



használati útmutató

Beépíthető elektromos
sütő

We were thinking of you
when we made this product

<http://www.markabolt.hu>

Üdvözöljük az Electrolux világában

Köszönjük, hogy ezt a kiváló minőségű terméket választotta az Electroluxtól, mely reményeink szerint sok örömet okoz majd Önnek. Az Electrolux célja, hogy minőségi termékek széles választékát kínálja, amely kényelmesebbé teszi az Ön életét. Az útmutató borítóján néhány példát is talál erre. Kérjük, szánjon rá néhány percet, és tanulmányozza át ezt az útmutatót, hogy élvezhesse az új készülék előnyeit. Mi annyit ígérhetünk, hogy ez a készülék könnyű kezelhetősége révén meg fogja könnyíteni mindennapjait. Sok szerencsét!

Tartalomjegyzék

Biztonsági tudnivalók	5
A készülék leírása	10
Az első használat előtt	13
A sütő használata	15
Használat, táblázatok és tanácsok	39
Tisztítás és gondozás	65
Mit tegyünk, ha ...?	68
Szerelési útmutató	69
Ártalmatlanítás	74
Garancia/Vevőszolgálat	75
Tárgymutató	77
Szerviz	78

A felhasználói kézikönyvben az alábbi szimbólumokat használjuk:



Fontos információk, amelyek személyes biztonságát szolgálják, illetve információk arra vonatkozóan, hogyan előzheti meg a készülék károsodását.



Általános információk és tanácsok



Környezetvédelmi információk



Biztonsági tudnivalók



A készülék az alábbi európai uniós irányelveknek felel meg:

- az egyes villamossági termékek biztonsági követelményeiről és az azoknak való megfelelésről szóló 79/1997.(XII.31.) IKIM rendelet a 73/23/EEC kifizetségi irányelv alapján,
- az elektromágneses összeférhetőségről szóló 31/1999.(VI.11.) GM-KHVM együttes rendelet a 89/336/EEC EMC irányelv alapján,
- az egységes megfelelési jelölés használatáról szóló 208/1999.(XII.26.) Korm. rendelet a 93/68/EEC CE jelölésre vonatkozó irányelv alapján.

Villamos biztonság

- A készüléket csak egy **arra feljogosított szakember** csatlakoztathatja.
- Ha bármilyen hibát vagy sérülést észlel a készüléken: csavarja ki a biztosítékot, ill. kapcsolja le a kismegszakítót.
- Amennyiben az ajtó tömítésénél és a tömítési felületeknél sérülést észlel, a készüléket javítás előtt nem lehet üzembe helyezni.
- **A készüléket csak szakember javíthatja!** A szakszerűtlen javítás komoly veszélyt rejthet. Amennyiben a készüléket javítani kell, forduljon vevőszolgálatunkhoz vagy egy szaküzlethez.

Gyermekek biztonsága

- A készüléket alapvetően tartsa távol a gyerekektől. Gondoskodjon arról, hogy játszó gyerekek ne nyúlhassanak a készülékhez.
- Bébiételt üvegben alapvetően zár, vagy fedél nélkül melegítsen. Melegítés után jól keverje el vagy rázza meg, hogy a hő egyenletesen el tudjon oszolni. Mielőtt odaadná a gyerekeknek a bébiételt, kérjük, **hogymindenképpen ellenőrizze a hőmérsékletét.**
- Grillező üzemmódban (magában vagy a mikrohullámmal kombinálva) a kémlelőablak felmelegszik. Ezért tartsa távol a kisgyerekeket a készülék ajtajától.
- Ez a készülék gyermekzárral van felszerelve.

Biztonság használat közben

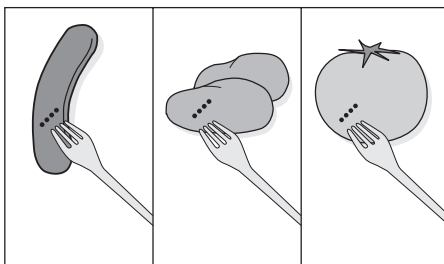
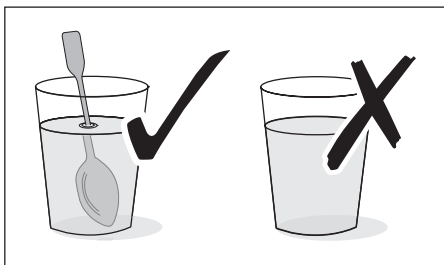
- A készülék csak háztartásban történő főzésre, sütésre használható.
- Legyen óvatos, amikor a készülék közelében villamos készülékeket csatlakoztat. A csatlakozó vezetékek **nem** szorulhatnak be a forró sütőajtó alá.
- **Figyelem! Égésveszély!** Üzem közben a sütő belseje felforrósodik.
- Ha alkoholtartalmú hozzávalókat is betesz a sütőbe, gyúlékony alkohol-levegő keverék keletkezhet. Ilyen esetben óvatosan nyissa ki az ajtót. Eközben ne használjon tüzet, nyílt lángot vagy parazsat.



Akrilamiddal kapcsolatos tudnivalók
A legújabb tudományos ismeretek alapján az élelmiszerek intenzív barnulása, különösen keményítőt tartalmazó termékek esetében az akrilamid által egészségügyi kockázatot hordoz. Ezért azt ajánljuk, hogy alacsony hőfokon süssön, és az ételeket ne pirítsa túl.

Mikrohullám

- A készüléket csak akkor kapcsolja be, ha étel van a sütőtérben. Étél nélkül a készülék túlterhelődhet.
- Csak **mikrohullámú sütésre alkalmas** edényeket használjon (lásd az “alkalmazások, táblázatok és tippek” c. fejezetet: Alkalmas edény és anyagok).
- A készülék sütőtérében és az ajtaján a keletkezett vízgőz (kondenzvíz) okozta korrózió elkerülése végett minden használat után alaposan törölje szárazra.
- Ne hagyja a készüléket felügyelet nélkül, ha műanyagból, vagy papírból, vagy más éghető anyagból készült, eldobható csomagolású élelmiszert melegít vagy süt.
- Füstképződéskor tartsa bezárva a készüléket. Kapcsolja ki a készüléket, és szakítsa meg az áramellátást. Ne használja a készüléket, ha az már nem működik tökéletesen.
- Folyadékok melegítésénél mindig tegyen az edénybe egy kávéskanalat vagy üvegpálcát, hogy elkerülje a felforrás elhúzódását. A felforrás elhúzódásánál a folyadék eléri a forráspontot anélkül, hogy megjelennének a tipikus gőzbuborékok. Az edényben már kis rázkódás hatására is hirtelen nagyon felforrhat, vagy szétfröcsöghet a folyadék. **Égésveszély!**
- A “bőrös” vagy “héjas” élelmiszereket, mint burgonya, paradicsom, kolbász, sütés előtt többször szurkálja meg, hogy ne repedjenek ki.



Győződjön meg arról, hogy az ételek sütése/melegítése közben eléri a minimális **70°C** hőmérsékletet. Ezért kérjük, vegye figyelembe a táblázatokban a teljesítmény- és időadatokat. Az ételek hőmérsékletének méréshez soha ne használjon higanyos vagy folyadékos hőmérőt.

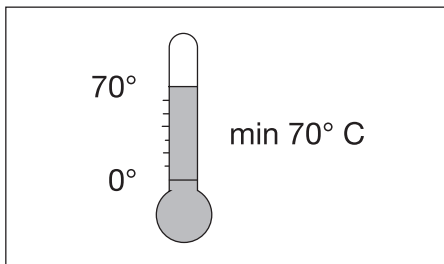
- A mikrohullámmal melegített ételek hőt adnak át az edénynek.

Használjon edényfogó kesztyűt vagy hasonlót.

- Ne hevítse túl az ételeket túl magas teljesítményszint vagy túl hosszú működési időtartam beállításával. Az ételek bizonyos helyeken kiszáradhatnak, megéghetnek vagy meggyulladhatnak.
- A sütőtér, a grillfűtőszál és a tartozékok működés közben felhevülnek. Ezt vegye figyelembe, és használjon edényfogó kesztyűt vagy hasonlót.

Égésveszély!

- Fém tárgyak legyenek minimum 2 cm távolságra a sütőtér falaitól és ajtajától. Ellenkező esetben szikra pattanhat ki, és a készülék megsérülhet.
- Amennyiben nincs más ajánlás, ne használjon alufóliát.
- Ne tegyen semmit az ajtó és az ajtókeret közé.
- Az ajtó tömítést, az ajtó tömítés felületeit és a belső teret mindig tartsa tisztán. A készülék hiányos tisztasága veszélyes helyzetekhez vezethet.
- Ne tároljon éghető tárgyakat a sütőben. A sütő bekapcsolásakor meggyulladhatnak.



Így előzheti meg a készülék sérülését

- Ne bélelje ki a sütőt alufóliával, és ne tegyen fazekat vagy hasonlót az aljára, mert az így létrejövő hőtorlódás károsíthatja a sütő zománcát.
- A sütőlapról lecsepegő gyümölcslevek foltot hagynak, amelyet már nem lehet eltávolítani. A nagyon nedves süteményekhez használjon mély lapot.
- Ne terhelje a nyitott sütőajtót.
- Soha ne öntsön vizet közvetlenül a forró sütőbe. Ez működési károsíthatja a zománcréteget és elszíneződést okozhat.
- Ha nagy erő éri – mindenekelőtt az üvegtábla peremén – az üveg eltörhet.
- Ne tároljon éghető tárgyakat a sütőben. A sütő bekapcsolásakor meggyulladhatnak.
- Ne tároljon nedves élelmiszert a sütőben. Kárt okozhat a zománcban.
- A hűtőventilátor kikapcsolása után ne tároljon fedetlen ételt a sütőben. A sütőtérben vagy az ajtó üvegén pára csapódhat le, amely a bútorra is rákerülhet.



A zománcbevonattal kapcsolatos tudnivalók

A sütő zománcbevonatának elszíneződése a használat során nem befolyásolja a készülék hagyományos, ill. szerződésben foglaltak szerinti alkalmazhatóságát így a garanciateljesítési jog szempontjából nem minősül hiányosságnak

Ne használja a készüléket...

... tojások héjában **történő** sütéséhez (tükörtojás készítésekor szűrje meg a sárgáját) és éti csigák sütéséhez, mert ezek kipukkadnak.

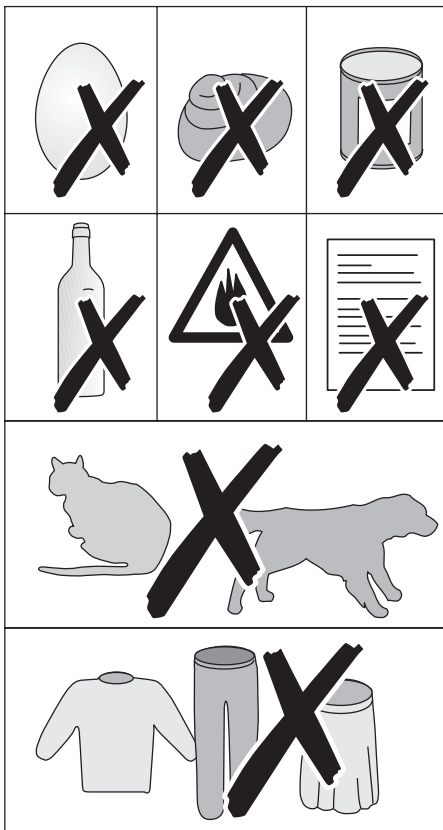
... nagyobb mennyiségű étolaj felmelegítéséhez (Fondue, sütőolaj) és magas alkoholtartalmú italok melegítéséhez: **öngyulladás!**

Robbanásveszély!

... zárt tartályok melegítéséhez, pl. konzervek, üvegek, csavaros tetejűüvegek.

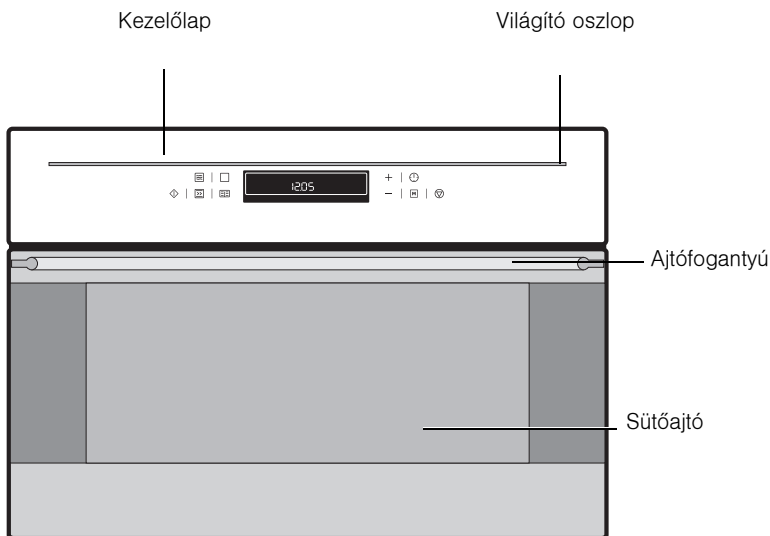
... állatok, textíliák, magok, zselépárnák és egyéb gyúlékony anyagok szárításához: **Gyulladásveszély!**



... porcelán, kerámia vagy olyan agyagedényekhez, melyben kis lyukak vannak, pl. a füleknél, vagy nem lakkozott a talpuk. A lyukaknál behatoló nedvesség miatt felmelegítéskor az edény szétpattanhat.



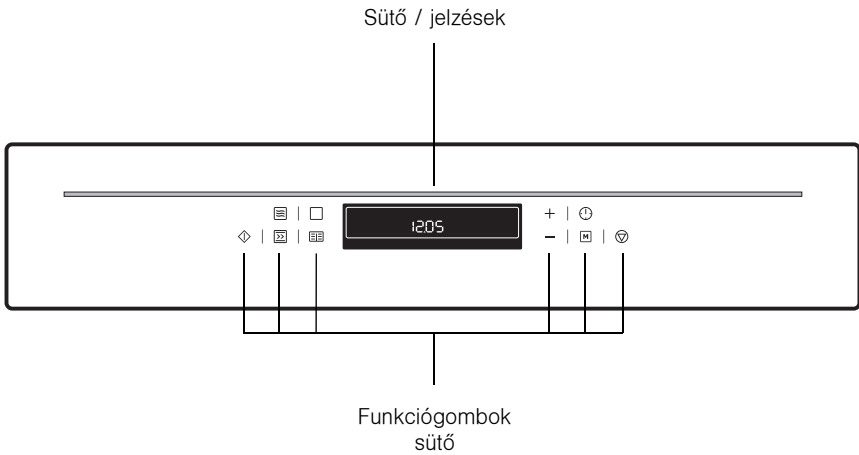
A készülék leírása

Teljes nézet

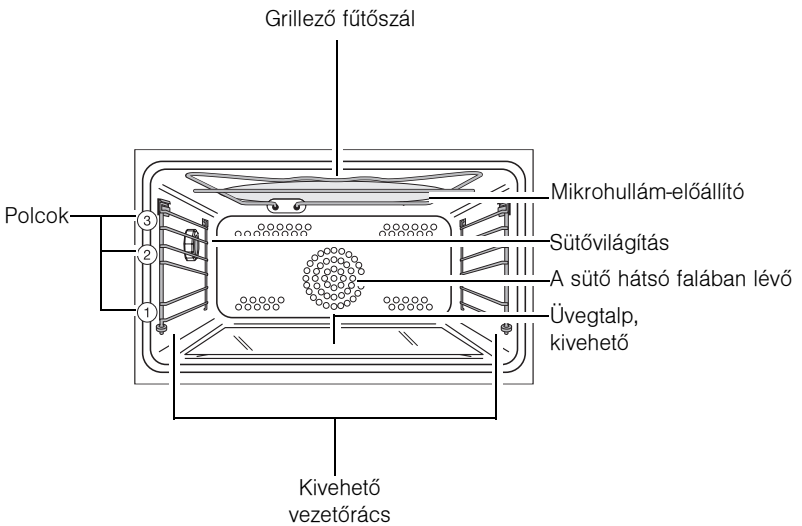


A készülék 2 perc elteltével kikapcsol, ha nem választott funkciót, és a készüléken nem hajtott végre módosítást, a világító oszlop azonban továbbra is látható marad. A világító oszlop kikapcsolásához a készüléket a Start  gombbal be, a Stop  gombbal pedig megint kikapcsolhatja (2 -szer benyomva).

Kezelőpanel



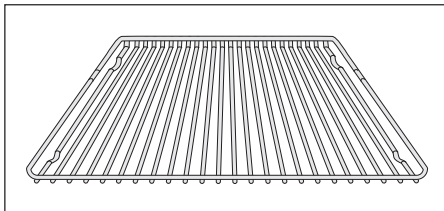
A sütő kialakítása



A sütő tartozékai

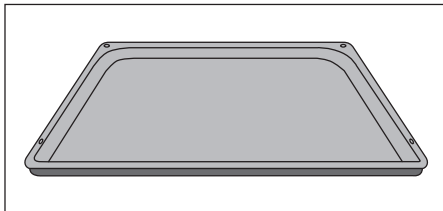
Rostély

Edényekhez, sütőformákhoz, sültékhez és grillezett ételekhez.



Sütőlap

Kalácsokhoz és pogácsákhoz ajánljuk (mikrohullámos üzemmódra nem alkalmas)



Az első használat előtt

Idő beállítása és módosítása



A sütő csak akkor működik, ha az óra be van állítva.

A villamos hálózatra történt csatlakoztatás vagy áramkimaradás után automatikusan a Idő [⊕] jele villog.

1. A beállított idő módosításához nyomja meg a Óra-funkciók [⌚] gombot annyiszor, amíg a Idő [⊕] jel el nem kezd villogni.
2. A + vagy a – gombbal állítsa be a pontos időt.



A villogás kb. 5 másodperc múlva megszűnik, és az órán a beállított idő látható.

A készülék üzemkész.



A pontos idő csak akkor módosítható, ha gyermekzár nincs bekapcsolva, semmilyen időzítési funkció (Rövid időmérés [⏱], Időartam [▶] vagy Vége [→]) és semmilyen sütőfunkció nincs bekapcsolva.

Az első tisztítás

A sütőt az első használat előtt meg kell tisztítani.



Figyelem! A tisztításhoz ne használjon éles tárgyakat és súroló tisztítószeret! Megsérülhet a felület.





Fém előlaphoz a kereskedelmi forgalomban kapható ápolószert használjon.

1. Nyissa ki a sütő ajtaját.
A sütő világítása be van kapcsolva.
2. Vegye ki, majd meleg mosogatószeres vízzel tisztítsa meg az összes tartozékot és a vezetőrácst.
3. A sütőt szintén meleg mosogatószeres vízzel mossa ki, majd törölje szárazra.
4. A készülék előlapját nedves kendővel törölje át.



Így ismerheti meg készülékét

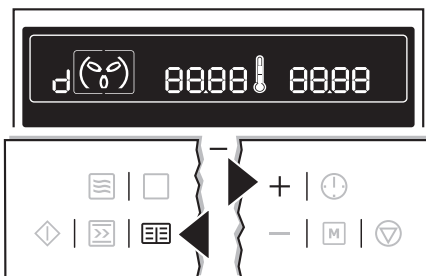
Kipróbáláshoz vagy bemutatáshoz az összes kezelési lépés teszt üzemmódban végrehajtható. A sütő nem melegszik

Kapcsolja be a teszt funkciót

1. Kapcsolja ki a készüléket a Stop  gomb megnyomásával.
2. Tartsa lenyomva egyszerre a sütési program  és + gombját, amíg nem hallatszik egy jelzőhang, és a kijelzőn nem kezd el villogítani a "d" betű

Kapcsolja ki a teszt funkciót

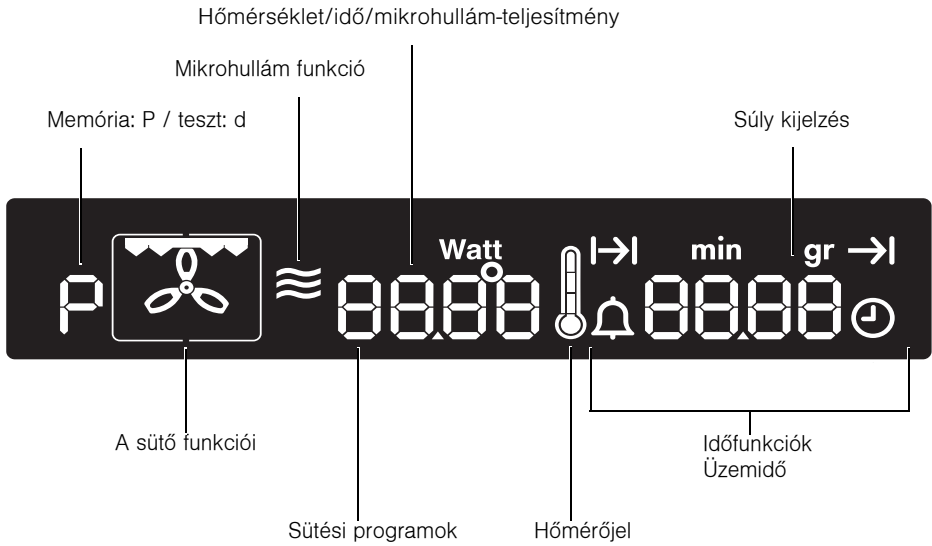
1. Kapcsolja ki a készüléket a Stop  gomb megnyomásával.
2. Tartsa benyomva egyszerre a sütőprogram  és + gombokat, míg nem hall jelzőhangot, és ki nem alszik a kijelzőn a "d" felirat.



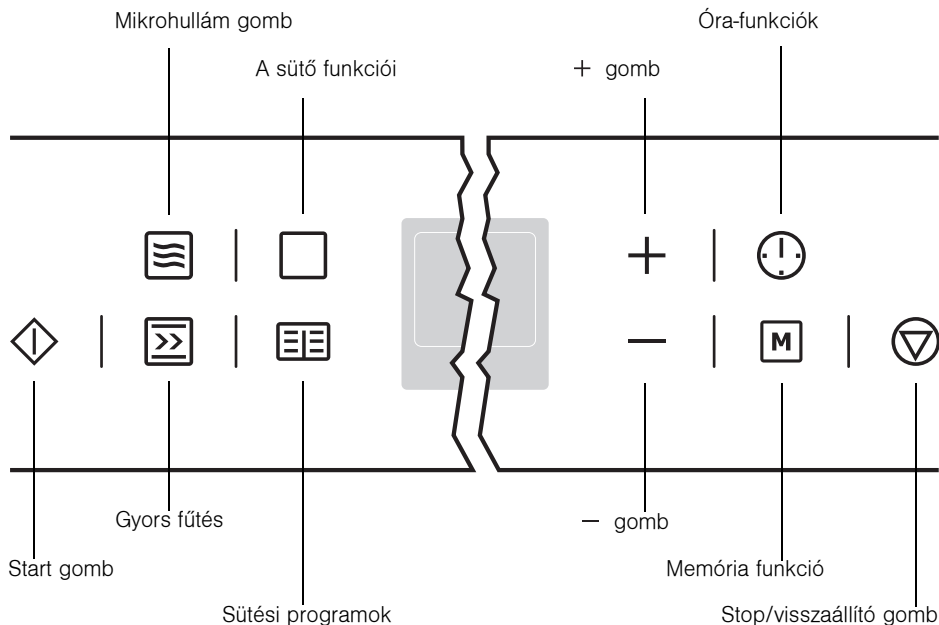
A sütő használata

Elektronikus vezérlés




A kijelző






A kezelőlap





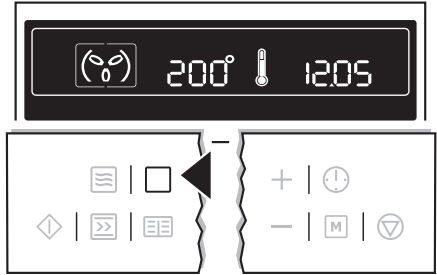
Általános tudnivalók

- A választott funkciót mindig a Start  gombbal hagyja jóvá. Amennyiben a kiválasztott funkciót nem indítja el 120 másodpercen belül, a készülék kikapcsol.
- Ha a kiválasztott funkciót elindítja, a sütő melegíteni kezd, illetve megkezdődik a beállított idő visszaszámolása.
- Ha működés közben kinyitja a sütő ajtaját, a funkció felfüggesztésre kerül. Az ajtó becsukása után a Start  gomb segítségével indítható újra működés. Amennyiben a Start  gombot 120 másodpercen belül nem nyomja meg, a készülék kikapcsol.

- A sütő világítása bekapcsol, amint elindul egy sütő funkció, vagy kinyitják a sütő ajtaját. A sütő világítása nyitott ajtó és kikapcsolt készülék mellett 10 perc elteltével kikapcsol.
- A Stop  gombbal a működést leállíthatja, a Start  gombbal pedig folytathatja. A készüléket a Stop  gomb ismételt megnyomásával kapcsolja ki.

Sütési funkció kiválasztása

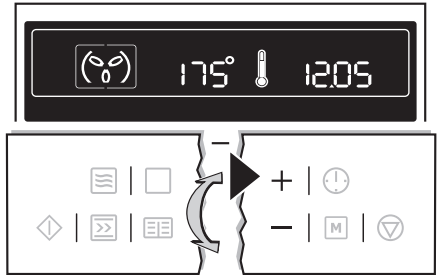
1. Nyomja meg a A sütő funkciói  gombot annyiszor, hogy a kívánt sütési funkció jelenjen meg a kijelzőn.
 - A hőmérséklet-kijelzőn megjelenik a javasolt hőmérséklet.
2. Nyomja meg a Start  gombot, hogy elindítsa a beállított funkciót.





A sütő hőmérsékletének módosítása

A hőmérséklet növeléséhez vagy csökkentéséhez nyomja meg a + vagy – gombot.


A beállítás 5 °C-os lépésekben történik.



Hőmérőjel

- A hőmérőjelen a lassan fölfelé kúszó hőmérséklet  jelzi, mennyire meleg már a sütő.
- A  hőmérőjel egymás után felvillanó három része azt jelzi, hogy be van kapcsolva a gyors felfűtés.

A sütő kikapcsolása


A sütő kikapcsolásához ismételten nyomja meg a Stop  gombot, míg a kijelzőn csak a pontos idő és esetleg a maradék hő látható.



Hűtőventilátor




A készülék felületének hűvösen tartása érdekében automatikusan bekapcsol egy ventilátor. Miután kikapcsolt a sütő, a hűtőventilátor még tovább működik, hogy lehűtse a készüléket, majd magától kikapcsol.

Gyors fűtés


Az üres sütő a sütési funkció kiválasztása után a Gyors fűtés  kiegészítő funkcióval viszonylag rövid idő alatt előfűthető.



Figyelem! Az ételt csak akkor tegye a sütőbe, ha a Gyors fűtés véget ért, és a sütő a kívánt funkcióban üzemel.

1. Állítsa be a kívánt sütési funkciót (pl. Forró levegő kör alakú futótesttel ) és indítsa el. Esetleg változtasson a hőmérsékleten.
2. Nyomja meg a Gyors fűtés  gombot. A  jel ég.




Az egymás után felvillanó három oszlop jelzi, hogy a Gyors fűtés be van kapcsolva.

A beállított hőmérséklet elérésekor kigyulladnak a fűtésjelzés oszlopai. Hangjelzés hallható. A  jel kialszik.

A sütő most az előre beállított sütési funkcióban és hőmérsékleten sűt tovább. Most már beteheti az ételt a sütőbe.

Sütőfunkciók


Az alábbi sütőfunkciók közül választhat:

Sütési funkció	Alkalmazás	Fűtőelem/ ventilátor
 Forró levegő kör alakú futótesttel	Húsok és tészták legfeljebb két szinten történő sütéséhez ajánljuk.	A sütő hátsó falában lévő fűtőtest, ventilátor
 Forró levegős grillezés	Akkor használja, ha nagyobb húsdarabokat vagy szárnyasokat egy szinten akar sütni . Ez a funkció a csőben sütésre és a hirtelen átsütésre is alkalmas.	Grill, ventilátor
 Grill	Lapos élelmiszerek grillezéséhez és pirítás készítéséhez ajánljuk .	Grill
 Kiolvasztás/ Aszalás	Fűszernövények, zöldség vagy gyümölcs kiolvasztásához és szárításához ajánljuk.	A sütő hátsó falában lévő fűtőtest, ventilátor


Mikrohullám

Mikrohullám üzemmódban a hő közvetlenül az ételmeiszterben keletkezik. Készételek és italok melegítéséhez, hús vagy gyümölcs kiolvasztásához, valamint zöldség és hal sütéséhez.

Kombi funkció


A sütőfunkció felfűtési módjához (módjaihoz) a **Mikrohullám**  funkció társítható. Az ételek a lehető legrövidebb idő alatt megsülnek, és egyidejűleg barnulnak is.


Mikrohullám Quick-Start (gyorsindítás)


Kikapcsolt készülék esetén a maximális mikrohullám-teljesítmény gyorsindítása a Start  gombbal.

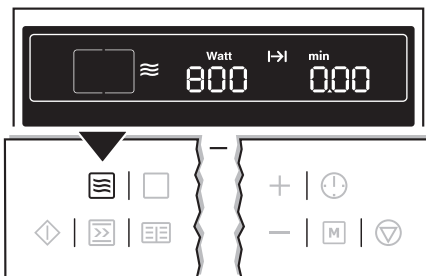
30 másodperc és 7 perc közötti bekapcsolási időtartamra. Minden egyes gombnyomás 30 másodperccel növeli meg a kijelzett üzemidőtartamot.

Mikrohullám


1. Adott esetben a Stop  kapcsolóval kapcsolja ki a sütőt.

2. A Mikrohullám  ismételt megnyomásával állítsa be a kívánt teljesítményt.

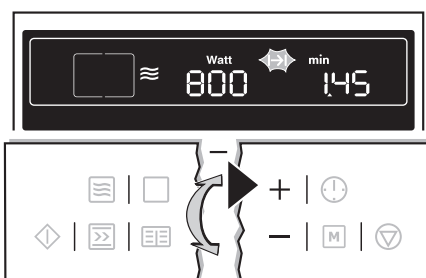
- A beállítás 100-aslépésekben történik 1000 Watt és 100 Watt között.
- A Mikrohullám  ismételt megnyomására a kijelzőn megint az 1000 Watt teljesítmény jelenik meg.






3. A + vagy a – gombbal állítsa be a kívánt sütési időtartamot.

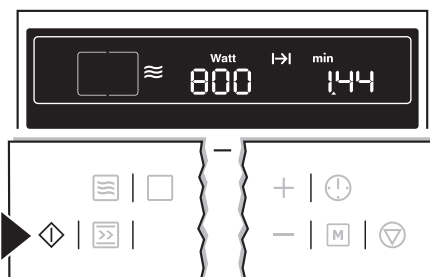
A Időartam  jele villog.


- A sütési idők az alábbiak szerint állíthatók be.
 - 0 - 2 perc között 5 másodperces lépésekben,
 - 2 - 5 perc között 10 másodperces lépésekben,
 - 5 - 10 perc között 20 másodperces lépésekben,
 - 10 - 20 perc között 30 másodperces lépésekben,
 - 20 perctől 1 perces lépésekben
- A beállítható maximális üzemelési idő:
 - 700 Watt és 1000 Watt között 0 - 7 perc 40 másodperc,
 - 100 Watt és 600 Watt között 0 - 59 perc.




4. A Start  gomb benyomása után megkezdődik a beállított idő visszaszámlálása. A Időartam  jel világít.

- Míg az idő letelik, a teljesítmény a Mikrohullám  gombbal módosítható.

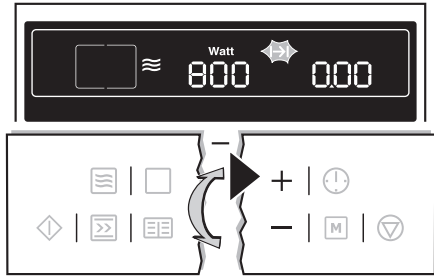


- Míg az idő letelik, az időtartam a Óra-funkciók  és + gombbal növelhető, ill. a – gombbal csökkenthető.

Ha letelt az idő, 2 percen át egy jelzőhang hallható. A mikrohullám kikapcsol. A Időtartam  jel villog, és a kijelzőn megjelenik a pontos idő.

A hangjelzés leállítása:



Tetszőleges gomb megnyomására.

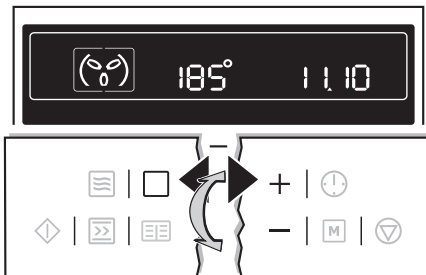




Kombi funkció

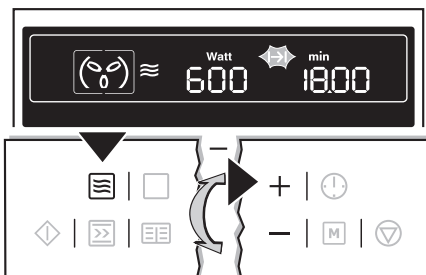
Ételválogatást talál az “alkalmazások, táblázatok és tippek”

c. fejezetben: Kombi funkció.

1. Adott esetben a Stop  kapcsolóval kapcsolja ki a sütőt.
2. Nyomja meg a A sütő funkciói  gombot annyiszor, amíg meg nem jelenik a kijelzőn a kívánt sütő funkció.
3. A + vagy a –gombbal állítsa be a kívánt hőmérsékletet.







4. A Mikrohullám  billentyű ismételt megnyomásával állítsa be a kívánt mikrohullám-teljesítményt (max. 600 Watt).
5. A + vagy a –gombbal állítsa be a kívánt sütési időtartamot. A Időartam  jele villog.




- A sütési idők az alábbiak szerint állíthatók be.
 - 0 - 2 perc között 5 másodperces lépésekben,
 - 2 - 5 perc között 10 másodperces lépésekben,
 - 5 - 10 perc között 20 másodperces lépésekben,
 - 10 - 20 perc között 30 másodperces lépésekben,
 - 20 perctől 1 perces lépésekben

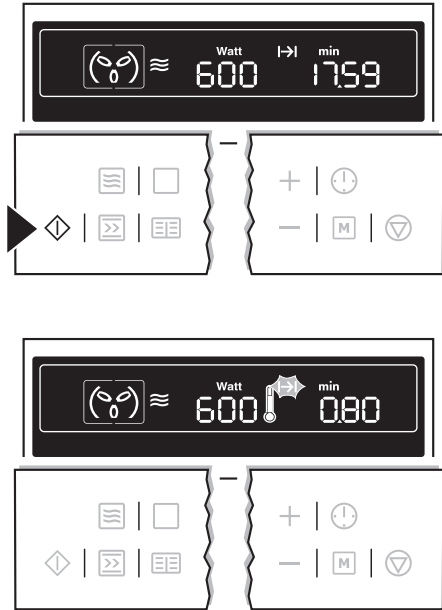
A beállítható maximális üzemelési idő 59 perc.

6. A Start  gomb benyomása után megkezdődik a beállított idő visszaszámlálása. A sütő és a mikrohullám működik A Időartam  jel világít.








- Míg az idő letelik, a teljesítmény a Mikrohullám  gombbal módosítható.
- Míg az idő letelik, az időtartam a  és + gombbal növelhető, ill. a – gombbal csökkenthető.

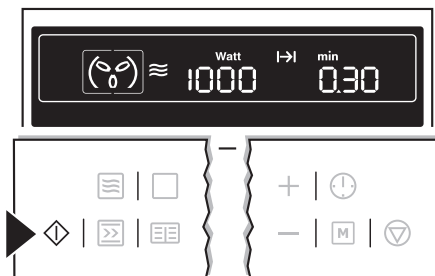
Ha letelt az idő, 2 percen át egy jelzőhang hallható. A készülék kikapcsol. A Időartam  jel villog, és a kijelzőn megjelenik a pontos idő.


A hangjelzés leállítása:
Tetszőleges gomb megnyomására.



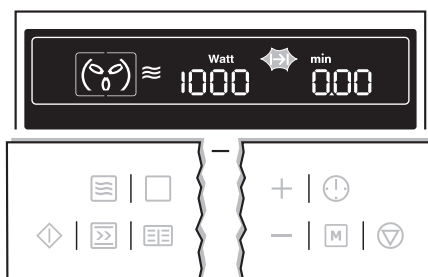
Mikrohullám Quick-Start (gyorsindítás)

1. Adott esetben a Stop  kapcsolóval kapcsolja ki a sütőt.
 2. Nyomja meg a Start  gombot annyiszor, amíg meg nem jelenik a kijelzőn a kívánt üzemenlési időtartam. A készülék maximális mikrohullám-teljesítményel kapcsol be.
 - Minden egyes gombnyomás 30 másodperccel növeli a kijelzett időtartamot. Maximum 7 perc maximális mikrohullám-teljesítmény mellett.
 - Míg az idő letelik, az időtartam az Óra-funkciók  és + gombbal növelhető, ill. a – gombbal csökkenthető.
 - A Mikrohullám  billentyű ismételt megnyomásával a mikrohullám-teljesítmény módosítható.
 - A Stop  gomb egyszeri megnyomásával a működés megszakítható. A működés a Start  gomb megnyomásával folytathat.
- A Stop  gomb kétszeri megnyomására a készülék kikapcsol.



Ha letelt az idő, 2 percen át egy jelzőhang hallható. A készülék kikapcsol. A Időtartam  jel villog, és a kijelzőn megjelenik a pontos idő.

A hangjelzés leállítására:
Tetszőleges gomb megnyomására.



Tudnivalók a sütési táblázatról

Az áttekintés megmutatja, hogy bizonyos eljárások milyen teljesítmény-beállítás mellett végezhetők el. A megadott teljesítményértékek irányadó értékek.

Mikrohullám-teljesítmény	Alkalmas ehhez:
1000 Watt 900 Watt 800 Watt 700 Watt	<ul style="list-style-type: none"> - Folyadékok melegítése - Előfőzés sütés elkezdésekor - Zöldségek párolása - Élelmiszerek sütése - Zselatin és vaj olvasztása
600 Watt 500 Watt	<ul style="list-style-type: none"> - Mélyhűtött ételek felmelegítése és kiolvasztása - Ételek felmelegítése tányérban - Egytálételek készre főzése - Rántották sütése
400 Watt 300 Watt 200 Watt	<ul style="list-style-type: none"> - Ételek tovább sütése - Érzékeny élelmiszerek sütése - Bébiétel melegítése - Rizspuffasztás - Érzékeny élelmiszerek melegítése - Sajt olvasztása
100 Watt	<ul style="list-style-type: none"> - Hal, hús, kenyér kiolvasztása - Sajt, tejszín, vaj kiolvasztása - Gyümölcs és sütemény (tejszíntorta) kiolvasztása - Tészta kelesztése - Hideg ételek és italok felmelegítése

A rostély és a sütőlap betétele

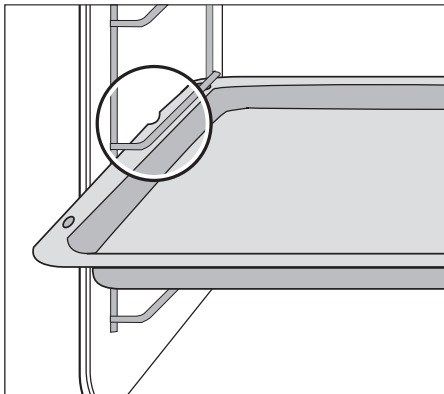


Tűlhűzés elleni biztosítás, borulásbiztonság

A tűlhűzés megakadályozására mindegyik betolható rész jobb és bal szélén lefelé néző, kis ív található. Ezeket az elemeket mindig úgy tegye be, hogy ez az ív a sütőtér hátsó részén legyen. Az ív a betolható elemek billenés elleni védelméhez is fontos.

Sütőlap behelyezése:

Tolja a sütőlapot a kiválasztott polc vezetőpálcái közé.



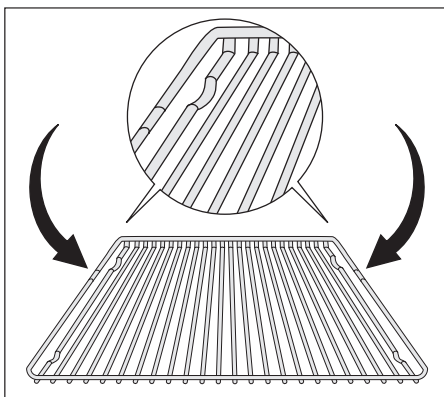
Rostély betétele:

Úgy tegye be a rostélyt, hogy mindkét lába lefelé nézzen.

Tolja a rostélyt a kiválasztott polc vezetőpálcái közé.



A rostély peremén körbefutó, magasztott keret további védelmet nyújt az edény lecsúszása ellen.



Kiegészítő funkciók

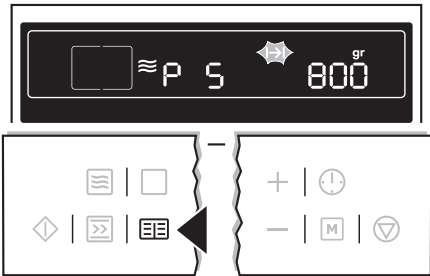
Mikrohullám programok



Ehhez a funkcióhoz a leírt recepteket használja (lásd az “alkalmazások, táblázatok és tippek” c. fejezetet: programok)

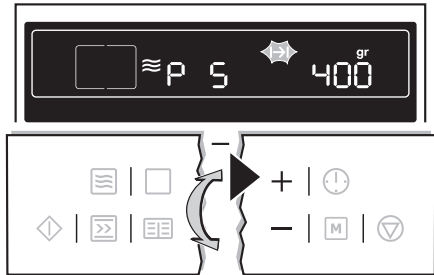
Program kiválasztása

- Adott esetben a sütőt a Stop gombbal kapcsolja ki.
A Stop gombbal kapcsolja ki.
 - Nyomja meg annyiszor a Receptek gombot, míg a kijelzőn meg nem jelenik a kívánt program (P 1 - P12).
- A kijelzőn megjelenik az előre beállított súly “g”. A Időartam jele villog. **Súly = időtartam**



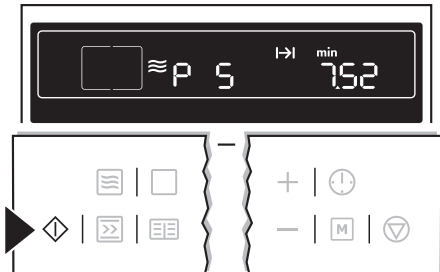
- A + vagy – gomb megnyomásával a súly kijelzését az élelem súlyához illesztheti, legalább 100 g, maximum 1500 g (P 5 - P12 maximum 1000 g).

- A mikrohullám működési ideje súly megadásával automatikusan meghatározásra kerül.
- Először mindig a kisebb súlyt táplálja be, pl. kenyér 460 g:
A súly beállítása 400 g-ra.



- A Start gomb benyomása után megkezdődik a beállított idő visszaszámlálása. A Időartam és a “min” kijelzés világít.

- Ha letelt az idő, 2 percen át egy jelzőhang hallható.
A mikrohullám kikapcsol.
Az Időartam jele villog.





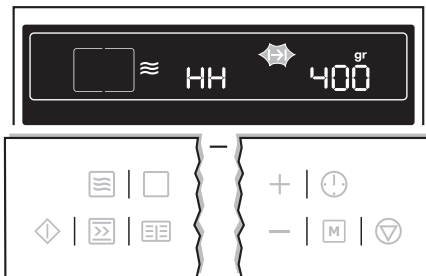
Egyes programoknál az idő leteltével elindul egy melegen tartás funkció. Megszólal egy jelzőhang, és a kijelzőn világít a “HH” felirat.

A melegen tartás funkció lejárta után 2 percig jelzőhang hallható. A mikrohullám kikapcsol.

A Időartam [H+] jel villog, és a kijelzőn megjelenik a pontos idő.







A hangjelzés leállítása:

Tetszőleges gomb megnyomására.




Memória funkció




A memória funkcióval **egy** olyan beállítás kerülhet elmentésre, melyet gyakran használnak.

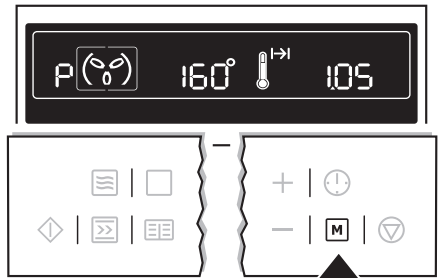
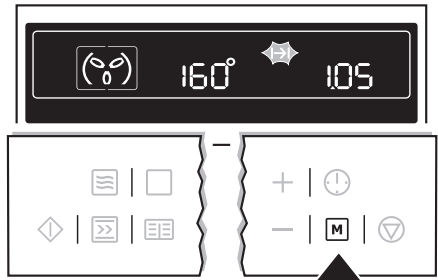
1. Állítsa be a sütési funkciót, hőmérsékletet és adott esetben az óra Időartam  és/vagy Vége  funkciókat.
vagy
Mikrohullám-teljesítmény és Időartam  beállítása.
2. Tartsa lenyomva a memória funkció  gombját kb. 2 másodpercig, míg nem szólal meg jelzőhang. A beállítás elmentésre került.
3. A Start  gombbal a működést folytathatja, a Stop  gombbal pedig leállíthatja.



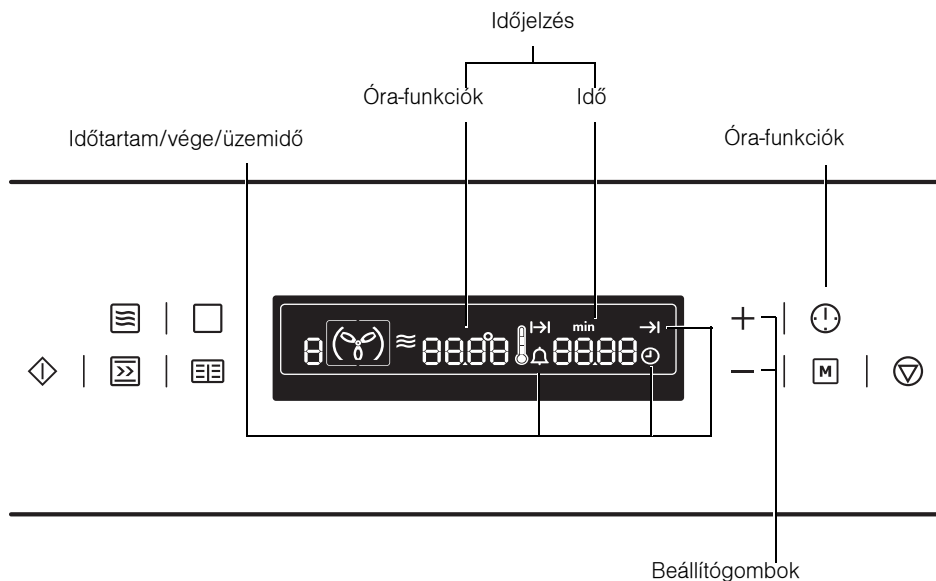
Másik beállítás elmentéséhez, nyomja meg ismét a memória funkció  gombját kb. 2 másodpercig. Az előzőleg mentett beállítást a mostani beállítás felülírja.

A memória funkció indítása

1. Adott esetben a Stop  kapcsolóval kapcsolja ki a sütőt.
2. A memória funkció gombjával  hívja elő az elmentett beállítást.
3. Nyomja meg a Start  gombot.



Óra-funkciók

**Rövid időmérés**

Rövid idő beállításához. A beállított idő lejártával megszólal egy jelzőhang. Ez a funkció nincs hatással a mikrohullám és a sütő működésére.

Mikrohullám idotartama **perc**

Ezzel azt lehet beállítani, hogy mennyi ideig süssön a mikrohullám.

Időartam

A sütő üzembe helyezett időtartamának beállítására szolgál

Vége

A sütő kikapcsolási időpontjának a beállítására szolgál.



Idő

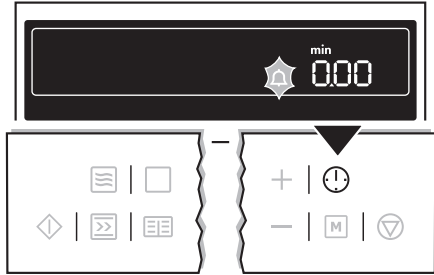
Az idő beállítása, módosítása vagy lekérdezése (lásd még "Első használat előtt" c. fejezet).

**Általános tudnivalók**

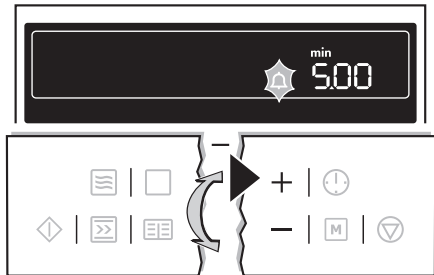
- Az időzítési funkció kiválasztása után a hozzá tartozó funkciólámpa kb. 5 másodpercig villog. Ez alatt az idő alatt a + vagy – gombbal a kívánt idők beállíthatók vagy módosíthatók.
- A kívánt idő beállítása után a jel még egyszer kb. 5 másodpercig villog. Majd a jel világít. A beállított Rövid időmérés visszaszámlálásra kerül.
- Az Időartam és Vége beállított ideje a kiválasztott funkció elindítása után elkezd a visszaszámlálást.

Rövid időmérés

1. Nyomja meg a Óra-funkciók  gombot annyiszor, amíg a Rövid időmérés  jele villogni nem kezd.

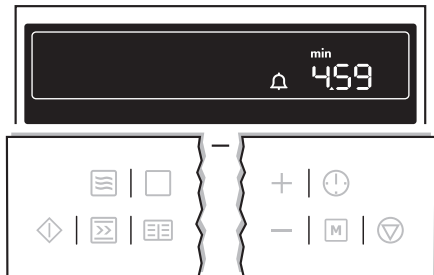


2. A + vagy a – gombbal állítsa be a kívánt időt (max. 99:00 perc).



Kb. 5 másodperc múlva a kijelzőn megjelenik a hátralévő idő.

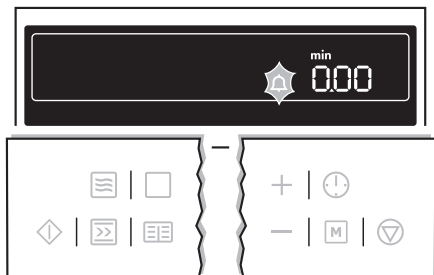
A Rövid időmérés  jel világít.




Ha letelt az idő, 2 percen át egy jelzőhang hallható.

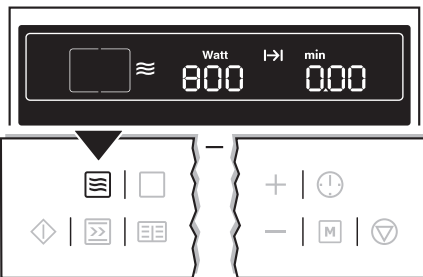
“0.00” világít, és a Rövid időmérés  jel villog.


A hangjelzés leállítása:
Nyomjon meg egy tetszőleges gombot.

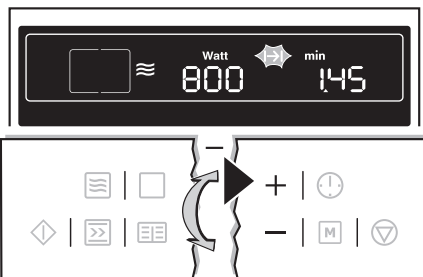




Mikrohullám időtartama perc

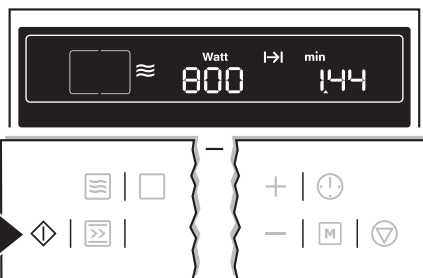
1. Válassza ki a mikrohullám funkciót, és a Mikrohullám  gomb ismételt nyomogatásával állítsa be a teljesítményt.




2. A + vagy a – gombbal állítsa be a kívánt sütési időt. A Időtartam  jele villog.




3. A Start  gomb benyomása után megkezdődik a beállított idő visszaszámlálása. Az időtartam Időtartam  jele világít.



A Óra-funkciók  gomb ismételt megnyomásával a pontos idő lekérdezhető.

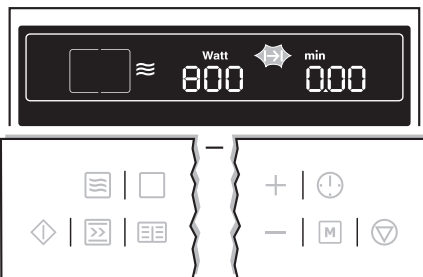
Míg az idő letelik, az időtartam a  és + gombbal növelhető, ill. a – gombbal csökkenthető.

Ha letelt az idő, 2 percen át egy jelzőhang hallható. A mikrohullám kikapcsol.



“0.00” világít, és a Időtartam  jel villog.

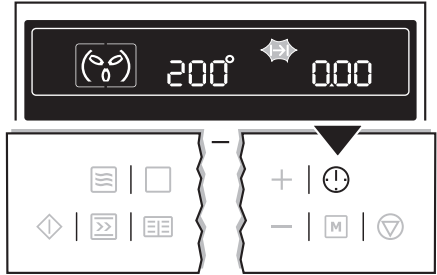
A hangjelzés leállítása:

Nyomjon meg egy tetszőleges gombot.

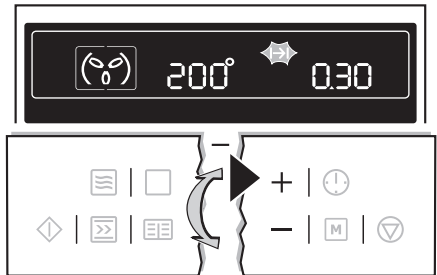




Időtartam

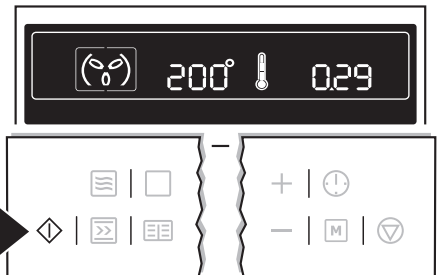
1. A + vagy – gombokkal válassza ki a sütési funkciót és hőmérsékletet.
2. Nyomja meg a Óra-funkciók  gombot annyiszor, amíg a Időtartam  jele villogni nem kezd.



3. A + vagy a – gombbal állítsa be a kívánt sütési időt.




4. A Start  gomb benyomása után megkezdődik a beállított idő visszaszámlálása. Az időtartam Időtartam  jele világít.

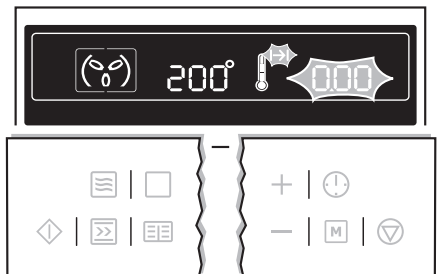


A Óra-funkciók  gomb ismételt megnyomásával a pontos idő lekérdezhető.



Ha letelt az idő, 2 percen át egy jelzőhang hallható. A sütő kikapcsol.

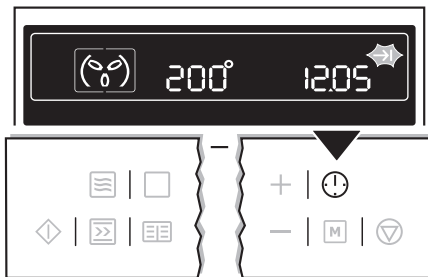
“0.00” világít, és a Időtartam  jel villog.

A hangjelzés leállítása:
Nyomjon meg egy tetszőleges gombot.

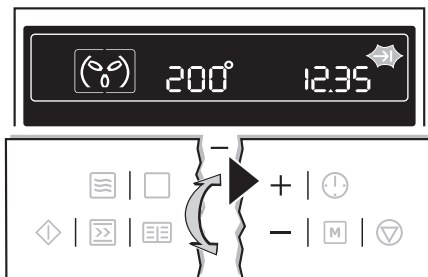




Vége 

1. A + vagy – gombokkal válassza ki a sütési funkciót és hőmérsékletet.
2. Nyomja meg a Óra-funkciók  gombot annyiszor, amíg a Vége  jele villogni nem kezd.



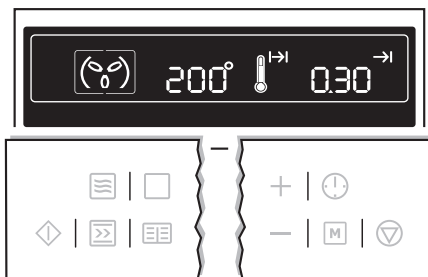
3. A + vagy a – gombbal állítsa be a kívánt kikapcsolási időt.



A Vége  és a Időartam  jelek folyamatosan világítanak.
A sütő automatikusan bekapcsol.



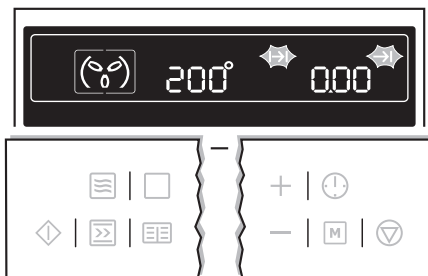
A Óra-funkciók  gomb ismételt megnyomásával a pontos idő lekérdezhető.



Ha letelt az idő, 2 percen át egy jelzohang hallható. A sütő kikapcsol.

“0.00” világít, és a Vége , valamint Időartam  jelek villognak.

A hangjelzés leállítása:
Nyomjon meg egy tetszőleges gombot.

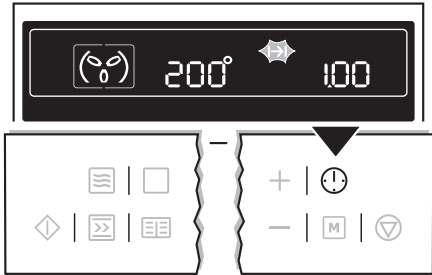


Időartam és Vége kombinálása

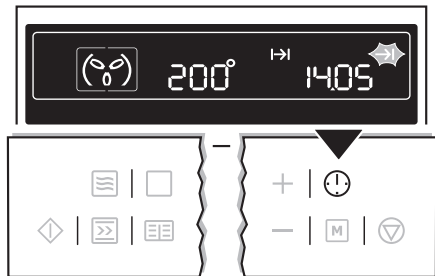


Amennyiben azt akarja, hogy a sütő egy későbbi időpontban automatikusan be- és kikapcsoljon, egyszerűen használhatja a **Időartam és **Vége** funkciót.**

1. Válassza ki a sütési funkciót és hőmérsékletet.
2. A **Időartam** gombbal állítsa be a sütés időtartamát, pl. 1 óra.



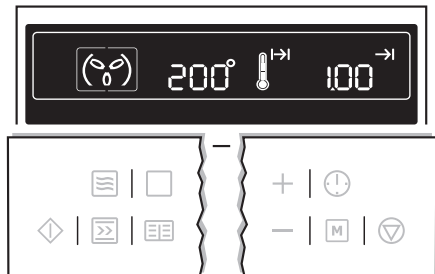
3. A **Vége** gombbal állítsa be azt az időpontot, amelyre az ételnek készen kell lennie, pl. 14:05-kor.



A **Időartam** és az **Vége** jelek világítanak.

A sütő a számított időpontban (13:05-kor) automatikusan bekapcsol.
pl. 13:05:00-kor.

Ha letelt a beállított idő, 2 percen át egy hangjelzés hallható, majd a sütő kikapcsol,
pl. 14:05-kor.





További funkciók

A kijelző kikapcsolása



A kijelzés kikapcsolásával energiát takaríthat meg.

A kijelző kikapcsolása

1. Adott esetben a sütőt a A Stop  gombbal **kapcsolja ki**. Nem szabad, hogy maradék hő kerüljön kijelzésre.
2. Tartsa lenyomva egyszerre a Óra-funkciók  és — gombot mindaddig, amíg a kijelző el nem sötétül.





Amint újra használják a készüléket, a kijelző automatikusan bekapcsol.

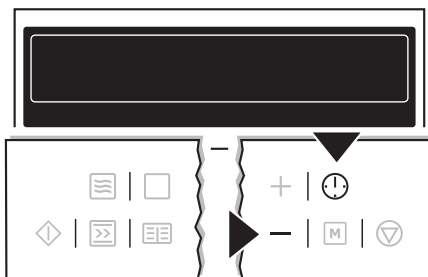
Az kijelző a következő

kikapcsoláskor ismét kialszik.

Ha ismét folyamatosan látni akarja a pontos időt, újra be kell kapcsolnia a kijelzőt.

Kijelzés bekapcsolása



1. Adott esetben a Stop  kapcsolóval **kapcsolja ki** a sütőt.
2. Tartsa nyomva egyszerre a Óra-funkciók  és — gombot mindaddig, amíg a kijelző újra meg nem jelenik.



Gyermekzár



Amint bekapcsolja a gyermekzárát, a készüléket nem lehet üzembe helyezni.

Gyermekzár bekapcsolása

1. Adott esetben a Stop  kapcsolóval **kapcsolja** ki a sütőt.
Ne legyen kiválasztva egyetlen sütőfunkció sem.
 2. Tartsa lenyomva egyszerre a Receptek  és — gombot, amíg a kijelzőn meg nem jelenik a **“SAFE”** felirat.
- A gyermekzár be van kapcsolva.




Gyermekzár kikapcsolása

1. Adott esetben a Stop  kapcsolóval **kapcsolja** ki a sütőt.
2. Tartsa lenyomva egyszerre a Receptek  és — gombot, amíg a kijelzőn ki nem alszik a **“SAFE”** felirat.

A gyermekzár ki van kapcsolva, a sütő ismét üzemkész.

Gombok jelzőhangjai

Gombok jelzőhangjának kikapcsolása

1. Adott esetben a Stop  kapcsolóval **kapcsolja** ki a sütőt.
2. Tartsa lenyomva egyszerre a + és — gombokat, míg jelzőhangot nem hall (kb. 2 másodperc).

A gombok jelzőhangja most ki van kapcsolva.



Gombok jelzőhangjának bekapcsolása

Tartsa lenyomva egyszerre a + és — gombokat, míg jelzőhangot nem hall (kb. 2 másodperc).

A gombok jelzőhangja most ismét be van kapcsolva.

A sütő biztonsági kikapcsolása



Amennyiben egy bizonyos idő után nem kapcsolják ki a sütőt, vagy nem módosítanak a hőmérsékleten, automatikusan kikapcsol.

A hőmérséklet-kijelzőn az utoljára beállított hőmérséklet villog.

A sütő a hőmérséklettől függően az alábbiak szerint kapcsol ki:

30 - 120 °C után.	12,5 óra
120 - 200 °C után.	8,5 óra
200 - 250 °C után.	5,5 óra

A hőmérséklet-kijelzőn megjelenik az **OFF** felirat.

Biztonsági kikapcsolás utáni üzembe helyezés

Kapcsolja ki teljesen a sütőt.


Ezután újra üzembe helyezhető.

Használat, táblázatok és tanácsok


Sütés

Sütési funkció: Forró levegő kör alakú futotesttel

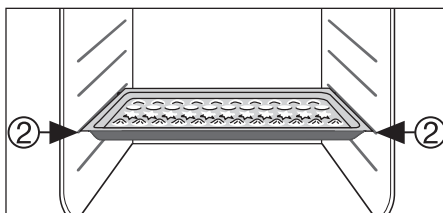
Sütőformák

- A Forró levegő kör alakú futotesttel  funkcióhoz világos fémformák alkalmasak.

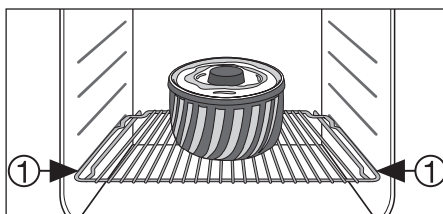
Polcok

- A Forró levegő kör alakú futotesttel  funkcióval egyszerre akár 2 polcon is süthet:

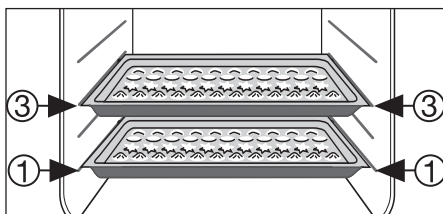
1 sütőlap:
pl. 2-as polc




1 sütőforma:
pl. 1-as polc



2 sütőlap:
pl. 1-es és 3-as polc



Általános tudnivalók

A Forró levego kör alakú futotesttel  funkcióval egyszerre két formával is süthet egymás mellett a rostélyon. A sütési idő jelentéktelen mértékben nő meg csupán.



A mélyhűtött ételek használatánál a sütési folyamat közben a behelyezett sütőlap elvetemedhet. Ez a jelenség a sütő és a mélyhűtött étel között lévő nagy hőfokkülönbséggel magyarázható. A lap lehülése után a sütőlap újra visszanyeri eredeti formáját.

A sütési táblázatokkal kapcsolatos tudnivalók

Ezekben a táblázatokban néhány étel elkészítéséhez szükséges hőmérsékletet, sütési időt és polcmagasságot adjuk meg.

- A megadott hőmérséklet és sütési idő mindig irányadó érték, amely a tészta összetételétől és mennyiségétől, valamint a sütőformától függ.
- Azt ajánljuk, hogy első alkalommal az alacsonyabb hőmérsékletet állítsa be, és csak akkor válasszon magasabb hőmérsékletet, ha arra szükség van (ha például jobban meg akarja barnítani a süteményt, vagy ha túl sokáig tart a sütés).
- Amennyiben egy konkrét recepthez nem talál megfelelő adatokat, tájékozódjon egy hasonló ételnél szereplő adatok alapján.
- A sütési 10-15 perccel is tovább tarthat, ha nem sütőlapon, hanem formában vagy több polcon süt.
- A nem száraz süteményeket (pl. pizza, gyümölcsös sütemény) egy polcon kell sütni.


- Ha a sütnivaló magassága nem egyenletes, a sütés elején egyenetlenül barnul. Ilyenkor **ne állítsa el a hőmérsékletet.** A barnulásbeli különbségek a sütés ideje alatt kiegyenlítődnek.
- Az új sütője másképp süthet, mint az eddigi készüléke. Ezért a megszokott beállításokat (hőmérséklet, sütési idők) és a használt polcokat hozza összhangba az alábbi táblázattal.



Ha hosszabb ideig tart a sütés, a sütési idő vége előtt kb. 10 perccel ki is kapcsolhatja és így gazdaságosabban használhatja a sütőt.

A táblázatban szereplő adatok – eltérő adatok hiányában – nem előmelegített sütőre vonatkoznak.


Sütési táblázat**Sütés egy polcon**

Sütemény fajtája	Forró levegő kör alakú futotesttel 		
	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Idő óra: (perc)
Formában süített sütemény			
Kuglóf vagy tekercs	1	160-170	0:50-1:10
Homoktorta/királykalács	1	150-170	1:10-1:30
Keksz torta	1	160-180	0:25-0:40
Tortalap (omlós tészta)	2	170-190	0:10-0:25
Tortalap (kevert tészta)	2	150-170	0:20-0:25
Almás pite	1	160-180	0:50-1:00
Almás pite (2forma, átmérő: 20cm, átlósan)	1	180-190	1:05-1:20
Pikáns torta (pl. quiche lorraine)	2	170-190	0:30-1:10
Sajttorta	1	160-180	1:00-1:30
Sütőlapon süített sütemény			
Fonott kalács	1	160-180	0:30-0:40
Karácsonyi kalács	1	160-180	0:40-1:00
Kenyér (rozskenyér)	1	180-200	0:45-0:60
Habkosár/Ekler	2	170-190	0:30-0:40
Keksztekercs	2	200-220 ¹⁾	0:08-0:15
Prézlikalács (szárazon)	2	160-180	0:20-0:40
Vajas/cukros kalács	2	170-190 ¹⁾	0:15-0:30
Gyümölcsös kalács (kelt/kevert tésztával)	2	160-180	0:25-0:50
Gyümölcsös kalács omlós tésztával	2	170-190	0:40-1:20
Lapos sütemény érzékeny feltéttel (p.l. túró, tejszíndarázs csipés)	2	150-170	0:40-1:20
Pizza (gazdagon megrakva)	2	190-210 ¹⁾	0:20-0:40
Pizza (vékony)	2	230 ¹⁾	0:12-0:20
Lepény	2	230 ¹⁾	0:10-0:20
Lepény	2	190-210	0:35-0:50

Sütemény fajtája	Forró levego kör alakú futotesttel 		
	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Idő óra: (perc)
aprósütemény			
Aprósütemény omlós tésztából	2	160-180	0:06-0:20
Fánk	2	160	0:10-0:40
Aprósütemény kevert tésztából	2	160-180	0:15-0:20
Habcsók	2	80-100	2:00-2:30
Habcsók	2	100-120	0:30-0:60
Aprósütemény kelt tésztából	2	160-180	0:20-0:40
Aprósütemény leveles tésztából	2	180-200 ¹⁾	0:20-0:30
zsemle	2	210-230	0:20-0:35
aprósütemény (20 db/lap)	2	170 ¹⁾	0:20-0:30

1) Melegítse elő a sütőt.

Sütés több polcon

sütemény fajtája	Forró levego kör alakú futotesttel 	Hőmérséklet (°C)	Idő óra: (perc)
	polcmagasság (alulról)		
	2 polc		
aprósütemény			
Aprósütemény omlós tésztából	1 / 3	160-180	0:15-0:35
Fánk	1 / 3	180	0:20-0:60
Aprósütemény kevert tésztából	1 / 3	160-180	0:25-0:40
Habcsók	1 / 3	80-100	2:10-2:50
Habcsók	1 / 3	100-120	0:40-1:20
Kelt tésztából készült aprósütemény	1 / 3	160-180	0:30-0:60
Leveles tésztából készült aprósütemény	1 / 3	180-200 ¹⁾	0:30-0:50

1) Melegítse elő a sütőt.

Sütési tippek

A sütés eredménye	Lehetséges ok	Megoldás
Alul túl világos a sütemény.	Rossz polcmagasság.	Tegye alacsonyabb polcra a süteményt
Összeesik a sütemény (nyúlós, ragacos, csíkokban vizes)	Túl magas a sütési hőmérséklet	Állítsa alacsonyabbra a hőmérsékletet.
	Túl rövid a sütési idő.	Növelje meg a sütési időt. Magasabb hőmérséklet beállításával nem rövidíthető le a sütés ideje.
	Túl sok folyadék van a tésztában	Használjon kevesebb folyadékot. Tartsa be a keverési időt, főleg ha konyhai gépeket használ.
Túl száraz a sütemény.	Túl alacsony a sütési hőmérséklet.	Állítsa magasabbra a sütési hőmérsékletet
	Túl hosszú a sütési idő.	Csökkentse le a sütési időt.
Egyetlenül barna a sütemény.	Túl magas a hőmérséklet és túl rövid a sütési idő.	Állítsa alacsonyabbra a hőmérsékletet és növelje a sütési időt.
	Egyetlenül oszlik el a tészta.	Egyenletesen ossza el a tésztát a sütőlapon.
A sütemény nem készül el a megadott sütési időn belül.	Túl alacsony a hőmérséklet.	Állítsa valamivel magasabbra a sütési hőmérsékletet.

Felfújtak és átsütött ételek – táblázat

Étel	Forró levegő kör alakú futotesttel 		
	polcok	Hőmérséklet (°C)	Idő óra: (perc)
Tésztafelfújt	1	180-200	0:45-1:00
Lasagne	1	180-200	0:25-0:40
Átsütött zöldség ¹⁾	1	160-170	0:15-0:30
Átsütött bagett ¹⁾	1	160-170	0:15-0:30
Édes felfújtak	1	180-200	0:40-0:60
Halfelfújt	1	180-200	0:30-1:00
Töltött zöldség	1	160-170	0:30-1:00

1) A sütő előmelegítése

Mélyhűtött és készételek – táblázat

Étel	Sütési funkció	Polcmagasság	Hőmérséklet °C	Idő
Mélyhűtött pizza	 Forró levegő kör alakú futótesttel	3	a gyártó által közölt adatok szerint	a gyártó által közölt adatok szerint
Hasábburgonya ¹⁾ (300-600 g)	 Forró levegős grillezés	3	200-220	a gyártó által közölt adatok szerint
Bagett	 Forró levegő kör alakú futótesttel	3	a gyártó által közölt adatok szerint	a gyártó által közölt adatok szerint
Gyümölcsös kalács	 Forró levegő kör alakú futótesttel	3	a gyártó által közölt adatok szerint	a gyártó által közölt adatok szerint

1) Megjegyzés: A hasábburgonyát sütés közben 2-3-szor meg kell fordítani.

Sütés

Sütési funkció Forró levegő kör alakú futotesttel

Sütőedény

- Minden hőálló edény felhasználható (kövesse a gyártó utasításait!).
- Azt ajánljuk, hogy a sovány húsokat **fedős sütőedényben** süssse. A hús így szaftosabb marad.
- Ha úgy akarja megsütni a húst, hogy vékony kéreg keletkezzék rajta, **fedő nélküli sütőedényben** süssse.




Tudnivalók a sütési táblázatról

A következő táblázatban szereplő adatok irányadó értékek.

- Azt ajánljuk, hogy húst és halat **csak 1 kg fölött süssön sütőben**.
- A kifolyó húslé vagy zsír odaégésének elkerülése érdekében azt ajánljuk, hogy öntsön egy kis vizet a sütőedénybe.
- Szükség esetén (a sütési idő felénél vagy kétharmadánál) fordítsa meg a sültet.
- A nagy sülteteket és szárnyasokat sütés közben többször locsolja meg saját levükkel. Ettől jobban sül az étel.
- A sütési idő vége előtt kb. 10 perccel ki is kapcsolhatja, és így gazdaságosabban használhatja a süttőt.

Sütési táblázat (hús)

Étel	Forró levegő kör alakú futotesttel 		
	polcok	Hőmérséklet (°C)	Idő óra: perc
Sertés			
Lapocka, nyak, sonkadarab (1000-1500 g)	1	170-190	1:30-2:00
Karaj, oldalas (1000-1500 g)	1	180-200	1:00-1:30
Fasírt (750-1000 g)	1	180-200	0:45-1:00
Előfőzött sertéscsülök (750-1000 g)	1	170-190	1:30-2:00
Marha			
Párolt hús (1000-1500 g)	1	180-200	2:00-2:30
Hátszín vagy filé, centiméterenként (magasság)	1	210-230*	0:06-0:09 centiméterenként (magasság)

Étel	Forró levegő kör alakú futotesttel 		
	polcok	Hőmérséklet (°C)	Idő óra: perc
Borjú			
Borjúsült (1000 g)	1	170-190	1:30-2:00
Borjúcomb (1500-2000 g)	1	170-190	2:00-2:30
Bárány			
Báránycomb (1000-1500 g)	1	170-190	1:15-2:00
Báránygerinc (1000-1500 g)	1	180-200	1:00-1:30
Frissensültek sütőlapon			
“Cordon bleu“ virsli	1	220-230*	0:05-0:08
Sült virsli	1	220-230*	0:12-0:15
Rántott szelet vagy karaj	1	220-230*	0:15-0:20
Frikadella	1	210-220*	0:15-0:20
Hal (párolt)			
Egész hal (1000-1500 g)	1	210-220	0:45-1:15
Szárnyasok			
Jérce, pulár (1-1,5 kg)	1	190-210	0:45-1:15
Fél csirke (400-500 grammként)	1	200-220	0:35-0:50
Szárnyas hús darabok (200-250 grammként)	1	200-220	0:35-0:50
Kacsa (1500-2000 g)	1	180-200	1:15-1:45
Vad			
Nyúlboria, nyúlcomb (1000 grammig)	1	220-230*	0:25-0:40
Őz-/szarvasgerinc (1500-2000 g)	1	210-220	1:15-1:45
Őz-/szarvascomb (1500-2000 g)	1	200-210	1:30-2:15

* Melegítse elő a süttőt

Grill

Sütési funkció: Grill  **maximális hőmérsékletbeállítással**



Figyelem! Grillezni csak bezárt sütőajtóval szabad.

- A grillezéshez egyszerre használja a rostélyt és a lemezt.
- A megadott grillezési idők irányadó értékek.
- Grillezni legjobban a lapos hús- és haldarabokat lehet.

Grillezési táblázat

Grillezendő étel	polcok	Grillezési idő	
		1. Oldal	2. Oldal
Frikadella	3	8-10 perc	6-8 perc
Sertésfilé	2	10-12 perc	6-10 perc
Sült kolbász	3	8-10 perc	6-8 perc
Marhafilé-szelet, borjúszelet	3	6-7 perc	5-6 perc
Marhafilé, hátszín (kb. 1 kg)	2	10-12 perc	10-12 perc
Pírtós ¹⁾	3	4-6 perc	3-5 perc
Megkent pírtós	2	8-10 perc	—

1) A grillrostélyt lemez nélkül használja

Forró levegos grillezés

Sütési funkció: Forró levegos grillezés 

Étel	Hőmérséklet (°C)	Lemez	Grillrostély	Grillezési időpercben	után. perc után fordítsa meg
		polcok			
kis kakas (900-1000 g)	180-200	1	2	50-60	25-30
Töltött sertéstekercs (2000 g)	180-200	1	2	90-95	45
Tésztafelfűjt	180	—	2	30	—
Csőben sült burgonyafelfűjt	200	—	2	20-23	—
Csőben sült gnocchi	180	—	2	20-23	—
Karfiol hollandi mártással	200	—	2	15	—

Kiolvasztás

Sütési funkció: Kiolvasztás/ Aszalás (Hőmérséklet- beállítás: 30°C)

- A kicsomagolt ételt tegye egy tányérban a rostélyra.
- Ne tányérral vagy tállal fedje le az ételt, mert így nagy mértékben megnő a kiolvasztás ideje.
- Kiolvasztáshoz az **1. polcra** tolja be a rostélyt.

Kiolvasztási táblázat

Étel	Kiolvasztási idő (perc)	Utóolvasztás (perc)	megjegyzés
Kis kakas (1000 g)	100-140	20-30	Tegye a kis kakast egy lefordított csészézealjra egy nagy tányérba. Félidőben fordítsa meg
Hús, 1000g	100-140	20-30	Félidőben fordítsa meg
Hús, 500g	90-120	20-30	Félidőben fordítsa meg
Pisztráng, 150g	25-35	10-15	—
Földieper, 300g	30-40	10-20	—
Vaj, 250g	30-40	10-15	—
Tejszín, 2 × 200g	80-100	10-15	A tejszín akkor is jól felverhető, ha néhány helyen még fagyos
Torta, 1400g	60	60	—

Aszalás

Sütési funkció: Kiolvasztás/**Aszalás** 

- Tegyen zsírpapírt vagy sütőpapírt a lapra.
- Jobb lesz az eredmény, ha az aszalási idő felénél kikapcsolja a sütőt, kinyitja az ajtaját és egész éjszaka hűlni hagyja.
- Ezután aszalja készre az aszalnivaló zöldséget, gyümölcsöt.

Aszalandó étel	Hőmérséklet (°C)	polcok		Idő (perc) (irányadó érték)
		1 polc	2 polc	
Zöldség				
bab	75	2	1 / 3	6-9
Paprika (csíkokra vágva)	75	2	1 / 3	5-8
Leveszöldség	75	2	1 / 3	5-6
Gomba	50	2	1 / 3	6-9
Fűszernövény	40-50	2	1 / 3	2-4
Gyümölcs				
Szilva	75	2	1 / 3	8-12
Sárgabarack	75	2	1 / 3	8-12
Almaszeletek	75	2	1 / 3	6-9
Körte	75	2	1 / 3	9-13

Befőzés

Sütési funkció: Forró levego kör alakú futotesttel

- Befőzéshez csak kereskedelmi forgalomban kapható, azonos méretű üvegeket használjon.
- **A twist off vagy bajonettzáras üvegek és fémdobozok nem használhatók.**
- Befőzéshez az **1-es polcot** használja.
- Befőzéshez használja a lemezt. Erre hat darab egy literes üveg fér.

- Az üvegekbe azonos mennyiséget kell tölteni, és le kell zárni őket.
- Úgy tegye az üvegeket a lemezre, hogy ne érjenek egymáshoz.
- Öntsön kb. 1/2 liter vizet a lemezre, hogy elegendő nedvesség legyen a sütő belsejében.
- Amint a folyadék gyöngyözni kezd (1-literes üvegek esetén kb. 35-60 perc múlva), kapcsolja ki a sütőt, vagy vegye vissza 100 °C-ra a hőmérsékletet (lásd táblázat).

Befőzési táblázat

A megadott befőzési idő és hőmérséklet irányadó érték.

Befőznivaló	Hőmérséklet (°C)	Befőzés gyöngyöző forrás kezdetéig (perc)	továbbfőzés 100 °C-on (perc)
bogyós gyümölcs			
földieper, áfonya, málna, érett egres	160-170	35-45	—
éretlen egres	160-170	35-45	10-15
csonthéjas gyümölcs			
körte, birsalma, szilva	160-170	35-45	10-15
zöldség			
bébirépa (karotta) ¹⁾	160-170	50-60	5-10
gomba ¹⁾	160-170	40-60	10-15
uborka	160-170	50-60	—
Vegyes zöldség	160-170	50-60	15
Karalábé, borsó, spárga	160-170	50-60	15-20
bab	160-170	50-60	—

1) Hagyja állni a kikapcsolt sütőben

Mikrohullám

Üzemelési tudnivalók

Általános

- A készülék kikapcsolása után hagyja néhány percig állni az ételt (lásd a mikrohullám táblázatokat: Állási idő).
- Az ételek elkészítése előtt távolítsa el az alufólia csomagolást, fémtartókat stb.

Sütés

- Lehetőség szerint lefedve, mikrohullámú sütésre alkalmas edényben süssön. Csak akkor hagyja nyitva az edényt, ha szeretné, hogy megmaradjon a kérge.
- Hűtött, vagy fagyasztott ételeknek hosszabb időre van szükségük.
- A mártást tartalmazó élelmiszereket időnként meg kell keverni.
- A szilárd szerkezetű zöldségeket mint a répa, borsó, vagy karfiol, vízzel párolja.
- A nagyobb darabokat a sütés felénél fordítsa meg.
- Lehetőség szerint vágja egyforma méretűre a zöldségeket.
- Használjon széles edényeket.

Hús, szárnyas, hal kiolvasztása

- A fagyasztott, kicsomagolt élelmiszereket helyezze egy olyan lefelé fordított kis tányérra, melyet egy nagyobb edénybe helyezett, vagy kiolvasztó rostélyra, ill. műanyag szitára, hogy az olvadáskor keletkezett folyadék le tudjon csorogni.
- A kiolvasztási idő felénél fordítsa meg az élelmiszert, ha szükséges darabolja fel, és a kiolvadt darabokat vegye le.

Vaj, tortaszeletek, túró kiolvasztása

- Ne csak a készülékben, hanem már előtte szobahőmérsékleten is hagyja kiolvadni. Ezáltal egyenletesebb lesz az eredmény. Az esetleges fém- vagy alumíniumcsomagolásokat, ill. -részeket kiolvasztás előtt teljes mértékben távolítsa el.



Gyümölcs és zöldség kiolvasztása

- Az olyan gyümölcsöt és zöldséget, amit tovább fel szeretne dolgozni, ne csak a készülékben, hanem előtte szobahőmérsékleten is hagyja kiolvadni.
- Az olyan gyümölcsöt és zöldséget, amit meg szeretne főzni, rögtön nagyobb mikrohullám-teljesítményen főzhet, anélkül, hogy előtte kiolvasztaná.

Készételek

- A fémcsomagolású készételeket, vagy a fémfedelű műanyag csomagolásokat csak akkor szabad mikrohullámmal kiolvasztani vagy melegíteni, ha azokat kimondottan mikrohullámra alkalmasként jelölték meg.
- Okvetlenül vegye figyelembe a csomagolásra nyomtatott gyártói utasítást (pl. fémfedelű eltávolítása és műanyag fólia kiszúrása).

Alkalmas edény és anyagok

Edény/anyagok	Mikrohullám 			Sütő Grill 
	Kiolvasztás	Melegítés	Sütés	
Tűzálló üveg és porcelán (fémalkatrészek nélkül, pl. pyrex, jénai üveg)	X	X	X	X
Nem tűzálló üveg és porcelán ¹⁾	X	–	–	–
Üveg- és vitrokerámia tűz-/fagyálló anyagból (pl. Arcoflam), rostély	X	X	X	X
Kerámia ²⁾ , Kő ²⁾	X	X	X	–
Hőálló műanyag 200 °C-fokig ³⁾	X	X	X	–
Papundecli, papír	X	–	–	–
Frissen tartó fólia	X	–	–	–
Sütőfólia mikrohullámhozalkalmas zárral ³⁾	X	X	X	–
Fém sütőedény, pl. zománcozott, öntött	–	–	–	X
Fekete sütőformák, lakkozottak vagy szilikonbevonatúak ³⁾	–	–	–	X
Sütőlap	–	–	–	X
Barnító edény, pl. Crostino- vagy Crunch-tányér	–	X	X	–
Készételek csomagolásban ³⁾	X	X	X	X

1) Ezüst-, arany-, platina- vagy fémbetét/dekoráció nélkül

2) Kvarc-, ill. fémek nélkül, nincs fémtartalmú máz

3) Kérjük, vegye figyelembe a gyártó által megadott maximális hőmérsékleteket!

X alkalmas

– nem alkalmas





Amire még ügyelni kell...

- Az élelmiszereknek eltérő tulajdonságaik és alakjuk van. Különböző mennyiségekben készülnek. Ezért a kiolvasztáshoz, melegítéshez vagy sütéshez szükséges idők is egyedileg változnak. Általános irányelv: **Dupla mennyiség = majdnem dupla idő**
- Mikrohullámmal történő melegítéskor a hő magában az élelmiszerben fejlődik, ezért nem hevíthető mindegyik rész egyszerre. Ennek megfelelően különösen nagyobb mennyiségek esetén a hevített ételeket meg kell keverni, vagy meg kell fordítani.
- A táblázatban az **állási időket** adtuk meg. Az ételt a készülékben vagy azon kívül hagyja állni, hogy a hő még egyenletesebben el tudjon oszolni.
- Rizsnél jobb eredményeket érhet el széles, lapos edényekben.

Mikrohullám-főzési táblázat


Kiolvasztás

Étel	Mikrohullám 				
	Men-nyiség g	Teljesít-mény Watt	Időtár-tam perc	Állási idő, perc	Tudnivalók
Hús					
Hús, egyben	500	200	10-12	10-15	Közben meg kell fordítani
Steak	200	200	3-5	5-10	Közben meg kell fordítani, a felengedett részeket el kell távolítani
Vegyes darált hús	500	200	10-15	10-15	
Gulyás	500	200	10-15	10-15	
Szárnyasok					
kis kakas	1000	200	25-30	10-20	Közben meg kell fordítani, a felengedett részeket be kell takarni alufóliával
Jércemell	100-200	200	3-5	10-15	
Csirkecomb	100-200	200	3-5	10-15	
kacsa	2000	200	45-60	20-30	
Hal					
Hús, egyben	500	100	10-15	15-20	Közben meg kell fordítani
Halfilé	500	100	10-12	15-20	
Kolbász					
Kolbászkarikák	100	100	2-4	20-40	Közben meg kell fordítani
Tejtermékek					
Túró	250	100	10-15	25-30	Távolítsa el az alufólia darabokat, félidőben fordítsa meg
Vaj	250	100	3-5	15-20	
Sajt	250	100	3-5	30-60	
Tejszín	200	100	7-12	20-30	Távolítsa el az alumíniumfedelelet, közben kavarja meg
Sütemény					
Kelt tészta	1 Darab	100	2-3	15-20	Közben forgassa el a tányért
Sajttorta	1 Darab	100	2-4	15-20	
Sütemény (tejszíntorta)	1 Darab	100	1-2	15-20	

Étel	Mikrohullám 				
	Men-nyiség g	Teljesít-mény Watt	Időtár-tam perc	Állási idő, perc	Tudnivalók
Száraz torta (pl.: kevert piskóta)	1 Darab	100	2-4	15-20	Közben forgassa el a tányért
Gyümölcsös kalács	1 Darab	100	1-2	15-20	
Kenyér	1 kg	100	15-20	10-15	Közben meg kell fordítani
Szeletelt kenyér	0,5 kg	100	8-12	10-15	
zsemle	4 Darab	100	5-8	5-10	
Gyümölcs					
Földieper	300	100	8-12	10-15	Lefedve olvassza ki, közben kavargassa meg
Szilva, cseresznye, málna, ribizli, kajszibarack	250	100	8-10	10-15	
Olvasztás					
Csokoládé/ csokoládébevonat	150	600	2-3	—	Közben kavargassa meg
Vaj	100	200	2-4	—	
Hevítés					
Bébiétel üvegben	200	300	2-3	—	Közben kavargassa meg Ellenőrizze a hőmérsékletet!
Tápszert (180 ml-es üveg)	200	1000	0:20-0:40	—	Tegye be a kanalat az üvegbe, keverje meg, Ellenőrizze a hőmérsékletet!
Készétel	400-500	600	4-6	5	Amennyiben van, távolítsa el az alumíniumfedeleket, közben fordítsa el
Készétel TK	400-500	400	14-20	5	
Tej	1 Csésze kb. 200ml	1000	1:15-1:45	—	Tegye be a kanalat az edénybe
Víz	1 Csésze kb. 200ml	1000	1:30-2	—	
Mártás	200 ml	600	1-2	—	Közben kavargassa meg
Leves	300 ml	600	2-4	—	

Mikrohullám-főzési táblázat




















Sütés










étel	Mikrohullám 				
	Mennyiség g	Teljesítmény Watt	Időtartam perc	Állási idő, perc	Tudnivalók
Hús, egyben	500	500	8-10	—	Süsse lefedve, közben az edényt többször fordítsa el
Halfilé	500	500	6-8	—	
Zöldség, rövid párolási idő, friss ¹⁾	500	600	12-16	—	Adjon hozzá kb. 50 ml vizet, lefedve párolja, közben kavargassa meg
Zöldség, rövid párolási idő, TK ¹⁾	500	600	14-18	—	
Zöldség, hosszú párolási idő, friss ¹⁾	500	600	14-20	—	
Zöldség, hosszú párolási idő, TK ¹⁾	500	600	18-24	—	
Sós burgonya	800 g + 600 ml	1000	5-7	300 W / 15-20	Lefedve süsse, közben kavargassa meg
Rizs	300 g + 600 ml	1000	4-6	—	

¹⁾ Az összes zöldséget párolja lefedve.

A megadott idők és hőmérsékletek irányértékek, az élelmiszerek fajtájától és adottságaitól függenek.

Kombi funkció táblázat**vagy Forró levegos grillezés  +
Mikrohullám ****A sütő funkciók: Forró levego kör
alakú futotesttel  + Mikrohullám **

Étel	Sütőedény	Sütőfun kció	Hőmé r- séklet °C	Mikroh.  Watt	Polcm agass ág	Idő ben (perc)	Tudnivalók
Felfújt/ túrófelfújt	Helyezze a felfújtformát a rostélyra	 + 	250	600	1	25-35	
Felfújtak/ rakott ételek	Helyezze a felfújtformát a rostélyra	 + 	250	600	1	30-40	
Kacsa 2000 g	Helyezze a tűzálló üvegedényta rácsra	 + 	Először 250 ¹⁾ majd 180	300 300	1	40-60	15 perc elteltével fordítsa meg, majd 180 °C fokon, 10 perc állási idő
Halfilé 350 g	Helyezze a tűzálló üvegedényta rácsra	 + 	250	600	1	15-20	Töltött, göngyölt, fűszerezett
Csőben sült hal 1400 g	Üvegedény	 + 	250	300	1	30-40	
Szárnyas egészben	Helyezze a tűzálló üvegedényta rácsra	 + 	200	300	1	30-40	20 perc elteltével fordítsa meg
Szárnyasfélb e vágva	Helyezze a tűzálló üvegedényta rácsra	 + 	200	300	1	25-35	15 perc elteltével fordítsa meg
Darált hús 650 g	Helyezze a tűzálló üvegedényta rácsra	 + 	250	300	1	30-40	5 perc állási idő
Csirkecomb	Helyezze a tűzálló üvegedényta rácsra	 + 	250	600	1	20-25	20 perc elteltével fordítsa meg

Étel	Sütőedény	Sütőfun kció	Hőmé r- séklet °C	Mikroh. Watt	Polcm agass ág	Idő ben (perc)	Tudnivalók
Borjúsült 1000 g	Helyezze a tűzálló üvegedényta rácsra		210	300	1	30-40	25 perc elteltével fordítsa meg, nem lefedve, 5 perc állási idő
Rakott krumpli	Helyezze a tűzálló üvegedényta rácsra		250	600	1	20-25	Sajt tegye rá
Báránycomb csonttal, 1000 g)	Helyezze a tűzálló üvegedényta rácsra		180	300	1	30-40	5 perc állási idő
Báránycomb csont nélkül, 1000 g)	Helyezze a tűzálló üvegedényta rácsra		200	300	1	30-40	5 perc állási idő
Lasagne 1200 g	Helyezze a felfűjtformát a rostélyra		250	400	1	25-30	
Tésztafelfűjt 1800 g	Helyezze a felfűjtformát a rostélyra		250	400	1	30-35	20 perc elteltével keverje meg
Töltött pepperoni	Helyezze a tűzálló üvegedényta rácsra		250	400	1	20-25	Sajttal/ zöldséggel töltött fél pepperonik
Marhasült 1000 g	Helyezze a tűzálló üvegedényta rácsra		180	400	1	60-70	10 Perc állási idő, 1x fordítsa meg, süsse lefedve
Sertésstarja sült 1200 g	Helyezze a tűzálló üvegedényta rácsra		230	400	1	55-65	5 Perc állási idő, 1-szer fordítsa meg

1) A sütőt melegítse elő a megadott hőmérsékletre.




A megadott sütési idők és hőmérsékletek irányértékek, az élelmiszerek fajtájától és adottságaitól függenek.

Tipppek mikrohullámhoz


Eredmény	Megoldás
Az előkészített ételmennyiséghez nem talál adatokat.	Tájékozódjon egy hasonló ételnél szereplő adatok alapján. A következő szabály alapján növelje vagy csökkentse a sütési időket: Dupla mennyiség = majdnem dupla idő Fele mennyiség = feleannyi idő
Az étel túl száraz lett.	Állítson be rövidebb sütési időt, vagy válasszon alacsonyabb mikrohullám-teljesítményt.
Az idő leteltével az étel nem olvadt ki, nem forró vagy nem főtt meg.	Állítson be hosszabb sütési időt, vagy válasszon nagyobb mikrohullám-teljesítményt Vegye figyelembe, hogy a magasabb ételeknek hosszabb időre van szükségük.
A főzés után az étel a szélén túl forró, a közepén azonban még nem készült el.	Legközelebb válasszon egy alacsonyabb teljesítményt és hosszabb főzési időt. Folyadékokat, mint pl. a levest, néha keverjen meg.

IEC 60705 szabvány szerinti vizsgálati jegyzőkönyvek






(Mikrohullám-teljesítmény, 1000 Watt)
A mikrohullámmal működő készülékek minőségét és működését a bevizsgáló intézetek speciális ételekkel vizsgálják.

étel	Teljesítmény Watt	Sütőfunkció	Polcmagasság	Időtartam perc	Állásidő, perc	megjegyzés
Tojáskrém (12.3.1)	300		Üvegtalp	30-40	120	A formát félidőben egyszer fordítsa meg
Kekszmassza (12.3.1)	600		Üvegtalp	8-10	5	
Darált hús sütése (12.3.3)	500		Üvegtalp	20-22	5	Fedje be, a formát félidőben egyszer fordítsa meg
Rakott krumpli (12.3.1)	500		1	40	5	
Sütemény (12.3.5)	200		2	20	5	
1200 g-os csirke grillezése (12.3.6)	300		1	35	5	15 perc elteltével fordítsa meg
Darált hús kiolvasztása (13.3.)	100		Üvegtalp	15-20	5	Az idő felénél fordítsa meg, a felengedett részeket távolítsa el
Málna kiolvasztása (B.2.1)	100		Üvegtalp	11-13	5	lefedve

Programok

A készülék 12 programozott funkciót tartalmaz, amelyek a Receptek  sütőprogram gomb megnyomásával egymás után kiválaszthatók.

A beállításokat lásd a “kiegészítő funkciók” fejezetben: Mikrohullám-programok.

Progr amm	Funkci ó	Recept		Súly			Időszerinti előzetes beállítás	“HH” melege n tartófun kció
				Előzete sbeállítás	perc	max.		
P1	Kiol-vasztás ¹⁾ 	Szárnyasok		1000 g	100 g	1500 g	19 perc 40 másodperc	Nem
P2		Hús		800 g	100 g	1500 g	17 perc 36 másodperc	Nem
P3		Hal		1000 g	100 g	1500 g	15 perc 20 másodperc	Nem
P4		Kenyér		500 g	100 g	1500 g	6 perc	Nem

Programm	Funkció	Recept		Súly			Időszerinti előzetes beállítás	"HH" melegen tartófunkció	
				Előzetesbeállítás	perc	max.			
P5	Főzés 1) 	Fagyasztott Zöldség, apró + 50 ml víz		800 g	100 g	1000 g	15 perc 44 másodperc	Igen	
P6		Fagyasztott Zöldség, nagy + 50 ml víz		800 g	100 g	1000 g	22 perc 56 másodperc	Igen	
P7		Friss zöldség, apró + 50 ml víz		800 g	100 g	1000 g	24 perc	Nem	
P8		Friss zöldség, nagy + 50 ml víz		800 g	100 g	1000 g	26 perc 40 másodperc	Nem	
P9		Burgonya + 100 ml víz		600 g	100 g	1000 g	17 perc 12 másodperc	Nem	
P10		Hal		1000 g	100 g	1000 g	21 perc 40 másodperc	Igen	
P11		Kombi funkció 1)	Rakott krumpli		1000 g	400 g	1800 g	30 perc	Igen
P12		 	kis kakas		1000 g	500 g	1400 g	30 perc	Igen

1) A kiolvasztás és főzés funkciónál az ételmezsert többször fordítsa meg

RAKOTT KRUMPLI(4-5 személyre)**Hozzávalók:**

- 750 g burgonya
- 100 g reszelt greyerzi vagy ementáli
- 1 tojás
- 250 ml tej, vagy tejszín
- 2 evőkanál vaj
- 1/2 evőkanál kakukkfű
- 1 gerezd hámozott fokhagyma
- só, bors, szerecsendió

Elkészítés:

Hámozza meg a burgonyát, majd vágja kb. 3 mm vékony szeletekre, szárítsa és sózza, ill. borsozza meg.

Ossza el a burgonyaszeletek felét egy zsírral kikent, tűzálló tálba, és szórjon rá reszelt sajtot. A többi burgonyaszeletet tegye rá rétegesen, és szórja rá a maradék reszelt sajtot.

Törje át a második gerezd fokhagymát, majd keverje el a tojással, a tejjel és a kakukkfűvel. Sózza meg, majd öntse a burgonyára ezt a masszát.

Tegye rá a feldarabolt vaját.

Beállítás	Polcmaga sság	Időtartam
P11 RAKOTT KRUMPLI	2	30 perc

KIS KAKAS, 1200 G**Hozzávalók:**

- 1 kis kakas (1000 - 1200 g)
- 2 evőkanál olaj
- só, bors, paprika, currypor

Elkészítés:

Mossa meg, és háztartási papírkendővel szárítsa meg a kakast.

Keverje el a fűszert az olajjal, és kenje be vele egyenletesen a kakas belsejét és külsejét.

Ezután mellel lefelé tegye be a kakast tűzálló formába, vagy lyukacsos betétes üvegformába (különleges tartozék).

Félidőben fordítsa meg a csirkét.

Az első jelzőhang megszólalása után ellenőrizze, mennyire sült át a hús. Ha még kell sütni a húst, a második jelzőhangig tartó időt (kb. 10 perc) hosszabbítsa meg.

Beállítás	Polcmaga ság	Időtarta m
P12 KIS KAKAS, 1200 G	2	30 perc

Tisztítás és gondozás



Figyelem! A sütő csak kikapcsolt és kihűlt állapotban tisztítható!

Figyelem! A készülék gőzsugárral vagy nagy nyomású tisztítóval történő tisztítása biztonsági okokból tilos.

Figyelem! Ne használjon súrolószert, agresszív tisztítószereket vagy karcoló tárgyakat

A készülék külseje

- A készülék előlapját puha kendővel és meleg, mosogatószeres vízzel törölje le.
- Fém előlaphoz a kereskedelmi forgalomban kapható ápolószert használjon.

Sütőtér

Minden használat után tisztítsa meg a készüléket. A szennyeződés így távolítható el a legkönnyebben, és nem is ég bele a sütőbe.

1. A sütő ajtajának kinyitásakor automatikusan bekapcsol a sütő világítása.
2. Minden egyes használat után törölje ki a sütő belsejét öblítőszeres lúggal, majd szárítsa meg.



A makacs foltok különleges tűzhelytisztítóval távolíthatók el.



Figyelem! Tűzhelytisztító spray használata esetén mindenképpen vegye figyelembe a gyártó utasításait!

Tartozék

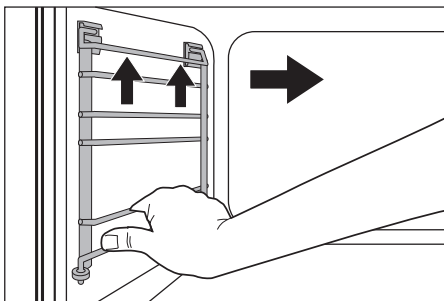
A betolható alkatrészeket (rostély, vezetőrács stb.) minden egyes használat után mosogassa el, és jól szárítsa meg. A könnyebb tisztítás érdekében áztassa be röviden ezeket a darabokat.

Vezetőrács

Az oldalfal tisztításához le lehet venni a sütő bal és jobb oldalfalán lévő vezetőrácsokat.

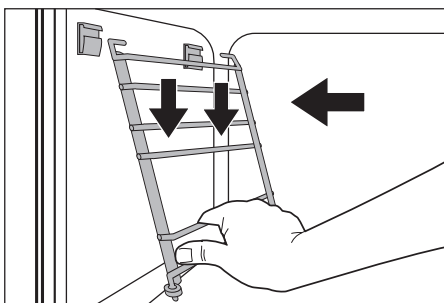
Vezetőrács levétele

Kiszereleshez emelje meg a rácsot, majd akassza ki a tartóiból.



Vezetőrács behelyezése

Beszereleshez a rácsot megint akassza be felül a tartóiba.



Sütővilágítás



Figyelem! Vigyázat! Áramütésveszély! A sütővilágítás izzójának cseréje előtt

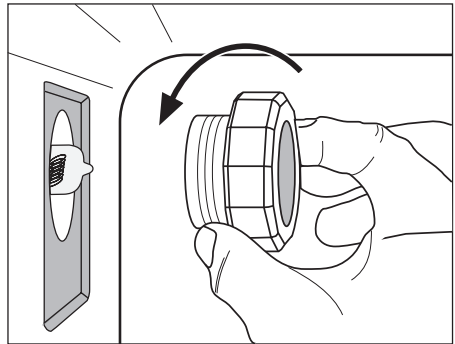
- kapcsolja ki a sütőt!
- Csavarja ki a biztosítékot ill. kapcsolja le a kismegszakítót.



Az izzó és az üvegfedél védelme érdekében tegyen egy kendőt a sütő aljára.

Az oldalsó izzó cseréje/az üvegfedél tisztítása

1. Vegye le a bal oldali vezetőrácst.
2. Forgassa balra és vegye le, majd tisztítsa meg az üvegfedelet.
3. Amennyiben szükséges:
Cserélje ki a sütő halogénizzóját (20 Watt, 12 V, 300 °C-ig hőálló).



A zsírmadék beégésének elkerülése végett mindig kendővel fogja meg a halogénizzót.

4. Tegye vissza az üvegfedelet.
5. Tegye be a rácst.

Mit tegyünk, ha ...?

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
A sütő nem melegszik	A sütő nincs bekapcsolva.	A sütő bekapcsolása
	Az idő nincs beállítva.	Idő beállítása
	Nem hajtotta végre a szükséges beállításokat	Ellenőrizze a beállításokat.
	Bekapcsolt a biztonsági kikapcsolás.	Lásd biztonsági kikapcsolás.
	A gyermekzár be van kapcsolva.	Gyermekzár kikapcsolása
	A ház biztosítóka (biztosítéktábla) kioldott	Ellenőrizze a biztosítékot. Amennyiben a biztosíték többször kiold, hívjon megfelelő képesítéssel rendelkező villanyszerelőt.
Nem működik a mikrohullám	A sütő ajtaja nincs rendesen becsukva	Csukja be a sütő ajtaját
	Az ajtótömítés és az ajtótömítés felületei piszkosak	Az ajtótömítést és az ajtótömítés felületeit tisztítsa meg
	Nem működtették a Start  gombot	Nyomja meg a Start  gombot.
A sütő nem világít.	A sütő lámpája tönkrement.	Cserélje ki a sütőlámpát
A sütő nem melegszik, és "d" világít a kijelzőn Nincs szellőző üzemmód	A teszt funkció be van kapcsolva	Kapcsolja ki a készüléket Tartsa lenyomva egyszerre a  és + gombot, amíg hangjelzés nem hallatszik, és a kijelzőn ki nem alszik a "d" betű

Amennyiben e használati útmutatóban leírt javaslatok követésével nem tudja elhárítani a hibát, forduljon a vevőszolgálatához.



Figyelem!A készüléket csak szakember javíthatja! A szakszerűtlen javítások komoly veszélyt jelenthetnek a felhasználóra.



Kezelési hiba esetén a vevőszolgálati technikus kiszállása a garancia ideje alatt sem ingyenes.



Fém előlapos készülékekkel kapcsolatos tudnivalók:
A készülék előlapja miatt az ajtó kinyitása után, a sütés alatt vagy röviddel azután rövid időre páralecsapódás jelentkezhethet az ajtó belső üvegén.

Szerelési útmutató



Figyelem! Az új készüléket csak arra feljogosított szakember szerelheti és csatlakoztathatja.

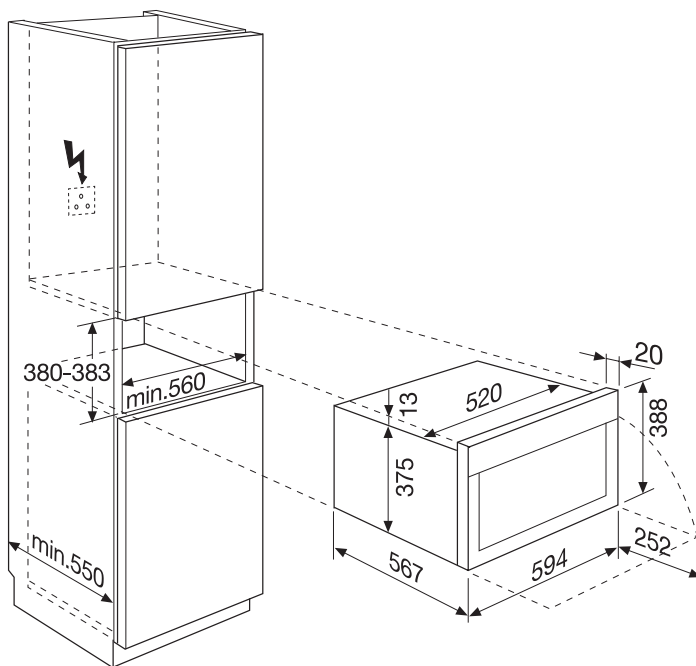
Kérjük, vegye figyelembe ezt a rendelkezést, ellenkező esetben ugyanis a garanciális igény nem érvényes.



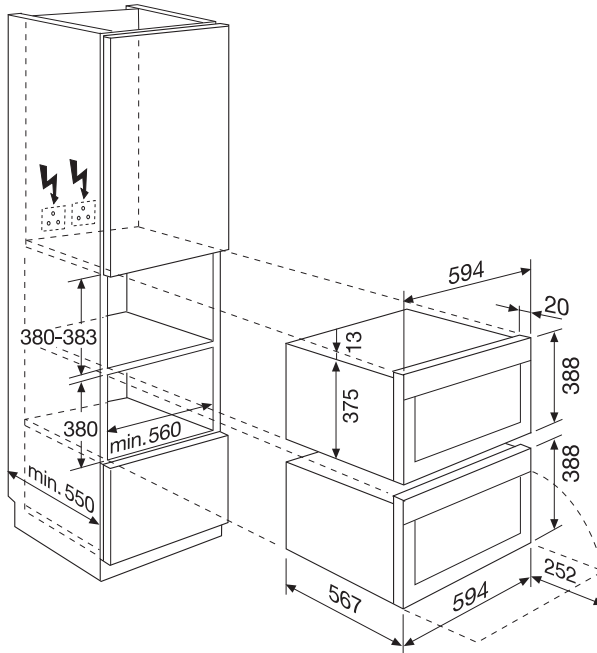
A szerelőnek szóló biztonsági tudnivalók

- Az elektromos hálózatra való csatlakoztatást úgy kell elvégezni, hogy a készülék és a hálózat közé egy legalább 3mm-es érintkezési hézagú, több pólusú kikapcsolót kell tenni.
Erre alkalmas eszközök pl. az LS-kapcsoló, biztosítékok (a csavaros biztosítékokat ki kell venni a foglalatból) és FI-relék. FI-relé és védőrelé.
- A csatlakozást a hálózati csatlakozó segítségével úgy kell végrehajtani, hogy a hálózati csatlakozó hozzáférhető legyen és az irányítótermen kívül helyezkedjen el.
- A beszerelés során biztosítani kell az érintésvédelmet.
- A befogadó szekrénynek stabilan kell állnia: meg kell felelnie a DIN 68930 szabványban foglaltaknak.

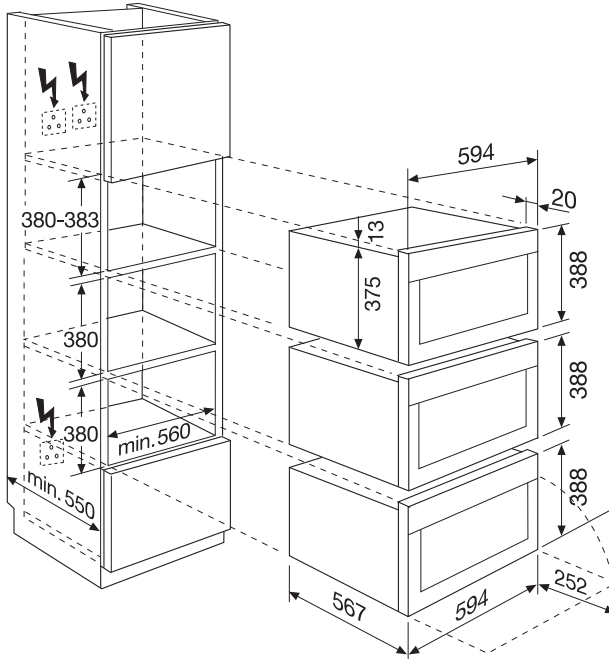
1a

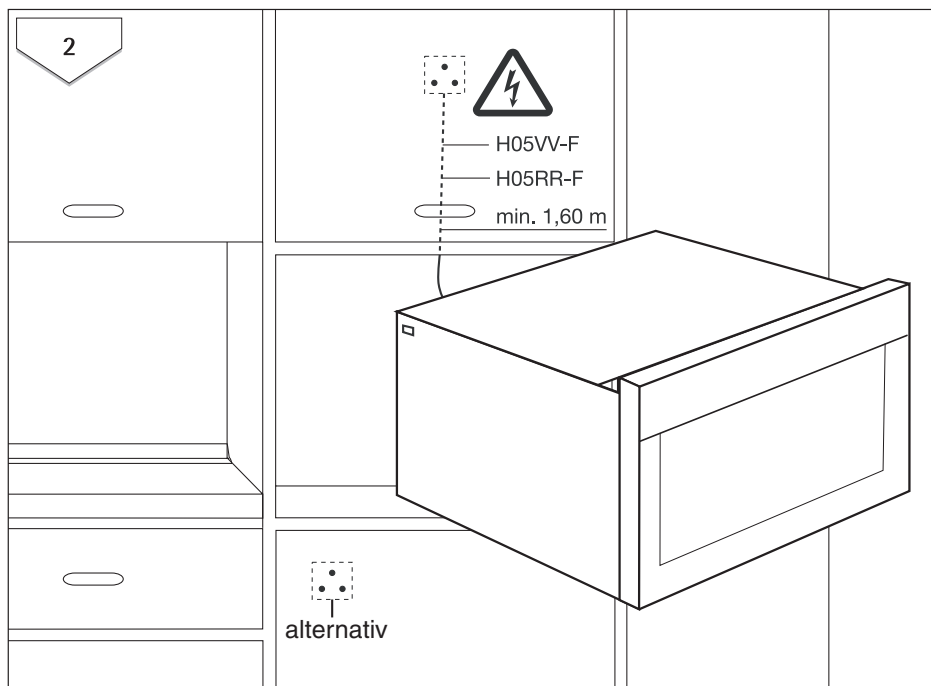


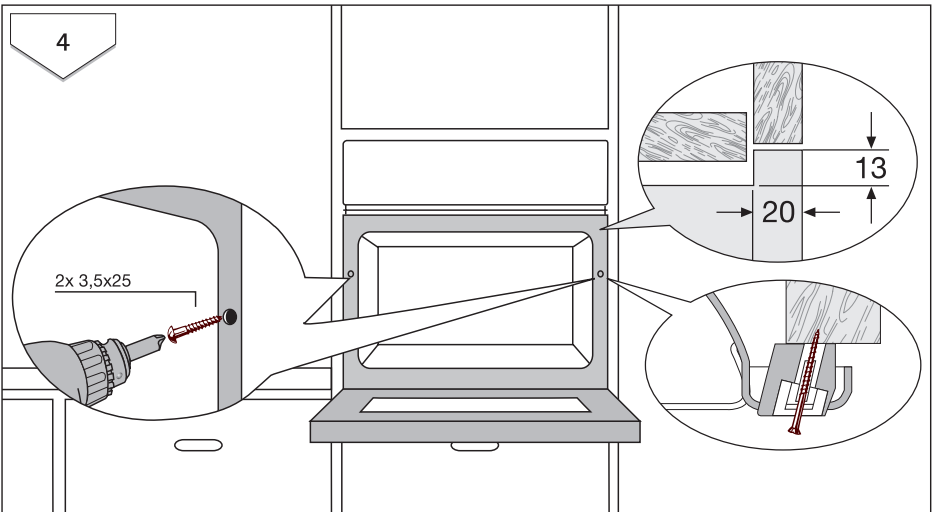
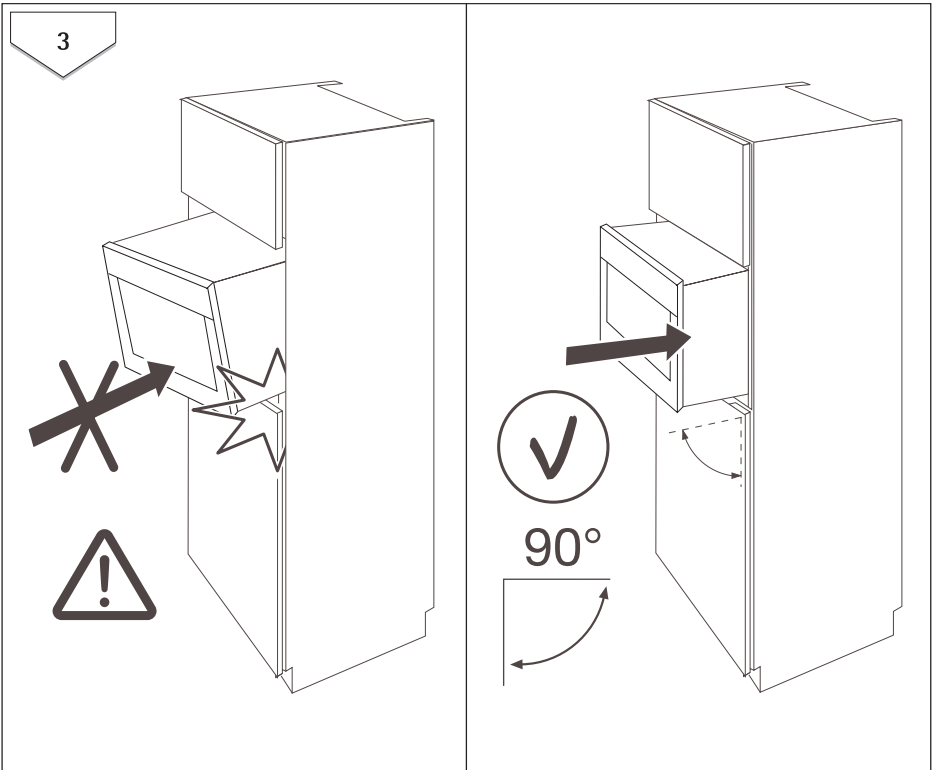
1b



1c







Ártalmatlanítás




Csomagolóanyag

A csomagoláshoz felhasznált anyag környezetkímélő és újra felhasználható. A műanyag részek külön meg vannak jelölve, pl. >PE<, >PS< stb. A csomagolóanyagot a rajta lévő jelölésnek megfelelően az ártalmatlanító helyeken az arra kijelölt gyűjtőtartályba ártalmatlanítsa.



Elhasznált készülék

A terméken vagy a csomagoláson található  szimbólum azt jelzi, hogy a termék nem kezelhető háztartási hulladékként. Ehelyett a terméket el kell szállítani az elektromos és elektronikai készülékek újrahasznosítására szakosodott megfelelő begyűjtő helyre. Azzal, hogy gondoskodik ezen termék helyes hulladékba helyezéséről, segít megelőzni azokat, a környezetre és az emberi egészségre gyakorolt potenciális kedvezőtlen következményeket, amelyeket ellenkező esetben a termék nem megfelelő hulladékkezelése okozhatna. Ha részletesebb tájékoztatásra van szüksége a termék újrahasznosítására vonatkozóan, kérjük, lépjen kapcsolatba a helyi önkormányzattal, a háztartási hulladékok kezelését végző szolgálattal vagy azzal a bolttal, ahol a terméket vásárolta.



Figyelem! Ártalmatlanítás előtt használhatatlanná kell tenni a régi készüléket, hogy ne jelentsen további veszélyt.

Ehhez válassza le a készüléket a villamos hálózatról és távolítsa el a hálózati kábelt.

Garancia/Vevőszolgálat

Európai Jótállás

A jelen készülékre az Electrolux a jelen kézikönyv hátlapján felsorolt országok mindegyikében a készülék garancialevelében vagy egyébként a törvényben megszabott időtartamra vállal jótállást. Amennyiben a vásárló az alábbiakban felsorolt országok közül valamelyik másik országba te-lepül át, az alábbi követelmények teljesítése e-setén a készülékre vonatkozó jótállás szintén átteleplethető:

- A készülékre vállalt jótállás a készülék eredeti vásárlásának napjával kezdődik, melyet a vásárló a készülék eladója által kiadott érvényes, vásárlást igazoló okmány bemutatásával tud igazolni.
- A készülékre vállalt jótállás ugyanolyan időtartamra érvényes és ugyanolyan mértékben terjed ki a munkadíjra és alkatrészekre, mint a vásárló új lakóhelye szerinti országban az adott modellre vagy termékfőleségre érvényben lévő jótállás.
- A készülékre vállalt jótállás a termékhez kötdődik, a jótállási jog másik felhasználóra átruházható.
- A készülék üzembe helyezése és használata az Electrolux által kiadott utasításoknak megfelelően történt, és kizárólag háztartásban használták, kereskedelmi célokra nem.
- A készüléket az új lakóhely szerinti országban hatályos összes vonatkozó előírásnak megfelelően helyezték üzembe.
- A jelen Európai Jótállás rendelkezései a törvény által biztosított vásárlói jogokat nem érintik.

www.electrolux.com

		
Albania	+35 5 4 261 450	Rr. Pjeter Bogdani Nr. 7 Tirane
Belgique/België/ Belgien	+32 2 363 04 44	Bergensesteenweg 719, 1502 Lembeek
Česká republika	+420 2 61 12 61 12	Budějovická 3, Praha 4, 140 21
Danmark	+45 70 11 74 00	Sjællandsgade 2, 7000 Fredericia
Deutschland	+49 180 32 26 622	Muggenhofer Str. 135, 90429 Nürnberg
Eesti	+37 2 66 50 030	Mustamäe tee 24, 10621 Tallinn

		
España	+34 902 11 63 88	Carretera M-300, Km. 29,900 Alcalá de Henares Madrid
France	www.electrolux.fr	
Great Britain	+44 8705 929 929	Addington Way, Luton, Bedfordshire LU4 9QQ
Hellas	+30 23 10 56 19 70	4 Limnou Str., 54627 Thessaloniki
Hrvatska	+385 1 63 23 338	Slavonska avenija 3, 10000 Zagreb
Ireland	+353 1 40 90 753	Long Mile Road Dublin 12
Italia	+39 (0) 434 558500	C.so Lino Zanussi, 26 - 33080 Porcia (PN)
Latvija	+37 17 84 59 34	Kr. Barona iela 130/2, LV-1012, Riga
Lietuva	+370 5 2780609	Verkių 29, LT-09108 Vilnius
Luxembourg	+352 42 431 301	Rue de Bitbourg, 7, L-1273 Hamm
Magyarország	+36 1 252 1773	H-1142 Budapest XIV, Erzsébet királyné útja 87
Nederland	+31 17 24 68 300	Vennootsweg 1, 2404 CG - Alphen aan den Rijn
Norge	+47 81 5 30 222	Rislřkkvn. 2 , 0508 Oslo
Österreich	+43 18 66 400	Herziggasse 9, 1230 Wien
Polska	+48 22 43 47 300	ul. Kolejowa 5/7, Warsaw
Portugal	+35 12 14 40 39 39	Quinta da Fonte - Edifício Gonçalves Zarco - Q 35 2774 - 518 Paço de Arcos
Romania	+40 21 451 20 30	Str. Garii Progresului 2, S4, 040671 RO
Schweiz/Suisse/ Svizzera	+41 62 88 99 111	Industriestrasse 10, CH-5506 Mägenwil
Slovenija	+38 61 24 25 731	Electrolux Ljubljana d.o.o. Gerbiceva 98, 1000 Ljubljana
Slovensko	+421 2 43 33 43 22	Electrolux Slovakia s.r.o., Electrolux Domáce spotrebiče SK, Seberínho 1, 821 03 Bratislava
Suomi	www.electrolux.fi	
Sverige	+46 (0)771 76 76 76	Electrolux Service, S:t Göransgatan 143, S-105 45 Stockholm
Türkiye	+90 21 22 93 10 25	Tarlabası caddesi no : 35 Taksim İstanbul
Россия	+7 095 937 7837	129090 Москва, Олимпийский проспект, 16, БЦ „Олимпик“

Tárgymutató

B		Tisztítás	
Befőzés	51	Sütőlámpa	67
befőzési táblázat	51	Tartozék	65
biztonság	5	Vezetőrács	66
F		tisztítás	
Felfújtak és átsütött ételek	43	Előtisztítás	14
G		sütőtér	65
Gombok jelzőhangjai	37	Tudnivalók a sütési táblázatról	25
Gyermekzár	37	V	
I		Vezetőrács	66
Időkijelzés	36		
J			
Javítás	5		
K			
Készételek	44		
Kezelőpanel	11		
Kiolvasztás	49		
Kombi funkció	22		
M			
Memória funkció	29		
Mikrohullám	20, 52		
Mikrohullám Quick-Start (gyorsindítás)	24		
O			
Óra	15		
Funkciók	30		
Óra-funkciók	27		
R			
Rostély	26		
rostély	12		
S			
sütés	39, 40, 45		
Sütési programok	27		
Sütő			
Funkciók	19		
Használata	15		
Tartozék	12		
Sütőlap	12, 26		
T			
Táblázatok és tanácsok	39		
Tartozék	12, 26		
Teszt funkció	14		

Szerviz

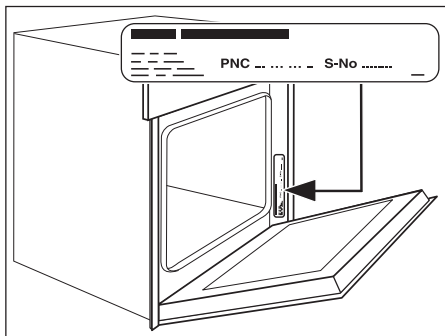
Műszaki hiba esetén először ellenőrizze, hogy a használati utasítás segítségével ("Mit tegyünk, ha ...?" c. fejezet) saját maga is el tudja hárítani a hibát vagy nem.

Ha saját maga nem tudja elhárítani a hibát, forduljon vevőszolgálatunkhoz vagy szervizpartnerünkhöz.

Ahhoz, hogy gyorsan segíthessünk, a következő adatokra van szükségünk:

- Modell
- Termékszám (PNC)
- Sorozatszám (S-szám)
(A számok az adattáblán találhatóak.)
- A hiba típusa
- A készülék kijelzőjén esetleg megjelenő hibaüzenet

Azt ajánljuk, írja be ide a készülék azonosítószámait, hogy kéznél legyenek, ha kell:



Modell:

PNC:

S-szám:

www.electrolux.com

www.electrolux.hu