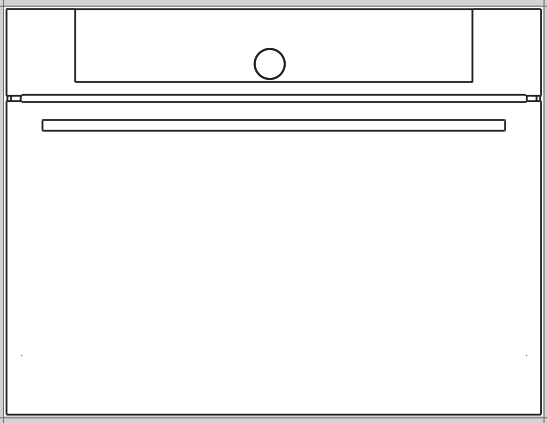
HU

RÉSZLETES HASZNÁLATI UTASÍTÁS KOMBINÁLT MIKROHULLÁMÚ SÜTŐHÖZ

gorenje



www.gorenje.com

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 KOMBINÁLT MIKROHULLÁMÚ SÜTŐ

7 Technikai információk
8 Vezérlő egység

10 FONTOS BIZTONSÁGI FIGYELMEZTETÉSEK

13 A sütő csatlakoztatása előtt:

A KÉSZÜLÉK FELKÉSZÍTÉSE AZ ELSŐ HASZNÁLATRA

14 A KÉSZÜLÉK ELSŐ ALKALOMMAL TÖRTÉNŐ HASZNÁLATA ELŐTT

A FŐZÉS LÉPÉSEI

15 A FŐZÉSI FOLYAMAT LÉPÉSEI (1–6)

15 1. Lépés: A KÉSZÜLÉK ELSŐ ALKALOMMAL TÖRTÉNŐ BEKAPCSOLÁSA
16 2. Lépés: AZ ALAP FŐZÉSI MENÜK ÉS BEÁLLÍTÁSOK KIVÁLASZTÁSA
25 3. Lépés: A FŐZÉSI/SÜTÉSI FOLYAMAT KEZDETE
25 4. Lépés: A FŐZÉS/SÜTÉS VÉGE ÉS A SÜTŐ KIKAPCSOLÁSA
27 5. Lépés: TOVÁBBI FUNKCIÓK KIVÁLASZTÁSA
30 6. Lépés: ÁLTALÁNOS BEÁLLÍTÁSOK KIVÁLASZTÁSA

32 A RENDSZEREK (FŐZÉSI MÓDOK) LEÍRÁSA ÉS FŐZÉSI TÁBLÁZATOK

TISZTÍTÁS & KARBANTARTÁS

53 KARBANTARTÁS & TISZTÍTÁS

54 Hagyományos sütőtisztítás
55 Az aqua clean funkció használata a sütő tisztításához
56 A sínek kivétele és tisztítása
57 Az izzó cseréje

HIBAELHÁRÍTÁS

58 HIBAELHÁRÍTÁSI TÁBLÁZAT

59 HULLADÉK-KEZELÉS

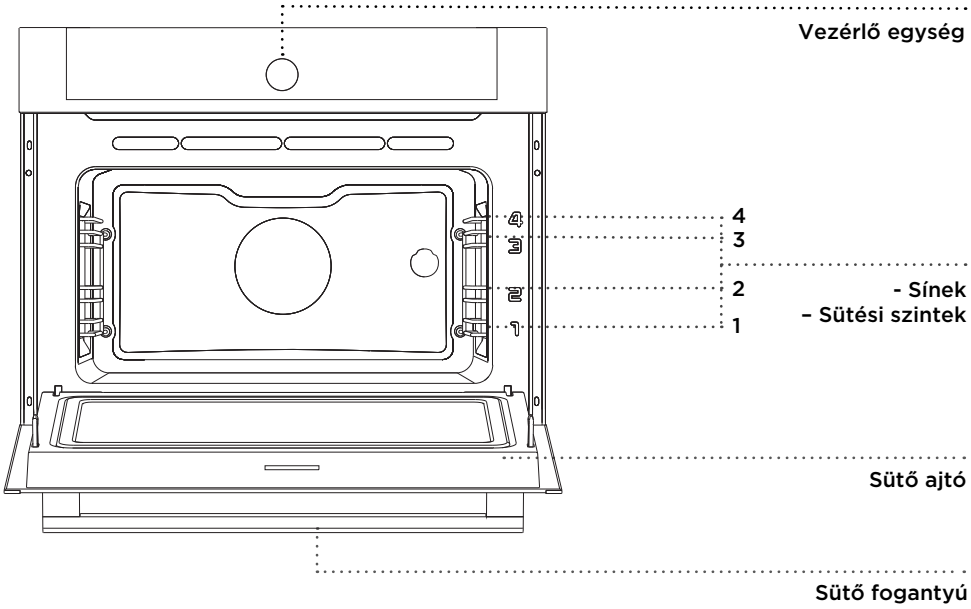
EGYÉB

60 TESZTFŐZÉS

KOMBINÁLT MIKROHULLÁMÚ SÜTŐ

(A SÜTŐ ÉS TARTOZÉKAINAK ISMERTETÉSE – MODELLTŐL FÜGG)

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



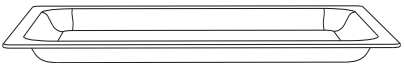
SÍNEK
A síneknek köszönhetően az ételkészítés négy szinten lehetséges (kérjük, jegyezze meg, hogy a szintek/sínek számozása alulról felfelé kezdődik).
A 3. és a 4. szint grillezésre szolgál, míg az 1. szint mikrohullámú ételkészítéshez használható, amikor az étel üveg sütőtálban készül.

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



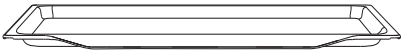
ÜVEG SÜTŐTÁL - valamennyi sütési módnál és mikrohullámú főzésnél is használható. Tálaló tálként is funkcionál.

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

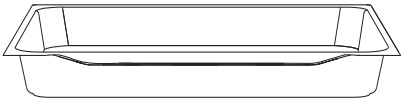


A RÁCS grillezésre szolgál, vagy alátétként funkcionálhat tepsikhez, sütőtálakhoz.

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

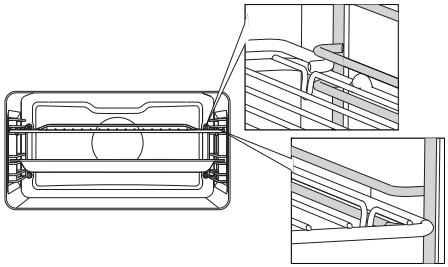


A LAPOS SÜTŐTEPSI tészták és sütemények sütésére szolgál.



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 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!

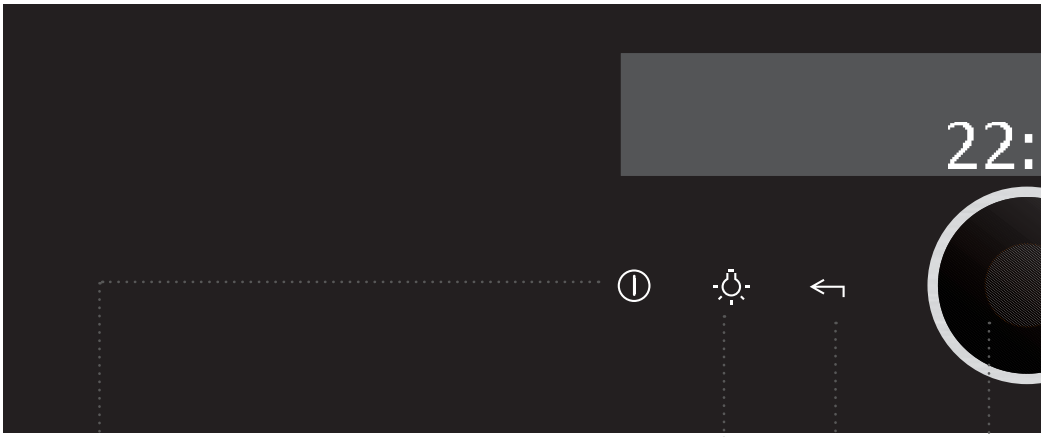
TECHNIKAI INFORMÁCIÓK

(MODELLTŐL FÜGGŐEN)

XXXXXX TYPE: XXXXXX ART. Nr: SER. Nr: XXXXXX	220-240V ~ 220V-240V, 50/60Hz	Pn_{max} : 3.1 kW Freq. : 2,45 GHz	TN XXXXX

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

VEZÉRLŐ EGYSÉG



1 BE / KIKAPCSOLÁS GOMB

2 SÜTŐ VILÁGÍTÁS BE / KIKAPCSOLÁSA GOMB

3 VISSZA GOMB

Érintse meg röviden az előző menübe való visszatéréshez.

Érintse meg és tartsa benyomva a főmenübe való visszalépéshez.

4 Kiválasztás és JÓVÁHAGYÁS GOMB

A gomb elforgatásával válassza ki a beállítást.

A gomb megnyomásával hagyja jóvá a kiválasztást.



5 STOPPER/ FIGYELMEZTETÉS

6 GYEREKZÁR

7 START/STOP GOMB

Hosszú ideig tartó érintés: START

Hosszú ideig tartó érintés működés közben: STOP

8 KIJELZŐ – kijelzi valamennyi beállítást

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

495657

FONTOS BIZTONSÁGI FIGYELMEZTETÉSEK



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

A készüléket 8 évesnél idősebb gyerekek vagy csökken fizikális, érzékszervi vagy mentális képességekkel rendelkező személyek, illetve olyan személyek, akik nem rendelkeznek a készülék biztonságos használatához szükséges tapasztalattal és tudással, csak abban az esetben használhatják, ha felügyeletük biztosított, illetve ha megfelelő útmutatást kaptak a készülék biztonságos használatára vonatkozóan, valamint ha megértették a készülék használatával járó veszélyeket. Ne engedje, hogy a gyerekek játsszanak a készülékkel. A készülék tisztítását és karbantartását nem végezhetik gyerekek felügyelet nélkül.

FIGYELMEZTETÉS: A készülék és egyes részei a használat során igen felforrósodhatnak. Ügyeljen rá, hogy ne érintse meg a fűtőszálakat. A 8 éven aluli gyerekeket folyamatosan felügyelni szükséges.

A készülék a használat során igen felforrósodhat. Ügyeljen rá, hogy ne érintse meg a fűtőszálakat.

FIGYELMEZTETÉS: A készülék egyes részei a használat során igen felforrósodhatnak. Tartsa távol a gyerekeket a sütőtől.

Csak olyan hőfok-szondát használjon, ami ehhez a készülékhez javasolt.

FIGYELMEZTETÉS: Az áramütés veszélyének elkerülése érdekében izzócsere előtt áramtalanítsa a készüléket.

A sütő tisztítására ne használjon súrolószereket vagy éles fém kaparót, mivel ezek megsérthetik a felületet vagy a zománc védőréteget. Az ilyen sérülések az üveg repedését idézhetik elő.

A készülék tisztításához ne használjon gőztisztítót vagy nagynyomású tisztítóeszközöket, mivel ezek áramütés okozhatnak.

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

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.

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

A mikrohullámú sütő biztonságos használata

FIGYELMEZTETÉS: Ha az Ön sütője esetében lehetséges a kombinált üzemmódban való működés (mikrohullám kombinálva más főzési módokkal), ne engedje a gyerekeknek, hogy felnőtt felügyelete nélkül használják a készüléket, mivel ilyen üzemmódoknál a készülék igen magas hőfokra melegedhet fel.

FIGYELMEZTETÉS: Ha az ajtó vagy az ajtó tömítése sérült, ne használja a sütőt, amíg egy megfelelően képzett szerelő ki nem javítja a hibát.

FIGYELMEZTETÉS: Az olyan javítások elvégzése, amelyekhez szükséges a mikrohullám-sugárzástól védő burkolat eltávolítása, kizárólag képzett szerelők számára biztonságos – mindenki más számára veszélyes lehet.

FIGYELMEZTETÉS: Folyadékokat és egyéb élelmiszereket nem szabad lezárt dobozban melegíteni, mert felrobbanhatnak.

Ügyeljen a sütő felső széle és a felette elhelyezkedő tárgy közötti minimális távolságra.

A készülék háztartásban és hasonló környezetben való használatra készült. Ilyenek például:
- vállalatok és üzletek személyzet számára kialakított konyhái és egyéb hasonló munkakörnyezetek;
- családi gazdaságok;
- szállodák, motelek és egyéb szálláshelyek vendégei részére kialakított egységek;
- bed and breakfast létesítmények.

A mikrohullámú sütő ételek és italok melegítésére szolgál. Ételek vagy ruhaneműk szárítása és meleg csomagok vagy kosarak, papucsok, szivacsok, nedves ruhák, stb. melegítése sérülést vagy tüzet okozhat.

Csak mikrohullámú sütőben való használatra alkalmas eszközöket használjon.

Ha műanyag vagy papírdobozban tárolt ételeket melegít, folyamatosan figyelje a sütőt, mert az ilyen csomagolás lángra lobbanhat.

Az italok mikrohullámon történő melegítése késleltetett, kitörő forrással járhat; ezért legyen elővigyázatos a meleg italokat tartalmazó edényekkel.

A cumisüvegek és bébiételes üvegek tartalmát fel kell rázni vagy meg kell keverni, hőmérsékletüket pedig fogyasztás előtt feltétlenül ellenőrizni kell, az égési sérülések elkerülése érdekében.

Tojást héjastul nem szabad a mikrohullámú sütőben melegíteni, mert felrobbanhat még a melegítést követően is.

Ha füstöt észlel, kapcsolja ki a készüléket és tartsa bezárva a sütő ajtaját, hogy az esetlegesen keletkező lángot elfojtsa.

Mindig használjon edényfogó kesztyűt az edények sütőből való kivételéhez. Egyes tálak, edények, tepsik elnyelik az ételek hőjét és igen felforrósodhatnak.

Ügyeljen rá, hogy csak mikrohullámú sütőben való használatra alkalmas eszközöket használjon. Ne használjon acélból készült eszközöket vagy arany, illetve ezüst szegéllyel ellátott edényeket.

Ha a sütő ki van kapcsolva, ne hagyjon benne semmilyen tartozékot vagy tárgyat. A károk elkerülése érdekében soha ne kapcsolja be üresen a sütőt.

Ne használjon porcelán, kerámia vagy agyag edényeket, ha ezek anyagában pórusok vannak, vagy ha a belsejük nem mázas. Meleg állapotban a pórusokba jutó nedvesség repedéseket idézhet elő. Csak mikrohullámú sütőben való használatra alkalmas eszközöket használjon.

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

Legyen elővigyázatos, ha alkohol-tartalmú ételeket melegít, mert 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 mellett nem javasolt fém edények, villák, kések, kanalak vagy fagyasztott élelmiszereknél fém kapcsok / zárak használata.
A melegítést követően keverje össze az ételt vagy hagyja pihenni egy kicsit, amíg a hő egyenletesen eloszlik.

Rendszeresen tisztítsa meg a sütőt és távolítsa el belőle az ételmaradékokat.
A tisztítás elmulasztása a sütő belső felületeinek károsodását idézheti elő. Ez negatívan befolyásolja a készülék hasznos élettartamát és potenciális veszélyhelyzetet is okozhat.

A SÜTŐ CSATLAKOZTATÁSA ELŐTT:



A készülék csatlakoztatása előtt olvassa át alaposan a használati utasítást. A készülék nem megfelelő csatlakoztatása vagy használata miatt szükségessé váló javítás vagy egyéb követelés esetén a garancia nem érvényesíthető.

A KÉSZÜLÉK ELSŐ ALKALOMMAL TÖRTÉNŐ HASZNÁLATA ELŐTT

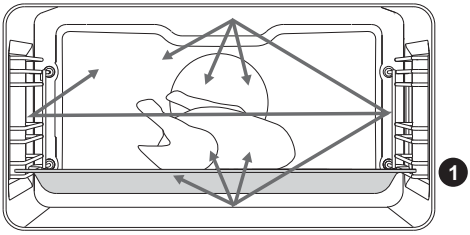
A készülék átvételét követően vegyen ki a sütőből mindent – beleértve a szállításhoz szükséges eszközöket is.
Tisztítsa meg a tartozékokat meleg víz és hagyományos tisztítószer segítségével. Ne használjon súrolószereket.

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

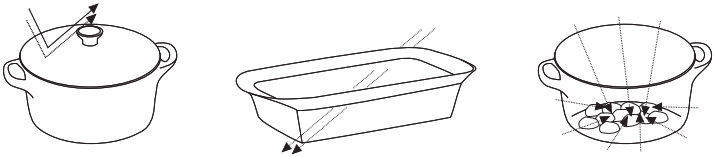
MIKROHULLÁM FUNKCIÓ

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 FŐZÉSI FOLYAMAT LÉPÉSEI (1–6)

1. LÉPÉS: A KÉSZÜLÉK ELSŐ ALKALOMMAL TÖRTÉNŐ BEKAPCSOLÁSA

AZ ÓRA BEÁLLÍTÁSA

A készülék csatlakoztatását követően vagy egy hosszabb áramkimaradás után a kijelzőn a 12:00 jelzés villog.
Állítsa be a napi időt.

Minden egyes beállítás a GOMB megnyomásával hagyható jóvá.



Az idő beállításához nyomja meg a GOMBOT.



Forgassa el a GOMB-ot és a pipával hagyja jóvá a beállítást.

A sütő akkor is működni fog, ha az óra nincs beállítva. Ugyanakkor ilyen esetben az időzítő funkciók nem elérhetőek (lásd AZ IDŐZÍTŐ FUNKCIÓK BEÁLLÍTÁSA FEJEZETET). Néhány perc elteltével a készülék készenléti üzemmódba kapcsol.

AZ ÓRA BEÁLLÍTÁSÁNAK MÓDOSÍTÁSA

Az óra beállításai akkor módosíthatók, ha nincs időzítő funkció aktiválva (lásd AZ ÁLTALÁNOS BEÁLLÍTÁSOK KIVÁLASZTÁSA fejezetet).

A NYELV KIVÁLASZTÁSA

Ha nem elégedett azzal a nyelvvel, amelyen az üzenetek megjelennek a kijelzőn, válasszon másikat. A gyári beállítás az angol nyelv.



Forgassa el a GOMBOT és válasszon egy nyelvet a listából. HAGYJA JÓVÁ a kiválasztást.
A főmenü jelenik meg.

2. LÉPÉS: AZ ALAP FŐZÉSI MENÜK ÉS BEÁLLÍTÁSOK KIVÁLASZTÁSA

A sütőben történő ételkészítés folyamata több módon vezérelhető:



Forgassa el a GOMBOT és válassza ki az ikont. Az ikon színe ekkor fehérre változik, felül pedig megjelenik a választott menü NEVE.

Minden egyes beállítás a GOMB megnyomásával hagyható jóvá.

Automatikus üzemmód e

Ennél az üzemmódnál először válassza ki az étel típusát. Ezt követi a mennyiség, az átsültségi fok és főzés végének automatikus beállítása.
A program gyárilag beállított receptek széles választékát kínálja, amelyeket profi szakácsok és táplálkozási szakértők is áttekintettek.

Mikrohullám

Ez az üzemmód ideális főzéshez, sütéshez és ételek kiolvasztásához.

Professzionális üzemmód

Ez az üzemmód bármilyen típusú és mennyiségű étel készítéséhez ideális. Valamennyi beállítást a felhasználó választja ki.

A) ÉTELKÉSZÍTÉS AZ ÉTEL TÍPUSÁNAK MEGVÁLASZTÁSÁVAL (Auto üzemmód)



Forgassa el a GOMBOT és válassza ki az ételkészítés módját.



Válassza ki az étel típusát és magát az ételt.



A kijelzőn ekkor megjelennek a gyári beállítások. Forgassa el a GOMBOT és a GOMB megnyomásával erősítse meg a beállítások módosításának szándékát.

- Mennyiség
- Pirítottsági fok
- Késleltetett indítás
- Ételkészítés időtartama

Ha az időzítő funkciót választja – ételkészítés időtartama az **Auto** üzemmódban, a program a Professzionális (Pro) menüt nyitja meg.

Mikrohullámú üzemmódok esetében az időzítő funkció – késleltetett indítás – nem áll rendelkezésre.

495657

ELŐMELEGÍTÉS

Egyes ételek az **Auto** üzemmódban szintén tartalmaznak előmelegítést .

Az étel kiválasztásakor a következő üzenet jelenik meg a kijelzőn: **"A választott program előmelegítést tartalmaz."** Az előmelegítés megkezdődött. Még ne helyezze be az ételt. A kijelzőn a °C jel fog villogni.

Amint a beállított hőfok elérésre került, az előmelegítés befejeződik és hangjelzés lesz hallható.

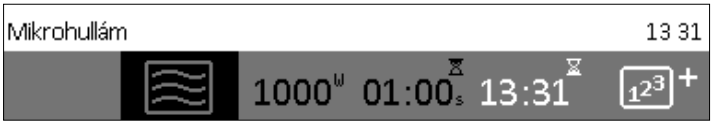
A kijelzőn a következő üzenet jelenik meg: **"Az előmelegítés befejeződött".** Helyezze be az ételt. Nyissa ki az ajtót vagy hagyja jóvá a GOMB megnyomásával. A program ezt követően folytatja az ételkészítést a megadott beállításokkal.

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

B) FŐZÉS MIKROHULLÁMMAL



Forgassa el a GOMBOT és válassza ki a **mikrohullámot**.



A következő alap-beállítások lehetségesek:
- üzemmód
- működési teljesítmény vagy hőfok (kombinált üzemmódok esetén)

Érintse meg a START gombot.
A kijelzőn a választott beállítások és az idő visszaszámlálása lesz látható.

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

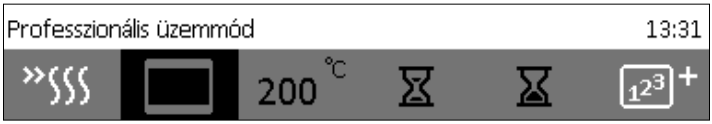
ÜZEM-MÓD	LEÍRÁS	GYÁRI HŐFOK-BEÁLLÍTÁS (°C)	TELJESÍT-MÉNY (W)
	KOMBINÁLT ÜZEMMÓDOK / MIKROHULLÁMOT IS TARTALMAZÓ ÜZEMMÓDOK		
	**MIKROHULLÁMOT TARTALMAZÓ ÜZEMMÓDOK** A mikrohullámok főzésre és kiolvasztásra alkalmazhatók. Lehetővé teszik a gyors és hatékony főzést úgy, hogy közben az ételek színe és formája nem változik meg.	-	1000
	**FORRÓ LEVEGŐ ÉS MIKROHULLÁMOK** Ez az üzemmód ideális minden típusú hús, ragu, zöldség, pite, torta, kenyér és gratinítozott ételek készítésére (minden olyan ételhez, ami hosszabb elkészítési időt igényel).	160	600
	**GRILL LÉGKEVERÉSSEL ÉS MIKROHULLÁMOKKAL** Ez a kombináció kisebb darab húsok, halak és zöldségek elkészítéséhez ideális. Gyors ételkészítést tesz lehetővég, az ételek teteje pedig ropogósra süthető.	200	600

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.

C) ÉTELKÉSZÍTÉS A MŰKÖDÉSI MÓD MEGVÁLASZTÁSÁVAL (Professzionális üzemmód)



Forgassa el a GOMBOT és válassza ki a **Professzionális (Pro) üzemmódot.**



Válassza ki saját beállításait:
- előmelegítés
- rendszer
- sütő hőfoka

Egyéb beállítások:
- Ételkészítés időtartama
- Késleltetett indítás
- Ételkészítés több lépésben

Ezt követően érintse meg a START gombot.
Valamennyi kiválasztott beállítás látható lesz a kijelzőn.

A kijelzőn mindaddig villog a °C jelzés, amíg a beállított hőfok elérésre nem kerül. A főzési / sütési üzemmódok működés közben nem módosíthatók.

ELŐMELEGÍTÉS
Használja az előmelegítés funkciót, ha a lehető leggyorsabban szeretné a sütőt a kívánt hőfokra felmelegíteni.
Az ikon kiválasztásával az előmelegítés funkció bekapcsol, a kijelzőn pedig a következő üzenet lesz látható: **“Az előmelegítés megkezdődött”.**
Még ne helyezze be az ételt. A kijelzőn a °C jelzés fog villogni.
Amint a beállított hőfok elérésre került, az előmelegítés befejeződik és hangjelzés lesz hallható.
A kijelzőn a következő üzenet jelenik meg: **"Az előmelegítés befejeződött".** Helyezze be az ételt. Nyissa ki az ajtót vagy hagyja jóvá a GOMB megnyomásával. A program ezt követően folytatja az ételkészítést a megadott beállításokkal.

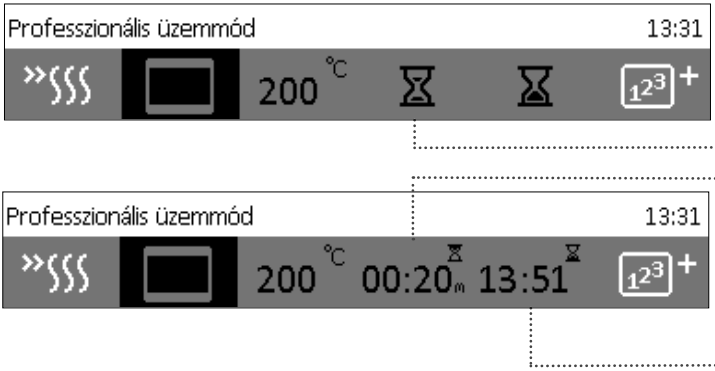
Ha előmelegítés funkció van beállítva, a késleltetett indítás funkció nem használható.

ÉTELKÉSZÍTÉSI ÜZEMMÓDOK (modelltől függően)

ÜZEM-MÓD	LEÍRÁS	GYÁRI HŐFOK-BEÁL-LÍTÁS (°C)
	ÜZEMMÓDOK	
	**FELSŐ ÉS ALSÓ ÉGŐ** A sütő alján és tetején elhelyezett égők egyenletesen sugározzák a hőt a sütő belsejébe. A tészta vagy hús csak egyetlen szinten süthető.	200
	**FELSŐ ÉGŐ** Csak a sütőtér felső részén elhelyezett égő sugározza a hőt. Ez az égő ideális az ételek tetejének megpirítására.	150
	**ALSÓ ÉGŐ** Csak a sütőtér alsó részén elhelyezett égő sugározza a hőt. Ez az égő ideális az ételek alsó részének megpirítására.	160
	**GRILL** Csak a nagy grill szett részét képező grill égő működik. Ez az üzemmód ideális néhány melegszendvics vagy grillkolbász megsütéséhez, vagy kenyérpirításhoz.	240
	**NAGY GRILL** A felső égő és a grill égő működik. A hőt közvetlenül a sütő tetején elhelyezett grill égő sugározza. A melegítő hatás növelése érdekében a felső égő is aktív. Ez az üzemmód kisebb mennyiségű melegszendvics vagy grillkolbász sütésére, illetve kenyérpirításra ideális.	240
	**GRILL LÉGKEVERÉSSEL** A grill égő és a ventilátor működik. Ez a kombináció ideális húsok grillezésére, valamint nagyobb darab hús vagy szárnyas sütésére egy szinten. Ez az üzemmód használható gratinírozott ételek elkészítésére vagy az ételek felső részének ropogósra sütésére.	170
	**FORRÓ LEVEGŐ ÉS ALSÓ ÉGŐ** Az alsó égő, a kerek égő és a ventilátor működik. Ez az üzemmód ideális pizza, szaftos tészta, gyümölcstorták, kelt tészta és omlós tészta sütésére, egyidőben több szinten is.	200
	**3D FORRÓ LEVEGŐ** A kerek égő és a ventilátor működik. A sütőtér hátsó falán elhelyezett ventilátor biztosítja a forró levegő folyamatos keringését a sült vagy a tészta körül. Ez az üzemmód ideális hús és tészta sütésére, egyidőben több szinten is.	180
	**ECO SÜTÉS** [1] Ennél az üzemmódnál az energia-felhasználás a sütés során optimalizált. Ez az üzemmód ideális húsok és tészták sütésére.	180
	**ALSÓ ÉGŐ ÉS LÉGKEVERÉS** Ez az üzemmód ideális alacsonyabb kelt tészták sütésére, valamint gyümölcsök és zöldségek befőzésére.	180
	**HÚSOK AUTOMATIKUS SÜTÉSE – AUTO SÜTÉS ÜZEMMÓD** Ennél az üzemmódnál a felső égő működik, a grill égővel és a kerek égővel kombinálva. Valamennyi típusú hús sütésére ideális.	180

[1] Ez használatos az energia-hatékonyság meghatározására, az EN 60350-1 szabvány alapján.

IDŐZÍTŐ FUNKCIÓK – IDŐTARTAM



Az **"Időtartam"** beállítás az alap Professzionális (Pro) üzemmódban választható ki.

Ételkészítés időtartama

Késleltetett indítás

Ételkészítés időtartama

Ennél az üzemmódnál meghatározható a sütő működésének időtartama (ételkészítés időtartama). Állítsa be a kívánt időtartamot, majd hagyja jóvá a beállítást. Az ételkészítés végének időpontja ennek megfelelően alakul. Az ételkészítés megkezdéséhez nyomja meg a START gombot. Valamennyi kiválasztott beállítás látható lesz a kijelzőn. Az idő "0"-ra állításával valamennyi időzítő funkció törölhető.

A késleltetett indítás beállítása

Ennél az üzemmódnál meghatározható a az ételkészítési folyamat időtartama, valamint az az időpont, amikor be szeretné fejezni az ételkészítés folyamatát (ételkészítés vége). Ügyeljen rá, hogy az órán be legyen állítva az aktuális napi idő.

Példa:
Aktuális napi idő: 12:00 óra
Ételkészítés időtartama: 2 óra
Ételkészítés vége: 18:00 óra

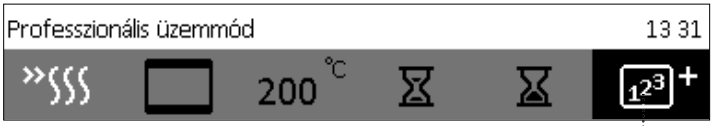
Először állítsa be az ételkészítés időtartamát – pl. 2 óra. Az aktuális idő és a főzés időtartamának összege lesz látható a kijelzőn (14:00 óra). Ezt követően állítsa be az ÉTELKÉSZÍTÉS VÉGÉT és állítsa be az időpontot (18:00 óra). Az ételkészítés folyamatának elindításához nyomja meg a START gombot. Az időzítő várni fog a főzési folyamat megkezdésére. A kijelzőn a következő üzenet lesz látható: **"Az ételkészítés kezdete késleltetve van. Az ételkészítés 16:00-kor indul."**

A beállított időtartam elteltével a sütő működése automatikusan leáll (ételkészítés vége). Hangjelzés lesz hallható, ami a FIGYELMEZTETÉS gomb megnyomásával kapcsolható ki. Egy perc elteltével a hangjelzés automatikusan kikapcsol.

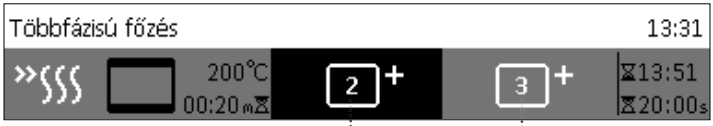
Néhány perc elteltével a készülék készenléti üzemmódba kapcsol. A kijelzőn megjelenik az aktuális napi idő.

ÉTELKÉSZÍTÉS TÖBB LÉPÉSBEN

Ez az üzemmód lehetővé teszi három különböző beállítás kombinációját egyetlen sütési folyamattá.
Válasszon ki különféle beállításokat ahhoz, hogy saját ízlése szerint készíthesse el az ételt.

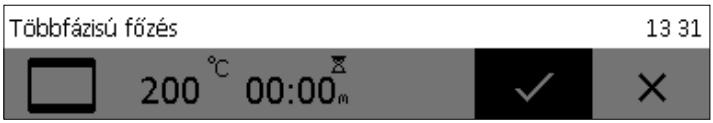


Az "Ételkészítés több lépésben" beállítás az alap Professzionális (Pro) üzemmód és a mikrohullám üzemmód esetében választható ki.



Választás:
2. lépés
3. lépés

Az első lépés már ki lesz választva, mert az időzítő funkciók már beállításra kerültek.



Hagyja jóvá a kiválasztást a PIPA érintésével.

A sütő bekapcsolásához nyomja meg a START ikont. A sütő azonnal működésbe lép, az 1. lépésnél meghatározott beállításokkal. (A kijelző alján egy csík jelzi, az ételkészítés melyik lépése van éppen folyamatban.) Ha a beállított időtartam eltelt, az ételkészítés 2., majd 3. lépése következik – amennyiben beállításra került.

Ha működés közben törölni szeretne egy lépést, forgassa el a GOMBOT, válassza ki a törölni kívánt lépést és nyomja meg az X jelet. Ez csak olyan lépések esetében működik, amelyek még nem kezdődtek meg.

3. LÉPÉS: A FŐZÉSI/SÜTÉSI FOLYAMAT KEZDETE

Az ételkészítési folyamat megkezdése előtt a START/STOP gomb villog.

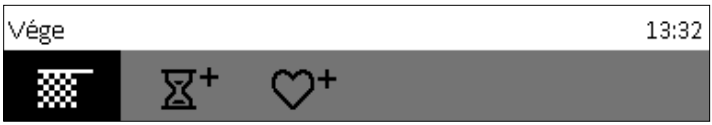
A folyamat a START gomb rövid érintésével indítható el. Az aktuális beállítások főzés/sütés közbeni megváltoztatásához forgassa el a GOMBOT.



4. LÉPÉS: A FŐZÉS/SÜTÉS VÉGE ÉS A SÜTŐ KIKAPCSOLÁSA

A főzés/sütés folyamatának elindításához nyomja meg és tartsa egy ideig benyomva a START/STOP gombot.

Ha az ételkészítés folyamata befejeződött, a kijelzőn a következő üzenet lesz olvasható: **"A program befejeződött. Jó étvágyat!"**



Forgassa el a GOMBOT a Vége menu ikonjainak kijelzéséhez.



Vége!

Az ételkészítés folyamatának befejezéséhez nyomja meg ezt az ikont. A kijelzőn ekkor a főmenü jelenik meg.



Főzés/sütés időtartamának meghosszabbítása

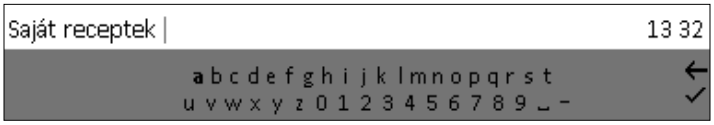
Az ételkészítés folyamata az ikon kiválasztásával meghosszabbítható. Új idő állítható be az ételkészítési folyamat végének (lásd az Időzítő funkciók fejezetet).



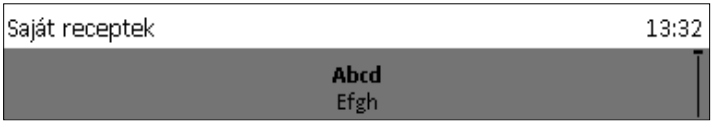
Hozzáadás a saját receptekhez

Ez a funkció lehetővé teszi a választott beállítások elmentését a sütő memóriájában és ezek újbóli használatát egy következő alkalommal.

A FELHASZNÁLÓ ÁLTAL LÉTREHOZOTT PROGRAMOK ELMENTÉSE (SAJÁT RECEPTEK)

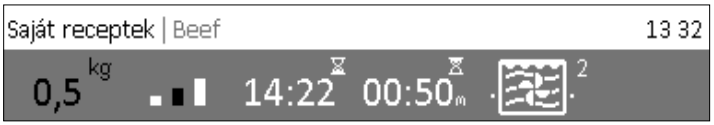


Válassza ki az ikont ♡+ és írja be az elnevezést a GOMB elforgatásával és a megfelelő betűk jóváhagyásával. Ha szükséges, a nyíl segítségével tud karaktereket törölni; az elnevezés a pipa érintésével hagyható jóvá.



Válassza ki az étel típusát.
A beállítások elmentéséhez nyomja meg a GOMBOT.

A sütő memóriájában elmentett kedvenc receptek bármikor betölthetők és használhatók. A folyamat és a beállítások a főmenüben a ♡ ikon érintésével választhatók ki.



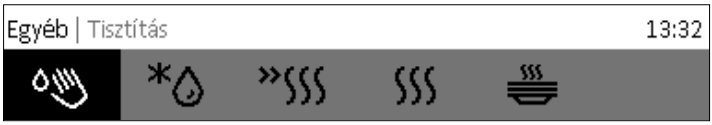
A kijelzőn a gyárilag beállított értékek jelennek meg, amelyek módosíthatók.

Hagyja jóvá, majd érintse meg a START gombot a sütő elindításához.

5. LÉPÉS: TOVÁBBI FUNKCIÓK KIVÁLASZTÁSA



Válassza ki a főmenüben a További (**Extra**) opciót a további funkciók menü megjelenítéséhez.



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

Aqua clean

Ez a funkció a foltok és étel-lerakódások eltávolítására szolgál. Töltsön 0.6 liter vizet egy üvegtálba és helyezze el az alsó szinten. 30 perc elteltével a sütő zománcozott falaira lerakódott ételmaradékok feloldódnak és egy nedves ruha segítségével könnyen letörölhetők lesznek.
A funkciót akkor használja, ha a sütő már teljesen lehűlt! (Lásd a Tisztítás ÉS KARBANTARTÁS FEJEZETET.)

Kiolvasztás

Ennél az üzemmódnál a levegő az égők működése nélkül kering a sütőtérben. Ilyenkor csak a ventilátor működik. Ez a funkció ideális fagyasztott ételek lassú kiolvasztására (torták, tészta, kenyér, zsemle és gyorsfagyasztott gyümölcsök).
A megfelelő ikon kiválasztásával meghatározhatja az étel típusát, tömegét, valamint a kiolvasztás kezdetének és végének időpontját. A kiolvasztási idő felénél az ételeket meg kell fordítani, fel kell keverni vagy szét kell választani – amennyiben össze voltak fagyva.

Gyors előmelegítés

Akkor használja az előmelegítés funkciót, ha a lehető leggyorsabban szeretné a sütőt a kívánt hőfokra melegíteni. Ez az üzemmód nem alkalmas főzésre. Ha a sütő hőfoka elérte a beállított értéket, az előmelegítés befejeződött és a sütő kész a választott üzemmódban való ételkészítésre.

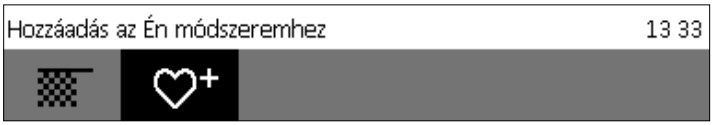
Melegítés:

A melegítés üzemmód segítségével a már elkészített ételek melegen tarthatók. Válassza ki az ikont a hőfok, valamint a melegítés kezdetének és végének beállításához.

Edénymelegítés

Ez a funkció az étkészlet (tányérok és csészék) tálalás előtti melegítésére szolgál – így az ételek tovább melegen tarthatók. A hőfok beállításához, illetve a melegítés kezdetének és végének meghatározásához nyomja meg az ikont.

Amikor a folyamat befejeződött, a kijelzőn a következő üzenet lesz olvasható: **“A program befejeződött. Jó étvágyat!”**



A Vége (End) menü ikonjainak megjelenítéséhez forgassa el a GOMBOT.

GYEREKZÁR

A funkció bekapcsolásához nyomja meg a ZÁR gombot (kulcs ikon). A kijelzőn a következő üzenet lesz látható: **"Gyerekzár bekapcsolva."** A gyerekzár kikapcsolásához érintse meg ismét a zár gombot.

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, az üzemmódok, illetve a további funkciók nem módosíthatók. Ilyenkor csak a főzés/sütés folyamata szakítható meg vagy kapcsolható ki.
A gyerekzár a sütő kikapcsolását követően is aktív marad. Egy új sütési mód kiválasztásához először ki kell kapcsolni a gyerekzárat.

SÜTŐ VILÁGÍTÁS

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

A STOPPER BEÁLLÍTÁSA

A stopper funkció a sütő működésétől függetlenül is beállítható. A gomb megnyomásával indítható el. A leghosszabb lehetséges beállítás 10 óra. Amikor a beállított időtartam eltelt, hangjelzés lesz hallható, ami bármely gomb érintésével kikapcsolható. Egy perc elteltével a hangjelzés automatikusan kikapcsol.

6. LÉPÉS: ÁLTALÁNOS BEÁLLÍTÁSOK KIVÁLASZTÁSA



Válassza a Beállítások opciót a főmenübe a különféle lehetséges beállítások megjelenítéséhez.



A menüben való navigáláshoz nyomja meg a GOMBOT. Az egyes beállításokat a GOMB megnyomásával hagyhatja jóvá.

Nyelv

Válassza ki a kijelző szövegének nyelvét.

Idő

A készülék első alkalommal történő bekapcsolását követően, vagy hosszabb ideig (több, mint egy hét) tartó kikapcsolt állapota után állítsa be a napi időt. Állítsa be az ÓRÁT – idő. Ezt követően a kijelzés módja is megválasztható az “Idő megjelenítése” mezőben: digitális vagy analóg.

Hang

A hangjelzés hangereje akkor állítható be, ha semmilyen időzítő funkció nem aktív (csak a napi idő látható a kijelzőn).
Ebben a menüben a következő beállítások lehetségesek: gombok hangereje.

Kijelző

Ebben a menüben a következőket állíthatja be:
Megvilágítás
Éjszakai üzemmód – állítsa be az időt, amíg azt szeretné, hogy a kijelző kikapcsolt állapotban legyen.

Beállítások főzés közben

Ebben a menüben a következők beállítására van lehetőség:
Sütő világítás működés közben – a sütő világítás kikapcsol, ha működés közben kinyitásra kerül a sütő ajtaja.

Egyéb beállítások

Gyári beállítások



Áramkimaradás vagy a készülék kikapcsolása után az extra felhasználói beállítások visszaállnak.

A RENDSZEREK (FŐZÉSI MÓDOK) LEÍRÁSA ÉS FŐZÉSI TÁBLÁZATOK

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

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

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

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

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.

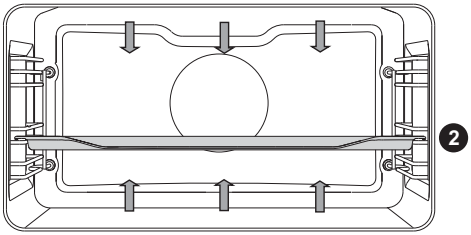
Ha sütőpapírt használ, ügyeljen rá, hogy az magas hőfokon is hőálló legyen. Nagyobb darab hús vagy tészta sütésekor nagy mennyiségű gőz képződhet a sütőben, ami az ajtón csapódik le. Ez természetes jelenség, ami nem befolyásolja a készülék működését. A főzés végeztével törölje át az ajtót és az ajtó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

FŐZÉSI MÓDOK

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)
MESO				
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.

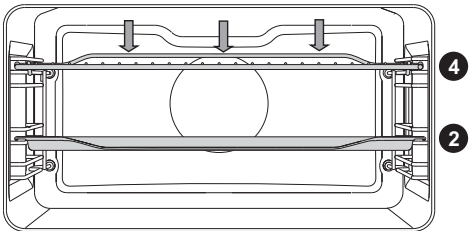
Ételtípus	Szint (alulról)	Hőfok (°C)	Sütési idő (perc)
PECIVO			
Fehér kenyér*	2	180-190	60
Hajdina kenyér*	2	180-190	50
Teljes kiőrlésű kenyér*	2	180-190	50
Rozskenyér*	2	180-190	50
Tönköly*	2	180-190	60
Édes felfújt	1	170-180	35-45
Felfújt	1	170-180	35-45
Zsömle *	2	200-220	30-40
Diós torta	1	180	55-60
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	180-190	30-40
Gyümölcstorta	2	130	120
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.

NAGY GRILL, GRILL



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

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

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.

Grillezési táblázat – kis grill

Ételtípus	Tömeg (g)	Szint (alulról)	Hőfok (°C)	Főzési idő (perc)
HÚS				
Beefsteak, véres	180 g/kom	4	240	18-21
Sertéstarja csont nélkül	180 g/kom	4	240	18-22
Hússzeletek / darabok	180 g/kom	4	240	20-22
Grillkolbász	100 g/kom	4	240	11-14
TÉSZTA				
Pirítós kenyér	/	4	240	3-4
Melegszendvics	/	4	240	5-7

Grillezési táblázat - nagy grill

Ételtípus	Tömeg (g)	Szint (alulról)	Hőfok (°C)	Sütési idő (perc)
MESO				
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

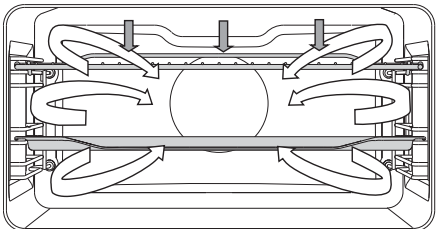
Amikor tepsiben lévő ételeket grillez, ügyeljen rá, hogy elegendő folyadék legyen alatta, hogy ne égjen oda. Sütés közben fordítsa meg a húst.
Ha pisztrángot süt, törölje a halat szárazra egy papírtörlő segítségével. Szórjon a belsejébe fűszereket, majd kenjen rá kívülről olajat és helyezze a rácsra.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

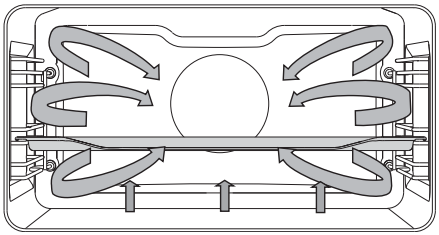


Ennél a működési módnál a grill égő és a ventilátor működik egyidőben. Ideális hús, hal és zöldség grillezésére.

(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.

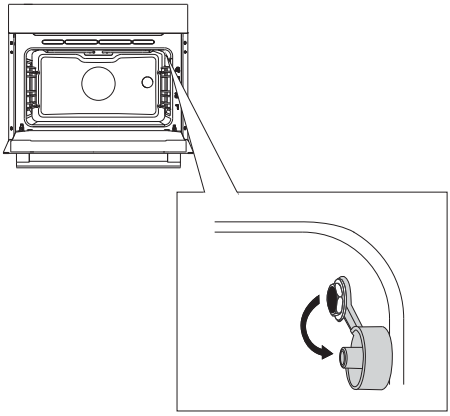
(Lásd a FELSŐ ÉS ALSÓ ÉGŐ üzemmódnál leírt funkciókat és tippeket.)

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

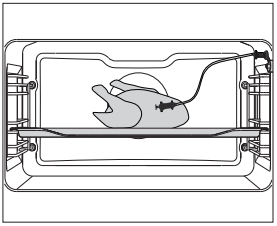
Sütés hússzondával (modelltől függően)

Ennél az üzemmódnál az étel közepén elérni kívánt hőfokot állítsa be. A sütő addig működik, amíg az étel belsejében elérésre nem kerül a beállított hőfok. A maghőmérséklet mérése a hússzondával történik.

A hússzonda mikrohullámos üzemmódok esetében nem használható.



1 Távolítsa el a fém fedelet (a konnektor a sütő jobb oldali falának első részén, a felső sarokban található).



2 Csatlakoztassa a hússzonda villásdugóját a konnektorba és szúrja bele a szondát az ételbe. (Ha bármilyen időzítő funkció aktív volt, az törlődni fog).



Válassza ki az üzemmódot (alsó égő és ventilátor).

A gyárilag beállított hőfok és a szonda hőfoka lesz látható a kijelzőn.
Érintse meg a START gombot.

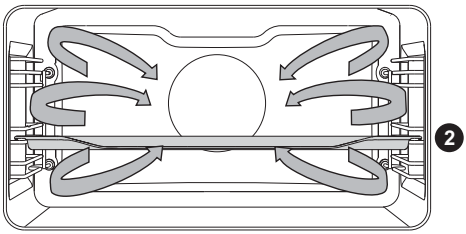
A sütés során az emelkedő maghőmérséklet lesz látható a kijelzőn (a kívánt maghőmérséklet a sütési folyamat során módosítható).
Amikor a beállított maghőmérséklet elérésre kerül, a sütési folyamat leáll.
Hangjelzés lesz hallható, ami bármely gomb érintésével kikapcsolható. Egy perc elteltével a hangjelzés automatikusan kikapcsol és a kijelzőn az óra jelenik meg.

A sütési folyamat befejezését követően helyezze vissza a fém fedelet a hússzonda konnektorába.



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

3D 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.

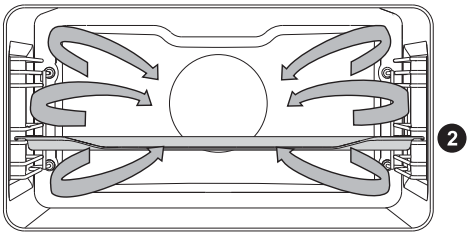
Az egyenletes sülés érdekében ügyeljen rá, hogy a sütemények azonos vastagságúak legyenek.

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	40	240



A mély tepsit ne tegye az első szintre.

ECO SÜTÉS

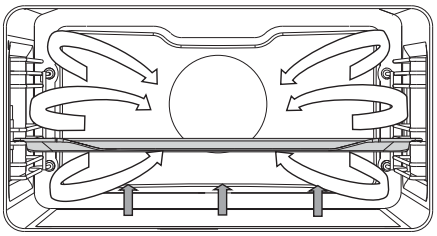


A kerek égő és a ventilátor működik. A sütő hátsó falán elhelyezett ventilátor biztosítja a forró levegő folyamatos keringetését a sült vagy a tészta körül.

Étel típusa	Szint (alulról)	Hőfok (°C)	Sütési idő (perc)
HÚS			
Sertéssült, 1 kg	2	190	150-170
Sertéssült, 2 kg	2	190	160-190
Marhasült, 1 kg	2	210	120-140
HAL			
Egész hal, 200 g/darab	2	200	40-50
Halfilé, 100 g/darab	2	210	25-35
TÉSZTA			
Nyomott sütemény*	2	180	25-30
Kis cupcake	2	190	30-35
Piskótatekercs	2	190	15-25
Gyümölcstorta, omlós sütemény	2	190	55-65
ZÖLDSÉG			
Gratinírozott burgonya	2	190	40-50
Lasagne	2	200	40-50
FAGYASZTOTT ÉLELMISZEREK			
Sült hasábburgonya, 1 kg	2	220	25-40
Csirkemell-érmék, 0.7 kg	2	220	25-35
Rántott halszeletek, 0.6 kg	2	220	20-30

A mély tepsit ne tegye az első szintre.

ALSÓ ÉGŐ ÉS VENTILÁTOR



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

Ételtípus	Szint (alulról)	Hőfok	Főzési idő (perc)
GYÜMÖLCS:			
Eper	2	180	20-30
Csonthéjas gyümölcsök	2	180	25-40
Gyümölcspép	2	180	25-40
ZÖLDSÉGEK:			
Savanyú uborka	2	180	25-40
Bab/sárgarépa	2	180	25-40

BEFŐZÉS

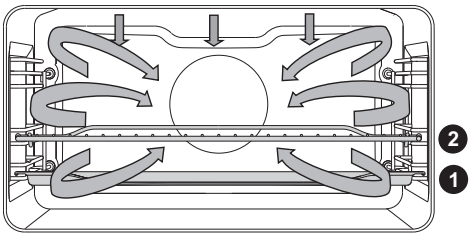
Készítse elő a befőzni kívánt élelmiszereket és az üvegeket a szokásos módon. Használjon gumi tömítőgyűrűvel és üveg fedéllel ellátott befőttes üvegeket. Ne használjon csavaros vagy fém fedelű befőttes üvegeket, sem fém edényeket. Ügyeljen rá, hogy az üvegek azonos méretűek legyenek, ugyannyi legyen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

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

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

Étel	Mennyiség (L)	T = 170 °C – 180 °C amíg buborékok meg nem jelennek az üvegekben / amíg az üvegekben lévő folyadék forrni nem kezd	Hőfok a forrás kezdetén – amikor az első buborékok megjelennek	Pihentetési idő a sütőben (perc)
GYÜMÖLCS				
Eper	6×1 l	40-55	kikapcsolás	25
Csonthéjas gyümölcsök	6×1 l	40-55	kikapcsolás	30
Gyümölcspép	6×1 l	40-55	kikapcsolás	35
ZÖLDSÉGEK				
Savanyú uborka	6×1 l	40-55	kikapcsolás	30
Bab, sárgarépa	6×1 l	40-55	120°C, 60 perc	30

HÚS AUTOMATIKUS SÜTÉSE – AUTO SÜTÉS ÜZEMMÓD



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

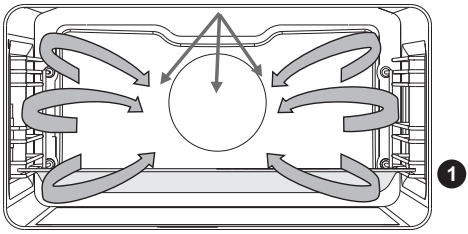
Ha közvetlenül a rácson grillez, kenje meg olajjal, hogy a hús ne tapadjon rá és a harmadik szinten helyezze el. Tegyen be egy csepp-tálcát a második szintre. Ha a húst tepsiben süti, a második szintre helyezze be a tepsit.

Ételtípus	Tömeg (g)	Szint (alulról)	Hőfok (°C)	Sütés időtartama (perc)	Mag- hőmérséklet
Marha bélszín	1000	2	190-210	50-70	55-75*
Csirke - egész	1500	2	170-190	60-75	85-90
Csirke - egész	2000	2	170-190	90-110	85-90
Pulyka	4000	2	160-180	150-80	85-90
Sertéssült	1000	2	150-170	100-120	70-85
Fasírt	1000	2	160-180	70-80	75-80
Borjú	1000	2	170-190	85-105	55-75
Bárány	1000	2	170-190	50-60	70-80
Szarvas	1000	2	170-190	50-65	70-80
Hal	1500	2	160-180	35-55	75-85
Csirke – comb	1000	2	180-200	45-55	85-90

* véres = 55–60 °C; közepesen átsült = 65–70 °C; jól átsült = 70–75 °C

KOMBINÁLT RENDSZEREK

FORRÓ LEVEGŐ ÉS MIKROHULLÁM



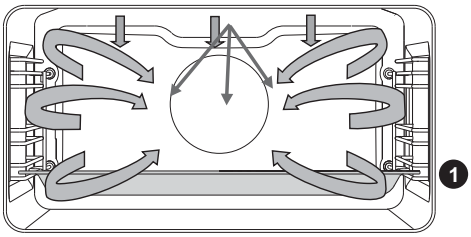
Ennél az üzemmódnál az étel mikrhullám és grill kombinációjával készül el.

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

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

GRILL LÉGKEVERÉSSEL + MIKROHULLÁM



T+Ez az üzemmód az ételkészítés időtartamának lerövidítése érdekében a mikrohullámokat légkeveréses grillezéssel kombinálja.
Teljesítmény-fokozatok: 90, 180, 360, 600 W
A tepsit az 1. szintre helyezze.

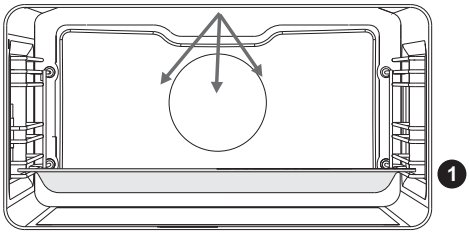
Étel	Tömeg (g)	Teljesítmény (W)	Hőfok (°C)	Időtartam (perc)
HÚS				
Borjúsült	1500	360	170-190	70-90
Bárány – borda	1500	360	170-190	70-90
Fasírt	1000	360	180-190	30-40
Szárnyas – mell	500	360	180-200	25-35
Kacsamell	1000	360	190-200	25-35
Sertéssült	1500	170-200	600	60-80
Marhasült	1500	180-190	600	60-80
Csirke, egész	1500	190-200	360	30-35
Csirke, fél	1500	190-200	360	25-30
Csirkecomb	1000	190-200	180	30-40
TÉSZTA				
Rétes – édes	/	600	180-200	15-20
ZÖLDSÉG				
Cannelloni	/	600	180-200	10-15
Ukrán káposztás tekercsek	/	750	180-200	25-35
Gratinírozott burgonya	800	600	180-200	25-35

A mikrohullámot alkalmazó üzemmódoknál ne használjon fém edényeket vagy eszközöket.

Ne melegítse elő a 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.

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

A készülék ajtaja

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

HAGYOMÁNYOS SÜTŐTISZTÍTÁS

A makacs szennyeződések eltávolítására használhatja a 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.

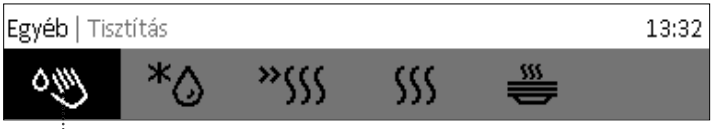
A makacs szennyeződések és a korom eltávolítására használjon hagyományos sütőtisztító szert. Öblítse át alaposan a felületeket tiszta vízzel, így eltávolítva a tisztítószer maradványait.
Soha ne használjon erős tisztítószereket, súrolószereket, súroló hatású szivacsokat, folteltávolító vagy rozsdaoldó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

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

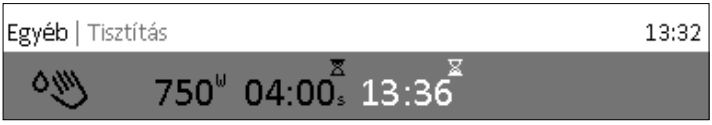
A sütő, a sütőtér és a tepsik speciális zománcbevonattal vannak ellátva, a sima és ellenálló felület biztosítása érdekében. Ez a speciális bevonat megkönnyíti a szobahőmérsékleten való tisztítást.

AZ AQUA CLEAN FUNKCIÓ HASZNÁLATA A SÜTŐ TISZTÍTÁSÁHOZ

Töltsön 0.3 liter vizet egy üvegtálba és helyezze el az alsó szinten.



A főmenüben válassza ki az "Extra/További funkciók" opciót, majd válassza ki az Aqua Clean ikont.



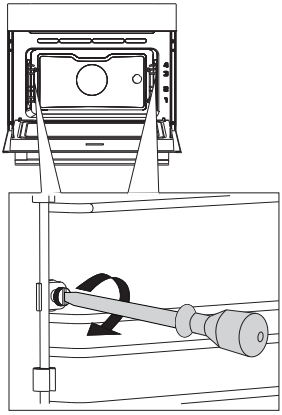
Nyomja meg a START gombot.

40 perc elteltével a sütő zománcozott falaira lerakódott ételmaradékok feloldódnak és egy nedves ruha segítségével könnyen letörölhetők lesznek.

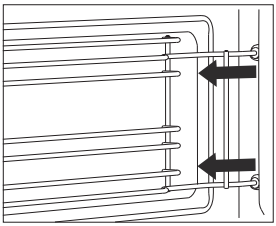
Az Aqua Clean funkciót akkor használja, ha a sütő már teljesen lehűlt.

A SÍNEK KIVÉTELE ÉS TISZTÍTÁSA

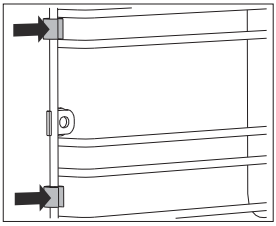
A sínek tisztítására csak hagyományos tisztítószereket használjon.



1 Lazítsa ki a csavart egy csavarhúzó segítségével.



2 Húzza ki a síneket a sütő falában lévő lyukakból.



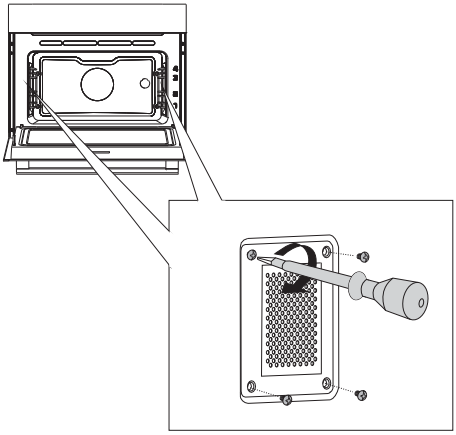
Ügyeljen rá, hogy ne veszítse el a sínekre szerelt távtartókat. Tisztítás után helyezze vissza távtartókat, ellenkező esetben szikrák képződhetnek.

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

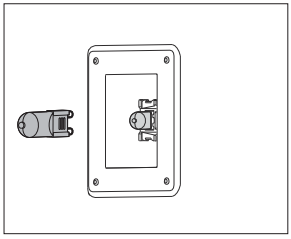
AZ IZZÓ CSERÉJE

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

Használjon Phillips (csillag) csavarhúzót.
(Halogén izzó: G9, 230 V, 25 W)

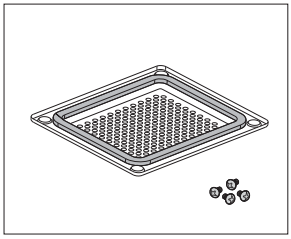


1 Lazítsa ki a fedelet tartó csavarokat. Távolítsa el a fedelet és az üveget.



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 kerül kijelzésre: ERRXX ... * XX a számot/ hibakódot jelenti.	Hiba merült fel az elektronikus modul működésében. Áramtalanítsa a készüléket néhány percre, majd kapcsolja be újra és állítsa be a napi időt. Ha a hiba továbbra is fennáll, 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.

TESZTFŐZÉS

Az ételek az EN 60350-1 szabványnak megfelelően kerültek tesztelésre.

Hagyományos sütés

Étel	Kiegészítő	Szint (alulról)	Rendszer	Hőfok (°C)	Sütési idő (perc)
Keksz – egy szinten*	Lapos, zománcozott tepsi	2		140-150	30-35
Aprósütemény – két szinten*	Lapos, zománcozott tepsi	2 és 3		140-150	30-40
Cupcake – egy szinten *	Lapos, zománcozott tepsi	2		150-160	30-35
Cupcake – egy szinten *	Lapos, zománcozott tepsi	2 és 3		140-150	30-35
Torta	Kerek fém forma/ Fémrács (tartórács)	2		160-170	15-20
Almás pite	Kerek fém forma/ Fémrács (tartórács)	2		180	45

* Előmelegítés 10 percig.

Grill

Étel	Kiegészítő	Szint (alulról)	Rendszer	Hőfok (°C)	Főzési idő (perc)
Pirított kenyér*	Fémrács	3		240	1:20-1:40
Húspogácsa (pljeskavica)*	Fémrács + sütőtepsi csepp tálcaként	3		240	20-25

* Előmelegítés 10 percig.

Mikrohullám

Étel	Megjegyzés	Szint (alulról)	Teljesítmény (W)	Rendszer	Hőfok (°C)	Idő (perc)
Puding		1	600			20
Piskóta		1	1000			5-6
Húsgombóc		1	600			25
Gratinírozott bugonya		1	360		190	25-30
Torta		1	180		180	25
Csirke	Program: Grill + forró levegő + mikrohullám	1	360		200	30
Darált hús kiolvasztása		1	90 W* (automatikus program)			21:30

* Előmelegítés 10 percig.