése . . . . .	57
Felolvasztás . . . . .	57
Ételek melegítése mikrohullámmal . . . . .	59
Melegen tartás . . . . .	60
Próbaételek . . . . .	61

További információkat a termékekről, a tartozékokról, az alkatrészekről és a szervizzel kapcsolatban internetes oldalunkon: **www.bosch-home.com** és az Online-Shop-ban: **www.bosch-eshop.com** talál.

**Rendeltetésszerű  
használat**

Gondosan olvassa el ezt az útmutatót. Csak így tudja készülékét helyesen és biztonságosan kezelni. A használati és szerelési utasítást őrizze meg a későbbi használathoz vagy a későbbi tulajdonos számára.

Ezen készülék csak beépítésre készült. Vegye figyelembe a speciális szerelési útmutatót.

Kicsomagolás után ellenőrizze a készüléket. Szállítási sérülés esetén ne csatlakoztassa.

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

Ez a készülék csak háztartásban vagy ház körül való alkalmazásra készült. A készüléket kizárólag ételek és italok készítésére használja. A készüléket üzemelés közben soha ne hagyja felügyelet nélkül. A készüléket csak zárt helyiségben használja.

Ezt a készüléket legfeljebb 2000 méter tengerszint feletti magasságig való használatra tervezték.

Ezt a készüléket 8 év feletti gyerekek és csökkent fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességű, ill. tapasztalatlan személyek csak a biztonságukért felelős személy felügyelete mellett használhatják, illetve akkor, ha megtanulták a készülék biztonságos használatát és megértették az ebből eredő veszélyeket.

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

8 évnél fiatalabb gyerekeket ne engedjen a készülék és a csatlakozóvezeték közelébe.

A tartozékokat mindig megfelelő helyzetben tolja be a sütőtérbe. → "Tartozékok" a(z) 13. Oldalon

## Fontos biztonsági előírások

### Általános

#### Figyelmeztetés – Égésveszély!

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

#### Figyelmeztetés – Égésveszély!

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

#### Figyelmeztetés – Forrázásveszély!

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

#### Figyelmeztetés – Sérülésveszély!

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

#### Figyelmeztetés – Áramütésveszély!

- A szakszerűtlen javítások veszélyesek. Javításokat csak szakképzett ügyfélszolgálati technikus végezhet, és csak ő cserélheti ki a sérült csatlakozóvezetéseket. Ha a készülék hibás, húzza ki a csatlakozódugót vagy kapcsolja ki a biztosítékot a biztosítószekrényben. Hívja az ügyfélszolgálatot
- A forró készülékrészeknél az elektromos készülékek kábelszigetelése megolvadhat. Soha ne érintkezzen az elektromos készülékek csatlakozó kábele forró készülékrészekkel.
- Az intenzív nedvesség áramütést okozhat. Ne használjon magasnyomású vagy gőzsugaras tisztítógépet.
- A hibás készülék áramütést okozhat. Soha ne kapcsolja be a hibás készüléket. Húzza ki a csatlakozódugót és kapcsolja ki a biztosítékot a biztosítószekrényben. Hívja az ügyfélszolgálatot

#### Figyelmeztetés – Mágneses veszély!

A kezelőfelület vagy a kezelőelemek állandó mágneseket tartalmaznak. A mágnesek az elektronikus implantátumok, pl. szívritmus-szabályozó vagy inzulinpumpa működését befolyásolhatják. Az elektronikus implantátumot viselő személyeknek legalább 10 cm-es távolságot kell tartani a kezelőfelülettől.



## Mikrohullámú sütő

### Figyelmeztetés – Égésveszély!

- A készülék nem rendeltetésszerű használata veszélyes és sérüléseket okozhat.  
Nem megengedett étel vagy ruhanemű szárítása, parafa, magvakkal vagy gabonával töltött párna, szivacs, nedves tisztítókendő és hasonlók melegítése. Például a felmelegített parafa és a magvakkal vagy gabonával töltött párnák még órák múlva is meggyulladhatnak. A készüléket kizárólag ételek és italok készítésére használja.
- Az élelmiszerek lángra lobbanhatnak. Soha ne melegítse az ételt hőszigetelő csomagolásban.  
Soha ne melegítse figyelmetlenül a műanyag-, papír- vagy más gyúlékony csomagolásban levő élelmiszert.  
Soha ne állítson be túl nagy mikrohullám-teljesítményt vagy túl hosszú időtartamot. Tartsa be az ebben a használati útmutatóban feltüntetett utasításokat.  
Soha ne szárítson élelmiszert a mikrohullámú sütőben.  
Alacsony víztartalmú ételeket, pl. kenyeret, soha ne olvasszon ki vagy melegítsen túl nagy mikrohullám-teljesítményen, illetve túl hosszú ideig.
- Az étolaj meggyulladhat. Soha ne melegítsen tiszta étolajat a mikrohullámú sütőben.

### Figyelmeztetés – Robbanásveszély!

Folyadékok vagy más élelmiszerek a szorosan lezárt edényekben felrobbanhatnak. Soha ne melegítsen folyadékot vagy más élelmiszert szorosan lezárt edényben.

### Figyelmeztetés – Égésveszély!

- A kemény héjú vagy bőrös élelmiszerek a felmelegítés alatt, de még utána is robbanásszerűen szétpukkadhatnak. Soha ne főzzön tojást héjastól vagy ne melegítsen kemény tojást. Ne főzzön héjas állatokat és rákot. Tükörtojás vagy buggyantott tojás készítésekor előbb szűrje ki a tojássárgáját. A kemény héjú vagy bőrös élelmiszerek esetében, mint pl. alma, paradicsom, burgonya vagy virsli, a héj megrepedhet. Ezért melegítés előtt szűrje ki a héjat vagy a bőrt.

- A hó nem oszlik el egyenletesen a bébiételben. Soha ne melegítse a bébiételeket zárt edényben. Mindig vegye le a fedelet vagy a cumit. Melegítés után alaposan rázza fel vagy kavarja meg. Ellenőrizze a hőmérsékletet, mielőtt a gyermeknek adná az ételt.
- A forró ételek hőt adnak le. Az edény forró lehet. Az edényt vagy a tartozékokat mindig fogókesztyűvel vegye ki a sütőtérből.
- Légmentesen lezárt élelmiszerek esetén a csomagolás szétduzzanhat. Mindig ügyeljen a csomagoláson található gyártói utasításokra. Az ételt mindig edényfogóval vegye ki a sütőtérből.

### Figyelmeztetés – Forrázásveszély!

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

### Figyelmeztetés – Sérülésveszély!

A nem alkalmas edény szétrepedhet. Porcelán- és kerámiaedények esetében előfordulhat, hogy a fogantyúkon és a fedeleken apró lyukak találhatók. A lyukak mögött üreg van. Az üregbe bejutott nedvesség szétfeszítheti az edényt. Csak mikrohullámú sütőhöz megfelelő edényt használjon.

### Figyelmeztetés – Áramütésveszély!

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

### Figyelmeztetés – Súlyos egészségkárosodás veszélye!

- Nem megfelelő tisztítás esetén a készülék felülete károsodhat. A sütőből mikrohullámú energia léphet ki. Rendszeresen tisztítsa meg a készüléket, és az élelmiszer-maradványokat azonnal távolítsa el. A sütőteret, az ajtó tömítést, az ajtót és az ajtóütközőt mindig tartsa tisztán.
- A sérült sütőterajtó vagy ajtó tömítés miatt mikrohullámú energia távozhat. Soha ne használja a készüléket, ha a sütőtér ajtajának tömítése vagy műanyag kerete sérült. Hívja a vevőszolgálatot.

- Borítás nélküli készülékeknél mikrohullámú energia távozik. Soha ne vegye le a készülék borítását. Karbantartási vagy javítási munkákhoz hívja az ügyfélszolgálatot.

## Sütőhőmérő

### Figyelmeztetés – Áramütésveszély!

A hibás sütőhőmérő megsértheti a szigetelést. Csak ehhez a készülékhez készült sütőhőmérőt használjon.

## Tisztítási funkció


### Figyelmeztetés – Tűzveszély!

- A laza ételmaradékok, a zsír és a peccsenyelé a tisztítási funkció alatt meggyulladhatnak. A tisztítás minden elindítása előtt távolítsa el a sütőtérből és a tartozékokról a nagyobb szennyeződéseket.
- Tisztításkor a készülék kívül is nagyon forró lesz. Soha ne akasszon gyúlékony tárgyakat, pl. törlőruhát az ajtófogantyúra. A készülék elülső oldalát hagyja szabadon. Tartsa távol a gyerekeket.

### Figyelmeztetés – Súlyos egészségkárosodás veszélye!

Tisztításkor a készülék nagyon forró lesz. A sütőtepsik és formák tapadásgátló bevonata károsodik, és mérgező gázok keletkeznek. Soha ne tisztítsa együtt a tapadásgátló bevonatú sütőtepsiket és formákat a tisztítási funkcióval. Csak zománcozott tartozékokat tisztítson együtt.

### Figyelmeztetés – Égési sérülés veszélye!

- Tisztításkor a sütőtér nagyon forró lesz. Soha ne nyissa ki a készülék ajtaját vagy reteszelve ki kézzel a zárat. Hagyja lehűlni a készüléket. Tartsa távol a gyerekeket.
-  A tisztítási funkció során a készülék kívül is nagyon forró lesz. Soha ne érintse meg a készülék ajtaját. Hagyja lehűlni a készüléket. Tartsa távol a gyerekeket.

## A sérülések okai

### Általános

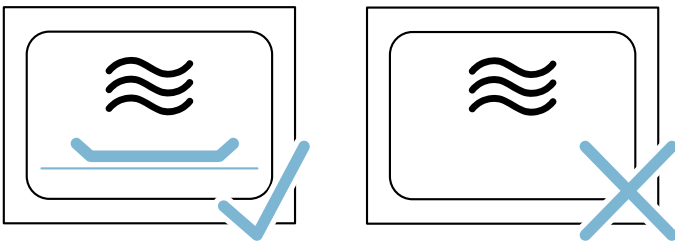
#### Figyelem!

- Tartozék, fólia, sütőpapír vagy edény a sütőtér alján: Ne tegyen tartozékot a sütőtér aljára. A sütőtér alját ne bélelje ki semmilyen fajtájú fóliával vagy sütőpapírral. Ne tegyen edényt a sütőtér aljára, ha 50 °C feletti hőmérsékletet állított be. Hőtorlasz alakul ki. A sütési idők már nem egyeznek, és a zománc megsérül.
- Alufólia: Az alufólia a sütőtérben nem érintkezhet az ajtólapal. Tartós elszíneződések keletkezhetnek az ajtólapon.
- Szilikonformák: ne használjon szilikonformákat vagy szilikontartalmú fóliát, fedőt vagy tartozékokat. A sütésérzékelő károsodhat.
- Víz a forró sütőtérben: Soha ne öntsön vizet közvetlenül a forró sütőtérbe. Vízgőz keletkezik. A hőmérsékletváltozás miatt megsérülhet a zománc.
- Nedvesség a sütőtérben: a hosszabb időn keresztül a sütőtérben maradó nedvesség korróziót eredményez. Használat után szárítsa meg a sütőteret. Ne tároljon hosszabb ideig nedves élelmiszereket a zárt sütőtérben. Ne tároljon ételt a sütőtérben.
- Lehűlés nyitott készülékajtó mellett: Magas hőmérsékleten való működtetés után a sütőteret csak zárt ajtónál hagyja lehűlni. Ügyeljen arra, hogy semmi ne csipődjön be a készülék ajtajába. Még ha csak résnyre is marad nyitva az ajtó, a szomszédos bútorlapok idővel sérülhetnek. Kizárólag magas páratartalommal való működtetés után hagyja a sütőteret nyitott ajtó mellett megszáradni.
- Gyümölcsle: A lédús gyümölcsös süteményekből ne tegyen túl sokat a sütőtepsibe. A gyümölcsle kifröcsköl a sütőtepsiből és eltávolíthatatlan foltokat hagy. Ha lehetséges, használja a mélyebb univerzális serpenyőt.
- Erősen szennyezett tömítés: ha a tömítés erősen szennyezett, a készülék ajtaja üzem közben nem zár megfelelően. A szomszédos bútorlapok megsérülhetnek. Mindig tartsa tisztán a tömítést.
- Készülék ajtaja mint ülő- vagy rakodófelület: Soha ne használja ülő- vagy rakodófelületként a készülék ajtaját. Ne tartson edényt vagy tartozékokat a készülék ajtaján.
- Tartozékok betolása: készüléktípustól függően a tartozékok megkarcolhatják az ajtólapot a készülék ajtajának becsukásakor. A tartozékokat ezért mindig ütközésig tolja be a sütőtérbe.
- A készülék szállítása: A készüléket ne hordozza vagy tartsa az ajtófogantyúnál fogva. Az ajtófogantyú nem tartja meg a készülék súlyát, és letörhet.

## Mikrohullámú sütő

### Figyelem!

- Szikraképződés: Ügyeljen arra, hogy a fémtárgyak – pl. a pohárban levő kanál – legalább 2 cm-re legyenek a sütőtér falától és az ajtó belső oldalától. A szikrák tönkreteszhetik az ajtó belső üveglapját.
- Tartozékok kombinálása: a rostélyt ne használja együtt az univerzális serpenyővel. Ezeket közvetlenül egymás fölé betolva szikra képződhet. Mindig csak a saját magasságukra tolja be ezeket.
- Alumíniumtálak: Ne használjon alumíniumtálat a készülékben. A készülék károsodhat a létrejövő szikraképződés miatt.
- Mikrohullám üzemmód étel nélkül: A készülék étel nélkül történő üzemeltetése túlterheléshez vezethet. Soha ne indítsa el a mikrohullámú sütőt úgy, hogy nincs benne étel. Ez alól csak a rövid ideig tartó edényellenőrzés lehet kivétel. → "A készülék kezelése" a(z) 15. Oldalon



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

## Környezetvédelem

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

### Energiatakarékosság

- Csak akkor melegítse elő a készüléket, ha azt a recept vagy a használati utasítás táblázata előírja.
- Használjon sötét, feketére lakkozott vagy zománcozott sütőformákat. Ezek különösen jól veszik fel a hőt.
- Működés közben a lehető legritkábban nyissa ki a készülék ajtaját.
- Ha többféle süteményt készít, azokat legjobb egymás után sütni. A sütőtér még meleg. Így a második sütemény sütési ideje rövidebb lesz. A sütőtérbe 2 szögletes sütőformát is behelyezhet egymás mellé.
- Hosszabb főzési idők esetén a készülék mintegy 10 perccel a főzési idő lejárta előtt kikapcsolható, a maradékhőt használva a készre főzéshez.

### Ártalmatlanítás környezetbarát módon

A csomagolást környezetbarát módon ártalmatlanítsa.



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

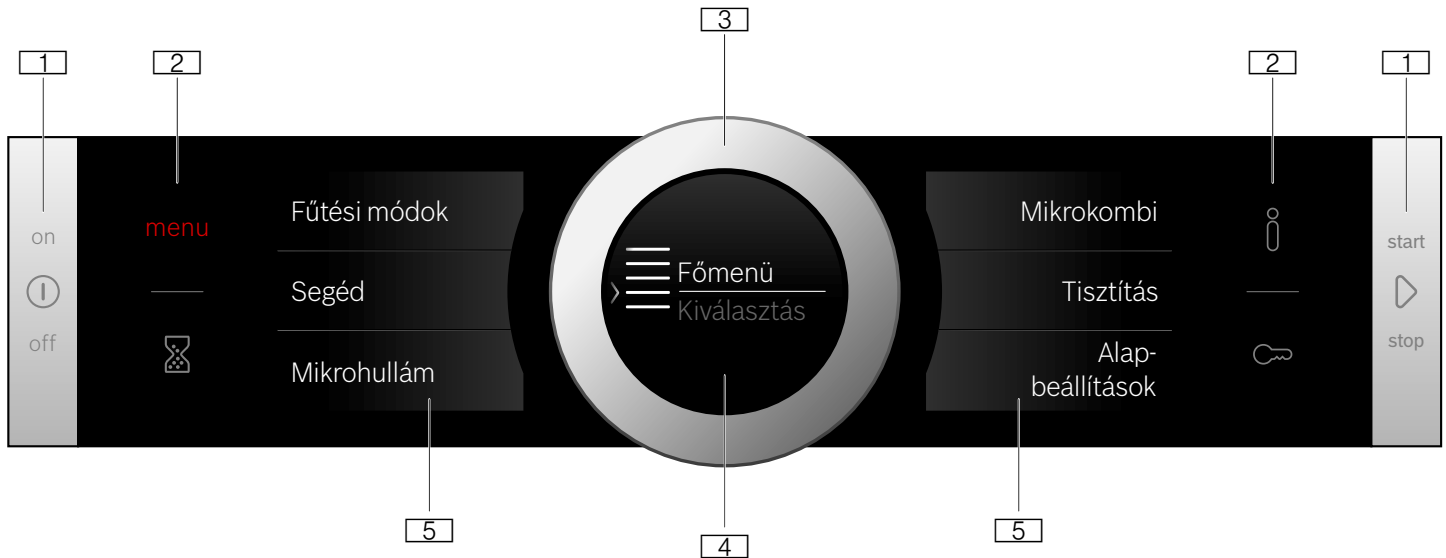
Ez az irányelv a már nem használt készülékek visszavételének és hasznosításának EU-szerte érvényes kereteit határozza meg.



## A készülék megismerése

Ez a fejezet ismerteti a kijelzéseket és a kezelőelemeket. Ezenfelül bemutatja a készülék különböző funkcióit is.

**Utasítás:** A készülék típusától függően eltérések lehetnek a színekben és a részletekben.



- 1 Gombok**  
A kezelőfelület jobb és bal oldalán található gombok nyomásponttal vannak ellátva. A működtetéshez nyomja meg a gombot. Azoknál a készülékeknél, amelyek nem rendelkeznek nemesacél előlappal, ez a két gomb is érintőmező, nyomáspont nélkül.
- 2 Érintőmezők**  
Az érintőmezők alatt érzékelők találhatók. A funkció kiválasztásához csak koppintson a kívánt szimbólumra.
- 3 Kezelőgyűrű**  
A kezelőgyűrűt kialakítása révén korlátlanul elfordíthatja jobbra vagy balra. Nyomja le finoman, és mozgassa az ujjával a kívánt irányba.
- 4 Kijelző**  
A kijelzőn olvashatók az aktuálisan beállított értékek, a választható lehetőségek, illetve a figyelmeztető szövegek.
- 5 Érintőkijelzők**  
Az érintőkijelzőkön az aktuálisan választható lehetőségek láthatók. Ezeket kiválaszhatja közvetlenül ott, a mindenkor szövegmezőre koppintva. A szövegmezők a választéktól függően változnak.

### Kezelőelemek

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




### Kezelőfelület

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

Az áttekintés a kezelőfelületet mutatja bekapcsolt készülék esetén, a menükijelzéssel.

### Gombok és érintőmezők

Az alábbiakban olvashatja a különféle gombok és érintőmezők rövid leírását.

Szimbólum	Jelentés	
<b>Gombok</b>		
	on/off	A készülék be- és kikapcsolása
	start/stop	Üzemmód elindítása vagy leállítása, illetve megszakítása hosszú (kb. 3 mp) nyomva tartással
<b>Érintőmezők</b>		
<b>menu</b>	Menü	Üzemmódok menüjének megnyitása
	Jelzőóra	Jelzőóra kiválasztása
	Információ	Üzenetek megjelenítése
	Gyerekzár	Gyerekzár bekapcsolása és kikapcsolása hosszú (kb. 4 mp) nyomva tartással

### Kezelőgyűrű

A kezelőgyűrűvel módosíthatja a kijelzőn megjelenő beállított értékeket.

Az érintőkijelzők listáinak lapozásához is a kezelőgyűrűt használhatja.

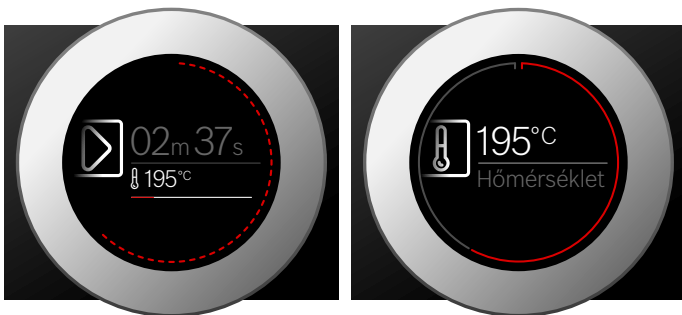
A legtöbb listánál a kezelőgyűrűt újra vissza kell forgatni az első vagy az utolsó pont elérése után.

## Kijelző

A kijelző kialakításának köszönhetően az összes adatot egyszerre leolvashatja róla, minden helyzetben.

Az éppen beállítható érték kerül a középpontba, fehér betűkkel kiemelve. A háttérben levő érték szürkén jelenik meg.

Középpont	A középpontban lévő érték közvetlenül módosítható, nem kell előtte kiválasztani. Egy üzemmód elindítása után mindig a hőmérséklet vagy a fokozat van a középpontban. A fehér vonal megegyezik a felfűtési vonallal, és folyamatosan kipirosodik. <b>Utasítás:</b> Mikrohullám üzemmódnál az időtartam jelenik meg kiemelve. Nem jelenik meg a felfűtési vonal.
Nagyítás	Amíg a kezelőgyűrűvel a középpontban levő értéket módosítja, csak ez az érték jelenik meg nagyítva.



## Körvonal

A kijelző külső részén húzódik a körvonal.

Ha módosít egy értéket, a körvonal megmutatja, hogy Ön éppen hol tart a listában. Az egyes beállítási tartományokban a körvonal lehet folyamatos vagy szakaszokból álló, a lista hosszúságától függően.

Üzem közben a körvonal másodperces időközönként növekedve pirosan körbeér. Minden teljes perc után újratekintődik a szegmensek sora. Az éppen lejárt időtartam előtt minden másodpercben eltűnik egy szegmens.

## Hőmérséklet-kijelző

Egy üzemmód elindítása után a kijelző egy grafikonon jeleníti meg a sütőtér hőmérsékletét.

Felfűtési vonal	A hőmérséklet alatti vonal balról jobbra haladva piros lesz, minél inkább felhevül a sütőtér. Amikor a vonal teljes hosszában piros lesz, az előmelegítés során a készülék elérte az étel betolásához szükséges optimális időt. A beállítható fokozatoknál, pl. a grillfokozatoknál a felfűtési vonal azonnal végig piros lesz.
Maradék hő-kijelzés	Ha a készülék ki van kapcsolva, a körvonal a sütőtérben lévő maradék hőt mutatja. Minél alacsonyabb lesz a maradék hő, annál inkább elsötétedik a körvonal, majd teljesen eltűnik.

**Utasítás:** A hőtehetetlenség miatt a megjelenített hőmérséklet a sütőtérben lévő tényleges hőmérséklettől kicsit eltérhet.

## Érintőkijelzők

Az érintőkijelzők egyszerre működnek kijelzőként és kezelőelemként. Megmutatják, hogy mit választhat ki egy funkcióval, és mi az, ami már be van állítva. Egy funkció kiválasztásához egyszerűen koppintson közvetlenül a szövegmezőre.

A kiválasztott funkciót az oldalt látható piros, függőleges vonal jelöli. A hozzá tartozó érték fehéren kiemelve jelenik meg a kijelzőn.

A szövegmező oldalánál egy kis piros nyíl jelöli, hogy mely funkcióhoz lapozhat előre vagy vissza.



## Üzemmódok

Készüléke különféle üzemmódokkal rendelkezik, amelyek megkönnyítik a készülék használatát.

Ennek pontos leírását a megfelelő fejezetekben találja.













Üzemmód	Használat
Fűtési módok → "A készülék kezelése" a(z) 15. Oldalon	Ételeinek optimális elkészítéséhez különféle finomhangolt fűtési módok állnak rendelkezésre.
Segéd → "Ételek" a(z) 32. Oldalon	Számos ételhez már megtalálhatók a megfelelő beprogramozott értékek.
Mikrohullám → "A mikrohullámú sütő" a(z) 19. Oldalon	Mikrohullámmal az ételeket különösen gyorsan lehet főzni, felmelegíteni és felolvasztani.
Mikrokombi → "A mikrohullámú sütő" a(z) 19. Oldalon	Ekkor a Mikrohullám mellé kiegészítésként bekapcsolhat még egy fűtési módot.
Tisztítás → "Tisztítási funkció" a(z) 26. Oldalon	A készülék tisztításához különféle tisztítási funkciók állnak rendelkezésre: Pirolízis és Száritás.
Alapbeállítások → "Alapbeállítások" a(z) 23. Oldalon	Készülékének alapbeállításait saját elképzeléseihez igazíthatja.

## Fűtési módok

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

Az egyes fűtési módok szimbólumai segítik azok felismerését.

Nagyon magas hőmérsékletnél a készülék hosszabb idő után csökkenti a hőmérsékletet.

Fűtési mód	Hőmérséklet	Használat
 4D forró levegő	30-275 °C	Egy vagy több szinten való sütéshez. A ventilátor egyenletesen elosztja a hátfalban lévő körfűtőtest hőjét a sütőtérben.
 Felső/alsó fűtés	30-300 °C	Hagyományos, egy szinten való sütéshez. Különösen alkalmas lédús töltelékkel készült süteményekhez. A hő egyenletesen áramlik fentről és lentől.
 Forró levegő Eco	30-275 °C	Kiválasztott ételek sütése optimális energiafogyasztás mellett, egy szinten, előmelegítés nélkül. A ventilátor egyenletesen elosztja a hátfalban lévő körfűtőtest energiaoptimalizált hőjét a sütőtérben.
 Felső/alsó fűtés Eco	30-300 °C	Kiválasztott ételek sütéséhez optimális energiafogyasztás mellett. A hő egyenletesen áramlik fentről és lentől.
 Légkeverős grillezés	30-300 °C	Szárnyas, egész hal és nagyobb húsdarabok sütéséhez. A grillfűtőtest és a ventilátor felváltva be- és kikapcsol. A ventilátor a forró levegőt kevergeti az étel körül.
 Grill, nagy felület	Grillfokozatok: 1 = gyenge 2 = közepes 3 = erős	Lapos grilleznivalók, például steak, virsli vagy piritós grillezéséhez és csőben sütéshez. A grillfűtőtest alatt lévő teljes felület felforrósodik.
 Grill, kis felület	Grillfokozatok: 1 = gyenge 2 = közepes 3 = erős	Kis mennyiségű steak, virsli vagy piritós grillezéséhez és csőben sütéshez. A grillfűtőtest alatt lévő középső felület felforrósodik.
 Pizza fokozat	30-275 °C	Pizza és egyéb ételek elkészítéséhez, amelyek sok hőt igényelnek alulról. Az alsó fűtőtest és a hátfalban lévő körfűtőtest fűt.
 Párolás	70-120 °C	Enyhén átsütött, puha húsdarabok kíméletes és lassú párolásához nyitott edényben. A hő alacsony hőmérsékletnél egyenletesen áramlik fentről és lentől.
 Alsó fűtés	30-250 °C	Vízfürdőben való főzéshez és utánsütéshez. A hő alulról áramlik.
 Melegen tartás	60-100 °C	Főtt ételek melegen tartásához.
 Edény előmelegítése	30-70 °C	Edény melegítéséhez.

## Ajánlott értékek

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

## Mikrohullám

A következőkben egy áttekintést láthat a különféle felhasználási területekről, amelynek segítségével mindig megtalálhatja a megfelelő mikrohullám-teljesítményt.

Mikrohullám-teljesítmény	Maximális időtartam	Használat
90 watt	1 óra 30 perc	Kényes ételek felolvasztásához.
180 watt	1 óra 30 perc	Felolvasztáshoz és továbbpároláshoz.
360 watt	1 óra 30 perc	Hús párolásához és kényes ételek melegítéséhez.
600 watt	1 óra 30 perc	Ételek felmelegítéséhez és főzéséhez.
900 watt	30 perc	Folyadékok felforralásához.


### Mikrokombi

Különféle fűtési módokat kombinálhat mikrohullámmal. A készülék fűt, és ezzel egy időben bekapcsolja a mikrohullámot. Az étel így gyorsabban elkészül.

Erre a 90 és 360 watt közötti mikrohullám-teljesítmények alkalmasak.

### További információk

A legtöbb esetben a készülék útmutatásokat és további információkat nyújt az éppen végrehajtott művelettel kapcsolatban.

Koppintson a  mezőre. Az útmutatás néhány másodpercre megjelenik a kijelzőn. Hosszabb útmutatások esetében a kezelőgyűrűvel lapozzon azok végére.


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

### A sütőtér funkciói

A sütőtér funkciói leegyszerűsítik készüléke kezelését. Így pl. a sütőtér nagy felületű kivilágítást kap, és a készüléket hűtőventilátor védi a túlmelegedéstől.

#### Készülék ajtajának nyitása

Ha folyamatban lévő üzem közben kinyitja a készülék ajtaját, az üzemmód szünetel. Az ajtó bezárásakor az üzem folytatódik.

**Utasítás:** A Mikrohullám üzemmódnál az ajtó bezárása után a start/stop  gombbal kell folytatnia az üzemmódot. Ehhez módosíthatja az alapbeállítást.  
→ "Alapbeállítások" a(z) 23. Oldalon

#### A sütőtér világítása

Amikor kinyitja a készülék ajtaját, a sütőtér világítása automatikusan bekapcsol. Ha az ajtó kb. 15 percnél tovább nyitva marad, a világítás megint kikapcsol.

A legtöbb üzemmódban a sütőtér-világítás bekapcsol, amint elindítja az üzemmódot. Amikor az üzem végét ér, a világítás kikapcsol.

**Utasítás:** Az alapbeállításoknál megadhatja, hogy a sütőtér világítása ne kapcsoljon be működés közben.  
→ "Alapbeállítások" a(z) 23. Oldalon

### Hűtőventilátor

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

#### Figyelem!

Ne fedje le a szellőztetőnyílást. Különben a készülék túlmelegszik.

A hűtőventilátor meghatározott ideig még működik, hogy a működést követően a sütőtér gyorsabban lehűljön.


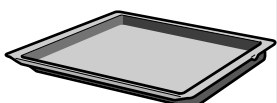
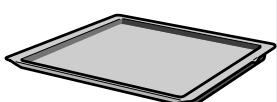
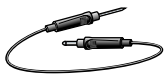
**Utasítás:** Az alapbeállításoknál módosíthatja, hogy a hűtőventilátor milyen hosszán működjön tovább.  
→ "Alapbeállítások" a(z) 23. Oldalon

## Tartozékok

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

### Mellékelt tartozékok

Készüléke a következő tartozékokkal van felszerelve:

	<p><b>Rostély</b> Edényekhez, sütemény- és felfújtformákhoz. Sültekhez és grillszeletekhez. A rostély alkalmas a mikrohullámú üzemmódra.</p>
	<p><b>Univerzális serpenyő</b> Lédús süteményekhez, aprósüteményekhez, mélyhűtött ételekhez és nagy sültekhez. Zsírfelfogó edényként is használhatja, ha közvetlenül a rostélyon grillez.</p>
	<p><b>Sütőtepsi</b> Sütőlapon sült süteményekhez és aprósüteményekhez.</p>
	<p><b>Sütőhőmérő</b> Hajszálpontos süstést tesz lehetővé. A használatra vonatkozó adatokat a megfelelő fejezetben találja. → "Sütőhőmérő" a(z) 21. Oldalon</p>

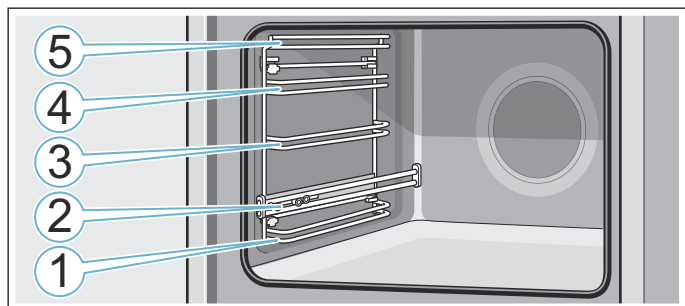
Kizárólag eredeti tartozékokat használjon. Azok speciálisan a készülékhez készültek.

Tartozékokat a vevőszolgálatnál, a szakkereskedésekben vagy az interneten vásárolhat.

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

### Tartozék behelyezése

A sütőtérben 5 betolási magasság található. A betolási magasságokat letről felfelé számoltuk.

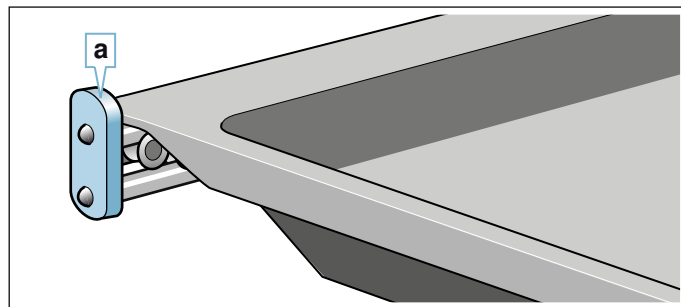


Az 1., 3., 4. és 5. betolási magasságnál a tartozékot mindig a betolási magasság két vezetősinje közé tolja be.

A tartozékok kb. félig húzhatók ki anélkül, hogy kibillennének. A 2. szinten levő kihúzósinnekkel a tartozék jól kihúzható.

Ügyeljen arra, hogy a tartozék a heveder **a** mögött helyezkedjen el a kihúzósinen.

A képen látható példa: univerzális serpenyő




A kihúzósin teljesen kihúzott állásban bereteszel. Így egyszerűen ráhelyezhetőek a tartozékok. A kiakasztáshoz finoman nyomja meg a kihúzósinet, így az visszatolható a sütőtérbe.

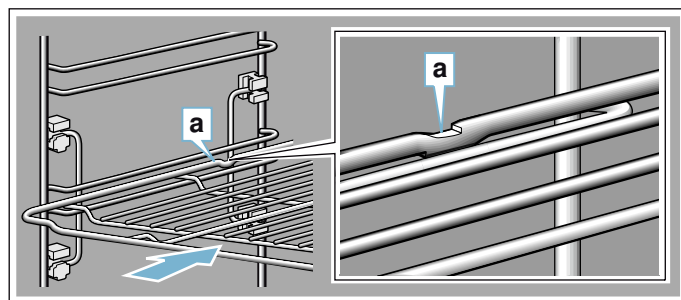
### Utasítások

- Ügyeljen arra, hogy a tartozékok mindig megfelelően legyenek a sütőtérbe helyezve.
- A tartozékot mindig teljesen tolja be a sütőtérbe, hogy az ne érintkezzen a készülék ajtajával.

### Beasztás

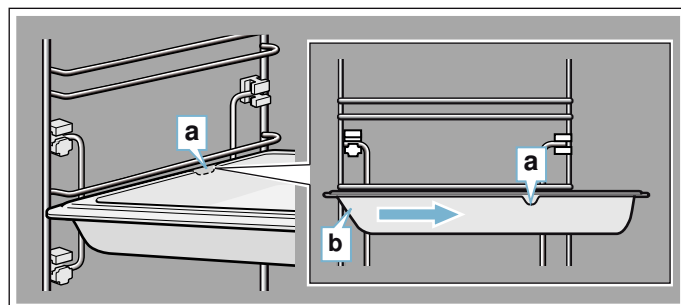
A tartozék kb. félig kihúzható, amíg beakad. A beakasztás megakadályozza, hogy a tartozék kibillenjen, amikor kihúzza. A tartozékot megfelelően kell betolni a sütőtérbe, hogy a billenésgátló működjön.

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



Tepsi betolásakor ügyeljen arra, hogy a beakasztó pecék **a** alul legyen és lefelé nézzen. A tartozék ferde része **b** nézzen előre, a készülék ajtaja felé.

A képen látható példa: univerzális serpenyő





## Speciális tartozékok

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

Országunként eltér a készlet, illetve az, hogy online megrendelhető-e a termék. Kérjük, tájékozódjon a mellékelt dokumentumokból.

Vásárlásnál adja meg a speciális tartozék pontos rendelési számát.

**Utasítás:** Nem mindegyik speciális tartozék alkalmas mindegyik készülékhez. Vásárláskor mindig pontosan adja meg készüléke azonosító számát (E-Nr.).

→ "Vevőszolgálat" a(z) 32. Oldalon

Kiegészítő tartozékok	Rendelési szám
<b>Rostély</b> Edényekhez, sütemény- és felfújtformákhoz, illetve hússütéshez és grillezéshez.	HEZ634080
<b>Univerzális serpenyő</b> Lédús süteményekhez, aprósüteményekhez, mélyhűtött ételekhez és nagy sülttekhez. Zsírfelfogó edényként is használhatja, ha közvetlenül a rostélyon grillez.	HEZ632070 Pirolízissal tisztítható
<b>Sütőtepsi</b> Sütőlapon sült süteményekhez és aprósüteményekhez.	HEZ631070 Pirolízissal tisztítható
<b>Betétrostély</b> Húsokhoz, szárnyasokhoz és egész halhoz. Az univerzális serpenyőbe való helyezéshez, a lecsepegő zsír és húslé felfogásához.	HEZ324000
<b>Profi serpenyő</b> Nagyobb mennyiségek elkészítéséhez.	HEZ633070
<b>Profi serpenyő fedője</b> A fedővel a profi serpenyőből profi sütőedény lesz.	HEZ633001
<b>Pizzatepsi</b> Pizzához és nagy, kerek süteményekhez.	HEZ617000
<b>Grilltepsi</b> Grillezéshez rostély helyett, vagy kifröccsenésvédelemként. Csak az univerzális serpenyőben használja.	HEZ625071 Pirolízissal tisztítható
<b>Sütőtégla</b> Saját készítésű kenyérhez, zsemléhez és pizzához, amelyeknek ropogós aljuk lesz. A sütőtéglát elő kell melegíteni az ajánlott hőmérsékletre.	HEZ327000 Pirolízissal tisztítható
<b>Üveg sütőtál (5,1 liter)</b> Párolt ételekhez és felfújtakhoz. Kifejezetten alkalmas az „Ételek” üzemmóddhoz.	HEZ915001
<b>Üvegtál</b> Nagy sülttekhez, ledús süteményekhez és felfújtakhoz.	HEZ864000
<b>Üvegserpenyő</b> Felfújtakhoz, zöldséges ételekhez és süteményekhez.	HEZ636000



## Az első használat előtt elvégzendő tennivalók

Mielőtt használatba vehetné új készülékét, meg kell adnia néhány beállítást. Ezenkívül tisztítsa meg a sütőteret és a tartozékokat.

### Az első üzembe helyezés

A hálózathoz való csatlakozás vagy hosszabb áramkimaradás után a kijelzőn megjelennek az első üzembe helyezés beállításai. Néhány másodpercbe telhet, amíg megjelenik a felszólítás.

**Utasítás:** Ezeket a beállításokat bármikor újra megváltoztathatja az alapbeállításokban.

→ "Alapbeállítások" a(z) 23. Oldalon

### Nyelv beállítása

Elsőként a nyelv jelenik meg. A „német” az előre beállított nyelv.

1. A kezelőgyűrűvel állítsa be a kívánt nyelvet.
2. Nyugtázáshoz koppintson a következő szövegmezőre.  
Megjelenik a következő beállítás.

### Pontos idő beállítása

A pontos idő kezdő értéke „12:00”.

1. Koppintson az „Idő” szövegmezőre.
2. A kezelőgyűrűvel állítsa be a pontos időt.
3. Nyugtázáshoz koppintson a „Beállítások lezárása” mezőre.

A kijelzőn megjelenik egy üzenet, hogy az első üzembe helyezés befejeződött.

### Sütőtér és tartozékok tisztítása

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


#### Sütőtér tisztítása

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

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

Végezze el a megadott beállításokat. A következő fejezetben megtudja, hogyan állíthat be egy fűtési módot és hőmérsékletet. → "A készülék kezelése" a(z) 15. Oldalon

Beállítások	
Fűtési mód	Felső/alsó fűtés <input type="checkbox"/>
Hőmérséklet	240 °C
Időtartam	1 óra

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

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

### A tartozékok tisztítása

A tartozékokat alaposan tisztítsa meg mosogatószeres vízzel és mosogatóruhával vagy puha kefével.



## A készülék kezelése

A kezelőelemeket és azok működését korábban már megismerhette. Az alábbiakban elmagyarázzuk, hogyan állíthatja be a készüléket. Elovashatja, mi történik a be- és kikapcsolásnál, illetve hogyan állíthatja be az egyes üzemmódokat.

### A készülék be- és kikapcsolása

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

**Utasítás:** A gyerekzár és a jelzőóra kikapcsolt készüléken is beállítható. A kijelzőn megjelenő egyes kijelzések és üzenetek, pl. a sütőtér maradékhője kikapcsolt készülék esetén is láthatók.

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

### A készülék bekapcsolása

Az on/off  gombbal kapcsolja be a készüléket.

A kijelzőn megjelenik a Bosch logó, majd a fűtési módok listája.

**Utasítás:** Az alapbeállításokban adhatja meg, hogy mely üzemmód jelenjen meg a bekapcsolás után.  
→ "Alapbeállítások" a(z) 23. Oldalon

### A készülék kikapcsolása


Az on/off  gombbal kapcsolja ki a készüléket.

Az esetlegesen folyamatban levő funkciót a készülék megszakítja.

A kijelzőn megjelenik a pontos idő, vagy adott esetben a maradékhő-kijelzés.


**Utasítás:** Az alapbeállításoknál megadhatja, hogy a kikapcsolt készüléken megjelenjen-e a pontos idő.  
→ "Alapbeállítások" a(z) 23. Oldalon


### Üzemmód indítása

Minden üzemmódot a start/stop  gombbal kell elindítani.

Indulás után a beállítások mellett megjelenik a kijelzőn egy idő kijelzés is. Ezenfelül megjelenik a körvonal és a felfűtési vonal.

### Üzemmód leállítása

A start/stop  gombbal megszakíthatja, illetve folytathatja az üzemet.

Ha a start/stop  gombot kb. 3 másodpercig nyomva tartja, az üzem teljesen leáll, és minden beállítás visszaáll alapbeállításra.

**Utasítás:** Egy üzem megállítása vagy megszakítása után tovább működhet a hűtőventilátor.

## Üzem mód beállítása

A készülék bekapcsolása után megjelenik a beállított javasolt üzemmód.

Ha egy másik üzemmódot szeretne beállítani, menjen végig a menűn. Az egyes üzemmódok pontosabb leírását a megfelelő fejezetekben találja.

Általánosan érvényesek az alábbiak:

1. Koppintson a megfelelő szövegmezőre. A funkció kiemelve jelenik meg.
2. A kezelőgyűrűvel módosítsa a középpontban megjelenő kiválasztást.
3. Szükség esetén végezze el a további beállításokat. Ehhez koppintson a megfelelő szövegmezőre, majd a kezelőgyűrűvel módosítsa az értéket.
4. A start/stop  $\triangleright$  gombbal indítsa el az üzemmódot. A készülék elindítja az üzemmódot.

## Fűtési mód és hőmérséklet beállítása

Ha nincs kiválasztva a Fűtési módok üzemmód, koppintson a menűben a „Fűtési módok” szövegmezőre. A fűtési módok listája megjelenik az érintőkijelzőkön.

Példa az ábrán: forró levegő Eco  $195^{\circ}\text{C}$ .

1. Koppintson a kívánt fűtési mód szövegmezőjére. Szükség esetén lapozzon a kezelőgyűrűvel a listában.



A hőmérséklet fehéren kiemelve jelenik meg.

2. A kezelőgyűrűvel állítsa be a hőmérsékletet.



3. A start/stop  $\triangleright$  gombbal indítsa el az üzemmódot. A kijelzőn szereplő idő megmutatja, mióta fut már az üzemmód.



A készülék elkezd fűteni.

Ha az étel elkészült, az on/off  $\text{\textcircled{1}}$  gombbal kapcsolja ki a készüléket.

**Utasítás:** A készüléken beállíthatja az üzemmód időtartamát és befejezését is.  $\rightarrow$  "időfunkciók" a(z) 17. Oldalon

## Módosítás

Egy üzemmód elindítása után mindig a hőmérséklet marad a középpontban. Ha a kezelőgyűrűt mozgatja, közvetlenül módosíthatja és átveheti a hőmérsékletet.

A fűtési mód módosításához először a start/stop  $\triangleright$  gombbal szakítsa meg az üzemmódot, majd koppintson a fűtési mód szövegmezőjére. Megjelenik a lista. Koppintson a kívánt fűtési módra. A kijelzőn megjelenik a hozzá tartozó ajánlott hőmérséklettel.

**Utasítás:** Ha módosítja a fűtési módot, a többi beállítás is alaphelyzetbe áll.

## Gyors felfűtés

A gyors felfűtéssel egyes fűtési módok esetében lerövidítheti a felfűtési időt.

A gyors felfűtéshez használható fűtési módok a következők:

- $\text{\textcircled{4}}$  4D forró levegő
- $\text{\textcircled{2}}$  Felső/alsó fűtés

Ahhoz, hogy az étel egyenletesen puhuljon, csak akkor tegye be a sütőtérbe, amikor a gyors felfűtés befejeződött.

## Beállítás

Ügyeljen a megfelelő fűtési módra, és a legalább  $100^{\circ}\text{C}$ -os beállított hőmérsékletre. Másként a gyors felfűtés nem kapcsolható be.

1. Fűtési mód és hőmérséklet beállítása.
2. Koppintson a „Gyors felfűtés” szövegmezőre. A szövegmezőben a „be” felirat látható. A kijelzőn megjelenik egy megerősítő üzenet.

Ha a gyors felfűtés befejeződött, hangjelzés hallatszik, és a kijelzőn megjelenik egy útmutatás. A szövegmezőben a „ki” felirat látható. Ekkor tegye be az ételt a sütőtérbe.




**Utasítás:** Az Időtartam időfunkció közvetlenül egy gyors felfűtéssel kezdődik. Csak akkor állítson be egy időtartamot, ha a gyors felfűtés már befejeződött.


## Megszakítás

A gyors felfűtés megszakításához koppintson újra a „Gyors felfűtés” szövegmezőre. A szövegmezőben a „ki” felirat látható.

## Időfunkciók

A készülék különböző időfunkciókkal rendelkezik.

Időfunkció	Használat
 Időtartam	A beállított időtartam lejártával a készülék automatikusan befejezi a működést.
 Befejezés	Adja meg az időtartamot és a kívánt befejezési időt. A készülék automatikusan elindul úgy, hogy az üzem a kívánt időben befejeződjön.
 Jelzőóra	A jelzőóra úgy működik, mint egy tojásfőző óra. Az üzemmódtól és a többi időfunkciótól függetlenül működik. A beállított idő letelte után a készülék nem kapcsol be vagy ki automatikusan.

Az időtartam és a befejezés egy üzemmód beállítása után az érintőkijelzőből hívható le. A jelzőóra saját  mezővel rendelkezik, és bármikor beállítható.

Egy időtartam vagy jelzési idő letelte után hangjelzés hallatszik. A hangjelzést előzetesen leállíthatja egy mezőre vagy az érintőkijelzőre koppintva.

**Utasítás:** Az alapbeállításoknál módosíthatja, hogy egy hangjelzés milyen hosszan hallatsszon.

→ "Alapbeállítások" a(z) 23. Oldalon

### Időtartam beállítása

A készüléken beállíthatja az ételhez a sütési időtartamot. Így a készülék nem lépi túl véletlenül a sütési időt, és nem kell egyéb teendőit megszakítani a működés leállítására miatt.

#### Beállítás

Attól függően, hogy először milyen irányba forgatja a kezelőgyűrűt, az időtartam egy javasolt értékkel kezdődik: balra 10 perc, jobbra 30 perc.

Egy óra időtartamig percenkénti bontásban, előlött ötpercenkénti bontásban állítható be az időtartam.


Maximum 23 óra és 59 perc állítható be.

Példa az ábrán: az idő 10:00, az időtartam 45 perc.

1. Állítsa be az üzemmódot és a hőmérsékletet vagy fokozatot.
2. Indítás előtt koppintson az „Időtartam” szövegmezőre.  
A kijelzőn az időtartam fehéren kiemelve jelenik meg.

3. A kezelőgyűrűvel állítsa be az időtartamot. A rendszer automatikusan kiszámítja a befejezés időpontját.





4. A start/stop  gombbal indítsa el az üzemmódot. Az időtartam lefut.



A készülék elkezd fűteni.

Ha az időtartam lejárt, hangjelzés hallatszik. A készülék nem fűt tovább. A kijelzőn a 00m 00s időtartam látható.

Az „Időtartam” szövegmező használatával újra beállíthat egy időtartamot, vagy pedig a start/stop  gombbal időtartam nélkül folytathatja az üzemmódot.

Ha az étel elkészült, az on/off  gombbal kapcsolja ki a készüléket.

#### Módosítás és megszakítás

Az időtartam módosításához koppintson az „Időtartam” szövegmezőre. Az időtartam kiemelve jelenik meg, és a kezelőgyűrűvel módosítható. A készülék közvetlenül átveszi a módosítást.

Ha meg szeretné szakítani az időtartamot, állítsa teljesen vissza nullára az időtartamot. A módosítás alkalmazása után időtartam nélkül folytathatja az üzemmódot.

## Befejezés beállítása

Eltolhatja azt az időpontot, amikor az időtartam befejeződik. Pl. reggelente beteheti az ételt a sütőtérbe, és beállíthatja, hogy az délre készen legyen.

### Utasítások

- Ügyeljen arra, hogy az élelmiszer ne álljon túl sokáig a sütőtérben, nehogy megromoljon.
- Ha már elkezdődött az üzem, ne állítson be egy befejezést. A főzés eredménye nem lenne megfelelő.

### Beállítás

Az időtartam befejezése maximum 23 órával és 59 perccel tolható el visszafelé.

Példa az ábrán: 10:00 óra van, a beállított időtartam 45 perc, és az ételnek 12:00 órakor kell elkészülnie.

1. Állítsa be az üzemmódot és a hőmérsékletet vagy fokozatot.
2. Állítsa be az időtartamot.
3. Indítás előtt koppintson a „Befejezés” szövegmezőre.  
A kijelzőn a kiszámított befejezési idő fehéren kiemelve jelenik meg.
4. A kezelőgyűrűvel állítsa a befejezést későbbre.



5. A start/stop gombbal indítsa el az üzemmódot.  
A kijelzőn az az idő jelenik meg, amikor a készülék elindul.



A készülék várakozik. Amikor a készülék elindul, az időtartam letelte a kijelzőn követhető.

Ha az időtartam lejárt, hangjelzés hallatszik. A készülék nem fűt tovább. A kijelzőn a 00m 00s időtartam látható.

Az „Időtartam” szövegmező használatával újra beállíthat egy időtartamot, vagy pedig a start/stop gombbal időtartam nélkül folytathatja az üzemmódot.

Ha az étel elkészült, az on/off gombbal kapcsolja ki a készüléket.

## Módosítás és megszakítás

Az indítás után a befejezési idő többé már nem módosítható.

Az időtartam és befejezés törléséhez a start/stop gombbal szakítsa meg az üzemmódot. Időtartam és befejezés nélkül is folytathatja az üzemmódot.

## A jelzőóra beállítása

A jelzőóra más beállításokkal párhuzamosan működik. Bármikor beállíthatja, akkor is, ha a készülék ki van kapcsolva. Saját hangjelzése van, így Ön hallja, hogy a jelzőóra vagy egy időtartam járt-e le.

### Beállítás

A jelzőórán beállított idő mindig nulla perccel kezdődik.

Minél magasabb az érték, annál nagyobbak lesznek a beállításnál használt időegységek.

Maximum 24 óra állítható be.

1. Koppintson a mezőre.  
A szimbólum pirosan világít. A kijelzőn a jelzőórán beállított idő fehéren kiemelve jelenik meg.
2. A kezelőgyűrűvel állítsa be a jelzési időt.
3. A mezővel indítsa el.

**Utasítás:** Néhány másodperc múlva a jelzőóra automatikusan is elindul.

A jelzőórán beállított idő lefut.

A jelzőóra akkor is látható marad a kijelzőn, ha a készülék ki van kapcsolva. Folyamatban lévő üzemenél az adott üzemmód beállításai állnak az előtérben. Ha a mezőre koppint, a jelzőórán beállított idő néhány másodpercre megjelenik.

Ha a jelzőórán beállított idő lejárt, hangjelzés hallatszik, és a kijelzőn megjelenik egy útmutatás. A szimbólum nem világít tovább.

**Javaslat:** Ha a jelzőórán beállított idő a készülék működésére vonatkozik, használja az időtartamot. Az idő az előtérben látszik, és a készülék automatikusan kikapcsol.

## Módosítás és megszakítás

A jelzőórán beállított idő módosításához koppintson a mezőre. A jelzőórán beállított idő fehéren kiemelve jelenik meg, és a kezelőgyűrűvel módosítható.

Ha meg szeretné szakítani a jelzőórát, állítsa teljesen vissza a jelzőórán beállított időt. A módosítás átvétele után a szimbólum nem világít tovább.



## A mikrohullámú sütő

A mikrohullámmal az ételeket különösen gyorsan lehet főzni, felmelegíteni és felolvasztani. A mikrohullámot magában, vagyis önállóan vagy pedig egy másik fűtési móddal kombinálva is használhatja.

A mikrohullám optimális használatához vegye figyelembe az edényekre vonatkozó utasításokat, és tartsa be a használati útmutató végén található alkalmazási táblázatokban szereplő adatokat.

### Edény

Nem minden edény alkalmas a mikrohullámú sütőben való használatra. Annak érdekében, hogy az ételek felmelegedjenek, és a készülék ne sérüljön meg, kizárólag olyan edényeket használjon, amelyek alkalmasak a mikrohullámú sütőben való használatra.

### Alkalmas edények

Alkalmasak az üvegből, üvegkerámiából, porcelánból, kerámiából vagy hőálló műanyagból készült hőálló edények. Ezek az anyagok átengedik a mikrohullámokat.

Tálalóedényeket is használhat. Így nem kell átraknia az ételt. Arany vagy ezüst díszítésű edényeket csak akkor használjon a mikrohullámú sütőben, ha az edény gyártója garantálja az alkalmasságot.

### Nem alkalmas edények

Nem alkalmasak a fémedények. A fém nem engedi át a mikrohullámokat. A zárt fémedényben az étel hideg marad.

### Figyelem!

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

### Edényellenőrzés

Soha ne kapcsolja be a mikrohullámú sütőt úgy, hogy nincs benne étel. Ez alól az egyetlen kivétel a rövid ideig tartó edényellenőrzés.

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

1. Tegye az üres edényt 1/2-1 percre maximális teljesítmény mellett a sütőtérbe.
2. Ellenőrizze közben az edény hőmérsékletét. Az edény hideg vagy legfeljebb kézmeleg lehet.

Ha az edény felforrósodik vagy szikra képződik, akkor nem alkalmas a mikrohullámú sütőben való használatra. Szakítsa meg a tesztet.

## Mikrohullám-teljesítmények


Különbéféle mikrohullám-teljesítmények állnak rendelkezésre a különféle ételeknek és elkészítési módoknak megfelelően.

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


Teljesítmény	Használat	Maximális időtartam
90 W	kényes élelmiszerek felolvasztásához	1 óra 30 perc
180 W	felolvasztáshoz és továbbpároláshoz	1 óra 30 perc
360 W	hús párolásához és kényes ételek melegítéséhez	1 óra 30 perc
600 W	ételek felmelegítéséhez és főzéséhez	1 óra 30 perc
900 W	folyadékok felforraltásához	30 perc

## Mikrohullám üzemmód beállítása

Ügyeljen a megfelelő edényre vonatkozó adatokra, mielőtt beállítja a mikrohullámot.



1. Koppintson a **menu** mezőre. Megjelenik az üzemmódok listája.
2. Koppintson a „Mikrohullám” szövegmezőre.
3. Koppintson a kívánt mikrohullám-teljesítmény szövegmezőjére. A kijelzőn az időtartam fehéren kiemelve jelenik meg.
4. A kezelőgyűrűvel állítsa be az időtartamot.
5. A start/stop  gombbal indítsa el az üzemmódot. Az időtartam letelte a kijelzőn követhető. Mikrohullámnál nem jelenik meg a felfűtési vonal. A készülék elindítja az üzemmódot.


Ha az időtartam lejárt, hangjelzés hallatszik. A készülék befejezi az üzemmódot. A kijelzőn a 00m 00s időtartam látható.

Ha az étel elkészült, az on/off  gombbal kapcsolja ki a készüléket.

### Módosítás és megszakítás

Egy üzemmód elindítása után az időtartam marad a középpontban. Ha a kezelőgyűrűt mozgatja, közvetlenül módosíthatja és átveheti az időtartamot.






A mikrohullám-teljesítmény módosításához a start/stop  gombbal függessze fel az üzemmódot. Koppintson a kívánt teljesítmény szövegmezőjére, és a start/stop  gombbal folytassa az üzemmódot. A készülék fenntartja az időtartamot.

Ha meg akarja szakítani a Mikrohullám üzemmódot, állítsa le azt a start/stop  gombbal, és válasszon egy másik üzemmódot.

## Mikrokombi beállítása


Egyes fűtési módoknál bekapcsolhatja a mikrohullámot is.

A használható fűtési módok a következők:

-  4D forró levegő
-  Felső/alsó fűtés
-  Légkeverős grillezés
-  Grill, nagy felület
-  Grill, kis felület


Mikrokombi üzemmódban a következő mikrohullám-teljesítmények állnak rendelkezésre: 90 watt, 180 watt és 360 watt.

A Mikrokombi beállítása előtt vegye figyelembe a megfelelő edényre vonatkozó adatokat.

1. Koppintson a **menu** mezőre.  
Megjelenik az üzemmódok listája.
2. Koppintson a „Mikrokombi” szövegmezőre.
3. Koppintson a kívánt fűtési mód szövegmezőjére.
4. Koppintson a kívánt mikrohullám-teljesítmény szövegmezőjére.  
A kijelzőn a hőmérséklet vagy a fokozat fehéren kiemelve jelenik meg.
5. A kezelőgyűrűvel állítsa be a hőmérsékletet vagy a fokozatot.
6. Koppintson az „Időtartam” szövegmezőre.  
A kijelzőn az időtartam fehéren kiemelve jelenik meg.
7. A kezelőgyűrűvel állítsa be az időtartamot.
8. A start/stop  gombbal indítsa el az üzemmódot.  
Az időtartam letelte a kijelzőn követhető.

A készülék elindítja az üzemmódot.


Ha az időtartam lejárt, hangjelzés hallatszik. A készülék befejezi az üzemmódot. A kijelzőn a 00m 00s időtartam látható.

Ha az étel elkészült, az on/off  gombbal kapcsolja ki a készüléket.


## Módosítás és megszakítás

Egy üzemmód elindítása után mindig a hőmérséklet marad a középpontban. Ha a kezelőgyűrűt mozgatja, közvetlenül módosíthatja és átveheti a hőmérsékletet ill. a fokozatot.

Az időtartam módosításához koppintson az „Időtartam” szövegmezőre, majd a kezelőgyűrűvel módosítsa az értéket. A készülék közvetlenül átveszi a módosítást.

A fűtési mód vagy a mikrohullám-teljesítmény módosításához először a start/stop  gombbal szakítsa meg az üzemmódot. Koppintson a fűtési mód vagy a mikrohullám-teljesítmény szövegmezőjére, és módosítsa azt.

**Utasítás:** Ha módosítja a fűtési módot vagy a mikrohullám-teljesítményt, a többi beállítás is alaphelyzetbe áll.



Ha meg szeretné szakítani a Mikrokombi üzemmódot, a start/stop  gombbal állítsa le azt, és válasszon egy másik üzemmódot.

## Szárítás

Működés után szárítsa ki a sütőt, hogy ne maradjon benne semmilyen nedvesség.

### Szárítás indítása

Szárítás során a készülék felmelegíti a sütőteret, hogy a benne lévő nedvesség elpárologjon. Végül nyissa ki a készülék ajtaját, hogy a vízgőz távozhasson a sütőtérből.

1. Hagyja lehűlni a készüléket.
2. A nagyobb szennyeződéseket azonnal távolítsa el a sütőtérből, és törölje fel a nedvességet a sütőtér aljáról.
3. Szükség esetén az on/off  gombbal kapcsolja be a készüléket.
4. Koppintson a **menu** mezőre.  
Megjelenik az üzemmódok listája.
5. Koppintson a „Tisztítás” szövegmezőre.
6. Koppintson a „Szárítás” szövegmezőre.  
Megjelenik az időtartam. Az időtartam nem módosítható.
7. A start/stop  gombbal indítsa el az üzemmódot.  
A szárítás megkezdődik, majd 10 perc elteltével automatikusan befejeződik.
8. Nyissa ki és 1–2 percig hagyja nyitva a készülék ajtaját, hogy a nedvesség elpárologhasson a sütőtérből.

### A sütőtér kiszárítása kézzel

1. Hagyja lehűlni a készüléket.
2. Távolítsa el a szennyeződéseket a sütőtérből.
3. Puha törölkendővel törölje szárazra a sütőteret.
4. A készülék ajtaját hagyja nyitva egy órán keresztül, hogy a sütőtér teljesen kiszáradjon.

## Sütőhőmérő

A sütőhőmérő hajszálpontos sütetést tesz lehetővé. Az élelmiszer belsejének hőmérsékletét méri. Amint a készüléke elérte a beállított hőmérsékletet, a készülék automatikusan kikapcsol.

### Fűtési módok

Nem minden fűtési mód használható a sütőhőmérővel együtt.

Ha a sütőhőmérőt behelyezte a sütőtérbe, a következő fűtési módok állnak rendelkezésére.

	4D forró levegő
	Felső/alsó fűtés
	Forró levegő Eco
	Felső/alsó fűtés Eco
	Légkeverős grillezés
	Pizza fokozat

### Utasítások

- A sütőhőmérő az élelmiszer belsejének hőmérsékletét méri 30 °C és 99 °C között.
- Csakis a mellékelt sütőhőmérőt használja. Pótalkatrészként a vevőszolgálatnál beszerezhető.
- Használat után mindig vegye ki a sütőhőmérőt a sütőtérből. A sütőhőmérőt soha ne tartsa a sütőtérben.

### Figyelmeztetés – Áramütésveszély!

A hibás sütőhőmérő megsértheti a szigetelést. Csak ehhez a készülékhez készült sütőhőmérőt használjon.

### Sütő hőmérséklete

A sütőhőmérő sérülésének elkerülése érdekében ne állítson be 250 °C-nál magasabb hőmérsékletet.

A sütő beállított hőmérséklete legalább 10 °C-kal magasabb legyen, mint a beállított belső hőmérséklet.

## Sütőhőmérő behelyezése az alapanyagba

Mielőtt az ételt betenné a sütőtérbe, szúrja bele az alapanyagba a sütőhőmérőt.

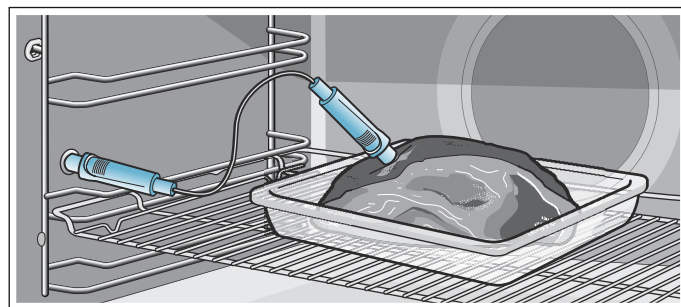
A sütőhőmérő három mérési ponttal rendelkezik. Ügyeljen arra, hogy a középső mérési pont az alapanyagban helyezkedjen el.

### Figyelem!

Ha bekapcsolja a mikrohullám módot, a sütőhőmérő hegyének kell az alapanyagban elhelyezkednie.

**Hús:** nagy darabok esetén a sütőhőmérőt ferdén szúrja bele a húsba ütközésig.

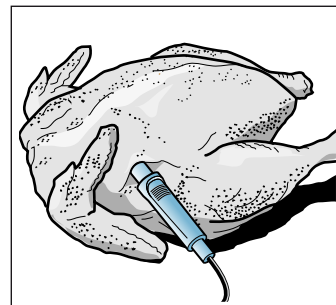
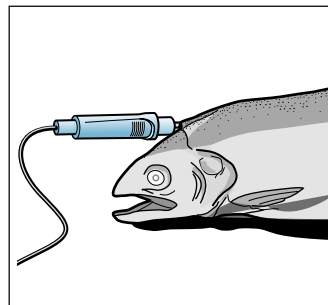
Vékonyabb darabok esetén a legvastagabb ponton szúrja be.



**Utasítás:** A tartozékot mindig a sütőhőmérő tokja alá csúsztassa.

**Hal:** az egész halat egy fél krumplic segítségével úszást imitáló pózban helyezze a rostélyra. A sütőhőmérőt a fej mögé szúrja be ütközésig a gerinc irányába.

**Szárnyas:** Az egész szárnyast először mellső oldalával lefelé tegye a rostélyra. A sütőhőmérőt a szárnyak tövével a két szárny között ütközésig nyomja a mellfilébe.



### Figyelem!

Ne csípje be a sütőhőmérő vezetékét.

Soha ne használjon zárt edényt.

Ahhoz, hogy a sütőhőmérő a nagy hő miatt ne károsodjon, legyen néhány centiméternyi hely a grillfűtőtest és a sütőhőmérő között. A hús sütés közben megemelkedhet.

## Belső hőmérséklet beállítása

A sütőhőmérőnek a sütőtérben bal oldalon lévő csatlakozókban kell elhelyezkednie.

1. Koppintson a kívánt fűtési mód szövegmezőjére. A kijelzőn a sütőtér javasolt hőmérséklete fehéren kiemelve jelenik meg.
2. A kezelőgyűrűvel állítsa be a sütőtér hőmérsékletét.
3. Koppintson a „belső hőmérséklet” szövegmezőre. A kijelzőn a javasolt belső hőmérséklet fehéren kiemelve jelenik meg.
4. A kezelőgyűrűvel állítsa be a belső hőmérsékletet.
5. A start/stop  $\triangleright$  gombbal indítsa el az üzemmódot. A kijelzőn szereplő idő megmutatja, mióta fut már az üzemmód.

A készülék elkezd fűteni.

A kijelzőn a belső hőmérséklet fehéren kiemelve jelenik meg, balra az aktuális, jobbra a beállított hőmérséklet, pl. „ $\Delta$  15 | 80°C”. A felfűtési vonal ugyancsak a belső hőmérsékletre vonatkozik.

Ha a főznivaló elérte a beállított belső hőmérsékletet, egy hangjelzés hallható. A készülék nem fűt tovább. A kijelzőn az aktuális és a beállított belső hőmérséklet azonos, pl. „ $\Delta$  80 | 80°C”. A készülék leállítja a lefutó időt.

Az on/off  $\odot$  gombbal kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a sütőhőmérőt a csatlakozótokból.

### Figyelmeztetés – Égésveszély!

A sütőtér, a sütőhőmérő és a tartozékok nagyon felforrósodnak. A tartozékokat és sütőhőmérőt mindig fogókesztyűvel vegye ki a sütőtérből.

### Módosítás

Az elindítás után mindig a belső hőmérséklet marad a középpontban. Ha a kezelőgyűrűt mozgatja, közvetlenül módosíthatja és átveheti a belső hőmérsékletet.

Ha módosítani kívánja a sütőtér hőmérsékletét, koppintson először a „Hőmérséklet” szövegmezőre.

A fűtési mód módosításához először a start/stop  $\triangleright$  gombbal szakítsa meg az üzemmódot.

**Utasítás:** Ha módosítja a fűtési módot, a többi beállítás is alaphelyzetbe áll.

### Megszakítás

Ha meg szeretné szakítani az üzemmódot, húzza ki a sütőhőmérőt a csatlakozótokból és a húsból. A start/stop  $\triangleright$  gombbal sütőhőmérő nélkül folytathatja az üzemmódot.

## Különbéle élelmiszerek belső hőmérséklete


Ne használjon mélyhűtött alapanyagot. A táblázat adatai irányértékek. Az értékek az élelmiszerek minőségétől és tulajdonságaitól függenek.

A használati utasítás végén átfogó információkat talál a fűtési módokhoz és a hőmérsékletekhez. → "Kísérleti konyhánkban teszteltük Önnek" a(z) 34. Oldalon

Élelmiszer	Belső hőmérséklet °C-ban
<b>Szárnyasok</b>	
Csirke	80-85
Csirke mell	75-80
Kacsa	80-85
Kacsamell, enyhén sütve	55-60
Pulyka	80-85
Pulykamell	80-85
Liba	80-90
<b>Sertéshús</b>	
Tarja	85-90
Sertésfilé, enyhén sütve	62-70
Sertésborda, átsütve	72-80
<b>Marhahús</b>	
Sült hátszín vagy bélszín, angolosan	45-52
Sült hátszín vagy bélszín, enyhén sütve	55-62
Sült hátszín vagy bélszín, átsütve	65-75
<b>Borjánhús</b>	
Borjánhús sült vagy lapocka, sovány	75-80
Borjánhús sült, lapocka	75-80
Borjánhús sültök	85-90
<b>Báránhús</b>	
Báránycomb, enyhén sütve	60-65
Báránycomb, átsütve	70-80
Báránycomb, enyhén sütve	55-60
<b>Hal</b>	
Egész hal	65-70
Halfilé	60-65
<b>Egyebek</b>	
Fasírt, minden húsféle	80-90
Ételek felmelegítése	65-75


## Gyerekzár

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



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

### Bekapcsolás és kikapcsolás

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

Nyomja le minden alkalommal kb. 4 másodpercig a  mezőt.

A kijelzőn megjelenik egy megerősítő üzenet.

Bekapcsolt készülék esetén a  mező pirosan világít. Ha a készülék ki van kapcsolva, a  mező nem világít.

## Alapbeállítások


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

### Alapbeállítások megváltoztatása

A készülék legyen mindenképpen bekapcsolva.

1. Koppintson a **menu** mezőre. Megjelenik az üzemmódok listája.
2. Koppintson az „Alapbeállítások” szövegmezőre. Az érintőmezőkön megjelennek a beállítások.
3. Koppintson a kívánt beállítás szövegmezőjére. A kiválasztott beállítást a szövegmező oldalánál látható piros, függőleges vonal jelöli. A kijelzőn látható a hozzá tartozó érték.
4. Szükség esetén módosítsa az értéket a kezelőgyűrűvel.
5. Koppintson a következő beállítás szövegmezőjére. A kijelzőn megjelenik a hozzá tartozó érték, amely a kezelőgyűrűvel módosítható.
6. A beállításokat áttekintheti, és szükség esetén a kezelőgyűrűvel módosíthatja. A beállítások közötti lapozáshoz koppintson a „További beállítások” szövegmezőre.
7. A megerősítéshez koppintson a **menu** mezőre. Megjelenik egy kérdés, hogy kívánja-e menteni a módosításokat.
8. Koppintson a „Tárolás” szövegmezőre. A kijelzőn megjelenik egy üzenet, mely szerint a készülék tárolta a beállításokat.

### Megszakítás

Ha nem kívánja menteni a módosításokat koppintson a **menu** mezőre, majd a „Nincs tárolás” szövegmezőre. A kijelzőn megjelenik egy üzenet, mely szerint a készülék nem mentette el a beállításokat. Ha nem használja a készüléket, kapcsolja ki az on/off  gombbal.

### Az alapbeállítások listája

Készüléke felszereltségétől függően nem érhető el minden alapbeállítás.

Beállítás	Kiválasztás
Nyelv	További nyelvek lehetségesek
Pontos idő	Pontos idő 24 órás formátumban
Gyári beállítások	Visszaállít Ne állítsa vissza*
Hangjelzés	Rövid időtartam (30 mp.) Közepes időtartam (1 perc)* Hosszú időtartam (5 perc)
Hangerő	5 fokozatú skála
Gomb hangjelzése	Bekapcsolva Kikapcsolva* (az on/off  gombnál megmarad a hang)
Kijelző fényereje	5 fokozatú skála



Óra kijelzése	Ki Digitális* Analóg
Világítás	Üzem közben kikapcsolva Üzem közben bekapcsolva*
Automatikus folytatás	Nincs automatikus folytatás* Ajtó bezárása esetén (Csak Mikrohullám üzemmódnál)
Gyerekszár	Csak billentyűzár* Ajtózár és billentyűzár
Bekapcsolás utáni üzem	Főmenü Fűtési módok* Mikrohullám Mikrokombi Segéd
Éjszakai elsötétítés	Kikapcsolva* Bekapcsolva
Márkalógó	Kijelzés* Nincs kijelzés
Ventilátor továbbműködésének időtartama	Ajánlott* Minimális
Sabbat beállítás	Bekapcsolva Kikapcsolva*

\* Gyári beállítás (a készülék típusától függően a gyári beállítások eltérőek lehetnek)

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

## Áramkimaradás

A beállításokon végrehajtott módosítások egy áramkimaradás után is megmaradnak.

Csak az első üzembe helyezés beállításait kell újra megadni egy hosszabb áramkimaradás után. A készülék képes a rövidebb áramkimaradások áthidalására.

## Az idő módosítása

Ha az időt szeretné módosítani, pl. nyári időszámításról télire, akkor módosítsa az alapbeállítást.

A készülék legyen mindenképpen bekapcsolva.

1. Koppintson a **menu** mezőre.  
A kijelzőn megjelenik az üzemmódok listája.
2. Koppintson az „Alapbeállítások” szövegmezőre.  
Az érintőmezőkön megjelennek a beállítások.
3. Koppintson az „Idő” szövegmezőre.  
Az idő megjelenik a kijelzőn.
4. A kezelőgyűrűvel módosítsa az időt.
5. Megerősítéshez koppintson a **menu** mezőre.  
Megjelenik egy kérdés, hogy kívánja-e menteni a módosításokat.
6. Koppintson a „Tárolás” szövegmezőre.  
A kijelzőn megjelenik egy üzenet, mely szerint a készülék tárolta a beállításokat.



## Sabbat beállítása

A sabbat beállítással maximum 74 órás időtartamot állíthat be. A sütőtérben lévő ételek meleg maradnak, anélkül, hogy a sütőt be vagy ki kellene kapcsolni.

### Sabbat beállítás elindítása

Mielőtt használhatná a sabbat beállítást, aktiválnia kell az alapbeállításokat. → "Alapbeállítások" a(z) 23. Oldalon

Ha megfelelően módosította az alapbeállítást, a sabbat beállítás megjelenik a fűtési módok listájának utolsó helyén.

A készülék felső/alsó fűtéssel fűt. 85 °C és 140 °C közötti hőmérsékletet állíthat be.

Ki kell választania a Fűtési módok üzemmódot. A fűtési módok listája megjelenik az érintőkijelzőkön.

1. Koppintson a „Sabbat beállítás” szövegmezőre.  
A kijelzőn a javasolt időtartam fehéren kiemelve jelenik meg.
2. A kezelőgyűrűvel állítsa be a kívánt hőmérsékletet.
3. Indítás előtt koppintson az „Időtartam” szövegmezőre.  
A kijelzőn az időtartam fehéren kiemelve jelenik meg.
4. A kezelőgyűrűvel állítsa be a kívánt időtartamot.  
**Utasítás:** A készülék automatikusan kiszámítja a befejezés idejét, de nem tolható el tovább.
5. A start/stop  $\triangleright$  gombbal indítsa el az üzemmódot.  
Az időtartam letelte a kijelzőn követhető.  
A készülék elkezd fűteni.

Ha a sabbat beállítás időtartama lejárt, hangjelzés hallatszik. A készülék nem fűt tovább. A kijelzőn a 00m 00s időtartam látható.

Az on/off  $\odot$  gombbal kapcsolja ki a készüléket.

**Utasítás:** Ha kinyitja a készülék ajtaját, az üzemmód nem szakad meg.

### Módosítás és megszakítás

Az indítás után a beállítások többé már nem módosíthatók.

Ha meg szeretné szakítani a sabbat beállítást, kapcsolja ki a készüléket az on/off  $\odot$  gombbal. A start/stop  $\triangleright$  gombbal már nem függesztheti fel az üzemmódot.

## Tisztítószeres

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

### Megfelelő tisztítószeres

Annak érdekében, hogy a különböző felületek ne sérüljenek a nem megfelelő tisztítószeres használata miatt, vegye figyelembe a táblázatban szereplő adatokat. A készülék típusa szerint nem minden terület található meg az Ön készülékén.

#### Figyelem!

##### Felületi károsodások

Ne használjon

- maró vagy súroló tisztítószeres,
- magas alkoholtartalmú tisztítószeres,
- kemény súrolópárnát vagy tisztítószivacsot,
- nagynyomású tisztítót vagy gőzüzemű tisztítót,
- speciális tisztítót a melegen tisztításhoz.

Az új szivacskenőket használat előtt alaposan mossa ki.

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

#### Figyelmeztetés – Égésveszély!

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

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

Ajtólapok	Forró mosogatószeres víz: Mosogatóruhával tisztítsa meg és puha törlőruhával szárítsa meg. Ne használjon üvegkaparót, vagy nemesacélból készült dörzsszivacsot.
Kilincs	Forró mosogatószeres víz: Mosogatóruhával tisztítsa meg és puha törlőruhával szárítsa meg. Ha vízkömentesítő kerül a kilincsre, azonnal törölje le. Ezeket a foltokat később már nem lehet eltávolítani.

#### A készülék belseje

Zománcozott felület	Forró mosogatószeres víz vagy ecetes víz: Mosogatóruhával tisztítsa meg és puha törlőruhával szárítsa meg. Mosogatószeres vízzel és nedves törlőruhával törölje le a ráégett ételmaradékokat. Erős szennyeződés esetén nemesacélból készült súrolóspirált vagy sütőtisztító szeres használjon. A sütőtér tisztítás után hagyja nyitva, hogy megszáradjon. A legjobb, ha a tisztítási funkciót használja. → "Tisztítási funkció" a(z) 26. Oldalon
A sütőtér világításának üvegburaja	Forró mosogatószeres víz: Mosogatóruhával tisztítsa meg és puha törlőruhával szárítsa meg. Erős szennyeződésnél legjobb, ha sütőtisztító szeres használ.
Nemesacél ajtóburkolat	Nemesacél-tisztító: Vegye figyelembe a gyártó utasításait. Ne használjon nemesacél-ápolószereseket. Tisztításhoz vegye le az ajtóburkolatot.
Nemesacél belső ajtókeret	Nemesacél-tisztító: Vegye figyelembe a gyártó utasításait. Ezzel távolíthatja el az elszíneződéseket. Ne használjon nemesacél-ápoló szereseket.
Tartók	Forró mosogatószeres víz: Áztassa be, és mosogatóruhával vagy kefével tisztítsa meg.
Kihúzórendszer	Forró mosogatószeres víz: Mosogatóruhával vagy kefével tisztítsa meg. Ne távolítsa el a kenőzsírt a kihúzószínekről, a legjobb, ha betölt helyzetben tisztítja. Nem tisztítható mosogatógépből.
Tartozékok	Forró mosogatószeres víz: Áztassa be, és mosogatóruhával vagy kefével tisztítsa meg. Erős szennyeződés esetén nemesacélból készült súrolóspirált vagy sütőtisztító szeres használjon.
Sütőhőmérő	Forró mosogatószeres víz: Mosogatóruhával vagy kefével tisztítsa meg. Nem tisztítható mosogatógépből.

**Utasítások**

- A készülék elején előforduló enyhe színeltéréseket különböző anyagok, pl. üveg, műanyag vagy fém felhasználása eredményezi.
- Az ajtólapokon lévő, fénytörésre emlékeztető árnyékok a sütőtér világításának fényreflexei.
- A zománcot nagyon magas hőmérsékleten égetik ki. Ezért enyhe színeltérések keletkezhetnek. Ez normális, és nem befolyásolja a működést. A vékony sütőtepsik éleit nem lehet tökéletesen zománcozni. Ezért ezek érdesek lehetnek. Ez nem befolyásolja a korrózióvédelmet.

**Készülék tisztántartása**

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

**Javaslatok**

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

**Tisztítási funkció**

A „Pirolízis” tisztítási funkcióval könnyedén megtisztíthatja a sütőteret. A sütőtér rendkívül magas hőmérsékletre fűt fel. A sütés és grillezés maradékai elégnek.

**Pirolízis**


A „Pirolízis” tisztítási funkcióval könnyedén megtisztíthatja a sütőteret. A sütőtér rendkívül magas hőmérsékletre fűt fel. A sütés és grillezés maradékai elégnek.

Három tisztítási fokozat közül választhat.


Fokozat	Tisztítási fokozat	Időtartam
1	enyhe	kb. 1 óra 15 perc
2	normál	kb. 1 óra 30 perc
3	intenzív	kb. 2 óra

Minél erősebb és régebbi a szennyeződés, annál magasabb legyen a tisztítási fokozat. A sütőteret elég két-három havonta tisztítani. Szükség esetén gyakrabban is tisztíthatja. A tisztítás kb. 2,5-4,7 kilowattórát igényel.

**Utasítások**

- Az Ön biztonsága érdekében a készülék ajtaja egy bizonyos hőmérséklet fölött automatikusan reteszel. A készülék ajtaja csak azután nyitható ki, ha a reteszelés szimbólum  kialudt a kijelzőn.
- A tisztítási funkció ideje alatt a sütőtér világítása nem működik.

**⚠ Figyelmeztetés – Égési sérülés veszélye!**

- Tisztításkor a sütőtér nagyon forró lesz. Soha ne nyissa ki a készülék ajtaját vagy reteszelve ki kézzel a zárat. Hagyja lehűlni a készüléket. Tartsa távol a gyerekeket.
-  A tisztítási funkció során a készülék kívül is nagyon forró lesz. Soha ne érintse meg a készülék ajtaját. Hagyja lehűlni a készüléket. Tartsa távol a gyerekeket.

**A tisztítási funkció használata előtt**

A tisztítás során a tartozékokat, pl. az univerzális serpenyőt vagy a sütőlapot is megtisztíthatja. A tisztítás előtt távolítsa el a nagyobb szennyeződések. Tolja be a tartozékot a 2. szintre.

Tisztítsa meg a készülék belső ajtaját és a sütőtér széleit a tömítésnél. Ne súrolja a tömítést.

**Utasítás:** A mellékelt zománcozott tartozékokat megtisztíthatja a tisztítási funkcióval. Egyes rostélyokat nem tisztíthat meg így. A rostélyok nem alkalmasak a tisztítási funkcióra, és elszíneződnek. A tisztítási funkcióra alkalmas további tartozékok listáját a speciális tartozékok táblázatában találja. → "Tartozékok" a(z) 13. Oldalon

**⚠ Figyelmeztetés – Tűzveszély!**

- A laza ételmaradékok, a zsír és a peccsenyelé a tisztítási funkció alatt meggyulladhatnak. A tisztítás minden elindítása előtt távolítsa el a sütőtérből és a tartozékokról a nagyobb szennyeződések.
- Tisztításkor a készülék kívül is nagyon forró lesz. Soha ne akasszon gyúlékony tárgyakat, pl. törülruhát az ajtófogantyúra. A készülék elülső oldalát hagyja szabadon. Tartsa távol a gyerekeket.

**⚠ Figyelmeztetés – Súlyos egészségkárosodás veszélye!**

Tisztításkor a készülék nagyon forró lesz. A sütőtepsik és formák tapadásgátló bevonata károsodik, és mérgező gázok keletkeznek. Soha ne tisztítsa együtt a tapadásgátló bevonatú sütőtepsiket és formákat a tisztítási funkcióval. Csak zománcozott tartozékokat tisztítson együtt.

**Tisztítási funkció beállítása**

Mielőtt beállítja a tisztítási funkciót, ügyeljen arra, hogy figyelembe vette az előkészítésre vonatkozó összes adatot.

Az időtartam minden egyes tisztítási fokozatnál előre be van állítva, és nem módosítható.

1. Koppintson a **menu** mezőre. Megjelenik az üzemmódok listája.
  2. Koppintson a „Tisztítás” szövegmezőre.
  3. Koppintson a „Pirolízis” szövegmezőre. A kijelzőn a tisztítási fokozat fehéren kiemelve jelenik meg.
  4. A kezelőgyűrűvel állítsa be a tisztítási fokozatot. A készülék automatikusan kiszámítja a befejezési időt.
  5. A start/stop **▷** gombbal indítsa el az üzemmódot. Az időtartam letelte a kijelzőn követhető. A felfűtési vonal nem jelenik meg a tisztítási funkciónál.
- A tisztítási funkció elindul.

Ha a tisztítási funkció működésben van, gondoskodjon a konyha szellőztetéséről.

A készülék ajtaja röviddel az indítás után reteszel. A kijelzőn megjelenik egy megerősítő üzenet és a **⏹** szimbólum.

Ha a tisztítási funkció befejeződött, hangjelzés hallatszik. A kijelzőn a 00m 00s időtartam látható. Az on/off **⏻** gombbal kapcsolja ki a készüléket.

A készülék ajtaját csak akkor nyithatja ki újra, ha a reteszelés szimbólum **⏹** kialszik.

**A befejezési idő elhalasztása**

A kikapcsolási időt visszafelé kitolhatja. Indítás előtt koppintson a „Befejezés” szövegmezőre, és a kezelőgyűrűvel tolja későbbre a befejezést.

Indítás után a készülék várakozik. A befejezési idő már nem módosítható.

**Módosítás és megszakítás**

Az indítás után a tisztítási fokozat többé már nem módosítható.

Ha meg szeretné szakítani a tisztítási funkciót, kapcsolja ki a készüléket az on/off **⏻** gombbal. A start/stop **▷** gombbal már nem függesztheti fel az üzemmódot.

A készülék ajtaja mindaddig reteszelve marad, amíg ki nem alszik a reteszelés szimbólum **⏹** a kijelzőn.

**A tisztítási funkció használata után**

Ha a sütőtér lehűlt, törölje ki a sütőtérből, az állványon lévő tartozékokról és a készülék ajtaja környékéről a visszamaradt hamut egy nedves törülruhával.

A tisztítás után elszíneződések maradhatnak vissza a kihúzósíneken. Ez nem befolyásolja a működésüket. Egy nedves törülruhával törölje le a kihúzósíneket. Ezután többször húzza ki és tolja be az összes kihúzószínt.

A tisztítás során a keret elszíneződik a készülék ajtajának belső részén. Ez normális, és nem befolyásolja a működést. Az elszíneződés csak nemesacél-tisztító szerrel távolítható el.

**Szárítás**

Működés után szárítsa ki a sütőt, hogy ne maradjon benne semmilyen nedvesség.

**Szárítás indítása**

Szárítás során a készülék felmelegíti a sütőteret, hogy a benne lévő nedvesség elpárologjon. Végül nyissa ki a készülék ajtaját, hogy a vízgőz távozhasson a sütőtérből.

1. Hagyja lehűlni a készüléket.
2. A nagyobb szennyeződések azonnal távolítsa el a sütőtérből, és törölje fel a nedvességet a sütőtér aljáról.
3. Szükség esetén az on/off **⏻** gombbal kapcsolja be a készüléket.
4. Koppintson a **menu** mezőre. Megjelenik az üzemmódok listája.
5. Koppintson a „Tisztítás” szövegmezőre.
6. Koppintson a „Szárítás” szövegmezőre. Megjelenik az időtartam. Az időtartam nem módosítható.
7. A start/stop **▷** gombbal indítsa el az üzemmódot. A szárítás megkezdődik, majd 10 perc elteltével automatikusan befejeződik.
8. Nyissa ki és 1–2 percig hagyja nyitva a készülék ajtaját, hogy a nedvesség elpárologhasson a sütőtérből.

**A sütőtér kiszárítása kézzel**

1. Hagyja lehűlni a készüléket.
2. Távolítsa el a szennyeződések a sütőtérből.
3. Puha törülköendővel törölje szárazra a sütőteret.
4. A készülék ajtaját hagyja nyitva egy órán keresztül, hogy a sütőtér teljesen kiszáradjon.

## Tartók

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

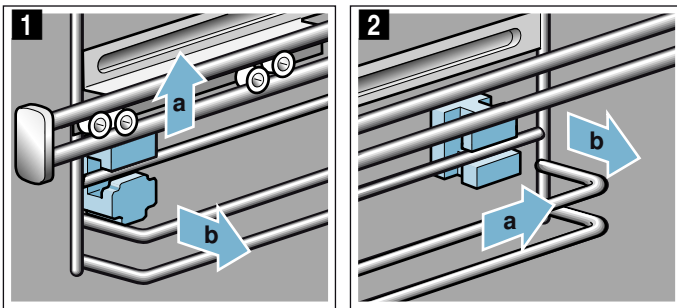
### Állványok ki- és beakasztása

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

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

#### Állványok kiakasztása

1. Az állványok elejét nyomja felfelé **a**, és akassza ki azokat **b** (1. ábra).
2. Ezután tolja kissé hátra az egész állványt **a**, majd vegye ki azt **b** (2. ábra).

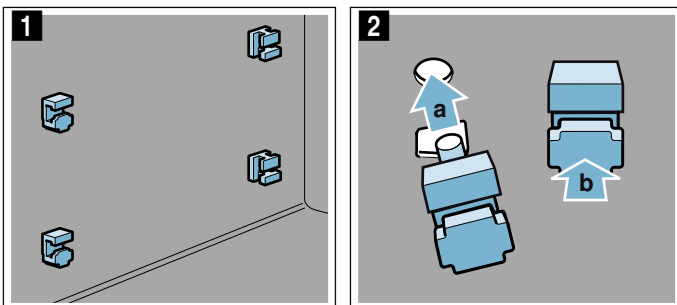


Az állványokat mosogatószerrel és mosogatószivaccsal tisztítsa meg. Makacs szennyeződések esetén használjon kefét.

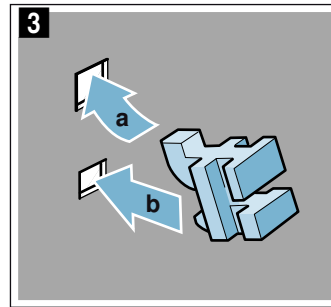
#### Helyezze be a rögzítőket

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

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



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

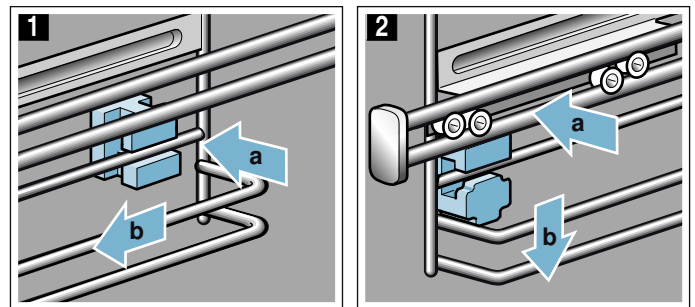


#### Állványok beakasztása

A beakasztásnál ügyeljen arra, hogy az állvány ferde része felül legyen.

Az állványok csak a jobb és bal oldalra illeszkednek. A kihúzósinék előre felé húzhatók ki.

1. Az állvány hátulját illeszse a helyére fent és lent **a**, majd húzza előre **b** (1. ábra).
2. Ezután helyezze be elől **a**, és nyomja lefelé **b** (2. ábra).





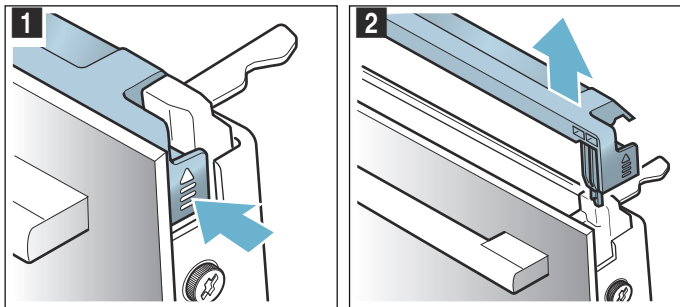
## A készülék ajtaja

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

### Ajtóburkolat levétele

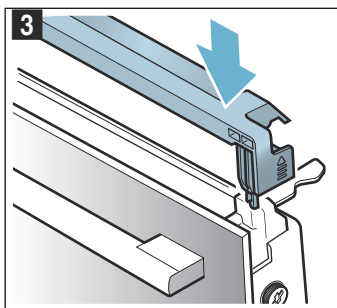
Az ajtóburkolat nemesacél betétje elszíneződhet. Az alapos tisztításhoz a burkolat eltávolítható.

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



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

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



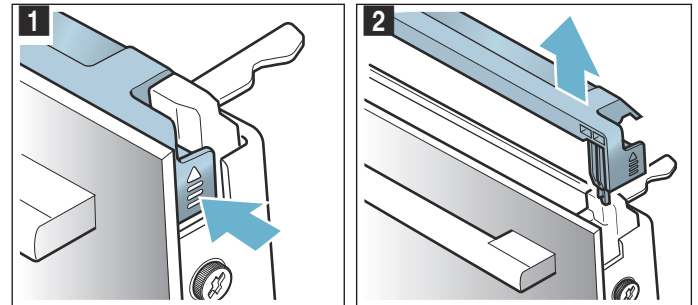
5. Csukja be a készülék ajtaját.

### Ajtólapok ki- és beszerelése

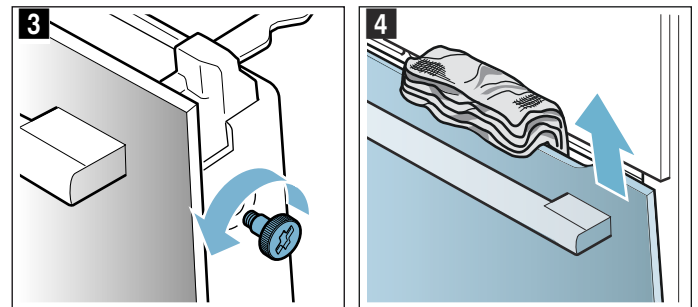
A jobb tisztíthatóság érdekében a készülék ajtajának üveglapjai kiszerezhetők.

#### A készülék kiszérése

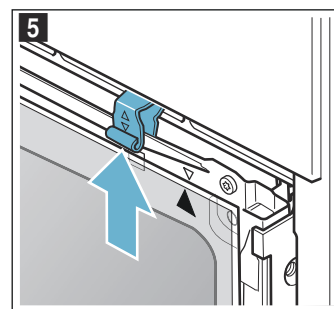
1. Nyissa ki kissé a készülék ajtaját.
2. Nyomja a burkolatot jobb és bal oldalon (1. ábra).
3. Vegye le a burkolatot (2. ábra).



4. Lazítsa meg a készülék ajtajának jobb és bal oldalán lévő csavarokat, és távolítsa el azokat (3. ábra).
5. Mielőtt újra becsukná az ajtót, tegyen a nyílásba egy többszörösen összehajtott konyharuhát (4. ábra). Az előlapot húzza ki felfelé, és a fogantyújával lefelé helyezze egy sík felületre.



6. Az elválasztólap két felső rögzítőjét nyomja felfelé, de ne vegye le (5. ábra). Az egyik kezével tartsa meg a lapot. Vegye ki a lapot.

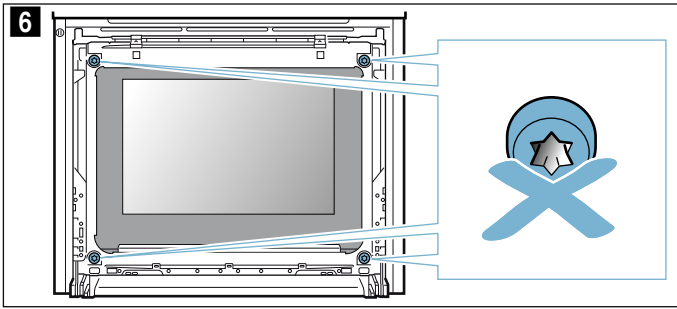


A lapokat ablaktisztító szerrel és puha törlővel tisztítsa meg.

#### **⚠ Figyelmeztetés – Súlyos egészségkárosodás veszélye!**

A csavarok kinyitásával a készülék biztonságossága többé nem garantált. A sütőből mikrohullámú energia léphet ki. A csavarokat soha ne csavarja ki.

Ne csavarja le a négy fekete csavart (6. ábra).



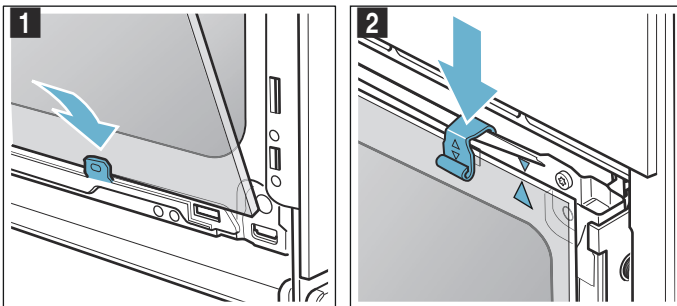
**⚠ Figyelmeztetés – Sérülésveszély!**

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

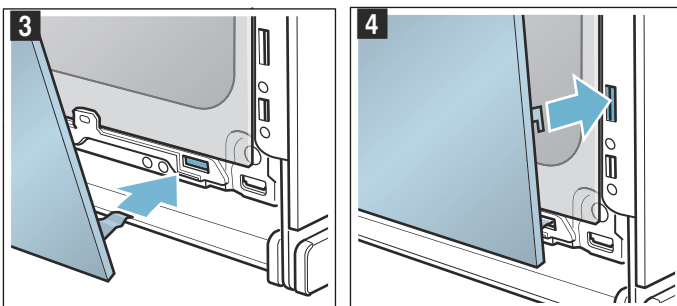
**A készülék beszerelése**

A belső lap beépítésénél ügyeljen arra, hogy a nyíl a lap jobb felső részén legyen, és megfeleljen a tepsin lévő nyílknak.

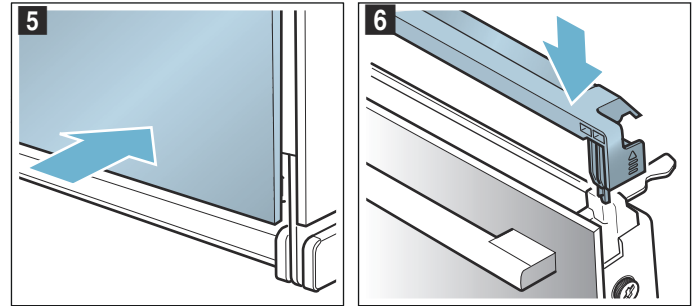
1. Az elválasztólap alját helyezze be a rögzítőbe (1. ábra), és a tetejét nyomja a helyére.
2. Mindkét rögzítőt nyomja lefelé (2. ábra).



3. Az előlap alját vezesse be a rögzítőbe (3. ábra).
4. Zárja az előlapot, amíg mindkét felső horog nem ér a nyílással szembe (4. ábra).



5. Nyomja be alul az előlapot, amíg hallhatóan bepattan (5. ábra).
6. Ismét nyissa ki egy kicsit a készülék ajtaját, és távolítsa el a konyharuhát.
7. Csavarja be újra a jobb és bal oldali csavarokat.
8. Tegye fel a burkolatot, és nyomja rá, hogy hallhatóan bepattanjon (6. ábra).



9. Csukja be a készülék ajtaját.

**Figyelem!**

Csak akkor használja újra a sütőteret, ha az üveglapok szabályszerűen vissza vannak szerelve.

## ❓ Mi a teendő zavar esetén?

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

### Saját kezű zavarelhárítás

A készülék műszaki zavarait gyakran Ön is könnyedén orvosolhatja.

Ha egy étel nem sikerül tökéletesen, a használati utasítás végén számos tippet és útmutatót talál az ételek elkészítéséhez. → "Kísérleti konyhánkban teszteltük Önnek" a(z) 34. Oldalon

Zavar	Lehetséges ok	Elhárítás/Útmutatás
A készülék nem működik.	A biztosíték meghibásodott. Áramkimaradás	Ellenőrizze a biztosítékot a biztosítékszekrényben. Ellenőrizze, hogy a konyhai világítás, illetve más konyhai készülékek működnek-e.
A kijelzőn a következő üzenet jelenik meg: „Sprache Deutsch”.	Áramkimaradás	Állítsa be ismét a nyelvet és az időt.
Ha a készülék kikapcsolt állapotban van, a kijelzőn nem jelenik meg az idő.	Módosult az alapbeállítás.	Módosítsa az időkijelzés alapbeállítását.
A készülék ajtaja nem nyílik ki.	A készülék ajtaját a gyerekszár reteszeli.	Kapcsolja ki a gyerekszárat kb. 4 másodpercen keresztül lenyomva a  mezőt. A reteszelés az alapbeállításokban kapcsolható ki.
A készülék ajtaja nem nyitható ki, a kijelzőn a  szimbólum látható.	A készülék ajtaját a tisztítási funkció reteszeli.	Várja meg, amíg a sütő lehűl és a  szimbólum kialszik.
A készülék nem fűt fel, a kijelzőn a  szimbólum villog.	A Bemutató mód be van kapcsolva az alapbeállításoknál.	Egy rövid időre válassza le a készüléket az elektromos hálózatról (kapcsolja ki a biztosítékot a biztosítékszekrényben), majd 3 percen belül kapcsolja ki a Bemutató módot az alapbeállításoknál.
A kezelőgyűrű kiesett a csapágyazásból.	A kezelőgyűrű véletlenül kipattant a helyéről.	A kezelőgyűrű kivehető. Egyszerűen helyezze vissza a kezelőgyűrűt a kezelőfelületen lévő csapágyazásba, és nyomja be a helyére, hogy újra bepattanjon oda, és ismét a szokott módon csavarható legyen.
A kezelőgyűrű csak nehezen tekerhető.	A kezelőgyűrű alá szennyeződés került.	A kezelőgyűrű kivehető. Kipattintásához egyszerűen húzza ki a kezelőgyűrűt a csapágyazásból. Vagy pedig nyomja meg a kezelőgyűrű külső szélét, hogy az megbillenjen, és könnyen megfogható legyen. Mosogatószerrel és mosogatóronggyal óvatosan tisztítsa meg a kezelőgyűrűt és annak csapágyazását a készüléken. Puha törlőruhával törölje át. Ne használjon maró hatású vagy karcos súrolószert. Ne áztassa be és ne tisztítsa mosogatógépből. Ne vegye ki túl gyakran a kezelőgyűrűt, hogy a csapágyazás stabil maradjon.

### ⚠ Figyelmeztetés – Áramütésveszély!

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

### Hibaüzenetek a kijelzőn

Ha a kijelzőn egy „D” vagy „E” kezdetű hibaüzenet jelenik meg, pl. D0111 vagy E0111, kapcsolja ki a készüléket az on/off gombbal, majd kapcsolja be újra.

Ha egyszeri zavarról volt szó, a kijelzés eltűnik. Ha a hibaüzenet újra megjelenik, hívja a vevőszolgálatot, és adja meg a pontos hibaüzenetet.

### Maximális időtartam

Ha készülékének beállításai több órán át nem módosultak, a készülék automatikusan abbahagyja a fűtést. Ez megakadályozza a nem kívánt huzamos működést.

A maximális időtartam elérése az üzemmódhoz tartozó beállításoktól függ.

### Maximális időtartam elérve

A kijelzőn megjelenik egy üzenet a maximális időtartam eléréséről.

Az üzemmód folytatásához koppintson egy tetszőleges mezőre, vagy forgassa el a kezelőgyűrűt.

Ha nem használja a készüléket, kapcsolja ki az on/off gombbal.

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

### Sütőtér lámpák

A sütőtér-világítást egy vagy több, hosszú életű LED-es lámpa biztosítja.

Ha egy LED-es lámpa vagy a lámpa üvegburája egyszer mégis meghibásodik, hívja a vevőszolgálatot. A lámpabura eltávolítása tilos.

## Vevőszolgálat


Ha készülékét javítani kell, vevőszolgálatunk rendelkezésére áll. Mindig megtaláljuk a megfelelő megoldást, hogy elkerülhető legyen a felesleges kiszállítás.

### E-szám és FD-szám

Telefonos ügyintézés esetén kérjük, adja meg a készülék teljes termékszámát (E-Nr.) és gyártási számát (FD-Nr.), hogy szakszerű segítséget nyújthassunk. A számokat tartalmazó adattáblát akkor látja, ha kinyitja a készülék ajtaját.

E-Nr.:			FD:			Z-Nr.:		
Type:								

Annak érdekében, hogy szükség esetén ne kelljen sokáig keresgélnie, ide felírhatja a készüléke adatait és a vevőszolgálat telefonszámát.

E-Nr.	FD-Nr.
Vevőszolgálat 	

Vegye figyelembe, hogy a vevőszolgálati technikus kiszállása hibás kezelésből fakadó zavarok esetén a garanciális időszakban sem ingyenes.

Az egyes országok kapcsolati adatait megtalálja a mellékelt ügyfélszolgálati jegyzékben.

**Javítási megrendelés és tanácsadás zavarok esetén**  
**H** +361 489 5461

Bízzon a gyártó hozzáértésében. Ezzel biztosítja, hogy a javítást szakképzett szerelők végzik el, akik eredeti pótalkatrészekkel rendelkeznek az Ön készülékéhez.

## Ételek

A „Segéd” üzemmód használatával a legkülönbözőbb ételeket készítheti el. A készülék a kiválasztja az Ön számára optimális beállításokat.

### Beállítási tanácsok

- A sütemény eredmény az élelmiszerek minőségétől és az edény méretétől és típusától függ. Az optimális főzési eredmény érdekében csak kifogástalan ételeket és a hűtőből kivett húst használjon. Mélyhűtött termékek esetén csak közvetlenül a mélyhűtőből kivett ételeket használjon.
- Egyes ételeknél a készülék felajánl egy hőmérsékletet, fűtési módot és sütemény időtartamot. A hőmérsékletet és a sütemény időtartamot elképzelései szerint módosíthatja.
- Más ételeknél a készülék felkéri a súly megadására. Mindig a teljes súlyt adja meg, még akkor is, ha a készülék nem erre szólítja fel. Ekkor a készülék átveszi az Ön által megadott idő- és hőmérséklet-beállításokat. A megadott súlytartományon kívül eső súly megadása nem lehetséges.
- Olyan ételek süteményénél, amelyeknél a készülék Ön helyett választja ki a hőmérsékletet, akár 300 °C-os hőmérséklet is felmerülhet. Ezért ügyeljen arra, hogy kellőképpen hőálló edényt használjon.
- Tanácsokat kaphat pl. az edénnyel, a betolási magassággal vagy a húshoz adandó folyadékkal kapcsolatban. Egyes ételeknél a főzés alatt pl. átfordítás vagy keverés szükséges. Ezt a kijelző nem sokkal az elindítás után jeleníti meg a kijelzőn. Később egy hangjelzés figyelmezteti Önt a kellő időben.
- A megfelelő edényekre vonatkozó tanácsok, illetve elkészítési tippek és trükkök a használati utasítás végén található. → *"Kísérleti konyhánkban teszteltük Önnek" a(z) 34. Oldalon*

### Mikrohullám

Egyes ételeknél a készülék automatikusan bekapcsolja a mikrohullámot. A mikrohullámnak köszönhetően a sütemény időtartam jelentősen, csaknem a felére csökken. A készülék figyelmezteti Önt, hogy mikrohullámhoz használható edényeket válasszon. A Mikrohullám című fejezetben talál információkat a megfelelő edényekről. → *"A mikrohullámú sütő" a(z) 19. Oldalon*

### Sütőhőmérő

Egyes ételeknél használhatja a sütőhőmérőt is. Miután behelyezte a sütőhőmérőt a készülékbe, már csak azok az ételek állnak rendelkezésre, amelyekkel használható a sütőhőmérő. Módosíthatja a sütőtér hőmérsékletét és a belső hőmérsékletet. → *"Sütőhőmérő" a(z) 21. Oldalon*

## Sütésérzékelő

Készüléke sütésérzékelővel van felszerelve. Ez automatikusan bekapcsol, amint egy megfelelő ételt választ a listából. Ekkor a készülék átveszi az irányítást. A készülék kikapcsol, mielőtt a sütemény elkészült. Egy hangjelzés hallható. Az időtartam körülbelül megfelel a sütemény receptjének, és nem jelenik meg.

Ne használjon szilikon sütőformákat vagy szilikontartalmú tartozékokat. A sütésérzékelő megsérülhet.

A készülék ajtaja nem nyitható ki, amíg a kijelzőn a „Sütésérzékelő bekapcsolva” felirat látható. Másként a készülék megszakítja a beállításokat. A készülék ezután egy olyan beállítást ajánl fel, amelyet Önnek kell felügyelnie.

## Étel beállítása a Segéd használatával

Menjen végig a szinteken, így megtekintheti, hogy mely ételeket készítheti el a Segéd segítségével, és hogy meg kell-e adnia az étel súlyát. Ehhez előbb mérje meg az ételt.

Az ételek egységes struktúra alapján épülnek fel:

- Kategória
- Étél
- Étél

Az egyes szinteken való lapozáshoz használja a kezelőgyűrűt.

1. Koppintson a **menu** mezőre.  
Megjelenik az üzemmódok listája.
2. Koppintson a „Segéd” szövegmezőre.  
Megjelennek a kategóriák.
3. Koppintson a kívánt kategóriára.  
Megjelennek a kategóriához tartozó ételfélék.
4. Koppintson a kívánt ételfélére.  
Megjelennek az egyes ételek.
5. Koppintson a kívánt ételre.  
A kijelzőn megjelennek a hozzá tartozó beállítások.  
A beállításokat sok ételnél saját elképzeléseihez igazíthatja.  
Egyes ételeknél ehelyett a súlyt kell beállítania.
6. A start/stop  $\triangleright$  gombbal indítsa el az üzemmódot.  
Az időtartam letelte a kijelzőn követhető.  
A készülék elkezd fűteni.

Ha az időtartam lejárt, hangjelzés hallatszik. A készülék nem fűt tovább.

Ha az étel elkészült, az on/off  $\text{\textcircled{1}}$  gombbal kapcsolja ki a készüléket.

## Utánsütés

Ha nem elégedett a sütési eredménnyel, egyes ételeknél az időtartam lejártával lehetősége van az utánsütésre.

A kijelzőn megjelenik egy kérdés, hogy kívánja-e az ételt utánsütni. Ha az utánsütést választja, koppintson az „Utánsütés” szövegmezőre. Megjelenik egy javasolt időtartam, amelyet módosíthat. A start/stop  $\triangleright$  gombbal indítsa el az üzemmódot.

**Utasítás:** Az utánsütést tetszés szerinti gyakorisággal alkalmazhatja.

Ha elégedett a sütési eredménnyel, koppintson a „Befejezés” szövegmezőre.

Az on/off  $\text{\textcircled{1}}$  gombbal kapcsolja ki a készüléket.

## A befejezési idő elhalasztása

Egyes ételeknél visszafelé eltolhatja a kikapcsolási időt. Indítás előtt koppintson a „Befejezés” szövegmezőre, és a kezelőgyűrűvel tolja el későbbre a befejezést.

Indítás után a készülék várakozik. A befejezési idő már nem módosítható.

## Módosítás és megszakítás

Az indítás után a beállítások többé már nem módosíthatók.

Ha meg szeretné szakítani a működést, kapcsolja ki a készüléket az on/off  $\text{\textcircled{1}}$  gombbal. A start/stop  $\triangleright$  gombbal már nem függesztheti fel az üzemmódot.



## Kísérleti konyhánkban teszteltük Önnek

Az alábbiakban ételek választéka és az elkészítésükre vonatkozó optimális beállítások találhatóak. Megmutatjuk Önnek, melyik fűtési mód és hőmérséklet a legmegfelelőbb a kiválasztott ételhez. Adatok is olvashatók a megfelelő tartozékokról, és arról, melyik szintre kell betolni azokat. Tippet adunk az edényekhez és az elkészítéshez.

**Utasítás:** Ételek készítésénél sok vízgőz keletkezhet a sütőtérben.

Készüléke nagyon energiahatékony, és üzem közben csak kevés meleget ad le kívül. A készülék belső és külső részei közötti nagy hőmérséklet-különbségek miatt az ajtónál, a kezelőfelületen vagy a szomszédos területen kondenzvíz csapódhat ki. Ez normális, fizikai magyarázattal rendelkező jelenség. Előmelegítéssel vagy az ajtó óvatos kinyitásával csökkentheti a kondenzvíz mennyiségét.

### Ne használjon szilikonformát

Az optimális sütési eredményhez sötét, fém sütőformákat ajánlunk.

#### Figyelem!

Ne használjon szilikon sütőformákat, illetve szilikontartalmú anyagból készült tartozékokat vagy fóliát. A sütésérzékelő károsodhat. Akkor is megsérülhet a sütésérzékelő, ha nincs behelyezve.

### Sütemények és aprósütemények

Készüléke számos fűtési módot kínál sütemények és aprósütemények elkészítéséhez. A beállítási táblázatokban számos ételhez megtalálhatja az optimális beállításokat.

Tartsa be a fejezetben szereplő utasításokat a tészta kelesztésére vonatkozóan is.

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

### Sütés mikrohullámmal kombinálva

Ha mikrohullámmal kombinálva süt, jelentősen lerövidítheti a sütési időt.

Mindig mikrohullámhoz alkalmas hőálló edényt használjon. Vegye figyelembe a mikrohullámhoz alkalmas edényekre vonatkozó tanácsokat. → "A mikrohullámú sütő" a(z) 19. Oldalon

Kombi üzemmódban használhat hagyományos, fémből készült sütőformákat is. Ha a sütőforma és a rostély között szikrák képződnek, ellenőrizze, hogy a forma külseje tiszta-e. Változtassa meg a forma helyzetét a rostélyon. Ha ez nem segít, mikrohullám nélkül süssön tovább. A sütési idő hosszabb lesz.

Ha műanyagból, kerámiából vagy üvegből készült formákat használ, akkor lerövidül a beállítási táblázatokban megadott sütési idő. A sütemény alulról kevésbé intenzíven sül.

A mikrohullámmal kombinált sütés csak egy szinten lehetséges.

### Betolási magasság

A megadott betolási magasságokat használja.

#### Sütés egy szinten

Használja egy szinten való sütéshez az alábbi betolási magasságokat:

- magas sütemények: 2. szint
- lapos sütemények: 3. szint

Ha a 4D forró levegős fűtési módot használja, az 1., a 2., 3. vagy 4. szintet választhatja.

#### Sütés több szinten

Használjon 4 dimenziós forró levegőt. A tepsiken vagy formákban egyszerre betolt süteményeknek nem kell egyszerre elkészülniük.

Sütés két szinten:

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

Sütés három szinten:

- sütőtepsi: 5. szint  
univerzális serpenyő: 3. szint  
sütőtepsi: 1. szint

Sütés négy szinten:

- 4 rostély sütőpapírral  
első rostély: 5. szint  
második rostély: 3. szint  
harmadik rostély: 2. szint  
negyedik rostély: 1. szint

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

### Tartozékok

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

#### Rostély

A rostélyt a „Microwave” felirattal a készülék ajtaja felé és hajlattal lefelé tolja be.

#### Univerzális serpenyő vagy sütőtepsi

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

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

#### Sütőformák

A sötét, fémből készült sütőformák a legalkalmasabbak.

A fehérbádoggal és az üveg sütőformákban a sütési idő hosszabb, és a sütemény nem pirul egyenletesen. Ha ilyen formákban süt, és felső/alsó fűtést kíván használni, tolja be a formát az 1. szintre.

#### Sütőpapír

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

**Javasolt beállítási értékek**

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

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

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

Egyes ételekhez szükséges az előmelegítés, és ez szerepel a táblázatban.

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

Kiegészítő információk a „Tippek süteményekhez és aprósüteményekhez” című fejezetben találhatóak, a táblázatok után.

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

Használt fűtési módok:

- 4D forró levegő
- Felső/alsó fűtés
- Pizzafokozat















Étel	Edény / Tartozék	Betolási magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C	Mikrohullám- teljesítmény, watt	Időtartam, perc
<b>Sütemények formában</b>						
Kevert tésztából készült sütemény, egyszerű	Koszorú/négyszögletes sütőforma	2		150-170	-	50-70
Kevert tésztából készült sütemény, egyszerű	Koszorú/négyszögletes sütőforma	2		160-180	90	30-40
Kevert tésztából készült sütemény, egyszerű, 2 szinten	Koszorú/négyszögletes sütőforma	3+1		140-150	-	60-80
Finom kevert tésztából készült sütemény	Koszorú/négyszögletes sütőforma	2		150-170	-	60-80
Gyümölcstorta, finom kevert tésztából	Kuglófforma	2		160-180	-	40-60
Gyümölcstorta, finom kevert tésztából	Kuglófforma	2		160-180	90	35-45
Tortalap kevert tésztából	Tortalapforma	3		160-180	-	20-30
Gyümölcs- vagy túrótorta omlós tésztalappal	Kapcsos kerek sütőforma, Ø 26 cm	2		150-170	-	65-85
Gyümölcs- vagy túrótorta omlós tésztalappal	Kapcsos kerek sütőforma, Ø 26 cm	2		160-180	180	30-40
				100	-	20
Wähe (svájci sütemény)	Pizzatepsi	3		170-190	-	45-55
Lepény	Lepényforma, fekete lemez	3		190-210	-	25-40
Kelt kuglóf	Kuglófforma	2		150-170	-	50-70
Kelt tészta kapcsos kerek sütőformában	Kapcsos kerek sütőforma, Ø 28 cm	2		160-170	-	20-30
Piskótalap, 2 tojásos	Tortalapforma	2		150-170*	-	20-30
Piskótatorta, 3 tojásos	Kapcsos kerek sütőforma, Ø 26 cm	2		160-170*	-	25-35
Piskótatorta, 6 tojásos	Kapcsos kerek sütőforma, Ø 28 cm	2		150-170*	-	30-50

**Sütemények tepsiben**
















Kevert tésztából készült sütemény töltelekkel	Sütőtepsi	3		160-180	-	20-40
Kevert tésztából készült sütemény, 2 szinten	Univerzális serpenyő + sütőtepsi	3+1		140-160	-	30-50

\* előmelegítés

\*\* 5 percig melegítse elő, ne használja a „gyorsfűtés” funkciót

Étel	Edény / Tartozék	Betölési magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C	Mikrohullám- teljesítmény, watt	Időtartam, perc
Omlós tésztából készült sütemény száraz töltelékkel	Sütőtepsi	3		170-190	-	25-35
Omlós tésztából készült sütemény száraz töltelékkel, 2 szinten	Univerzális serpenyő + sütőtepsi	3+1		160-170	-	35-45
Omlós tésztából készült sütemény lédús töltelékkel	Univerzális serpenyő	3		160-180	-	55-75
Wähe (svájci sütemény)	Univerzális serpenyő	3		170-190	-	45-55
Kelt tészta száraz töltelékkel	Univerzális serpenyő	3		160-180*	-	15-25
Kelt tészta száraz töltelékkel, 2 szinten	Univerzális serpenyő + sütőtepsi	3+1		150-170	-	20-30
Kelt tészta lédús töltelékkel	Univerzális serpenyő	3		180-200	-	30-40
Kelt tészta lédús töltelékkel, 2 szinten	Univerzális serpenyő + sütőtepsi	3+1		150-170	-	45-60
Kelesztett fonott kalács, kalácskoszorú	Sütőtepsi	2		160-170	-	25-35
Piskótatekercs	Sütőtepsi	3		180-190*	-	15-20
Karácsonyi püspökkenyér 500 g lisztből	Sütőtepsi	2		150-170	-	45-60
Rétes, édes	Univerzális serpenyő	2		170-180	-	50-60
Rétes, fagyasztott	Univerzális serpenyő	3		200-220	-	35-45
Rétes, fagyasztott	Univerzális serpenyő	3		200-220	90	20-25

#### Kekszek

Teasütemény**	Sütőtepsi	3		160*	-	20-30
Teasütemény**	Sütőtepsi	3		150*	-	25-35
Teasütemény, 2 szinten**	Univerzális serpenyő + sütőtepsi	3+1		150*	-	25-35
Teasütemény, 3 szinten**	Sütőtepsik + univerzális serpenyő	5+3+1		140*	-	35-45
Muffin	Muffin sütőforma	3		170-190	-	15-20
Muffinok, 2 szinten	Muffin sütőforma	3+1		160-180*	-	15-30
Kelt tésztából készült aprósütemény	Sütőtepsi	3		160-180	-	25-40
Kelt tésztából készült aprósütemény, 2 szinten	Univerzális serpenyő + sütőtepsi	3+1		150-170	-	25-40
Leveles tésztából készült sütemény	Sütőtepsi	3		170-190*	-	20-35
Leveles tésztából készült sütemény, 2 szinten	Univerzális serpenyő + sütőtepsi	3+1		170-190*	-	20-45
Leveles tésztából készült sütemény, 3 szinten	Sütőtepsik + univerzális serpenyő	5+3+1		170-190*	-	20-45
Leveles tésztából készült sütemény, lapos, 4 szinten	4 rostély	5+3+2+1		180-200*	-	20-35
Égetett tésztás sütemény	Sütőtepsi	3		200-220	-	30-40
Égetett tésztás sütemény, 2 szinten	Univerzális serpenyő + sütőtepsi	3+1		190-210	-	35-45
Dán sütemény	Sütőtepsi	3		160-180	-	20-30

#### Aprósütemény

Kinyomós sütemény**	Sütőtepsi	3		140-150*	-	25-40
Kinyomós sütemény**	Sütőtepsi	3		140-150*	-	25-40
Kinyomós sütemény, 2 szinten**	Univerzális serpenyő + sütőtepsi	3+1		140-150*	-	30-40
Kinyomós sütemény, 3 szinten**	Sütőtepsik + univerzális serpenyő	5+3+1		130-140*	-	35-55

\* előmelegítés

\*\* 5 percig melegítse elő, ne használja a „gyorsfelfűtés” funkciót

Étel	Edény / Tartozék	Betolási magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C	Mikrohullám-teljesítmény, watt	Időtartam, perc
Aprósütemény	Sütőtepsi	3		140-160	-	15-30
Aprósütemény, 2 szinten	Univerzális serpenyő + sütőtepsi	3+1		140-160	-	15-30
Aprósütemény, 3 szinten	Sütőtepsik + univerzális serpenyő	5+3+1		140-160	-	15-30
Habcsók	Sütőtepsi	3		80-90*	-	120-150
Habcsók, 2 szinten	Univerzális serpenyő + sütőtepsi	3+1		80-90*	-	120-180
Mandulás habcsók	Sütőtepsi	3		90-110	-	20-40
Mandulás habcsók, 2 szinten	Univerzális serpenyő + sütőtepsi	3+1		90-110	-	25-45
Mandulás habcsók, 3 szinten	Sütőtepsik + univerzális serpenyő	5+3+1		90-110	-	30-45

\* előmelegítés  
\*\* 5 percig melegítse elő, ne használja a „gyorsfűtés” funkciót

### Tippek süteményekhez és aprósüteményekhez

Meg szeretné állapítani, hogy a sütemény átsült-e.	A sütemény legmagasabb részébe szúrjon egy fogpiszkálót. Ha nem ragad már tészta a fogpiszkálóra, akkor a sütemény kész.
A sütemény összeesik.	A következő alkalommal használjon kevesebb folyadékot. Vagy állítsa 10 °C-kal alacsonyabbra a hőmérsékletet, és hosszabbítsa meg a sütési időt. Vegye figyelembe a receptben megadott hozzávalókat és elkészítési javaslatokat.
A sütemény közepén szépen felemelkedett, de a szélén alacsony maradt.	Csak a kerek sütőforma alját kenje ki. Sütés után óvatosan, késsel lazítsa fel a süteményt.
A gyümölcsle kifut.	Legközelebb használja az univerzális serpenyőt.
Az aprósütemény sütés közben egymáshoz ragad.	Minden süteménydarab körül hagyjon kb. 2 cm távolságot. Így van elég hely, hogy a sütemények szépen felemelkedjenek, és körös-körül megpiruljanak.
A sütemény túl száraz.	Állítsa 10 °C-kal magasabbra a hőmérsékletet, és rövidítse le a sütési időt.
A sütemény összességében túl világos.	Ha a betolási magasság és a tartozék megfelelő, szükség esetén hosszabbítsa meg a sütési időt, vagy pedig növelje meg a hőmérsékletet.
A sütemény felül túl világos, alul viszont túl sötét.	Legközelebb egy szinttel feljebb tolja be a süteményt.
A sütemény felül túl sötét, alul viszont túl világos.	Legközelebb egy szinttel lejjebb tolja be a süteményt. Válasszon alacsonyabb hőmérsékletet, és hosszabbítsa meg a sütési időt.
Az őzgerinc- vagy hosszú formában sült sütemény hátul túl sötét.	A sütőformát ne állítsa közvetlenül a hátfalhoz, hanem a tartozék közepére tegye.
A sütemény összességében túl sötét.	A következő alkalommal válasszon alacsonyabb hőmérsékletet, és szükség esetén hosszabbítsa meg a sütési időt.
A sütemény egyenetlenül pirult meg.	A következő alkalommal válasszon valamivel alacsonyabb hőmérsékletet. A kiálló sütőpapír is befolyásolhatja a légkeringetést. A sütőpapírt mindig a tepsi méretére vágja le. Ügyeljen arra, hogy a sütőforma ne álljon közvetlenül a sütőtér hátsó nyílásai előtt. Aprósütemény sütésénél a darabok lehetőleg ugyanolyan nagyságúak és vastagságúak legyenek.
Ha több szinten sült. A felső sütőtepsin a sütemény sötétebb, mint az alsón.	Több szinten való sütésnél mindig 4 dimenziós forró levegős üzemmódot válasszon. Az egyidejűleg betöltetű sütőben lévő süteményeknek vagy formáknak nem kell egyidejűleg készen lenniük.
A sütemény jól néz ki, de belül nincs átsülve.	Süsse alacsonyabb hőmérsékleten valamivel hosszabb ideig, és szükség esetén használjon kevesebb folyadékot. A lédús töltelékkel készülő süteményhez süsse meg előre az alapot. Szórja meg mandulával vagy panírmorzssával, és azután tegye rá a tölteléket.
A süteményt nem lehet kiborítani.	Sütés után hagyja a süteményt 5-10 percig hűlni. Ha még mindig nem jön ki a formából, lazítsa fel a szélét óvatosan egy késsel. Borítsa ki a süteményt, és a sütőforma alját többször törölje át hideg, nedves törlőruhával. Legközelebb kenje ki a formát, és szórja be panírmorzssával.

## Kenyér- és zsemlefélék

Készüléke számos fűtési módot kínál kenyér- és zsemlefélék sütéséhez. A beállítási táblázatokban számos ételhez megtalálhatja az optimális beállításokat.

Tartsa be a fejezetben szereplő utasításokat a tészta kelesztésére vonatkozóan is.

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

### Betolási magasság

A megadott betolási magasságokat használja.

### Sütés egy szinten

Használja egy szinten való sütéshez az alábbi betolási magasságokat:

- magas sütemények: 2. szint
- lapos sütemények: 3. szint

Ha a 4D forró levegős fűtési módot használja, az 1., a 2., 3. vagy 4. szintet választhatja.

### Sütés két szinten

Használjon 4 dimenziós forró levegőt. A tepsiken vagy formákban egyszerre betolt süteményeknek nem kell egyszerre elkészülniük.

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

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

### Tartozékok

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

### Rostély

A rostélyt a „Microwave” felirattal a készülék ajtaja felé és hajlaltal lefelé tolja be.

### Univerzális serpenyő vagy sütőtepsi

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

### Sütőformák

A sötét, fémből készült sütőformák a legalkalmasabbak.

A fehérbádoggal és az üveg sütőformákban a sütési idő hosszabb, és a sütemény nem pirul egyenletesen. Ha ilyen formákban süt, és felső/alsó fűtést kíván használni, tolja be a formát az 1. szintre.

### Sütőpapír

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

### Mélyhűtött termékek

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

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

### Javasolt beállítási értékek

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

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

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

Egyes ételekhez szükséges az előmelegítés, és ez szerepel a táblázatban. Egyes ételek akkor sikerülnek a legjobban, ha több lépésben sűtik meg őket. Ezek meg vannak jelölve a táblázatban.

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

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

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

### Figyelem!

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

Használt fűtési módok:

- 4D forró levegő
- Felső/alsó fűtés
- Légkeverős grillezés
- Grill, nagy felület
- Pizzafokozat

Étel	Tartozékok	Betolási magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C / grillfokozat	Időtartam, perc	
Kenyér	Fehér kenyér, 750 g	Univerzális serpenyő vagy négyzetes sütőforma	2		210-220*	10-15
					180-190	25-35
* előmelegítés						



Étel	Tartozékok	Betolási magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C / grillfokozat	Időtartam, perc
Kevert kenyér, 1,5 kg	Univerzális serpenyő vagy négyszögletes sütőforma	2		210-220*	10-15
				180-190	40-50
Teljes kiőrlésű lisztből készült kenyér, 1 kg	Univerzális serpenyő	2		210-220*	10-15
				180-190	40-50
Lepénykenyér	Univerzális serpenyő	3		250-270	20-25

### Zsemle

Átmelegített zsemle vagy bagett, elősütött	Univerzális serpenyő	3		180-200	10-15
Zsemle, édes, friss	Sütőtepsi	3		170-190*	15-20
Zsemle, édes, friss, 2 szinten	Univerzális serpenyő + sütőtepsi	3+1		150-170*	20-30
Zsemle, friss	Sütőtepsi	3		180-200	20-30
Bagett, elősütött, hűtött	Univerzális serpenyő	3		180-200	20-30

### Zsemle, fagyasztva

Átmelegített zsemle vagy bagett, elősütött	Univerzális serpenyő	3		180-200	10-15
Perecfélék, készre formázott nyers tészta	Univerzális serpenyő	3		180-200	20-25
Croissant, készre formázott nyers tészta	Univerzális serpenyő	3		170-190	30-35

### Pirítás

Pirítás készítése, 4 darab	Rostély	3		190-210	10-15
Pirítás készítése, 12 darab	Rostély	3		230-250	10-15
Pirítás készítése (ne melegítse elő)	Rostély	5		3	3-5

\* előmelegítés

## Pizza, quiche és pikáns sütemények

Készüléke számos fűtési módot kínál pizza, quiche és pikáns sütemények elkészítéséhez. A beállítási táblázatokban számos ételhez megtalálhatja az optimális beállításokat.

Tartsa be a fejezetben szereplő utasításokat a tészta kelesztésére vonatkozóan is.

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

### Sütés mikrohullámmal kombinálva

Ha mikrohullámmal kombinálva süt, jelentősen lerövidítheti a sütési időt.

Kombi üzemmódban használhat hagyományos, fémből készült sütőformákat is. Ha a sütőforma és a rostély között szikrák képződnek, ellenőrizze, hogy a forma külseje tiszta-e. Változtassa meg a forma helyzetét a rostélyon. Ha ez nem segít, mikrohullám nélkül süssön tovább. A sütési idő hosszabb lesz.

Ha műanyagból, kerámiából vagy üvegből készült formákat használ, akkor lerövidül a beállítási táblázatokban megadott sütési idő. A pikáns sütemény alulról kevésbé intenzíven sül.

A mikrohullámmal kombinált sütés csak egy szinten lehetséges.

### Betolási magasság

A megadott betolási magasságokat használja.

### Sütés egy szinten

Használja egy szinten való sütéshez az alábbi betolási magasságokat:

- magas sütemények: 2. szint
- lapos sütemények: 3. szint

Ha a 4D forró levegős fűtési módot használja, az 1., a 2., 3. vagy 4. szintet választhatja.

### Sütés több szinten

Használjon 4 dimenziós forró levegőt. A tepsiken vagy formákban egyszerre betolt süteményeknek nem kell egyszerre elkészülniük.

Sütés két szinten:

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

Sütés négy szinten:

- 4 rostély sütőpapírral
- első rostély: 5. szint
- második rostély: 3. szint
- harmadik rostély: 2. szint
- negyedik rostély: 1. szint

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

## Tartozékok

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

### Rostély

A rostélyt a „Microwave” felirattal a készülék ajtaja felé és hajlattal lefelé tolja be.

### Univerzális serpenyő vagy sütőtepsi

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

A sok feltéttel készült pizzához használjon univerzális serpenyőt.

### Sütőformák

A sötét, fémből készült sütőformák a legalkalmasabbak.

A fehérbádoggal és az üveg sütőformákban a sütési idő hosszabb, és a sütemény nem pirul egyenletesen. Ha ilyen formákban süt, és felső/alsó fűtést kíván használni, tolja be a formát az 1. szintre.

### Sütőpapír

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

## Mélyhűtött termékek

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

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

## Javasolt beállítási értékek

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

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

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

Egyes ételekhez szükséges az előmelegítés, és ez szerepel a táblázatban.

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

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

Használt fűtési módok:

- 4D forró levegő
- Felső/alsó fűtés
- Pizzafokozat

Étel	Edény / Tartozék	Betolási magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C	Mikrohullám-teljesítmény, watt	Időtartam, perc
<b>Pizza</b>						
Pizza, friss	Sütőtepsi	3		200-220	-	25-35
Pizza, friss, 2 szinten	Univerzális serpenyő + sütőtepsi	3+1		180-200	-	35-45
Pizza, friss, vékony tésztával	Pizzatepsi	2		250-270	-	20-25
Pizza, friss, vékony tésztával	Pizzatepsi	2		220-230	-	20-30
Pizza, hűtött	Rostély	3		190-210	-	10-15
<b>Pizza, fagyasztott</b>						
Pizza vékony tésztával, 1 darab	Rostély	3		190-210	-	15-20
Pizza vékony tésztával, 1 darab	Univerzális serpenyő	2		200-220	90	15-25
Pizza vékony tésztával, 2 darab	Univerzális serpenyő + rostély	3+1		190-210	-	20-25
Pizza vastag tésztával, 1 darab	Rostély	3		180-200	-	20-25
Pizza vastag tésztával, 1 darab	Univerzális serpenyő	2		180-200	90	15-25
Pizza vastag tésztával, 2 darab	Univerzális serpenyő + rostély	3+1		190-210	-	20-30
Pizzás bagett	Rostély	3		200-220	-	15-20
Pizzás bagett, 2 darab	Univerzális serpenyő	2		180-200	90	10-20
Minipizzák	Univerzális serpenyő	3		180-200	-	15-20
Minipizzák, 9 darab	Univerzális serpenyő	2		210-230	90	10-20
Minipizzák, Ø 7 cm, 4 szinten	4 rostély	5+3+2+1		180-200*	-	20-30

\* előmelegítés

Étel	Edény / Tartozék	Betolási magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C	Mikrohullám- teljesítmény, watt	Időtartam, perc
<b>Pikáns sütemény és quiche</b>						
Pikáns sütemények sütőformában	Kapcsos kerek sütőforma, Ø 28 cm	2		170-190	-	55-65
Pikáns sütemények sütőformában	Kapcsos kerek sütőforma, Ø 28 cm	1		180-200	90	35-40
Quiche	Lepényforma, fekete lemez	3		190-210	-	30-40
Francia lepény	Univerzális serpenyő	3		260-280*	-	10-15
Pirog	Felfújt forma	2		190-200	-	30-45
Empanada	Univerzális serpenyő	3		180-190	-	30-45
Börek	Univerzális serpenyő	1		200-220*	-	20-30
* előmelegítés						

## Felfújt és szuflé

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

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

## Ételek készítése mikrohullámmal

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

Mindig mikrohullámhoz alkalmas hőálló edényt használjon. Vegye figyelembe a mikrohullámhoz alkalmas edényekre vonatkozó tanácsokat. → "A mikrohullámú sütő" a(z) 19. Oldalon

Vegye ki a készített csomagolásból. A mikrohullámhoz megfelelő edényben az étel gyorsabban és egyenletesebben fő.

## Betolási magasság

Mindig a megadott betolási magasságokat használja.

Egy szinten formákban vagy az univerzális serpenyőben készíthet ételt.

- formák rostélyon: 2. szint
- univerzális serpenyő: 3. szint

Felfújta vízfürdőben is készíthető az univerzális serpenyőben. Ehhez tolja be az univerzális serpenyőt a 2. szintre.

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

## Tartozékok

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

## Rostély

A rostélyt a „Microwave” felirattal a készülék ajtaja felé és hajlaltal lefelé tolja be.

## Univerzális serpenyő

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

## Edény

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

## Javasolt beállítási értékek

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

**Utasítás:** A sütési idők nem rövidíthetők le magasabb hőmérséklet alkalmazásával. A felfújt csak kívül sült meg, de belül nem lenne átsülvé.

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

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

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

Használt fűtési módok:

- 4D forró levegő
- Felső/alsó fűtés

- Légkeverős grillezés
- Pizzafokozat

Étel	Edény / Tartozék	Betolási magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet °C-ban	Mikrohullám-teljesítmény wattban	Időtartam, perc
Felfújót, pikáns, főzött hozzávalókból	Felfújótforma	2		200-220	-	30-50
Felfújót, pikáns, főzött hozzávalókból	Felfújótforma	2		150-170	360	20-30
Felfújót, édes	Felfújótforma	2		170-190	-	40-60
Felfújót, édes	Felfújótforma	2		150-170	360	20-30
Lasagne, friss, 1 kg	Felfújótforma	2		160-180	-	50-60
Lasagne, friss, 1 kg	Felfújótforma	2		180-200	360	20-30
Lasagne, fagyasztott, 400 g	Rostély	2		190-210	-	30-35
Lasagne, fagyasztott, 400 g	Fedő nélküli edény	2		200-210	180	20-25
Burgonyafelfújót, nyers hozzávalók, max. 4 cm magas	Felfújótforma	2		160-190	-	50-70
Burgonyafelfújót, nyers hozzávalók, max. 4 cm magas	Felfújótforma	2		170-190	360	20-25
Burgonyafelfújót, nyers hozzávalók, 4 cm magas, 2 szinten	Felfújótforma	3+1		150-170	-	60-80
Szúflé	Felfújótforma	2		160-180*	-	35-45
Szúflé	Egyadagos forma	2		170-190	-	65-75

\* előmelegítés

## Szárnyasok

A készülék különféle fűtési módokkal rendelkezik szárnyas elkészítéséhez. A beállítási táblázatokban számos ételhez megtalálhatja az optimális beállításokat.

### Sütés rostélyon

A rostélyon való sütés különösen alkalmas nagyobb vagy egyszerre több darab szárnyas sütésére.

Tolja be a rostélyt a „Microwave” felirattal a készülék ajtaja felé és hajlaltal lefelé a megadott betolási magasságra. Kiegészítésképpen tolja be az alatta lévő betolási magasságra az univerzális serpenyőt a ferde részével a készülék ajtaja felé.

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

### Sütés edényben

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

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

A nemesacélból vagy alumíniumból készült edények tükör módjára visszaverik a meleget, ezért csak mérsékelten alkalmasak. A szárnyas lassabban fő és kevésbé pirul meg. Magasabb hőmérsékletet és/vagy hosszabb sütési időt használjon.

Vegye figyelembe a sütőedényére vonatkozó gyártói utasításokat.

### Nyitott edény

Szárnyas sütéséhez lehetőleg magas sütőformát használjon. Helyezze a formát a rostélyra. Ha nincs megfelelő edénye, használja az univerzális serpenyőt.

### Zárt edény

A sütőtér zárt edény használata esetén sokkal tisztább marad. Ügyeljen arra, hogy a sütőedény fedele illeszkedjen és jól záródjon. Az edényt állítsa a rostélyra.

Amikor főzés után felemeli a fedőt, nagyon forró gőz csaphat ki. A fedő hátsó szélét emelje meg, hogy a forró gőz a testétől távol csapjon ki.

A szárnyas egy zárt sütőben is ropogósra sülni. Ehhez üvegfedős sütőt használjon, és állítson be magasabb hőmérsékletet.

### Sütés mikrohullámmal kombinálva

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

A hagyományos üzemmódotól eltérően a sütés időtartama a mikrohullámmal kombinált sütésnél a teljes súlytól függ.

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

Mindig mikrohullámhoz alkalmas hőálló edényt használjon. A fémből készült sütőformák vagy a római tál csak mikrohullám nélküli sütéshez alkalmasak. Vegye figyelembe a mikrohullámhoz alkalmas edényekre vonatkozó tanácsokat. → "A mikrohullámú sütő" a(z) 19. Oldalon

## Roston sütés

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

Tolja be a rostélyt a „Microwave” felirattal a készülék ajtaja felé és hajlattal lefelé a megadott betolási magasságra. Kiegészítésként tolja be az alatta lévő betolási magasságra az univerzális serpenyőt a ferde részével a készülék ajtaja felé. Ez felfogja a kicsepegő zsírt.

**Utasítás:** Nagyon zsíros grilleznivalóknál az univerzális serpenyőt ne közvetlenül a rostély alá tolja be, hanem a 2. szintre.

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

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

## Utasítások

- A grillfűtőtest mindig bekapcsol és kikapcsol, ez normális. A be-/kikapcsolás gyakorisága a beállított grillfokozattól függ.
- Grillezés közben füst keletkezhet.

## Sütőhőmérő

A sütőhőmérővel hajszálpontos sütési eredményeket érhet el. A megfelelő fejezetben olvassa el a sütőhőmérő használatára vonatkozó fontos tudnivalókat. Ott megtalál minden adatot a sütőhőmérő behelyezésével, a lehetséges fűtési módokkal és egyéb információkkal kapcsolatban. → "Sütőhőmérő" a(z) 21. Oldalon

## Javasolt beállítási értékek

A táblázatban megtalálhatja a szárnyasokhoz optimalizált fűtési módokat. A hőmérséklet és a főzési időtartam az étel mennyiségétől, minőségétől és hőmérsékletétől függ. Ezért adjunk meg beállítási tartományokat. Először próbálja meg az alacsonyabb értékkel. Ha szükséges, legközelebb állítsa egygyel magasabbra.

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

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

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

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

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

## Javaslatok

- Kacsánál vagy libánál a bőrt nyomja be a szárnyak alá. Így a zsír ki tud folyni.
- Kacsamell esetén vagdalja be a bőrt. Ne forgassa a kacsamellet.
- Amikor megfordítja a szárnyast, ügyeljen arra, hogy először a mellrész, ill. a bőrös rész legyen alul.
- A szárnyas különösen ropogósra barnul, ha a sütési idő vége felé megkeni vajjal, sós vízzel vagy narancslével.

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

Használt fűtési módok:

- 4D forró levegő
- Felső/alsó fűtés
- Légkeverős grillezés
- Grill, nagy felület
- Pizzafokozat

Étel	Edény / Tartozék	Betolási magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet °C-ban / grillfokozat	Mikrohullám-teljesítmény wattban	Időtartam, perc
<b>Csirke</b>						
Csirke, 1 kg	Rostély	2		200-220	-	60-70
Csirke, 1 kg	Fedett edény	2		230-250	360	25-35
Csirkemellfilé, 150 g/db (grillezés) (5 percig melegítse elő)	Rostély	4		3*	-	15-20
Csirkemellfilé, 2 darab, 150 g/db (grillezés)	Fedő nélküli edény	2		190-210	180	25-30
Csirkeaprólék, 250 g/db	Rostély	3		220-230	-	30-35
Csirkeaprólék, 4 darab, 250 g/db	Fedő nélküli edény	2		190-210	360	20-30
Csirke alsócomb, csirkedarabok, fagyasztott	Univerzális serpenyő	3		190-210	-	20-25
* előmelegítés						



Étel	Edény / Tartozék	Betolási magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet °C-ban / grillfokozat	Mikrohullám- teljesítmény wattban	Időtartam, perc
Csirke alsócomb, csirkedarabok, fagyasztott, 250 g	Univerzális serpenyő	2		190-210	360	15-20
Jérce, 1,5 kg	Rostély	2		200-220	-	70-90
Jérce, 1,5 kg	Fedett edény	2		210-230	360	30
					180	15-25

#### Kacsa és liba

Kacsa, 2 kg	Rostély	2		180-200	-	90-110
Kacsa, 2 kg	Rostély	2		170-190	180	60-80
Kacsamell, 300 g/db	Rostély	3		230-250	-	17-20
Liba, 3 kg	Rostély	2		160-180	-	120-150
Liba, 3 kg	Rostély	2		170-190	180	80-90
Libacomb, 350 g/db	Rostély	2		210-230	-	40-50
Libacomb, 350 g/db	Rostély	2		170-190	180	30-40

#### Pulyka

Bébi pulyka, 2,5 kg	Rostély	2		180-200	-	70-90
Bébi pulyka, 2,5 kg	Rostély	2		170-190	180	60-80
Pulykamell csont nélkül, 1 kg	Fedett edény	2		240-260	-	80-100
Pulykacomb csonttal, 1 kg	Rostély	2		180-200	-	80-100
Pulykacomb csonttal, 1 kg	Fedett edény	2		210-230	360	45-50

\* előmelegítés

## Hús

Készüléke számos fűtési módot kínál hús készítéséhez. A beállítási táblázatokban számos ételhez megtalálhatja az optimális beállításokat.

### Sütés és párolás

A sovány húst ízlés szerint kenje meg zsírral, vagy tűzdelje meg szalonnadarabokkal.

A sertés bőrét keresztirányban vágja be. Ha megfordítja a sültet, ügyeljen arra, hogy először a bőrös része legyen alul.

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

### Sütés rostélyon

Rostélyon sütvé a hús minden oldalról különösen ropogós lesz.

A hús méretétől és fajtájától függően öntsön maximum ½ liter vizet az univerzális serpenyőbe. A lecsepegő zsírt és szaftot felfogja. Ebből a szaftból mártást készíthet. Emellett kevesebb füst keletkezhet, és a sütőtér is tisztább marad.

Tolja be a rostélyt a „Microwave” felirattal a készülék ajtaja felé és hajlaltal lefelé a megadott betolási magasságra. Kiegészítésképpen tolja be az alatta lévő betolási magasságra az univerzális serpenyőt a ferde részével a készülék ajtaja felé.

### Sütés és párolás edényben

Az edényben történő sütés és párolás kényelmesebb. A sültet edénnyel együtt könnyebben kiveheti a sütőtérből, és a mártást közvetlenül az edényben készítheti el.

Csak olyan edényt használjon, amely alkalmas a sütőben való használatra. Ellenőrizze, hogy az edény illik-e a sütőbe.

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

A sovány húshoz adjon egy kevés folyadékot. Az üvegedény alján legyen kb. ½ cm víz.

A folyadék mennyisége függ a hús fajtájától és az edény anyagától, illetve attól, hogy használ-e fedőt. Ha zománcozott, vagy sötét fémből készült sütőedényben készít húst, valamivel több folyadékra van szükség, mint az üvegedények esetében.

Sütés közben a folyadék elpárolog az edényben. Szükség esetén óvatosan öntsön még hozzá folyadékot.

A nemesacélból vagy alumíniumból készült edények tükröz módjára visszaverik a meleget, ezért csak mérsékelttel alkalmasak. A hús lassabban fő és kevésbé pirul meg. Magasabb hőmérsékletet és/vagy hosszabb sütési időt használjon.

Vegye figyelembe a sütőedényére vonatkozó gyártói utasításokat.

**Nyitott edény**

Hús és szárnyas sütéséhez lehetőleg magas sütőformát használjon. Helyezze a formát a rostélyra. Ha nincs megfelelő edénye, használja az univerzális serpenyőt.

**Zárt edény**

A sütőtér zárt edény használata esetén sokkal tisztább marad. Ügyeljen arra, hogy a sütőedény fedele illeszkedjen és jól záródjon. Az edényt állítsa a rostélyra.

A hús és a fedő közötti távolság legalább 3 cm legyen. A hús megemelkedhet.

Amikor főzés után felemeli a fedőt, nagyon forró gőz csaphat ki. A fedő hátsó szélét emelje meg, hogy a forró gőz a testétől távol csapjon ki.

Pároláshoz szükség szerint süsse elő a húst. A pecsenyeléhez adjon vizet, bort, ecetet vagy hasonlót. Az edény alján 1-2 cm folyadék legyen.

Sütés közben a folyadék elpárolog az edényben. Szükség esetén óvatosan öntsön még hozzá folyadékot.

A hús egy zárt sütőben is ropogósra sült. Ehhez üvegfedős sütőt használjon, és állítson be magasabb hőmérsékletet.

**Sütés mikrohullámmal kombinálva**

Egyes ételeket mikrohullámmal kombinálva is el lehet készíteni. Ez jelentősen csökkenti a főzési időt.

A hagyományos üzemmódoaktól eltérően a sütés időtartama a mikrohullámmal kombinált sütésnél a teljes súlytól függ.

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

Mindig mikrohullámhoz alkalmas hőálló edényt használjon. A fémből készült sütőformák vagy a római tál csak mikrohullám nélküli sütéshez alkalmasak. Vegye figyelembe a mikrohullámhoz alkalmas edényekre vonatkozó tanácsokat. → "A mikrohullámú sütő" a(z) 19. Oldalon

**Figyelem!**

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

**Roston sütés**

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

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

**Utasítás:** Nagyon zsíros grilleznivalóknál az univerzális serpenyőt ne közvetlenül a rostély alá tolja be, hanem a 2. szintre.

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

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

A grilleznivalót csak grillezés után sózza meg. A só vizet von el a hústól.

**Utasítások**

- A grillfűtőtest mindig bekapcsol és kikapcsol, ez normális. A be-/kikapcsolás gyakorisága a beállított grillfokozattól függ.
- Grillezés közben füst keletkezhet.

**Sütőhőmérő**

A sütőhőmérővel hajszálpontos sütési eredményeket érhet el. A megfelelő fejezetben olvassa el a sütőhőmérő használatára vonatkozó fontos tudnivalókat. Ott megtalál minden adatot a sütőhőmérő behelyezésével, a lehetséges fűtési módokkal és egyéb információkkal kapcsolatban. → "Sütőhőmérő" a(z) 21. Oldalon

**Javasolt beállítási értékek**

A táblázatban számos húsféltelhez talál optimális fűtési módokat. A hőmérséklet és a főzési idő az étel mennyiségétől, minőségétől és hőmérsékletétől függ. Ezért adjunk meg beállítási tartományokat. Először próbálja meg az alacsonyabb értékkel. Ha szükséges, legközelebb állítsa egygel magasabbra.

A beállítási értékek a hűtőből kivett hús hideg sütőtérbe való behelyezésére vonatkoznak. Ezzel akár 20% energiát is megtakarít. Ha előmelegít, a megadott sütési idő néhány perccel lecsökken.

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



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




A megadott idő  $\frac{1}{2}$ - $\frac{2}{3}$  részének letelte után fordítsa meg a sültet.




























Ha saját receptje szerint szeretne sütni, akkor igazodjon a hasonló ételekhez. Kiegészítő információk a „Tippek sütéshez és grillezéshez” fejezetben található a táblázatok után.

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

Használt fűtési módok:

-  4D forró levegő
-  Felső/alsó fűtés

-  Légkeverős grillezés
-  Grill, nagy felület
-  Mikrohullám

Étel	Edény / Tartozék	Betolási magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet °C-ban / grillfokozat	Mikrohullám-teljesítmény wattban	Időtartam, perc
<b>Sertéshús</b>						
Sertéssült bőre nélkül, pl. tarja, 1,5 kg	Fedő nélküli edény	2		180-190	-	110-130
Sertéssült bőre nélkül, pl. tarja, 1,5 kg	Fedett edény	2		220-240	360	55-65
Bőrös sertéssült, pl. lapocka, 2 kg	Rostély	2		190-200	-	130-140
Vesepecsenye, 1,5 kg	Fedő nélküli edény	2		220-230	-	70-80
Vesepecsenye, 1,5 kg	Fedett edény	2		210-230	90	50-60
Szűzérme, 400 g	Rostély	3		220-230	-	20-25
Füstölt karaj csonttal, 1 kg (kevés víz hozzáadásával)	Fedett edény	2		210-230	-	70-90
Füstölt tarja csonttal, 1 kg	Fedő nélküli edény	2		-	360	40-50
Sertés steak, 2 cm vastag	Rostély	5		2	-	16-20
Sertés szűzermék, 3 cm vastag (5 perc előmelegítés)	Rostély	5		3*	-	8-12
<b>Marhahús</b>						
Marhafilé, közepes, 1 kg	Rostély	2		210-220	-	40-50
Marhafilé, közepes, 1 kg	Fedett edény	2		240-260	90	30-40
Párolt marhasült, 1,5 kg	Fedett edény	2		200-220	-	130-160
Sült hátszín, közepes, 1,5 kg	Rostély	2		220-230	-	60-70
Sült hátszín, közepes, 1,5 kg	Fedő nélküli edény	2		240-260	180	30-40
Steak, 3 cm vastag, közepes, (ne melegítse elő)	Rostély	5		3	-	15-20
Hamburger, 3-4 cm magas	Rostély	4		3	-	25-30
<b>Borjűhús</b>						
Borjúsült, 1,5 kg	Fedő nélküli edény	2		160-170	-	100-120
Borjúsült, 1,5 kg	Fedett edény	2		200-210	90	70-80
Borjúcsülök, 1,5 kg	Fedő nélküli edény	2		200-210	-	100-120
Borjúcsülök, 1,5 kg	Fedő nélküli edény	2		180-200	90	60-70
<b>Báránhús</b>						
Báránycomb csont nélkül, közepes, 1,5 kg	Fedő nélküli edény	2		170-190	-	50-80
Báránycomb csont nélkül, közepes, 1,5 kg	Fedett edény	2		260-280	360	30-40
Báránygerinc csonttal**	Rostély	2		180-190	-	40-50
Báránygerinc csonttal, 1 kg	Fedő nélküli edény	2		190-210	90	30-40
Bárányborda***	Rostély	5		3	-	12-16
Grillkolbász	Rostély	4		3	-	10-15



\* előmelegítés

\*\* megfordítás nélkül

\*\* az univerzális serpenyőt tolja be alá a 2. betolási magasságra

Étel	Edény / Tartozék	Betolási magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet °C-ban / grillfokozat	Mikrohullám- teljesítmény wattban	Időtartam, perc
------	------------------	-------------------	------------	-----------------------------------	-----------------------------------	-----------------

### Húsételek

Fasírt, 1 kg	Fedő nélküli edény	2		170-180	-	60-70
Fasírt, 1 kg	Fedő nélküli edény	2		170-190	360	30-40

\* előmelegítés

\*\* megfordítás nélkül

\*\* az univerzális serpenyőt tolja be alá a 2. betolási magasságra

### Tippek sütéshez és pároláshoz

A sütőtér erősen szennyezett.	A főznivalót egy zárt sütőedényben készítse elő magasabb hőfokon, vagy használja a grillrácsot. Ha a grillrácsot használja, optimális sütési eredményeket érhet el. A grillrácsot extra tartozékként megvásárolhatja.
A sült túl sötét, és a bőr helyenként megégett, és/vagy a sült túl száraz.	Ellenőrizze a betolási magasságot és a hőmérsékletet. A következő alkalommal válasszon valamivel alacsonyabb hőmérsékletet, és adott esetben rövidítse le a sütési időtartamot.
A bőr túl vékony.	Növelje a hőmérsékletet, vagy a sütési idő végén rövid időre kapcsolja be a grillfunkciót.
A sült jól néz ki, de a mártás megégett.	Legközelebb kisebb sütőedényt válasszon, és szükség esetén adjon hozzá több folyadékot.
A sült jól néz ki, de a mártás túl világos és vízízű.	Válasszon a következő alkalommal nagyobb sütőedényt, és szükség esetén kevesebb folyadékot adjon hozzá.
Párolás során odaéget a hús.	A sütőedénynek illeszkednie kell a fedőhöz, és szükséges, hogy jól zárjanak. Csökkentse a hőmérsékletet, és szükség esetén adjon hozzá még folyadékot a párolás során.
A sült nem sült át.	Vágja fel a sültet. Készítse el a mártást a sütőedényben, és tegye a sült hússzeleteket a mártásba. Csak mikrohullámmal párolja készre a húst.

## Hal

A készülék különféle fűtési módokkal rendelkezik halételek készítéséhez. A beállítási táblázatokban optimális beállításokat talál számos ételhez.

Az egész halat nem kell megfordítani. Az egész halat hasával lefelé, hátuszonyával felfelé tolja be a sütőtérbe. Ahhoz, hogy megálljon, tegyen egy bevágott burgonyát vagy egy kis hőálló edényt a hasnyílásba.

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

### Sütés és grillezés rostélyon

Tolja be a rostélyt a „Microwave” felirattal a készülék ajtaja felé és hajlattal lefelé a megadott betolási magasságra. Kiegészítésképpen tolja be az alatta lévő betolási magasságra az univerzális serpenyőt a ferde részével a készülék ajtaja felé.

**Utasítás:** Nagyon zsíros grilleznivalóknál az univerzális serpenyőt ne közvetlenül a rostély alá tolja be, hanem a 2. szintre.

A hal méretétől és fajtájától függően öntsön maximum ½ liter vizet az univerzális serpenyőbe. Ez felfogja a lecsepegő folyadékot. Kevesebb füst keletkezik, és a sütőtér tisztább marad.

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

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

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

### Utasítások

- A grillfűtőtest mindig bekapcsol és kikapcsol, ez normális. A be-/kikapcsolás gyakorisága a beállított grillfokozattól függ.
- Grillezés közben füst keletkezhet.

### Sütés és párolás edényben

Csak olyan edényt használjon, amely alkalmas a sütőben való használatra. Ellenőrizze, hogy az edény illik-e a sütőbe.

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

A nemesacélból vagy alumíniumból készült edények tükröződés miatt visszaverik a meleget, ezért csak mérsékeltet használjon. A hal lassabban fő és kevésbé pirul meg. Magasabb hőmérsékletet és/vagy hosszabb sütési időt használjon.

Vegye figyelembe a sütőedényére vonatkozó gyártói utasításokat.

### Nyitott edény

Egész hal sütéséhez lehetőleg magas sütőformát használjon. Helyezze a formát a rostélyra. Ha nincs megfelelő edénye, használja az univerzális serpenyőt.

### Zárt edény

A sütőtér zárt edény használata esetén sokkal tisztább marad. Ügyeljen arra, hogy a sütőedény fedele illeszkedjen és jól záródjon. Az edényt állítsa a rostélyra.

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

Amikor főzés után felemeli a fedőt, nagyon forró gőz csaphat ki. A fedő hátsó szélét emelje meg, hogy a forró gőz a testétől távol csapjon ki.

A hal egy zárt sütőben is ropogósra sült. Ehhez üvegfedős sütőedényt használjon, és állítson be magasabb hőmérsékletet.

### Párolás mikrohullámmal

Halat mikrohullámmal is párolhat.

Ehhez használjon egy zárt, mikrohullámhoz megfelelő edényt, vagy fedje le egy tányérral, illetve speciális, mikrohullámhoz való fóliával. Vegye figyelembe a mikrohullámhoz alkalmas edényekre vonatkozó tanácsokat. → "A mikrohullámú sütő" a(z) 19. Oldalon

Az ételek saját íze kiválóan érvényesül, ezért elegendő enyhén sózni és fűszerezni. Egész halak esetében adjon hozzá 1–3 evőkanál vizet vagy citromlét.

Főzés után még 2–3 percig pihentesse a halat a hőmérséklet kiegyenlítődése érdekében.

Vegye ki a készítelt a csomagolásból. A mikrohullámhoz megfelelő edényben az étel gyorsabban és egyenletesebben fő.

### Sütőhőmérő

A sütőhőmérővel hajszálpontos sütési eredményeket érhet el. A megfelelő fejezetben olvassa el a sütőhőmérő használatára vonatkozó fontos tudnivalókat. Ott megtalál minden adatot a sütőhőmérő

behelyezésével, a lehetséges fűtési módokkal és egyéb információkkal kapcsolatban. → "Sütőhőmérő" a(z) 21. Oldalon

### Javasolt beállítási értékek

A táblázatban megtalálhatja a halételekhez optimalizált fűtési módokat. A hőmérséklet és a főzési időtartam az étel mennyiségétől, minőségétől és hőmérsékletétől függ. Ezért adtunk meg beállítási tartományokat.

Először próbálja meg az alacsonyabb értékkel. Ha szükséges, legközelebb állítsa egygel magasabbra.

A beállítási értékek a hűtőből kivett hal hideg sütőtérbe való behelyezésére vonatkoznak. Ezzel akár 20% energiát is megtakarít. Ha előmelegít, a megadott sütési idő néhány perccel lecsökken.

A táblázatban halakra vonatkozó adatokat talál javasolt súllyal. Mindig az alacsonyabb hőmérsékleti értéket használja, ha nagyobb halat szeretne megsütni. Több darab esetén a sütési időtartam megállapításánál a legnehezebb darab súlyából induljon ki. Az egyes halak közel egyforma nagyságúak legyenek.

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

A nem hasával lefelé fordított halat a megadott idő 1/2-2/3 részének letelte után fordítsa meg.

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

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

Használt fűtési módok:

- Felső/alsó fűtés
- Légkeverős grillezés
- Grill, nagy felület
- Mikrohullám

Étel	Edény / Tartozék	Betolási magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet °C-ban / grillfokozat	Mikrohullám-teljesítmény wattban	Időtartam, perc
<b>Hal</b>						
Hal egészben, grillezve, 300 g, pl. pisztráng	Rostély	2		170-190	-	20-30
Hal egészben, grillezve, 300 g, pl. pisztráng	Rostély	3		2	90	15-20
Hal, párolt, egész, 300 g, pl. pisztráng	Fedett edény	2		-	600 360	3 2-7
Hal egészben, grillezve, 1,5 kg, pl. lazac	Rostély	2		170-190	-	30-40
Hal egészben, grillezve, 1,5 kg, pl. lazac	Fedő nélküli edény	2		230-250	360	30-40
Hal, párolt, egész, 1,5 kg, pl. lazac	Fedett edény	2		-	600 360	10 10-15

\* előmelegítés

\*\* Az univerzális serpenyőt tolja be alá a 2. betolási magasságra.



Étel	Edény / Tartozék	Betolási magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet °C-ban / grillfokozat	Mikrohullám- teljesítmény wattban	Időtartam, perc
<b>Halfilé</b>						
Halfilé, natúr, grillezve	Rostély	4		1*	-	15-25
Halfilé, natúr, párolt, 400 g	Fedett edény	2		-	600	4
					360	3-8
<b>Halkotlett</b>						
Halkotlett, 3 cm vastag**	Rostély	4		3	-	10-20
<b>Hal, fagyasztott</b>						
Hal egészben, 300 g, pl. pisztráng	Fedett edény	2		-	600	5
					360	7-12
Halfilé, friss	Fedett edény	2		210-230	-	20-30
Halfilé, friss, 400 g	Fedett edény	2		-	600	10-15
Halfilé, átsütve	Rostély	2		200-220	-	45-60
Halfilé, átsütve, 400 g	Fedő nélküli edény	2		3	360	15-20
Halrudacsok (közben fordítsa meg)	Univerzális serpenyő	3		200-220	-	20-30
<b>Halételek</b>						
Hal-terrine, 1000 g	Terrine-sütőforma	2		-	360	20-25

\* előmelegítés

\*\* Az univerzális serpenyőt tolja be alá a 2. betolási magasságra.

## Köreték és zöldségek

Itt grillezett zöldség, burgonya és mélyhűtött burgonyatermékek elkészítéséhez talál adatokat.

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

### Főzés mikrohullámmal kombinálva

Ha mikrohullámmal kombinálva főz, mindig zárt, mikrohullámhoz alkalmas edényt használjon. Ha nincs megfelelő méretű fedő az edényhez, akkor fedje le tányérral vagy mikrohullámhoz való speciális fóliával. Vegye figyelembe a mikrohullámhoz alkalmas edényekre vonatkozó tanácsokat.

A lapos ételek gyorsabban megfőnek, mint ha púpozva vannak. Ezért az ételt lehetőleg laposan rendezze el az edényben.

A gabona főzéskor erősen habosodik. Minden gabonatermékhez, pl. rizshez is, magas edényt használjon fedővel.

Az ételek saját íze teljesen megmarad. Ezért csak enyhén sózzon és fűszerezzen.

Ha nem talál beállítási adatokat az Ön által készített ételmennyiséghez, a következő alapszabály szerint hosszabbítsa vagy rövidítse meg a főzési időt: a kétszeres mennyiség csaknem kétszeres időtartamnak felel meg.

Az ételt időközben 2–3 alkalommal fordítsa meg vagy keverje meg. Felmelegítés után még 2–3 percig

pihentesse az ételeket a hőmérséklet kiegyenlítődése érdekében.

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

### Betolási magasság

A megadott betolási magasságokat használja.

### Ételkészítés egy szinten

Igazodjon a táblázatban feltüntetett értékekhez.

### Ételkészítés két szinten

Használjon 4 dimenziós forró levegőt. Az egyidejűleg betolt tepsiknek nem kell egyidejűleg készen lenniük.

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

### Tartozékok

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

### Rostély

A rostélyt a „Microwave” felirattal a készülék ajtaja felé és hajlattal lefelé tolja be.

### Univerzális serpenyő vagy sütőtepsi

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

### Sütőpapír

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

### Javasolt beállítási értékek

A táblázatban megtalálhatja a különféle ételekhez optimalizált fűtési módokat. A hőmérséklet és az időtartam az élelmiszerek mennyiségétől és minőségétől függ. Ezért adjunk meg beállítási tartományokat. Először próbálja meg az alacsonyabb értékkel. Az alacsonyabb hőmérséklet egyenletesebb pirulást biztosít. Ha szükséges, legközelebb állítsa egygel magasabbra.

A beállított értékek a hideg sütőtérbe való behelyezésre vonatkoznak. Ha előmelegít, a megadott idő néhány perccel lecsökken.






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

Használt fűtési módok:

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

Étel	Edény / Tartozék	Betolási magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet °C-ban / grillfokozat	Mikrohullám-teljesítmény wattban	Időtartam, perc
<b>Zöldség, friss</b>						
Zöldség, friss, 250 g*	Fedett edény	2		-	600	6-10
Zöldség, friss, 500 g*	Fedett edény	2		-	600	10-15
<b>Zöldség, fagyasztott</b>						
Spenót, 450 g*	Fedett edény	2		-	600	11-16
Vegyes zöldség, 250 g*	Fedett edény	2		-	600	8-12
Vegyes zöldség, 500 g*	Fedett edény	2		-	600	13-18
<b>Zöldséges ételek</b>						
Grillezett zöldség	Univerzális serpenyő	5		3	-	10-15
<b>Burgonya</b>						
Sült burgonya, félbevágva	Univerzális serpenyő	3		160-180	-	45-60
Sült burgonya, félbevágva, 1 kg	Univerzális serpenyő	3		200-220	360	15-20
Héjában főtt burgonya, egész, 250 g*	Fedett edény	2		-	600	8-11
Sós burgonya, negyedelt, 500 g*	Fedett edény	2		-	600	12-15
<b>Burgonyatermékek, fagyasztva</b>						
Pírtott burgonya	Univerzális serpenyő	3		200-220	-	25-35
Burgonyabatyuk, töltve	Univerzális serpenyő	3		190-210	-	20-30
Krokkett	Univerzális serpenyő	3		200-220	-	25-35
Hasábburgonya	Univerzális serpenyő	3		190-210	-	25-35
Hasábburgonya, 500 g	Univerzális serpenyő	3		250-270	180	15-20
Hasábburgonya, 2 szinten	Univerzális serpenyő + sütőtepsi	3+1		190-210	-	30-40
<b>Rizs</b>						
Hosszúszemű rizs, 250 g + 500 ml víz	Fedett edény	2		-	600	7-9
					180	13-16
Natúr rizs, 250 g + 650 ml víz	Fedett edény	2		-	600	11-13
					180	25-30
Rizottó, 250 g + 900 ml víz	Fedett edény	2		-	600	12-14
					180	22-27

\* időközben 1-2 alkalommal keverje meg

Étel	Edény / Tartozék	Betolási magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet °C-ban / grillfokozat	Mikrohullám-teljesítmény wattban	Időtartam, perc
<b>Gabonafélék</b>						
Kuskusz, 250 g + 500 ml víz	Fedett edény	2		-	600	6-8
Köles, egész, 250 g + 600 ml víz	Fedett edény	2		-	600	8-10
					180	10-15
Polenta/kukoricadara, 125 g + 500 ml víz*	Fedett edény	2		-	600	6-8
					180	4-7
Dara, 250 g + 750 ml víz	Fedett edény	2		-	600	11-13
					180	25-30
<b>Tojás</b>						
Tojáslepeny 2 tojásból	Fedett edény	2		-	360	6-8
* időközben 1-2 alkalommal keverje meg						

## Desszert

Készülékével készíthet joghurtot és különféle édességeket is.

Mikrohullám használatánál mindig mikrohullámhoz alkalmas hőálló edényt használjon. Vegye figyelembe a mikrohullámhoz alkalmas edényekre vonatkozó tanácsokat. → "A mikrohullámú sütő" a(z) 19. Oldalon

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

### Joghurt készítése

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

- 1 liter tejet (3,5%-os) melegítsen 90 °C-ra a főzőfelületen, majd hűtse vissza 40 °C-ra. Tartós tejet elegendő 40 °C-ra felmelegíteni.
2. Keverjen bele 150 g joghurtot (hűtőszekrény-hőmérséklet).
3. Töltse csészékbe vagy kis üvegekbe, és fedje le frissentartó fóliával.
4. Ezután a csészéket vagy az üvegeket tegye a sütőtér aljára, és a táblázatban leírtak szerint állítsa be.
5. Az elkészítés után az joghurtot tegye a hűtőszekrénybe.

### Puding pudingporból

A csomagoláson szereplő adatok szerint keverje össze a pudingport tejjel és cukorral egy magas falú, mikrohullámhoz alkalmas edényben. Végezze el a beállítást a táblázatban leírtak szerint.

Mihelyt a tej felfutott, alaposan keverje meg. Ezt két-három alkalommal ismételje meg.

### Tejberizs készítése

1. Mérje meg a rizs súlyát, és adjon hozzá négyszeres mennyiségű tejet.
2. A tejet és a rizst öntse egy magas falú, mikrohullámhoz alkalmas edénybe.
3. A táblázatban leírtak szerint végezze el a beállításokat.
4. Mihelyt a tej felutott, alaposan keverje meg, és a táblázatban megadottak szerint csökkentse a mikrohullám-teljesítményt. Továbbfőzés közben többször keverje meg.

### Kompót

A gyümölcsöket mérje le egy mikrohullámhoz alkalmas edénybe, majd adjon hozzá 100 g-onként egy evőkanál vizet. Ízlés szerint cukrozza és fűszerezze. Fedje le az edényt, és végezze el a beállítást a táblázatban leírtak szerint.

Főzés közben két-három alkalommal keverje meg.

### Mikrohullámmal készíthető popcorn

Használjon hőálló, lapos üvegedényt, pl. egy felfújtforma fedőjét. Ne használjon porcelán- vagy mélytányért.

A popcornos zacskót helyezze a megjelölt oldalával lefelé az edénybe. Végezze el a beállítást a táblázatban leírtak szerint. Terméktől és mennyiségtől függően szükség lehet az időtartam módosítására.

Egy ½ perc elteltével vegye ki és rázza fel a zacskót, hogy a popcorn ne égjön oda. Az étel elkészítése után törölje ki a sütőtérrel.

### Figyelmeztetés – Égésveszély!

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

## Javasolt beállítási értékek

Használt fűtési módok:

- 4D forró levegő
- Mikrohullám

Étel	Edény / Tartozék	Betolási magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet °C-ban / kelesztési fokozat	Mikrohullám-teljesítmény wattban	Időtartam, perc
Puding pudingporból*	Fedett edény	2		-	600	5-8
Joghurt	Egyadagos forma	Sütőtér alja		40-45	-	8-9h
Tejberizs, 125 g + 500 ml tej*	Fedett edény	2		-	600	10
					180	20-25
Gyümölcskompót, 500 g	Fedett edény	2		-	600	9-12
Mikrohullámmal készíthető popcorn, 1 zacskó, 100 g-os**	Fedő nélküli edény	2		-	600	4-6

\* időközben 1-2-szer keverje meg

\*\* a zárt zacskót mindig az edényre tegye

## Energiatakarékosság az Eco fűtési módokkal

A Forró levegő Eco és a Felső/alsó fűtés Eco energiatakarékos fűtési módokkal energiát takaríthat meg.

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

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

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

### Tartozékok

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

### Rostély

A rostélyt a „Microwave” felirattal a készülék ajtaja felé és hajlaltal lefelé tolja be.

### Univerzális serpenyő vagy sütőtepsi

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

### Sütőformák és edények

A sötét, fémből készült sütőformák a legalkalmasabbak. Ezzel akár 35% energiát takaríthat meg.

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

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

### Sütőpapír

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

## Javasolt beállítási értékek

Itt különféle ételek elkészítéséhez talál adatokat. A hőmérséklet és a sütési idő a tészta mennyiségétől és minőségétől függ. Ezért adjunk meg beállítási tartományokat. Először próbálja meg az alacsonyabb értékkel. Az alacsonyabb hőmérséklet egyenletesebb pirulást biztosít. Ha szükséges, legközelebb állítsa egyet magasabbra.

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

Használt fűtési módok:

- Forró levegő Eco
- Felső/alsó fűtés Eco

Étel	Edény / Tartozék	Betolási magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet °C-ban	Időtartam, perc
<b>Sütemények formában</b>					
Kevert tésztából készült sütemény formában	Koszorú/négyszögletes sütőforma	2		140-160	60-80
Tortalap kevert tésztából	Tortalapforma	2		150-170	20-30
Piskótalap, 2 tojasos	Tortalapforma	2		150-170	20-30
Piskótatorta, 3 tojasos	Kerek sütőforma, Ø 26 cm	2		160-170	25-40
Piskótatorta, 6 tojasos	Kerek sütőforma, Ø 28 cm	2		150-160	50-60
Kelt kuglóf	Kuglófforma	2		150-170	50-70

Étel	Edény / Tartozék	Betolási magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet °C-ban	Időtartam, perc
<b>Sütemények tepsiben</b>					
Kevert tésztából készült sütemény száraz töltelékkel	Sütőtepsi	3		150-170	25-40
Omlós tésztából készült sütemény száraz töltelékkel	Sütőtepsi	3		170-180	25-35
Piskótatekercs	Sütőtepsi	3		180-190	15-20
Kelesztett fonott kalács, kalácskoszorú	Sütőtepsi	3		160-170	25-35
Kelt tészta száraz töltelékkel	Sütőtepsi	3		160-180	15-20
<b>Kekszek</b>					
Muffin	Muffin sütőforma	2		160-180	15-25
Aprósütemények	Sütőtepsi	3		150-160	25-35
Leveles tésztából készült sütemény	Sütőtepsi	3		170-190	20-35
Forró zsírban készült sütemény	Sütőtepsi	3		200-220	35-45
Aprósütemény	Sütőtepsi	3		140-160	15-30
Kinyomós sütemény	Sütőtepsi	3		140-150	30-45
Kelt tésztából készült aprósütemény	Sütőtepsi	3		160-180	25-35
<b>Kenyér és zsemle</b>					
Kevert kenyér, 1,5 kg	Négyszögletes sütőforma	2		200-210	35-45
Lepénykenyér	Univerzális serpenyő	3		250-275	15-20
Zsemle, édes, friss	Sütőtepsi	3		170-190	15-20
Zsemle, friss	Sütőtepsi	3		180-200	20-30
<b>Hús</b>					
Sertéssült bőre nélkül, pl. tarja, 1,5 kg	Fedő nélküli edény	2		180-190	120-140
Párolt marhasült, 1,5 kg	Fedett edény	2		200-220	140-160
Borjúsült, 1,5 kg	Fedő nélküli edény	2		170-180	110-130
<b>Hal</b>					
Hal, párolt, egész, 300 g, pl. pisztráng	Fedett edény	2		190-210	25-35
Hal, párolt, egész, 1,5 kg, pl. lazac	Fedett edény	2		190-210	45-55
Halfilé, natúr, párolt	Fedett edény	2		190-210	15-25

## Akrilamid az élelmiszerekben

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

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

### Tipp az ételek akrilamidszegény elkészítéséhez

Általános tudnivalók

- A főzési idők lehetőleg legyenek rövidek.
- Az ételeket aranyárára pirítsa, ne túl sötétre.
- A nagy, vastag főzniező kevesebb akrilamidot tartalmaz.

Sütés

Felső/alsó fűtéssel max. 200 °C.  
Forró levegővel max. 180 °C.

Aprósütemény

Felső/alsó fűtéssel max. 190 °C.  
Forró levegővel max. 170 °C.  
A tojás, illetve a tojássárgája csökkenti az akrilamid kialakulását.

Sütőben készült hasábburgonya

Egyenletesen és egy rétegben ossza el az ételt a sütőtepsin. Legalább 400 g-ot süssön sütőtepsinként, hogy a hasábburgonya ne száradjon ki.



## Kímélő párolás

A kímélő párolás egy lassú párolási folyamat alacsony hőmérsékleten. Ezért alacsony hőfokú párolásnak is nevezik.

A kímélő párolás ideális minden nemes húshoz (pl. marha, borjú, sertés, bárány és szárnyas puha részeihez), amelyeket enyhén vagy „csak éppen átsütve” szeretne elkészíteni. A hús szaftos, gyenge és puha marad.

Előnye: Önnek nagy játéktere van az étrend elkészítésénél, mert a párolt hús probléma nélkül melegen tartható. A főzés alatt ne fordítsa meg a húst. A készülék ajtaját tartsa csukva az egyenletes főzési légkör biztosítására.

Csak friss, higiéniaailag kifogástalan húst használjon, csont nélkül. Gondosan távolítsa el az inakat és a zsíros széleket. A zsír a kímélő párolás során erőteljes saját ízt fejleszt. Használhat fűszerezett vagy bepácolt húst is. Ne használjon kiolvadt húst.

A hús a párolás után azonnal szeletelhető. Nincs szükség pihentetési időre. A különleges főzési módnak köszönhetően a hús rózsaszínűnek néz ki, de mégsem lesz nyers vagy alig átsült.

**Utasítás:** A kímélő párolás fűtési módban nem lehetséges az indítási idő késleltetése.

## Edény

Használjon lapos edényt, pl. porcelán vagy üveg tálalóedényt. Az edényt helyezze be az előmelegítéshez a sütőtérbe.

A nyitott edényt mindig a 2. szintre tegye, a rostélyra.

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

Készüléke rendelkezik kímélő párolás fűtési móddal. Az üzemmódot csak teljesen lehűlt sütőtérnél indítsa el. Hagyja a sütőtérrel és az edényt kb. 15 percig jól átmelegedni.















A főzőfelületen a húst nagyon magas hőmérsékleten, minden oldalon elegendően hosszú ideig süsse, a végein is. Azonnal tegye bele az ételeket az előmelegített edénybe. A hússal telt edényt tegye vissza a sütőbe, és kímélő módon párolja meg.

## Javasolt beállítási értékek

A kímélő párolás hőmérséklete a hús méretétől, vastagságától és minőségétől függ. Ezért adtunk meg beállítási tartományokat.

Alkalmazott fűtési mód:

-  Kímélő párolás

Étel	Edény	Betolási magasság	Fűtési mód	Átsütés idő-tartama percben	Hőmérséklet °C-ban	Időtartam, perc
<b>Szárnyasok</b>						
Kacsamell, 400 g	Fedő nélküli edény	2		6-8	90*	45-60
Csirkemellfilé, 200 g/db	Fedő nélküli edény	2		5-7	90*	30-60
Pulykamell csont nélkül, 1 kg	Fedő nélküli edény	2		8-10	90*	150-210
<b>Sertéshús</b>						
Vesepecsenye, 5-6 cm vastag, 1,5 kg	Fedő nélküli edény	2		8-10	80*	210-240
Sertésfilé, egész	Fedő nélküli edény	2		6-8	80*	90-120
Sertés szűzermék, 4 cm vastag	Fedő nélküli edény	2		5-7	80*	90-120
<b>Marhahús</b>						
Marhasült (fartó), 6-7cm vastag, 1,5 kg	Fedő nélküli edény	2		8-10	80*	210-270
Marhafilé, egész, 1 kg	Fedő nélküli edény	2		4-6	80*	150-210
Sült hátszín, 5-6 cm vastag	Fedő nélküli edény	2		6-8	80*	210-270
Bélszínérmék/bélszínjava, 4 cm vastag	Fedő nélküli edény	2		5-7	80*	30-60
<b>Borjűhús</b>						
Borjűsült, 4-5 cm vastag, 1,5 kg	Fedő nélküli edény	2		8-10	80*	210-240
Borjűsült, 10-15 cm vastag, 1,5 kg	Fedő nélküli edény	2		8-10	80*	210-240
Borjűfilé, egész, 800 g	Fedő nélküli edény	2		5-7	80*	120-150
Borjűérmék, 4 cm vastag	Fedő nélküli edény	2		5-7	80*	45-90

\* előmelegítés

Étel	Edény	Betolási magasság	Fűtési mód	Átsütés időtartama percben	Hőmérséklet °C-ban	Időtartam, perc
------	-------	-------------------	------------	----------------------------	--------------------	-----------------

### Báránycsont

Báránycsont, leválasztva, 200 g/db	Fedő nélküli edény	2		5-7	80*	120-180
Báránycsont csont nélkül, közepes, 1 kg, kötözött	Fedő nélküli edény	2		6-8	80*	180-240

\* előmelegítés

### Tipppek pároláshoz

Kacsamell kímélő párolása.	A kacsamellet hidegen tegye a serpenyőbe, és először a bőrös oldalát süsse meg. A kímélő párolás után 3-5 percig grillezze ropogósra.
A kíméletesen párolt hús nem olyan forró, mint a hagyományosan megsütött hús.	Ahhoz, hogy a sült hús ne hűljön ki túl gyorsan, melegítse fel a tányérokat, és a mártásokat nagyon forrón tálalja.

### Aszalás

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

Csak kifogástalan gyümölcsöt, zöldséget és fűszereket használjon, és alaposan mossa meg. A rostélyt bélelje ki sütőpapírral vagy pergamennel. A gyümölcsöt hagyja jól lecsepegni, majd szárítsa meg.

Szükség szerint vágja nagy darabokba vagy vékony szeletekre. A hámozatlan gyümölcsöt a vágási felülettel felfelé helyezze a tálba. Ügyeljen arra, hogy a gyümölcs vagy a gomba ne egymás fölé fektessen a rostélyon.

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

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

Aszaláshoz használja az alábbi betolási magasságokat:

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

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

### Javasolt beállítási értékek

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

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

Alkalmazott fűtési mód:

- 4D forró levegő

Étel	Tartozékok	Betolási magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet °C-ban	Időtartam órában
Almatermésűek (almakarikák, 3 mm vastag, rostélyonként 200 g)	1-2 rostély	-		80	5-9
Csonthéjas gyümölcs (szilva)	1-2 rostély	-		80	8-10
Gyökérzöldség (sárgarépa), reszelt, előfőzött	1-2 rostély	-		80	5-8
Gomba szeletekben	1-2 rostély	-		60	6-9
Zöldfűszerek, megtisztítva	1-2 rostély	-		60	2-6

## Befőzés

A készülékben zöldséget és gyümölcsöt is befőzhet.

### Figyelmeztetés – Sérülésveszély!

A rosszul befőzött élelmiszerek üvegei megrepedhetnek. Tartsa magát a befőzés adataihoz.

### Poharak

Csak tiszta és sérülésmentes befőttesüvegeket használjon. Csak hőálló, tiszta és sértetlen gumigyűrűket használjon. Ellenőrizze a kapcsokat és rugókat.

Befőzésnél csak ugyanolyan méretű üvegeket ugyanolyan élelmiszerral használjon. A sütőtérben maximum hat, ½ 1 vagy 1 ½ literes befőttesüveg tartalmát lehet egyidejűleg befőzni. Ne használjon nagyobb vagy magasabb üvegeket. A fedelük megrepedhet.

A befőttesüvegek a befőzés alatt a sütőtérben nem érhetnek egymáshoz.

### A gyümölcs és a zöldség előkészítése

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

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

### Gyümölcs

A befőttesüvegekben lévő gyümölcsöt öntse fel forró, habmentes cukoroldattal (kb. 400 ml egy 1 literes üveghez). Egy liter vízhez:

- kb. 250 g cukor édes gyümölcs esetén
- kb. 500 g cukor savanyú gyümölcs esetén

### Zöldségek

A befőttesüvegekben lévő zöldséget öntse fel forró, felforralt vízzel.

Törölje le az üvegek szélét, mindenképpen legyenek tiszták. Minden üvegre tegyen egy nedves gumigyűrűt,

majd a fedelet. Az üvegeket csatokkal zárja le. Úgy állítsa az üvegeket az univerzális serpenyőbe, hogy azok ne érjenek egymáshoz. Öntsön 500 ml forró vizet (kb. 80 °C) az univerzális serpenyőbe. Végezze el a beállítást a táblázatban leírtak szerint.

### A befőzés befejezése

#### Gyümölcs

Bizonyos idő múlva rövid időközönként buborékok keletkeznek. Kapcsolja ki a készüléket, amint az összes befőttesüveg elkezd gyöngyözni. Az üvegeket a megadott utánmelegedési idő elteltével vegye ki a sütőtérből.

#### Zöldségek


Bizonyos idő múlva rövid időközönként buborékok keletkeznek. Ha már az összes befőttesüveg elkezd gyöngyözni, csökkentse a hőmérsékletet 120 °C-ra, és a táblázatban megadottak szerint hagyja tovább gyöngyözni a zárt sütőtérben. A megadott idő elteltével kapcsolja ki a készüléket, és a táblázatban megadottak szerint alkalmazza még néhány perccig az utánmelegítést.





Az üvegeket befőzés után vegye ki a sütőtérből, és helyezze egy tiszta törülőruhára. A forró üvegeket ne tegye hideg vagy nedves alátételre, mert megrepedhetnek. Takarja le a befőttesüvegeket, hogy megóvja őket a huzattól. A csatokat csak akkor távolítsa el, ha az üvegek lehűltek.

### Javasolt beállítási értékek

A beállítási táblázatban körülbelüli értékek szerepelnek gyümölcs és zöldség befőzéséhez. Azokat befolyásolhatja a szobahőmérséklet, az üvegek száma, mennyisége, illetve az üvegek tartalmának hője és minősége. Az adatok 1 literes, kerek befőttesüvegekre vonatkoznak. Át-, ill. kikapcsolás előtt ellenőrizze, hogy az üvegek megfelelően gyöngyöznek. A gyöngyözési folyamat kb. 30-60 perc után kezdődik.

Alkalmazott fűtési mód:

-  4D forró levegő

Étel	Edény	Betolási magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet °C-ban	Időtartam, perc	
Befőzés	Zöldség, pl. sárgarépa	1 literes befőttes üveg	1		160-170	a gyöngyözésig: 30-40
					120	a gyöngyözéstől: 30-40
					-	utómelegítés: 30
Zöldség, pl. uborka	1 literes befőttes üveg	1		160-170	a gyöngyözésig: 30-40	
				-	utómelegítés: 30	
				-	utómelegítés: 30	
Csonthéjasok, pl. cseresznye, szilva	1 literes befőttes üveg	1		160-170	a gyöngyözésig: 30-40	
				-	utómelegítés: 35	
				-	utómelegítés: 35	
Almatermésűek, pl. alma; eper	1 literes befőttes üveg	1		160-170	a gyöngyözésig: 30-40	
				-	utómelegítés: 25	
				-	utómelegítés: 25	

## Tészta kelesztése

Készülékében a tészta jóval gyorsabban megkel, mint szobahőmérsékleten. Használja a Felső/alsó fűtés fűtési módot. Az üzemmódot csak teljesen kihűlt sütőtérben indítsa el.

A kelt tésztákat mindig kétszer kelessze meg. Vegye figyelembe a beállítási táblázatok adatait az 1. és 2. kelesztésre vonatkozóan (egyben sütés és darabok sütése).

### Tészta sütése egyben

Végezze el a beállítást a táblázatban leírtak szerint, majd fűtse fel a készüléket. A tésztás tálat állítsa a rostélyra.

A főzési folyamat során ne nyissa ki a készülék ajtaját, másként elillan a nedvesség. A tésztát fedje le.

Étel	Edény / Tartozék	Betolási magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet °C-ban	Időtartam, perc
Kelt tészta, könnyed	Keverőtál	2		35-40	25-30
	Sütőtepsi	2		35-40	10-20
Kelt tészta, nehéz és zsíros	Keverőtál	2		35-40	20-40
	Sütőtepsi	2		35-40	15-25

## Felolvasztás

Mélyhűtött gyümölcs, zöldség, szárnyas, hús, hal és sütemény felolvasztásához használja a Mikrohullám fűtési módot.

Vegye ki a fagyasztott élelmiszert a csomagolásból, és tegye egy mikrohullámhoz alkalmas edényben a rostélyra. Vegye figyelembe a mikrohullámhoz alkalmas edényekre vonatkozó tanácsokat. → "A mikrohullámú sütő" a(z) 19. Oldalon

Tolja be a rostélyt a „Microwave” felirattal a készülék ajtaja felé és hajlaltal lefelé a megadott betolási magasságra.

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

### Javasolt beállítási értékek

A táblázatban megadott időadatok irányértéknek tekintendők. Az értékek az élelmiszerek minőségétől, fagyasztási hőmérsékletétől (-18 °C) és tulajdonságaitól függnék. Időtartományokat adtunk meg. Először a rövidebb időt állítsa be, majd szükség esetén növelje az

### Tészta sütése darabokban

A süteményt helyezze a táblázatban megadott betolási magasságra.

Ha előmelegít, a darabokban sütés a készüléken kívül, egy meleg helyen történik.

### Javasolt beállítási értékek

A hőmérséklet és a főzési idő a hozzávalók minőségétől és mennyiségétől függ. A táblázatban található adatok ezért csupán irányértékek.

Alkalmazott fűtési mód:

- Felső/alsó fűtés

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

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

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

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


















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

Alkalmazott fűtési mód:

- Mikrohullám

Étel	Edény / Tartozék	Betolási magasság	Fűtési mód	Mikrohullám-teljesítmény wattban	Időtartam, perc
Kenyér, zsemle	Fedő nélküli edény	2		180	3
				90	10-15
Zsemle	Rostély	2		180	5-10
				90	5-10

\* fordítsa meg az idő felének elteltével

Étel	Edény / Tartozék	Betolási magasság	Fűtési mód	Mikrohullám- teljesítmény wattban	Időtartam, perc
<b>Sütemény</b>					
Sütemény, lédús, 500 g	Fedő nélküli edény	2		180	5
				90	15-20
Sütemény, száraz, 750 g	Fedő nélküli edény	2		180	2
				90	10-15
<b>Hús és szárnyas</b>					
Csirke, egész, 1,2 kg*	Fedő nélküli edény	2		180	10
				90	10-15
Darabolt szárnyas, 250 g*	Fedő nélküli edény	2		180	3
				90	5-10
Kacsa, 2 kg*	Fedő nélküli edény	2		180	10
				90	30-40
Hús egészben, pl. sült (nyers hús) 800 g*	Fedő nélküli edény	2		180	15
				90	10-15
Hús egészben, pl. sült (nyers hús) 1 kg*	Fedő nélküli edény	2		180	15
				90	20-30
Hús egészben, pl. sült (nyers hús) 1,5 kg*	Fedő nélküli edény	2		180	15
				90	25-35
Hús, darabolt vagy szeletelt, pl. pörkölt (nyers hús), 500 g*	Fedő nélküli edény	2		180	8
				90	5-10
Darált hús, vegyes, 200 g*	Fedő nélküli edény	2		90	8-15
Darált hús, vegyes, 500 g*	Fedő nélküli edény	2		180	5
				90	10-15
Darált hús, vegyes, 800 g*	Fedő nélküli edény	2		180	10
				90	15-20
<b>Hal</b>					
Hal, egész, 300 g*	Fedő nélküli edény	2		180	3
				90	10-15
Halfilé, 400 g*	Fedő nélküli edény	2		180	5
				90	10-15
<b>Gyümölcs, zöldség</b>					
Bogyós gyümölcs. 300 g	Fedő nélküli edény	2		180	5-10
Zöldség, 600 g	Fedő nélküli edény	2		180	10
				90	8-13
<b>Egyebek</b>					
Vaj megolvasztása. 125 g	Fedő nélküli edény	2		90	7-9

\* fordítsa meg az idő felének elteltével



## Ételek melegítése mikrohullámmal

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

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

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

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

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

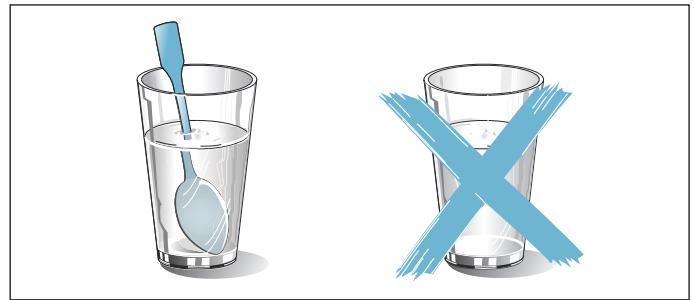
Ha bébiételt melegít, a cumisüveget cumi vagy fedő nélkül helyezze a rostélyra. Felmelegítés után rázza fel jól vagy keverje össze, és feltétlenül ellenőrizze a hőmérsékletet.

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

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

### ⚠ Figyelmeztetés – Forrázásveszély!

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



### Figyelem!

Sztraképződés: Ügyeljen arra, hogy a fémtárgyak – pl. a pohárban levő kanál – legalább 2 cm-re legyenek a sütőtér falától és az ajtó belső oldalától. A sztrakák tönkreteszhetik az ajtó belső üveglapját.

### Javasolt beállítási értékek

A táblázatban különféle ételek és italok mikrohullámmal való felmelegítéséhez talál beállítható értékeket. Az időadatok irányértéknek tekintendők. Ezek az értékek függenek az edénytől, az élelmiszerek minőségétől, hőmérsékletétől és jellemzőitől. Időtartományokat adtunk meg. Először a rövidebb időt állítsa be, majd szükség esetén növelje az időt.

A táblázatban megadott értékek az étel hideg sütőtérbe való behelyezésre vonatkoznak.







Ha az ételéhez nem talál megadott értéket, vegye alapul a táblázatban szereplő hasonló ételeket.









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

Az étel elkészítése után törölje ki a sütőteret.

Alkalmazott fűtési mód:

-  Mikrohullám

Étel	Edény	Betolási magasság	Fűtési mód	Mikrohullám-teljesítmény wattban	Időtartam, perc
<b>Italok melegítése</b>					
200 ml (alaposan keverje meg)	Fedő nélküli edény	2		900	1-3
400 ml (alaposan keverje meg)	Fedő nélküli edény	2		900	2-6
<b>Bébiétel melegítése</b>					
Cumisüveg, 150 ml (alaposan keverje meg)	Fedő nélküli edény	2		360	1-3
<b>Zöldség, hűtött</b>					
250 g	Fedett edény	2		600	3-8
<b>Zöldség, fagyasztott</b>					
Darabos, 250 g	Fedett edény	2		600	8-12
Tejfölös spenót, egyben fagyasztott, 450 g (alaposan keverje meg)	Fedett edény	2		600	11-16

Étel	Edény	Betolási magasság	Fűtési mód	Mikrohullám- teljesítmény wattban	Időtartam, perc
<b>Készétel, hűtött</b>					
Készétel, 1 adag	Fedett edény	2		600	4-8
Leves, egytálétel, 400 ml (alaposan keverje meg)	Fedett edény	2		600	5-7
Köreték, pl. tészta, gombóc, burgonya, rizs	Fedett edény	2		600	5-10
Felfújtak, 400 g, pl. lasagne, burgonyafelfújt	Fedő nélküli edény	2		600	5-10
<b>Készételek, fagyasztott</b>					
Készétel, 1 adag	Fedett edény	2		600	11-15
Leves, egytálétel, 200 ml (alaposan keverje meg)	Fedett edény	2		900	2-4
Köreték, 500 g, pl. tészta, gombóc, burgonya, rizs	Fedett edény	2		600	7-10
Felfújtak, 400 g, pl. lasagne, burgonyafelfújt	Fedett edény	2		600	11-15

## Melegen tartás

A melegen tartás fűtési móddal melegen tarthatja az elkészült ételeket. Így elkerüli a pára lecsapódását, és nem kell kitörölnie a sütőteret.

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

## Próbaételek

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

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

### Sütés

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

Betolási magasságok két szinten való sütéskor:

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

Betolási magasságok három szinten való sütéskor:

- sütőtepsi: 5. szint
- univerzális serpenyő: 3. szint
- sütőtepsi: 1. szint

### Almás lepény

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

Almás lepény két szinten: a sötét kerek sütőformákat eltolva tegye egymás fölé.

Sütemény kerek fehérbádog kerek sütőformákban: sütés felső/alsó fűtéssel egy szinten. A rostély helyett az univerzális serpenyőt használja és erre tegye a kerek sütőformát.




### Vizes piskóta















Vizes piskóta két szinten: a kerek formákat eltolva helyezze egymás fölé a rostélyra.

### Utasítások

- A beállított értékek a hideg sütőtérbe való behelyezésre vonatkoznak.
- Vegye figyelembe a táblázatok előmelegítésre vonatkozó útmutatásait. A beállított értékek gyorsfelfűtés nélkül értendőek.
- A sütéshez először a megadott hőmérsékletek közül az alacsonyabbat alkalmazza.

Használt fűtési módok:

-  4D forró levegő
-  Felső/alsó fűtés
-  Pizzafokozat

Étel	Edény / Tartozék	Betolási magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet °C-ban	Időtartam, perc
<b>Sütés</b>					
Kinyomós sütemény	Sütőtepsi	3		140-150*	25-40
Kinyomós sütemény	Sütőtepsi	3		140-150*	25-40
Kinyomós sütemény, 2 szinten	Univerzális serpenyő + sütőtepsi	3+1		140-150*	30-40
Kinyomós sütemény, 3 szinten	Sütőtepsik + univerzális serpenyő	5+3+1		130-140*	35-55
Aprósütemények	Sütőtepsi	3		160*	20-30
Aprósütemények	Sütőtepsi	3		150*	25-35
Aprósütemények, 2 szinten	Univerzális serpenyő + sütőtepsi	3+1		150*	25-35
Aprósütemények, 3 szinten	Sütőtepsik + univerzális serpenyő	5+3+1		140*	35-45
Vizes piskóta	Kerek sütőforma, Ø 26 cm	2		160-170**	25-35
Vizes piskóta	Kerek sütőforma, Ø 26 cm	2		160-170**	25-35
Vizes piskóta, 2 szinten	Kerek sütőforma, Ø 26 cm	3+1		150-170**	30-50
Almás lepény	2 db feketebádog forma Ø 20 cm	2		170-180	60-80
Almás lepény	2 db feketebádog forma Ø 20 cm	2		180-200	60-80
Almás lepény 2 szinten	2 db feketebádog forma Ø 20 cm	3+1		170-190	70-90


\* 5 perc előmelegítés, ha használja a gyors felfűtés funkciót



\*\* előmelegítés, ha használja a gyors felfűtés funkciót

## Roston sütés

Tolja be végül az univerzális serpenyőt is. Így felfogja a folyadékot, és a sütőtér tisztább marad.

Alkalmazott fűtési mód:

-  Grill, nagy felület




Étel	Tartozékok	Betölési magasság	Fűtési mód	Gillfokozat	Időtartam, perc
<b>Roston sütés</b>					
Kenyérpirítás*	Rostély	5		3	3-5
Marhahús hamburger, 12 darab**	Rostély	4		3	25-30
* ne melegítse elő					
** a teljes idő 2/3-a után fordítsa meg					








## Ételek készítése mikrohullámmal

Mikrohullámmal való sütéshez mindig mikrohullámhoz alkalmas hőálló edényt használjon. Vegye figyelembe a mikrohullámhoz alkalmas edényekre vonatkozó tanácsokat. → "A mikrohullámú sütő" a(z) 19. Oldalon

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

Használt fűtési módok:

-  4D forró levegő
-  Légkeverős grillezés
-  Mikrohullám

Étel	Edény / Tartozék	Betölési magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet °C-ban	Mikrohullám-teljesítmény wattban	Időtartam, perc
<b>Felolvasztás mikrohullámmal</b>						
Hús	Fedő nélküli edény	2		-	180	5
					90	10-15
<b>Főzés mikrohullámmal</b>						
Madártej	Fedő nélküli edény	2		-	360	20
					180	20-25
Piskóta	Fedő nélküli edény	2		-	600	7-9
Fasírt	Fedő nélküli edény	2		-	600	22-27
<b>Főzés mikrohullámmal kombinálva</b>						
Burgonyafelfűjt	Fedő nélküli edény	2		170-190	360	25-30
Sütemény	Fedő nélküli edény	2		200-220	180	20-25
Csirke	Rostély	2		200-220	360	25-35







**Robert Bosch Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

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



9001090018

950212