HU

RÉSZLETES HASZNÁLATI UTASÍTÁS KOMBINÁLT MIKROHULLÁMÚ SÜTŐHÖZ

gorenje

BY

STARCK®

Köszönjük a készülék megvásárlásával irántunk tanúsított bizalmát!

E részletes használati utasítás célja, hogy megkönnyítse a termék használatát. Az utasításokon keresztül a lehető leggyorsabban megismerkedhet új készülékével.

Győződjön meg róla, hogy sértetlen terméket kapott. Ha szállítási sérülést lát a terméket, vegye fel a kapcsolatot a kereskedővel, akitől a terméket megvásárolta, vagy a területi raktárral, ahonnan a kiszállítás történt. Ezek telefonszáma a számlán vagy a szállítólevélen található.

A bekötésre és csatlakoztatásra vonatkozó információk külön dokumentumban vannak mellékelve.

A használati utasítás honlapunkon is elérhető:

www.gorenje.com / < http://www.gorenje.com />

Fontos információ

Tipp, megjegyzés

TARTALOM

BEVEZETŐ

4 FONTOS BIZTONSÁGI FIGYELMEZTETÉSEK

8 A sütő csatlakoztatása előtt

9 KOMBINÁLT MIKROHULLÁMÚ SÜTŐ

12 Vezérlő egység
14 Technikai információk

A KÉSZÜLÉK FELKÉSZÍTÉSE AZ ELSŐ HASZNÁLATRA

15 A KÉSZÜLÉK ELSŐ ALKALOMMAL TÖRTÉNŐ HASZNÁLATA ELŐTT

16 A KÉSZÜLÉK ELSŐ ALKALOMMAL TÖRTÉNŐ BEKAPCSOLÁSA

16 Az óra beállítása

A FŐZÉS LÉPÉSEI

17 A SÜTÉSI FOLYAMAT LÉPÉSEI (1–6)

17 1. Lépés: A FŐZÉSI RENDSZER KIVÁLASZTÁSA
19 2. Lépés: A BEÁLLÍTÁSOK KIVÁLASZTÁSA
21 3. Lépés: IDŐZÍTŐ FUNKCIÓK
23 4. Lépés: TOVÁBBI FUNKCIÓK KIVÁLASZTÁSA
25 5. Lépés: AZ ÉTELKÉSZÍTÉS FOLYAMATÁNAK MEGKEZDÉSE
25 6. Lépés: A SÜTÉSI FOLYAMAT VÉGE ÉS A SÜTŐ KIKAPCSOLÁSA

26 AZ ÉTELKÉSZÍTÉSI ÜZEMMÓDOK (SÜTÉSI MÓDOK) ÉS A SÜTÉSI TÁBLÁZATOK LEÍRÁSA

TISZTÍTÁS & KARBANTARTÁS

44 KARBANTARTÁS & TISZTÍTÁS

45 Hagyományos sütőtisztítás
46 Az aqua clean funkció használata a sütő tisztítására
47 A sínek kivétele és tisztítása
48 Az izzó cseréje

HIBAELHÁRÍTÁS

49 HIBAELHÁRÍTÁSI TÁBLÁZAT

50 HULLADÉK-KEZELÉS

FONTOS BIZTONSÁGI FIGYELMEZTETÉSEK

OLVASSA ÁT ALAPOSAN A HASZNÁLATI UTASÍTÁST ÉS ŐRIZZE MEG, MERT A KÉSŐBBIEKBEN IS SZÜKSÉGE LEHET RÁ.

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

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

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

Kizárólag a sütőhöz javasolt hússzondát használja.

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

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

következtében az üveg megrepedhet.

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

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

Ha a csatlakozó kábelt sérült, azt a veszélyek elkerülése érdekében csak a gyártó, annak márkaszervize vagy más, megfelelően képzett személy cserélheti ki (csak a csatlakozó kábellel rendelkező készülékekre vonatkozik).

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

A készülék háztartásban való használatra készült. Ne használja más célokra, úgymint a helyiség fűtésére, házi kedvencek vagy más állatok, papír, textil, fűszerek, stb. szárítására, mivel ez sérüléshez vagy tűzveszélyhez vezethet.

A készüléket csak szakképzett szerelő **csatlakoztathatja** az elektromos hálózatra. A készülék saját kezűleg történő szerelése, illetve nem szakképzett személy részéről történő javítása komoly sérülés kockázatát hordozza magában, illetve az ilyen beavatkozások következtében a termék is megsérülhet.

Ha más, a sütő közelében elhelyezkedő készülékek **csatlakozó kábele** becsípődik a sütő ajtajába, a kábel sérülése következtében rövidzárlat keletkezhet. Ezért ügyeljen rá, hogy a többi háztartási készülék csatlakozó kábele biztonságos távolságban legyen a sütőtől.

Ha a csatlakozó kábel sérült, azt csak a gyártó vagy szakképzett szerelő cserélheti ki, a veszélyek elkerülése érdekében.Ne fedje be a sütő falait alufóliával és ne helyezzen a sütő aljára tepsiket vagy más edényeket. Az alufólia akadályozza a levegő áramlását a sütőben, gátolja a főzési folyamatot és tönkre teszi a zománcréteget.

A sütő ajtaja működés közben igen felforrósodhat. Az erősebb védelem érdekében az ajtóba egy harmadik üvegréteg is beépítésre került, így csökkentve a külső felület hőmérsékletét (csak egyes modelleknél).

A sütő ajtajának zsanérjai túlzott terhelés esetén megsérülhetnek. Ne helyezzen nehéz edényeket a sütő nyitott ajtajára és a sütő tisztítása közben ne támaszkodjon a nyitott sütőajtóra. Soha ne álljon rá a sütő nyitott ajtajára és ne engedje, hogy a gyerekek ráüljenek.

Ne emelje fel a készüléket az ajtó fogantyújánál fogva.

A készülék működése biztonságos a sínek használata mellett és azok nélkül is.

Ügyeljen rá, hogy a szellőzőnyílások soha ne legyenek befedve vagy eltömődve semmilyen módon.

Egy sorozaton belül a különféle készülékek vagy elemek közötti **esetleges színárnyalat-különbségek** különféle tényezők miatt alakulhatnak ki: ilyenek például, ha eltérő szögben tekintünk az egyes készülékekre, ha azok háttere, anyaga eltérő színű, vagy a helyiség megvilágítása is okozhatja.

508281

A mikrohullámú sütő biztonságos használata

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

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

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

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

A készülék háztartásban és hasonló környezetben való használatra készült, ilyenek lehetnek a következők:
• személyzeti konyhák üzletekben, irodákban és más munkakörnyezetekben,
• tanyák;
• vendégek részére kialakított szálláshelyek hotelekben, motelekben és más létesítményekben;
• bed and breakfast típusú létesítményekben.

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

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

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

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

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

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

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

Ha a készülékből füst szivárog, kapcsolja ki, húzza ki a villásdugót a konnektorból és hagyja zárva a sütő ajtajtát, így elfojthatók az esetleges lángok.

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

A sütőt tisztítsa rendszeresen és távolítsa el belőle az ételmaradékokat.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

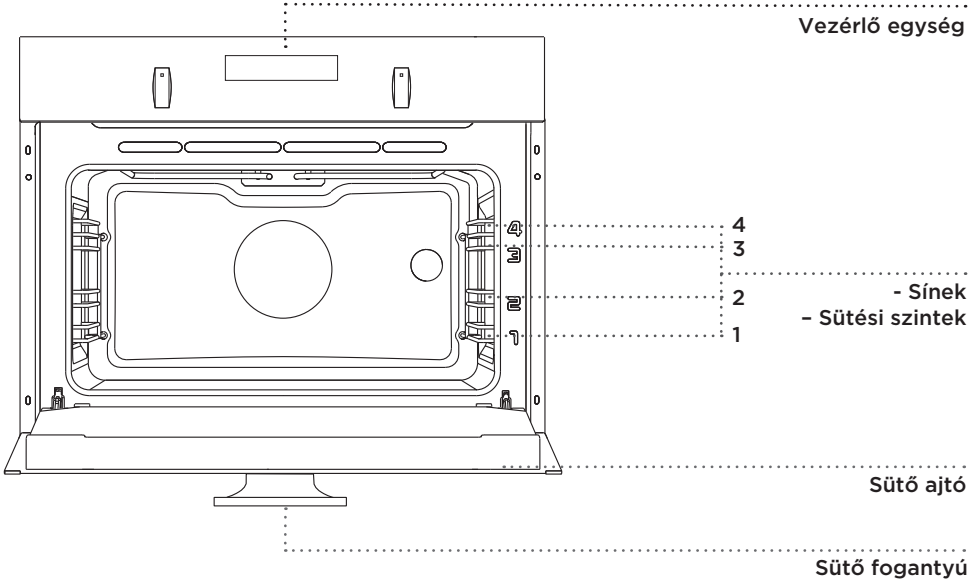
A SÜTŐ CSATLAKOZTATÁSA ELŐTT:

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

KOMBINÁLT MIKROHULLÁMÚ SÜTŐ

(A SÜTŐ ÉS TARTOZÉKAINAK ISMERTETÉSE – MODELLTŐL FÜGG)

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



508281

SÍNEK

A síneknek köszönhetően az ételkészítés négy szinten lehetséges (kérjük, jegyezze meg, hogy a szintek/sínek számozása alulról felfelé kezdődik).
A 3. és a 4. szint grillezésre szolgál, míg az 1. szint mikrohullámú ételkészítéshez használható, amikor az étel üveg sütőtálban készül.

SÜTŐ AJTÓ KAPCSOLÓ

Ha a főzési folyamat során az ajtó kinyitásra kerül, a kapcsolók kikapcsolják a melegítést, a ventilátort és a mikrohullámokat. Amikor az ajtó bezárásra kerül, a kapcsolók újra aktiválják a fűtőszálakat és a mikrohullámokat.

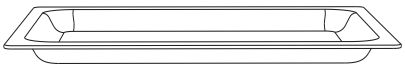
HŰTŐ VENTILÁTOR

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

A HŰTŐVENTILÁTOR MEGHOSSZABBÍTOTT MŰKÖDÉSE

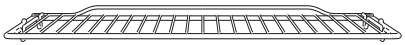
A sütő kikapcsolását követően a hűtőventilátor egy ideig még tovább működik, a sütő hűtését biztosítandó. (A hűtőventilátor működésének időtartama attól függ, milyen meleg a sütő középső része.)

A SÜTŐ TARTOZÉKAI ÉS KIEGÉSZÍTŐI (Modelltől függően)



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

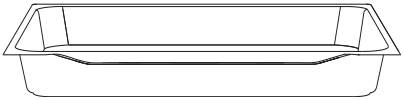
Soha ne használja a rácsot, a lapos vagy a mély sütőtepsit vagy más fém tárgyat vagy kiegészítőt, ha mikrohullámot használ az ételkészítéshez!



A RÁCS grillezésre szolgál, vagy alátétként funkcionálhat tepsikhez, sütőtálakhoz.

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

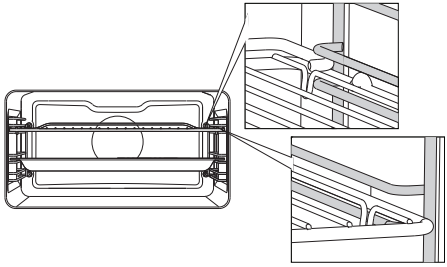
A LAPOS SÜTŐTEPSI tészták és sütemények sütésére szolgál.



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

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

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

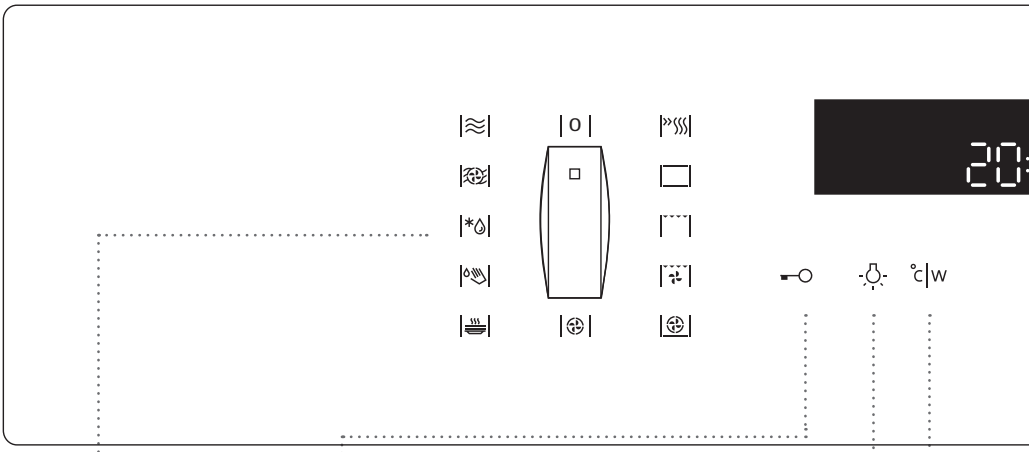


A rácsot és a tepsiket mindig a két fémhuzal közötti mélyedésbe kell becsúsztatni.

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

VEZÉRLŐ EGYSÉG

(MODELLTŐL FÜGGŐEN)

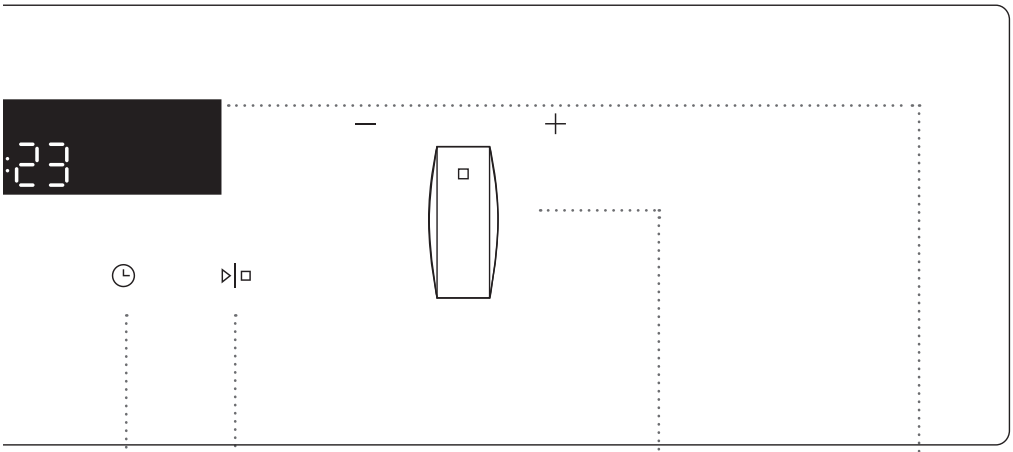


1 FŐZÉSI ÜZEMMÓD KIVÁLASZTÓ GOMB

2 GYEREK-ZÁR

3 SÜTŐ VILÁGÍTÁS BE/ KIKAPCSOLÁSA

4 HŐFOK/ TELJESÍTMÉNY GOMB



5 TELEKTRONIKUS PROGRAMÓRA

Főzés időtartama

Főzés vége

Figyelmeztetés

Óra

6 START/STOP GOMB

Egy-egy program elindítására vagy leállítására szolgál.

7 BEÁLLÍTÁSOK GOMB (-/+)

Ez a gomb az idő, hőfok és mikrohullámú teljesítmény beállítására szolgál.

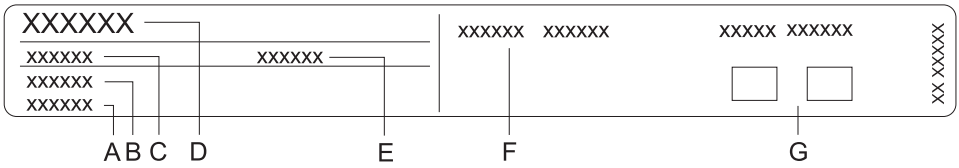
8 FŐZÉSI INFORMÁCIÓK ÉS ÓRA KIJELZÉSE

MEGJEGYZÉS:
A gombok jobban fognak reálni, ha ujja nagyobb felületével érinti meg őket. A gombok minden egyes érintését rövid hangjelzés kíséri.

508281

TECHNIKAI INFORMÁCIÓK

(MODELLTŐL FÜGGŐEN)



A Sorozatszám
B Kód/ID
C Típus
D Márka
E Modell
F Technikai adatok
G Megfelelőségi jelek

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

A KÉSZÜLÉK ELSŐ ALKALOMMAL TÖRTÉNŐ HASZNÁLATA ELŐTT

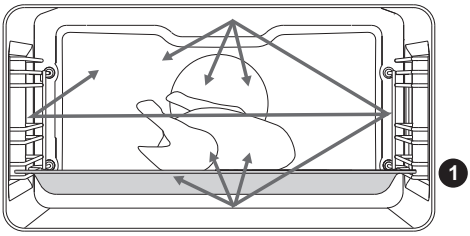
Vegyen ki minden tartozékot, kiegészítőt és egyéb eszközt a sütőből és tisztítsa meg őket meleg víz és mosogatószer segítségével. Ne használjon súrolószereket.

Amikor a sütő első alkalommal melegszik fel, az új készülékekre jellemző tipikus szag lesz érezhető. Az első használat közben szellőztesse alaposan a helyiséget.

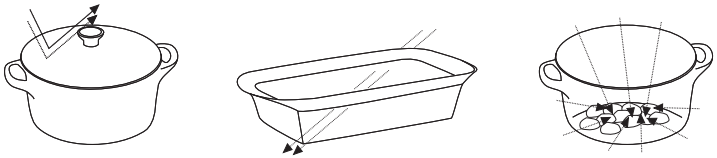
MIKROHULLÁM FUNKCIÓ

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

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



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



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

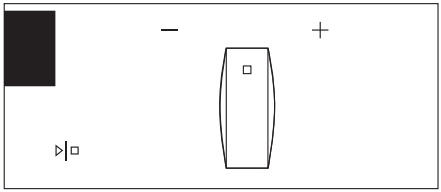
A mikrohullámok körülbelül 2,5 cm mélyen hatolnak be az ételekbe. Ha az étel ennél vastagabb, a közepe hővezetés útján melegszik át, csakúgy, mint a hagyományos főzés esetében.

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

A KÉSZÜLÉK ELSŐ ALKALOMMAL TÖRTÉNŐ BEKAPCSOLÁSA

AZ ÓRA BEÁLLÍTÁSA

A készülék bekapcsolását követően, vagy egy hosszabb áramkimaradás után a 12:00 jelzés fog villogni a kijelzőn és kigyullad a jelfény.
Állítsa be a napi időt.



1 Forgassa el a BEÁLLÍTÁSOK GOMBOT (-/+) és először állítsa be a perceket; ez követően a kurzor az órákra vált át. Három másodperc elteltével a beállítások elmentésre kerülnek.

Ha a gombot gyorsabban forgatja jobbra vagy balra, a beállítások gyorsabban változnak.

2 A START/ STOP gomb megnyomásával hagyja jóvá a beállítást. Ha a következő 3 másodpercben semmilyen gomb nem kerül megnyomásra, a beállítás automatikusan mentésre kerül.

A sütő akkor is működik, ha az óra nincs beállítva. Ugyanakkor ebben az esetben az időzítés funkciók nem használhatók (lásd: AZ IDŐZÍTÉS FUNKCIÓK BEÁLLÍTÁSA).

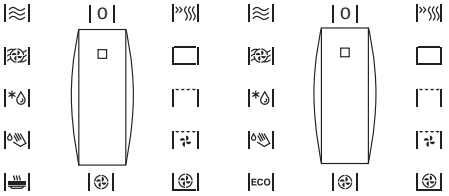
Néhány perc szünet után a készülék visszaáll készenléti üzemmódba.

AZ ÓRA BEÁLLÍTÁSÁNAK MEGVÁLTOZTATÁSA

Az óra beállításai akkor módosíthatók, ha nincs bekapcsolva időzítés funkció.
Az aktuális idő beállításához nyomja meg a gombot. A START/ STOP gomb megnyomásával hagyja jóvá a beállítást.

A SÜTÉSI FOLYAMAT LÉPÉSEI (1–6)

1. LÉPÉS: A FŐZÉSI RENDSZER KIVÁLASZTÁSA



A gomb elforgatásával (balra és jobbra) válassza ki a FŐZÉSI RENDSZERT (lásd programtáblázat).
A választott ikon megjelenik a kijelzőn.

A beállítások működés közben is módosíthatók.

RENDSZER	LEÍRÁS	JAVASOLT HŐFOK (°C)	JAVASOLT TELJESÍTMÉNY (W)
	FŐZÉSI RENDSZEREK		
	GYORS ELŐMELEGÍTÉS Ez a funkció akkor hasznos, ha a lehető leggyorsabban szeretné a sütőt a kívánt hőfokra melegíteni. Ez a funkció nem alkalmas ételek készítésére. Ha a sütő felmelegedett a kívánt hőfokra, a melegítési folyamat befejeződik.	160	-
	FELSŐ ÉS ALSÓ ÉGŐ A sütő alján és tetején elhelyezett égők egyenletesen sugározzák a hőt a készülék belsejébe. A tészták vagy húsok csak egyetlen szinten süthetők.	200	-
	GRILL Ilyenkor a felső égő és a grill égő működik. A hőt közvetlenül a sütő tetején elhelyezett grill égő sugározza. A hőhatás növelése érdekében a felső égő is aktív ilyenkor. Ez a kombináció használható kisebb mennyiségű melegszendvics, hús vagy kolbász sütéséhez, illetve pirítós kenyér készítéséhez.	240	-
	GRILL LÉGKEVERÉSSEL Ennél az üzemmódnál a grill égő és a ventilátor működik. Ez a kombináció használható húsok grillezéséhez, illetve nagyobb darab húsok vagy csirke sütéséhez – egy szinten. Ez az üzemmód ideális gratinírozott ételek készítéséhez vagy ropogós kéreg sütéséhez.	170	-

RENDSZER	LEÍRÁS	JAVASOLT HŐFOK (°C)	JAVASOLT TELJESÍTMÉNY (W)
	FORRÓ LEVEGŐ ÉS ALSÓ ÉGŐ Ennél az üzemmódnál az alsó égő, a kerek égő és a forró levegő-ventilátor működik. Ideális pizza, szaftosabb tészták, gyümölcstorták, kelt tészták és porhanyós tészták sütéséhez, egyszerre több szinten is.	200	-
	FORRÓ LEVEGŐ A kerek égő és a forró levegő-ventilátor működik. A sütőtér hátsó falán elhelyezett ventilátor biztosítja a forró levegő folyamatos keringését a sült vagy a tészta körül. Ideális húsok vagy tészta sütéséhez több szinten is. multaneously.	180	-
	EDÉNYMELEGÍTÉS Ez a funkció tányérok és csészék terítés előtti melegítésére szolgál – az ételek tovább melegen tarthatók az előmelegített edényekben.	60	-
	ECO SÜTÉS [1] Ennél az üzemmódnál az energia-felhasználás a sütés során optimalizált. Ez az üzemmód ideális húsok és tészták sütésére.		
	AQUA CLEAN Csak a mikrohullámok generálják a hőt. Ez a funkció a foltok és ételmaradékok sütőből való eltávolítására szolgál. A program 4 percig tart.	-	750
	CSAK A MIKROHULLÁMOK GENERÁLJÁK A HŐT.		
	KIOLVASZTÁS A levegő az égők működtetése nélkül kering – csak a ventilátor aktív. Ez a funkció fagyasztott élelmiszerek lassú kiolvasztására szolgál. Mikrohullám használata ételek kiolvasztására. Az automatikus programok lehetővé teszik a kiolvasztáshoz mikrohullám igénybe vételét is (A1 – A5).	-	-
	KOMBINÁLT / MIKROHULLÁMÚ RENDSZEREK		
	FORRÓ LEVEGŐ ÉS MIKROHULLÁM Ideális mindenféle húsételhez, raguhoz, zöldségekhez, pitékhez, tortákhoz, kenyerekhez és gratinírozott ételekhez (minden, hosszabb főzési időt igénylő ételhez).	160	600
	MIKROHULLÁM A mikrohullám főzéshez vagy kiolvasztáshoz használható. Gyors és hatékony főzést tesz lehetővé anélkül, hogy az étel színe vagy formája megváltozna.	-	750

[1] Ez használatos az energia-hatékonyság meghatározására, az EN 60350-1 szabvány alapján.
Ennél az üzemmódnál a sütő aktuális hőmérséklete nem kerül kijelzésre, egy speciális készülék-működési algoritmus és a fennmaradó hó használata miatt.

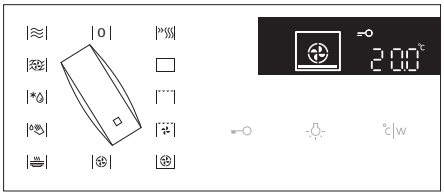
2. LÉPÉS: A BEÁLLÍTÁSOK KIVÁLASZTÁSA

Valamennyi főzési rendszerhez tartoznak alap- vagy javasolt beállítások, amelyek módosíthatók.

A beállítások a megfelelő gomb megnyomásával módosíthatók (a START/STOP gomb megnyomása előtt). Bizonyos programok esetében egyes beállítások nem elérhetők; ilyen esetekben hangjelzés is hallható.

A FŐZÉSI HŐFOK ÉS A MIKROHULLÁM-TELJESÍTMÉNY MÓDOSÍTÁSA

A teljesítményt (W) csak kombinált és mikrohullámot alkalmazó üzemmódoknál állítsa be.



1 Válassza ki a FŐZÉSI RENDSZERT. A kijelzőn megjelenik a választott ikon és villogni kezd a GYÁRILAG BEÁLLÍTOTT HŐFOK.

2 Érintse meg a HŐMÉRSÉKLET GOMBOT. Forgassa el a BEÁLLÍTÁSOK GOMBOT (-/+) és válassza ki a kívánt hőmérsékletet.

3 A teljesítmény beállításához nyomja meg kétszer a HŐMÉRSÉKLET GOMBOT. A wattban (W) mért teljesítmény látható lesz a kijelzőn. Forgassa el a BEÁLLÍTÁSOK GOMBOT (-/+) és állítsa be a teljesítményt.

Egyes üzemmódok esetében a maximális hőmérséklet és teljesítmény korlátozva van.

A készülék START gomb megnyomásával történő bekapcsolását követően a hőmérséklet és a mikrohullám-teljesítmény fog felváltva villogni a kijelzőn (csak kombinált üzemmódok esetében).
Amíg a választott érték elérésre nem kerül, a kijelzőn a °C/W jelzés fog villogni.

TELJESÍTMÉNY-FOKOZAT	HASZNÁLAT
1000 W	• Italok, víz és nagy nedvességtartalmú ételek gyors melegítése. • Nagy víztartalmú ételek (levesek, szószok, stb.) főzése.
750 W	• Friss és fagyasztott zöldségek főzése.
600 W	• Csokoládé olvasztása. • Halak és tenger gyümölcsei főzése; melegítés két szinten. • Szárított bab főzése alacsony hőfokon. • Kényes, tojás-alapú ételek melegítése és főzése.
360 W	• Tejtermékek és lekvárok főzése alacsony hőfokon.
180 W	• Manuális kiolvasztás; vaj vagy jégkrém olvasztása.
90 W	• Krémmel töltött tészta kiolvasztása.

3. LÉPÉS: IDŐZÍTŐ FUNKCIÓK

Először forgassa el a FŐZÉSI RENDSZER VÁLASZTÓ GOMBOT, majd állítsa be a hőfokot.

A megfelelő ikon kiválasztásához érintse meg többször egymás után az IDŐZÍTÉS gombot.
Ekkor kigyullad a kiválasztott időzítő funkció ikonja és a főzés módosítható kezdetének / végének időpontja villog a kijelzőn. A többi ikon halványan világít.

A főzés folyamatának elindításához nyomja meg a START gombot. A kijelzőn ezután az ELTELT FŐZÉSI IDŐ lesz látható.

Időzítő funkciók kijelző

A főzés időtartamának beállítása

Ennél az üzemmódnál Ön határozhatja meg a sütő működésének időtartamát (főzési idő). Állítsa be a kívánt főzési időtartamot. Először állítsa be a perceket, majd az órákat. A kijelzőn az ikon és a főzés időtartama lesz látható.

Késleltetett indítás beállítása

Ennél az üzemmódnál Ön határozhatja meg a főzési folyamat időtartamát (főzési idő) és azt az időpontot, amikor a főzést be szeretné fejezni. Ügyeljen rá, hogy az órán be legyen állítva a pontos napi idő.

Példa:
Aktuális idő: dél
Főzés időtartama: 2 óra
Főzés vége: 6 óra

Először állítsa be a főzési időt (főzés időtartama), pl. 2 óra. Az aktuális idő és a főzési idő összege automatikusan kijelzésre kerül (2 óra). Érintse meg ismét az IDŐZÍTÉS gombot a FŐZÉSI IDŐ ikon kiválasztásához és állítsa be azt az időpontot, amikor be szeretné fejezni a főzést (6 óra).

A főzés folyamatának megkezdéséhez nyomja meg a START gombot. Az időzítés meg fogja várni a főzési folyamat kezdetének időpontját és világítani fog az ikon. A sütő automatikusan a kapcsol be (4 óra) és a kiválasztott időpontban kapcsol ki (6 óra).

Visszaszámlálás beállítása

A visszaszámlálás funkció a sütő működésétől függetlenül is beállítható. A leghosszabb lehetséges beállítás 24 óra.
Az utolsó percben a visszaszámlálás kijelzése másodpercekben történik.

A beállított időtartam elteltével a sütő működése automatikusan leáll (főzés vége). Hangjelzés lesz hallható, ami bármely gomb érintésével kikapcsolható. Egy perc elteltével a hangjelzés automatikusan kikapcsol.

Az idő “0”-ra való állításával az összes időzítő funkció törölhető.

Néhány perc szünet után a készülék készenléti üzemmódba kapcsol.

4. LÉPÉS: TOVÁBBI FUNKCIÓK KIVÁLASZTÁSA

A funkciók be- vagy kikapcsolásához nyomja meg a kívánt gombot vagy gomb-kombinációt.

Egyes funkciók bizonyos főzési módoknál nem elérhetőek; erre ilyen esetekben hangjelzés is figyelmeztet.

GYEREKZÁR

A funkció a GYEREKZÁR gomb érintésével kapcsolható be. A kijelzőn ekkor kigyullad a "kulcs" ikon. A gyerekzár kikapcsolásához érintse meg ismét a gombot. Az ikon ekkor eltűnik a kijelzőről.

Ha a gyerekzár úgy kerül bekapcsolásra, hogy semmilyen időzítő funkció nincs beállítva (csak az óra látható a kijelzőn), a sütő nem fog működni.
Ha a gyerekzár egy időzítő funkció beállítását követően kerül bekapcsolásra, a sütő normál módon működik; de nem lesz lehetséges a beállítások megváltoztatása.
Ha a gyerekzár be van kapcsolva, nem lehetséges a főzési módok vagy a további funkciók módosítása. Az egyetlen lehetséges változtatás a főzési folyamat befejezése, a programválasztó gomb "0" pozícióba történő elforgatásával.
A gyerekzár a sütő kikapcsolását követően is aktív marad. Egy új főzési mód kiválasztásához először ki kell kapcsolni a gyerekzárat.

SÜTŐ VILÁGÍTÁS

A sütő világítása automatikusan bekapcsol az ajtó kinyitására vagy a sütő bekapcsolására.
A főzési folyamat végeztével a világítás még egy percig bekapcsolva marad.
A sütő belsejében lévő világítás a VILÁGÍTÁS gomb megnyomásával kapcsolható be és ki.

5sek °c|w HANGJELZÉS

A hangjelzés erőssége akkor szabályozható, ha nincs időzítő funkció beállítva (csak az aktuális napi idő látható a kijelzőn). Nyomja meg a HŐFOK/TELJESÍTMÉNY gombot és tartsa 5 másodpercig benyomva. A kijelzőn ekkor két oszlop fog világítani. Forgassa el a BEÁLLÍTÁSOK gombot (-/+) a három lehetséges hangerősség (egy, kettő vagy három oszlop) egyikének kiválasztásához. Három másodperc elteltével a beállítás automatikusan elmentésre kerül és újra az aktuális napi idő lesz látható a kijelzőn.

5sek A KIJELZŐ KONTRASZTJÁNAK CSÖKKENTÉSE

A főzési rendszer kiválasztó gombnak "0" pozícióban kell lennie. Nyomja meg a VILÁGÍTÁS gombot és tartsa benyomva 5 másodpercig. A kijelzőn ekkor két oszlop fog világítani. Forgassa el a BEÁLLÍTÁSOK gombot (-/+) a kijelző kontrasztjának módosításához (egy, kettő vagy három oszlop). Három másodperc elteltével a beállítás automatikusan elmentésre kerül.

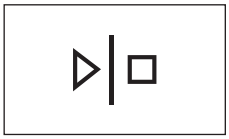
+ KÉSZENLÉT

A kijelző megvilágítása 10 perc elteltével automatikusan kikapcsol, ha nincs használatban.
A kijelző kikapcsolásához nyomja meg a KULCS + IDŐZÍTÉS gombokat. Ha időzítő funkció van beállítva, a kijelzőn az "OFF" és az IDŐZÍTÉS ikon fog megjelenni, az aktív funkciót jelezve.

Áramkimaradás, vagy a készülék kikapcsolása esetén a további funkciók beállítása csak néhány percig marad elmentve. Ezt követően valamennyi beállítás – a hangjelzés és a gyerekzár kivételével – visszaáll a gyári beállításokra.

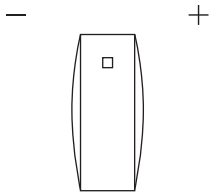
5. LÉPÉS: AZ ÉTELKÉSZÍTÉS FOLYAMATÁNAK MEGKEZDÉSE

A főzési folyamat a START/STOP gomb megnyomásával és egy ideig történő benyomva tartásával indítható el.



6. LÉPÉS: A SÜTÉSI FOLYAMAT VÉGE ÉS A SÜTŐ KIKAPCSOLÁSA

Forgassa el a FŐZÉSI RENDSZER KIVÁLASZTÁSA gombot "0" pozícióba.



A főzési folyamat végeztével, illetve a sütő kikapcsolását követően a csökkenő hőmérséklet 50 °C-ig kerül kijelzésre.
Valamennyi időzítő funkció leáll. A kijelzőn a napi idő (óra) lesz látható.
Egy perc elteltével a készülék készenléti üzemmódba kapcsol.

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

AZ ÉTELKÉSZÍTÉSI ÜZEMMÓDOK (SÜTÉSI MÓDOK) ÉS A SÜTÉSI TÁBLÁZATOK LEÍRÁSA

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

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

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

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

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

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

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

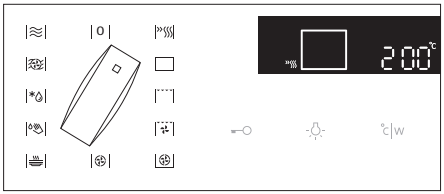
Ne hűtse az ételt a zárt sütőben a kondenzáció (pára) megelőzése érdekében.

A táblázatban a csillag (*) azt jelenti, hogy a sütőt elő kell melegíteni a választott üzemmódban.) v tabeli pri hrani pomeni, da morate pečico predgreti na izbranem sistemu.

FŐZÉSI MÓDOK

GYORS ELŐMELEGÍTÉS

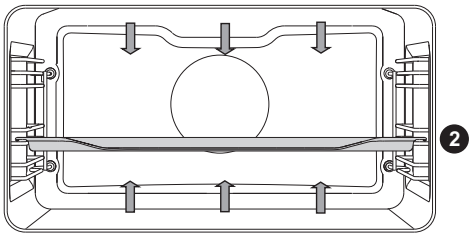
Ez a funkció akkor hasznos, ha a lehető leggyorsabban szeretné a sütőt a kívánt hőfokra felmelegíteni. Ez az üzemmód nem használható ételkészítésre.



Forgassa el a FŐZÉSI RENDSZER KIVÁLASZTÓ GOMBOT a gyors előmelegítésre.
Az ELŐRE BEÁLLÍTOTT HŐFOK kerül kijelzésre, ami módosítható.

A funkció bekapcsolását követően a sütő melegedése megkezdődik. A kijelzőn a °C jelzés villog. Amikor a kívánt hőfok elérésre került, az előmelegítés befejeződött és hangjelzés lesz hallható. A hangjelzés bármely gomb megnyomásával kikapcsolható, vagy egy perc elteltével kapcsol ki automatikusan.

FELSŐ ÉS ALSÓ ÉGŐ



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

Hús sütése:
Használjon zománcozott, edzett üveg, agyag, vagy öntöttvas tálat vagy tepsit. A rozsdamentes acélból készült edények nem megfelelőek, mert erősen visszaverik a hőt.

A sütés során öntsön a tepsibe elegendő folyadékot, hogy a hús ne égjen le. Fordítsa meg a húst a sütés közben. A sült szaftosabb lesz, ha sütés közben lefedi az edényt.

Ételtípus	Tömeg (g)	Szint (alulról)	Hőfok (°C)	Sütési idő (perc)
HÚS				
Sertéssült	1500	2	180-190	150
Sertés lapocka	1500	2	190-200	120-140
Sertés rolád	1500	2	190-200	120-140
Fasírt	1500	2	200-210	60-70
Marhasült	1500	2	180-210	90-120
Marhasült, jól átsülve	1000	2	200-210	40-60
Borjú rolád	1500	2	180-200	90-120
Bárány pecsenye	1500	2	190-200	100-120
Nyúl pecsenye	1500	2	190-200	100-120
Szarvascomb	1500	2	190-200	70-90
Göngyölt hús	1500	2	180-200	15-30
HAL				
Párolt hal	1000	1	190-210	60-80

Tészta sütése

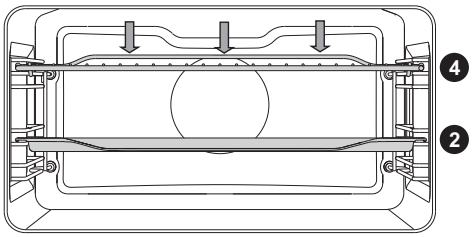
Csak egy szintet használjon, és sötét színű tepsiben süssön. Világos színű tepsi használata esetén a tészta kevésbé sül át, mert az ilyen edények visszaverik a hőt.
A tepsiket mindig a rácsra tegye. Ha a sütőhöz tartozó tepsit használja, vegye ki a rácsot.
A sütő előmelegítése esetén a sütési idő rövidebb lesz.

Ételtípus	Szint (alulról)	Hőfok (°C)	Sütési idő (perc)
TÉSZTA			
Fehér kenyér*	2	180-190	60
Hajdina kenyér*	2	180-190	50
Teljes kiőrlésű kenyér*	2	180-190	50
Rozskenyér*	2	180-190	50
Tönköly*	2	180-190	60
Édes felfújt	2	170-180	35-45
Felfújt	1	170-180	35-45
Zsömle *	2	200-220	30-40
Diós torta	2	180	55-60
Piskóta tészta*	2	160-170	20-30
Macaron (habcsók tészta)	2	120-140	15-30
Zöldséges tekercsek	2	190-200	15-20
Gyümölcsös tekercsek	2	190-200	25-30
Túrótorta	1	170-180	65-75
Cupcake	2	160-170	20-30
Kelt tésztából készült aprósütemény	2	190-200	20-25
Káposztás pirog*	2	185-195	25-35
Gyümölcstorta	2	140-150	85-95
Habcsók	2	90	120
Lekváros bukta (Buchtel)	2	170-180	30-35

Kérdés	Megoldás
Megsült a sütemény?	• Szúrjon a tésztába felülről egy fa fogpiszkálót vagy egy villát. Ha nem tapad rá a tészta, amikor kihúzza, akkor már megsült. • Kapcsolja ki a sütőt és használja ki a fennmaradó hőt.
Összeesett a tészta?	• Ellenőrizze a receptet. • Következő alkalommal használjon kevesebb folyadékot. • Ügyeljen a keverés időtartamára, amikor kis mixert, habverőt használ.
A tészta alja túl világos?	• Használjon sötét színű tepsit. • Helyezze a tepsit egy szinttel lejjebb és kapcsolja be az alsó égőt a sütés vége felé.
A nedves töltelékkel töltött sütemény nem sült át?	• Állítsa a sütőt magasabb hőfokra és süsse hosszabb ideig a tésztát.

A mély tepsit ne tegye az első szintre.

GRILL



Ételek grillezésekor a felső égő és a sütő felső részén elhelyezett grill égő működik.

Melegítse elő az infravörös (grill) égőt 5 percig.
Felügyelje a sütés teljes folyamatát, mert a magas hőfok miatt a hús gyorsan megéghet.
A grillezés ideális kolbászok, hússzeletek és halak (steak, szeletek, lazacsteak vagy filé, stb.) ropogósra sütésére – zsírszegény módon, vagy kenyér pirítására.

Amikor közvetlenül a rácson grillez, kenje meg a rácsot olajjal, hogy a hús ne tapadjon rá és a negyedik szintre helyezze be a sütőbe. Az első vagy a második szintre tegye be alá a csepp tálcát. Amikor tepsiben lévő ételeket grillez, ügyeljen rá, hogy elegendő folyadék legyen alatta, hogy ne égjen oda. Sütés közben fordítsa meg a húst.

A grillezést követően tisztítsa meg a sütőt, a tartozékokat és az eszközöket.

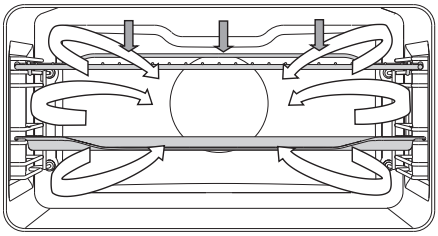
Ételtípus	Tömeg (g)	Szint (alulról)	Hőfok (°C)	Sütési idő (perc)
HÚS				
Beefsteak, véres	180g/darab	4	220-240	14-16
Beefsteak, átsült	180g/darab	4	220-240	18-21
Sertés tartja, csont nélkül	180g/darab	4	220-240	19-23
Szeletek / darabok	180g/darab	4	220-240	20-24
Borjúszelet	180g/darab	4	220-240	19-22
Grillkolbász	100g/darab	4	220-240	11-14
Löncshús (Leberkäse)	200g/darab	4	220-240	9-15
HAL				
Lazac steak/filé	600	3	220-240	19-22
PIRÍTOTT KENYÉR				
6 szelet fehér kenyér*	/	4	240	1,5-3
4 szelet kevert lisztből készült kenyér*	/	4	240	2-3
Melegszendvics*	/	4	240	3,5-7

Amikor tepsiben lévő ételeket grillez, ügyeljen rá, hogy elegendő folyadék legyen alatta, hogy ne égjen oda. Sütés közben fordítsa meg a húst.
Ha pisztrángot süt, törölje a halat szárazra egy papírtörlő segítségével. Szórjon a belsejébe fűszereket, majd kenjen rá kívülről olajat és helyezze a rácsra. Ne fordítsa meg grillezés közben.

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

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

GRILL LÉGKEVERÉSSEL

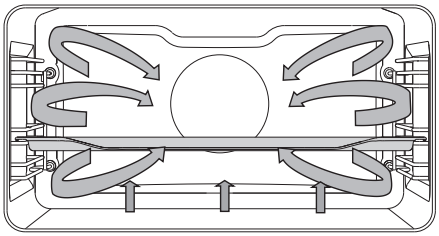


Ennél a működési módnál a grill égő és a ventilátor működik egyidőben. Ideális hús, hal és zöldség grillezésére.

(Lásd a GRILL üzemmódnál leírt funkciókat és tippeket.)

Ételtípus	Tömeg (g)	Tömeg	Hőfok (°C)	Sütési idő (perc)
HÚS				
Kacsa *	2000	1	150-170	80-100
Sertéssült	1500	2	160-170	60-85
Sertés tarja	1500	2	150-160	120-160
Sertés lábszár	1000	2	150-160	120-140
Fél csirke	600	2	180-190	25 (egyik oldal) 20 (másik oldal)
Csirke*	100	1	210	60
HAL				
Pisztráng	200 g/darab	2	170-180	45-50

FORRÓ LEVEGŐ ÉS ALSÓ ÉGŐ

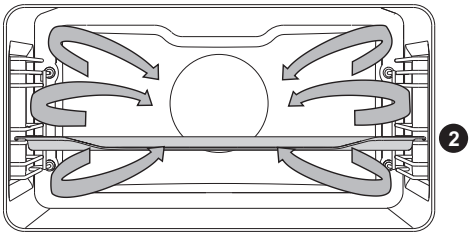


Az alsó égő, a kerek égő és a forró levegő ventilátor működik. Ideális pizza, almás pite és gyümölcstorta készítésére.

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

Ételtípus	Szint (alulról)	Hőfok (°C)	Sütési idő (perc)
Túrótorta, vajas tészta	2	150-160	65-75
Pizza *	2	200-210	15-20
Quiche Lorraine, vajas tészta	2	180-200	35-40
Almás pite, kelt tészta	2	150-160	35-40
Almás rétes, rétestészta	2	170-180	45-65

FORRÓ LEVEGŐ



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

Hús sütése:
Használjon zománcozott, edzett üveg, agyag, vagy öntöttvas tálat vagy tepsit. A rozsdamentes acélból készült edények nem megfelelőek, mert erősen visszaverik a hőt.

A sütés során öntsön a tepsibe elegendő folyadékot, hogy a hús ne égjen le. Fordítsa meg a húst a sütés közben. A sült szaftosabb lesz, ha sütés közben lefedi az edényt.

Ételtípus	Tömeg (g)	Szint (alulról)	Hőfok (°C)	Sütési idő (perc)
HÚS				
Sertéssült, bőrrel	1500	2	170-180	140-160
Sertés oldalas	1500	2	170-180	120-150
Csirke, egész	1200	2	180-190	60-80
Kacsa	1700	2	160-170	120-150
Csirkemell	1000	2	180-190	60-70
Töltött csirke	1500	1	170-180	100-120

Tészta sütése

Előmelegítés javasolt.

A kekszek és aprósütemények lapos tepsikben egyszerre több szinten is süthetők (2. és 3. szint). Ügyeljen rá, hogy a sütési idő különböző lehet akkor is, ha egyszerre helyezte be a tepsiket. A felső tepsiben elhelyezett kekszek gyorsabban készülhetnek el, mint az alsóban lévők.

A tepsiket mindig a rácson helyezze el. Ha a sütőhöz tartozó tepsit használja, vegye ki a rácsot.

Az egyenletes sülés érdekében ügyeljen rá, hogy a sütemények azonos vastagságúak legyenek.

Ételtípus	Szint (alulról)	Hőfok (°C)	Sütési idő (perc)
TÉSZTA			
Torta	2	150-160	45-60
Piskóta tészta	2	150-160	25-35
Morzsa sütemény	2	160-170	25-35
Gyümölcstorta, piskóta	2	150-160	45-65
Szilvás torta	2	150-160	35-60
Piskóta tekercs*	2	160-170	15-25
Gyümölcstorta, vajas tészta	2	160-170	50-70
Challah (fonott kelt kalács)	2	160-170	35-50
Almás rétes	2	170-180	40-60
Pizza *	2	190-210	25-45
Keksz, vajas tészta	2	150-160	15-25
Keksz, nyomózsákkal készített	2	150-160	15-28
Sütemény, kelt tészta	2	170-180	20-35
Sütemény, rétestészta	2	170-180	20-30
Krémmel töltött tészta	2	180-190	25-45
TÉSZTA – FAGYASZTOTT			
Almás és túrós rétes	2	170-180	50-70
Túrótorta	2	160-170	65-85
Pizza	2	170-180	20-30
Sült burgonya, sütésre előkészített	2	170-180	20-35
Krokett, sütésre előkészített	2	170-180	20-35
Joghurt	3	240	40

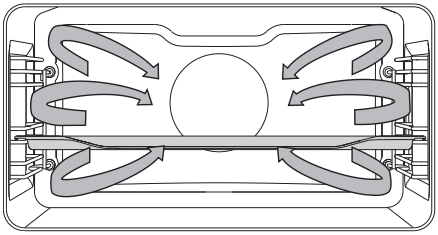
A mély tepsit ne tegye az első szintre.

TÁNYÉRMELEGÍTÉS

Ez a funkció az étkészlet (tányérok és csészék) tálalás előtti melegítésére szolgál – így az ételek tovább melegen tarthatók.

ECO GATAVOŠANA

ECO



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

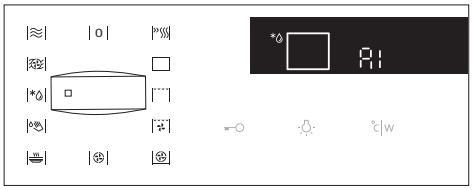
Produktu veids	Vadotnes līmenis (no apakšas)	Temperatūra (°C)	Gatavošanas ilgums (min)
GAĻA			
Cūkgaļas cepetis, 1 kg	2	190	150-170
Cūkgaļas cepetis, 2 kg	2	190	160-190
Liellopu gaļas cepetis, 1 kg	2	210	120-140
ZIVIS			
Vesela zivs, 200 g/gabals	2	200	40-50
Zivs fileja, 100 g/gabals	2	210	25-35
KONDITOREJAS IZSTRĀDĀJUMI			
Spiestie cepumi*	2	180	25-30
Mazie glazūrkēksi	2	190	30-35
Biskvīta mīklas rulete	2	190	15-25
Augļu kūka, smilšu mīkla	2	190	55-65
DĀRZEŅI			
Kartupeļu sacepums	2	190	40-50
Lazanja	2	200	40-50
SALDĒTI PĀRTIKAS PRODUKTI			
Frī kartupeļi, 1 kg	2	220	25-40
Vistas medaljoni, 0,7 kg	2	220	25-35
Zivju pirkstiņi, 0,6 kg	2	220	20-30

A mély tepsit ne tegye az első szintre.

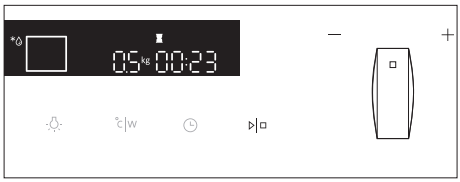
AUTOMATIKUS PROGRAMOK

KIOLVASZTÁS

A rendszer automatikus programokat is tartalmaz ételek mikrohullámon való kiolvasztásához.
A kiolvasztásra alkalmas ételek közé tartoznak többek között a krémes, vagy vajas-krémes sütemények, torták és tészták, kenyerek és zsemlék, és a gyorsfagyasztott gyümölcsök.



1 Forgassa el a FŐZÉSI RENDSZER VÁLASZTÓ GOMBOT a kiolvasztás funkcióra. A kijelzőn az ikon és az A1 program fog villogni (öt program közül lehet választani – lásd a táblázatot alább).



2 A BEÁLLÍTÁSOK GOMB (-/+) elforgatásával válassza ki a kívánt programot. A tömeg módosításához nyomja meg a (°C/W) gombot. Végül nyomja meg a START gombot.

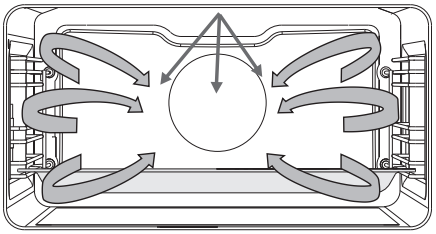
Program	Recept	Tömeg (kg)	Főzési idő (perc)
A1	Hús	1	29:30
A2	Szárnyas	1	17:00
A3	Hal	1	12:00
A4	Kenyér	1	12:00
A5	Fagyasztott zöldségek	1	16:00

A kiolvasztás időtartama az étel javasolt tömege alapján került kiszámításra.

Az ételt általában javasolt kicsomagolni (ne felejtse el eltávolítani az esetleges fém kapcsokat).
A kiolvasztási idő felénél az ételt meg kell fordítani, vagy fel kell keverni, illetve az egyes darabokat külön kell választani, amennyiben össze voltak fagyva.

KOMBINÁLT RENDSZEREK

FORRÓ LEVEGŐ ÉS MIKROHULLÁM



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

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

1 Az üveg sütőtálat az 1. szintre helyezze.

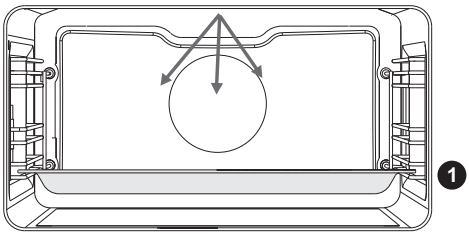
Ételtípus	Tömeg (g)	Teljesítmény (W)	Hőfok (°C)	Főzési idő (perc)
Szárnyas	1000	360	190-200 °C	30-40
Szárnyas	fél	36	190-200 °C	25-35
Csirke – combok	1000	180	190-200 °C	20-30
Kacsa	1500	360	190-200 °C	40-50
Szárnyas – szárnyak	500	600	190-200 °C	15-20

Ennél az üzemmódnál ne használjon fém edényeket vagy eszközöket.

Ne melegítse elő a sütőt.

MIKROHULLÁMMAL MŰKÖDŐ RENDSZEREK

MIKROHULLÁM



A mikrohullám főzéshez és kiolvasztáshoz használható.

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

Az üveg sütőtálat az 1. szintre helyezze.

Fagyasztott ételek főzése

Étel	Tömeg (g)	Teljesítmény (W)	Főzési idő (perc)
Fasírt	1000	850	35-40
Csirke	1500	600	52-55
Sertéssült	1000	600	50-55

Friss zöldségek főzése

Ételtípus	Tömeg (g)	Teljesítmény (W)	Főzési idő (perc)
Padlizsán	500	1000	5-8
Cukkini	500	1000	5-8
Sárgarépa	500	1000	7-10
Hagyma	200	1000	2-4
Zöldbab	500	750	10-15
Brokkoli	1000	750	15-18
Paprika	500	1000	3-5
Karfiol	1000	750	17-20
Póréhagyma	200	1000	9-12
Kelbimbó	500	1000	9-12
Csiperkegomba	500	1000	10-14
Spárga	500	750	5-8
Borsó*	500	650	15-20
Káposzta	500	1000	10-14

Rizs és tészta főzése

Ételtípus	Tömeg (g)	Teljesítmény (W)	Főzési idő (perc)
Rizs*	250	1000	14-16
Tészta**	250	1000	11-13
Teljes kiőrlésű tészta*	250	1000	11-13
Zabkása*	500	1000	7-9
Barnarizs***	200	750	31-33
Rizottó **	200	750	19-21
Kuszkusz ***	200	1000	2-4
Polenta ***	200	1000	6-8
Köles ***	200	1000	9-11

** Víz hozzáadása 1:2 arányban.
*** Víz hozzáadása 1:3 arányban.

Ételek és italok melegítése

Ételtípus	Mennyiség (dl, g)	Teljesítmény (W)	Főzési idő (perc)
Víz	2 dl	1000	1-2
Kávé	2 dl	1000	1-2
Forralt bor	2 dl	1000	1-2
Tej	2 dl	1000	1-1,5
Köretek	500 g	600	1,5-2
Szószok	500 g	600	3-5
Levesek / raguk	5 dl	750	5-7
Pattogatott kukorica	90 g	1000	5-7
Cumisüveg	2dl	350	3-4
Bébiétel	4 dl	180	2

Hús

Ételtípus	Tömeg (g)	Teljesítmény (W)	Főzési idő (perc)
Csirkecomb	500	600	15-20
Csirkeszárny	500	600	15-20
Húsgolyók	1000	1000	10-15
Sertés szeletek	500	750	30-35
Szószban sült csirke	500	1000	8-13
Szeletek / steak	500	1000	8-12
Csirke – egész	1500	600	50-55
Sertéssült	1000	600	50-55
Fasírt	700	750	35-40

Desszert

Ételtípus	Pohár	Teljesítmény (W)	Főzési idő (perc)
Csokoládé felfújt	6	360	7-9
Túró felfújt	üveg sütőtál	600-750	15-20
Gyümölcspüré	üveg sütőtál	750-850	10-15
Puding	üveg sütőtál	600	20

KARBANTARTÁS & TISZTÍTÁS

Ne felejt el kihúzni a készülék villásdugóját a konnektorból és hagyja kihűlni a készüléket.

Gyerekek megfelelő felügyelet nélkül nem végezhetik a készülék tisztítását vagy karbantartását.

Alumínium felületek

Az alumínium felületeket tisztítsa speciálisan ilyen felületekhez készült, nem súroló hatású, folyékony tisztítószerrel. Tegyen a tisztítószerből egy kicsit egy nedves ruhára és tisztítsa meg a felületet. Ezt követően öblítse át a felületet vízzel. Ne tegye a tisztítószert közvetlenül az alumínium felületre.
Ne használjon súroló hatású tisztítószereket vagy szivacsokat.
Megjegyzés: A felületnek nem szabad érintkeznie a sütőtisztító spray-vel, mert az látható és örök sérülést okozhat rajta.

A burkolat rozsdamentes acél előlapja

(modelltől függően)
A felületet kímélő oldattal (szappanhab) és puha szivaccsal tisztítsa, ami nem karcolja meg a felületet. Ne használjon súroló hatású szert vagy oldószert tartalmazó tisztítószert, mert ezek kárt okozhatnak a felületben.

Lakkozott felületek és műanyag részek

(modelltől függően)
A gombokat, az ajtók fogantyúit, a matricákat és az adattáblákat ne tisztítsa súrolószerekkel vagy súroló segédeszközökkel, illetve alkohol-alapú tisztítószerekkel vagy alkohollal.
A foltokat azonnal távolítsa el, puha rongy és egy kis víz segítségével, hogy ne károsodjék a felület.
Használhat az ilyen felületekre való speciális tisztítószereket és segédeszközöket is, a gyártó utasításainak megfelelően.

A készülék ajtaja

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

Az alumínium borítású felületeknek nem szabad érintkezniük a sütőtisztító spray-vel, mert az látható és örök sérülést okozhat rajtuk.

HAGYOMÁNYOS SÜTŐTISZTÍTÁS

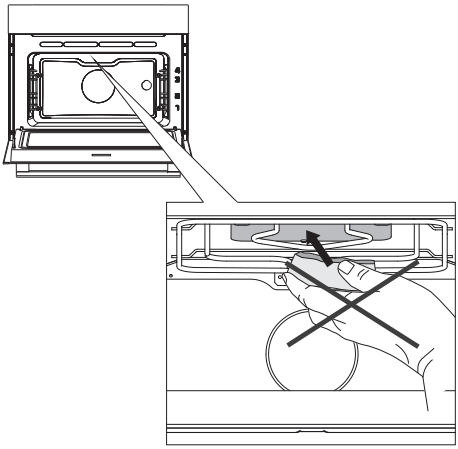
A makacs szennyeződések eltávolítására használhatja a hagyományos sütőtisztítási folyamatot (tisztítószer vagy sütőtisztító spray használata). Ilyen tisztítást követően mossa le alaposan a tisztítószerek maradványait.

A sütőt és tartozékait minden egyes használatot követően tisztítsa meg, megelőzendő, hogy a szennyeződések ráégjenek a felületre. A zsiradék eltávolításának legegyszerűbb módja a meleg szappanhab használata, amikor a sütő még meleg.

A makacs szennyeződések és a korom eltávolítására használjon hagyományos sütőtisztító szert. Öblítse át alaposan a felületeket tiszta vízzel, így eltávolítva a tisztítószer maradványait.
Soha ne használjon erős tisztítószereket, súrolószereket, súroló hatású szivacsokat, folteltávolító vagy rozsdaoldó szereket, stb.

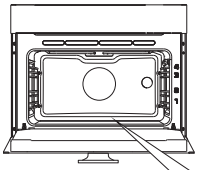
A tartozékokat (tepsik, rácsok, stb.) forró víz és megfelelő tisztítószer segítségével tisztítsa.

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



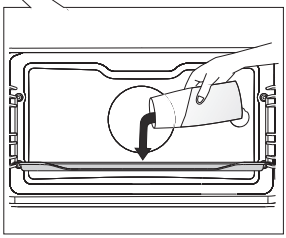
A sütő tetejének a fedelén soha ne használjon erős és súroló hatású tisztítószereket, durva szivacsot, folt- vagy rozsdaeltávolító szereket, stb.

AZ AQUA CLEAN FUNKCIÓ HASZNÁLATA A SÜTŐ TISZTÍTÁSÁRA

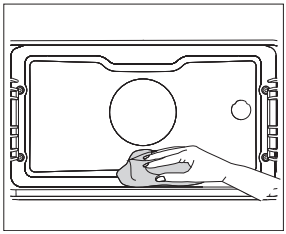


1 Forgassa el a FŐZÉSI RENDSZER VÁLASZTÓ GOMBOT Aqua Clean pozícióba. A kijelzőn megjelenik a megfelelő ikon és a GYÁRILAG BEÁLLÍTOTT HŐFOK, valamint az időtartam (30 perc).

Az időtartam nem módosítható.



2 TTöltsön 0,6 liter vizet egy üveg sütőtálba vagy lapos sütőtepsibe és helyezze be az alsó sínre.

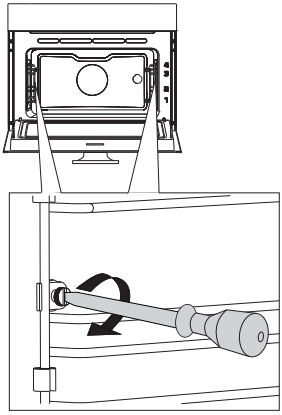


3 30 perc elteltével az zománcozott felületeken lerakódott ételmaradékok feloldódnak és könnyedén letörölhetők egy nedves ruha segítségével.

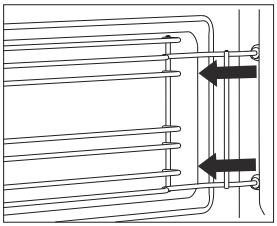
Akkor használja az Aqua Clean rendszert, ha a sütő már teljesen lehűlt.

A SÍNEK KIVÉTELE ÉS TISZTÍTÁSA

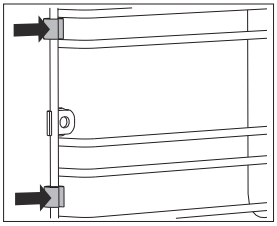
A sínek tisztítására csak hagyományos tisztítószereket használjon.



1 Lazítsa ki a csavart egy csavarhúzó segítségével.



2 Húzza ki a síneket a sütő falában lévő lyukakból.

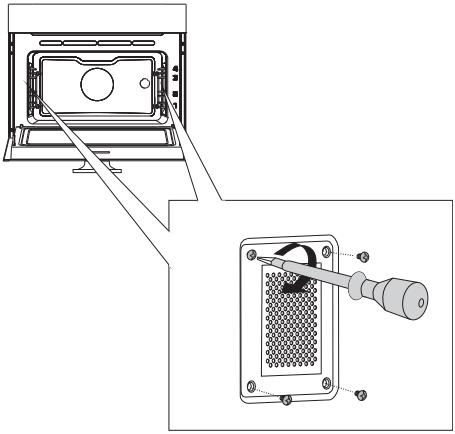


Ügyeljen rá, hogy ne veszítse el a sínekre szerelt távtartókat. Tisztítás után helyezze vissza távtartókat, ellenkező esetben szikrák képződhetnek.

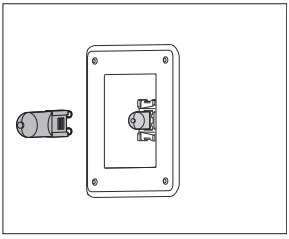
A tisztítást követően csavarhúzó segítségével rögzítse ismét a csavarokat.
A sínek visszahelyezésekor ügyeljen rá, hogy ugyanarra az oldalra szerelje őket vissza, ahol korábban voltak.

AZ IZZÓ CSERÉJE

Az izzó fogyóeszköz, így arra nem vonatkozik a garancia. Izzócsere előtt távolítsa el a tepsiket, a rácsot és a síneket.
A sütő halogén világítással rendelkezik.
Ez a termék egy energiahatékonysági osztályú fényforrást tartalmaz (G).
Használjon Phillips (csillag) csavarhúzót.
(Halogén izzó: G9, 230 V, 25 W)

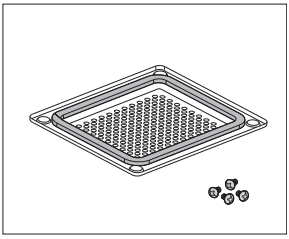


1 Lazítsa ki a fedelet tartó csavarokat. Távolítsa el a fedelet és az üveget.



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

Az égési sérülések elkerülése érdekében használjon védőkesztyűt.



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

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

HIBAELHÁRÍTÁSI TÁBLÁZAT

Probléma/hiba	Megoldás
A szenzorok nem reagálnak; a kijelző lefagyott.	Áramtalanítsa a készüléket néhány percre (vegye ki a biztosítékot vagy kapcsolja ki a főkapcsolót), majd csatlakoztassa újra a készüléket és kapcsolja be.
A lakás fő biztosítéka gyakran kimegy.	Hívjon szerelőt.
A sütő világítása nem működik.	Az izzócsere folyamatának leírása a Tisztítás és karbantartás résznél található.
A tészta nem sült meg.	Megfelelő hőfokot és üzemmódot választott? A sütő ajtaja be van zárva?
Hibaüzenet látható a kijelzőn (E1, E2, E3 etc.).	Hiba merült fel az elektronikus modul működésében. Áramtalanítsa a készüléket néhány percre. Ezután csatlakoztassa újra és állítsa be a napi időt. Ha a hibaüzenet továbbra is látható, hívjon szerelőt.
A sütőben szikrák képződnek.	Ellenőrizze, hogy az izzók fedelei megfelelően vannak-e rögítve, illetve hogy a sínek távtartói fel vannak-e szerelve. Ügyeljen rá, hogy a sínek megfelelően legyenek elhelyezve a készülékben.

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

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

HULLADÉK-KEZELÉS

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

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

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

Fenntartjuk a módosítások és hibák jogát a használati utasításban.