

# Midea

## Beépített Sütő

### Használati útmutató

---

MODELL :7NM20M1B



**GONDOSAN ŐRIZZE MEG EZEKET AZ UTASÍTÁSOKAT!**

A sütő használata előtt figyelmesen olvassa el ezt az útmutatót, és gondosan őrizze meg.  
Ha követi az utasításokat, a sütő hosszú évekig fogja megbízhatóan szolgálni Önt.

# TARTALOM

## 2 BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK

- 2 Rendeltetésszerű használat
  - 3 Vigyázat
  - 6 A kár okai
- 

## 8 BESZERELÉS

### 9 TANULMÁNYOZZA A KÉSZÜLÉKET

- 9 Vezérlőpanel
- 10 Működési módok
- 12 Kiegészítők

## 15 LEVEGŐÉDELMI RENDSZER

### 16 MŰKÖDTESSE A KÉSZÜLÉKET

- 16 Első használat
- 16 Üzem mód kiválasztása

## 19 ENERGIAHATÉKONY HASZNÁLAT

### 19 KÖRNYEZET

### 20 EGÉSZSÉG

### 20 KÉSZÜLÉKE KARBANTARTÁSA

- Tisztítószer
  - A készülék ajtaja
- 

## 26 JAVÍTSA MEG A KÉSZÜLÉKÉT, AMIKOR SZÜKSÉGES

### 29 ÜGYFÉLSZOLGÁLAT

### 30 TIPS AND TRICKS

### 32 TIPPEK ÉS TRÜKKÖK

- 32 Sütemények
  - 33 Kenyér
  - 33 Hús
- 

## 34 ÉLELMISZER VIZSGÁLATA AZ EN 60350-1 SZABVÁNY SZERINT

## 35 ÉLELMISZER VIZSGÁLATA AZ EN 60350-1 SZABVÁNY SZERINT

## 35 ADATLAP (EU 65/2014 & EU 66/2014)

# BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK

## Rendeltetésszerű használat

Köszönjük, hogy megvásárolta a Midea beépített sütőt. Kicsomagolás előtt, kérjük, olvassa el figyelmesen ezt az útmutatót. Csak ezután tudja biztonságosan és helyesen működtetni a készülékét. Javasoljuk, hogy őrizze meg a használati útmutatót és a telepítési utasításokat a későbbi felhasználás céljából, valamint a további tulajdonosok számára.

A készüléket csak a konyhában szabad beszerelni. Kövesse a speciális szerelési utasításokat.

Kicsomagolás után ellenőrizze, hogy nincs-e sérülés a készüléken. Sérült állapotban ne csatlakoztassa a készüléket. Villásdugó nélküli készülékeket csak engedéllyel rendelkező szakember csatlakoztathat. A helytelen csatlakoztatás által okozott károkra nem vonatkozik a garancia. A készülék kizárólag beltéri használatra alkalmas. Soha ne hagyja a készüléket működés közben felügyelet nélkül. The appliance must be supervised during operation. 8 évnél idősebb gyermekek, valamint korlátozott fizikai, érzékszervi vagy mentális képességgel élő személyek, illetve kevés gyakorlattal és tudással rendelkező személyek csak akkor használhatják a készüléket, ha a tevékenységüket felügyelik vagy a biztonságukért felelős személytől megkapták a biztonságos használathoz szükséges utasításokat és megértették a fennálló kockázatokat. Gyermekeknek tilos a készülékkel, a készüléken vagy annak környezetén játszani. A gyermekek csak akkor tisztíthatják a készüléket vagy végezhetnek általános karbantartást, ha legalább 8 évesek és a tevékenységüket felügyeli valaki.

A 8 évesnél fiatalabb gyermekeket tartsa biztonságos távolságban a készüléktől és a tápkábeltől.

Kérjük, mindig a megfelelő módon helyezze a tartozékokat a sütőtérbe.

## VIGYÁZAT

### Áramütés veszélye!

1. A nem megfelelően végzett szerelési munkálatok veszélyesek. A szerelési munkálatokat és a sérült kábelek cseréjét kizárólag képezített szervizes munkatársunk végezheti. Ha a készülék meghibásodott, akkor húzza ki a készüléket a hálózathoz vagy kapcsolja le a megszakítót a kapcsolódobozban. Vegye fel a kapcsolatot a vevőszolgálattal.
2. Az elektromos készülékek kábelszigetelése megolvadhat, ha hozzáér a készülék forró részeihez. Mindig ügyeljen arra, hogy az elektromos készülék kábelei ne érjenek a készülék forró részeihez.
3. Ne használjon olyan nagynyomású tisztítógépeket vagy gőztisztítókat, amelyek áramütést okozhatnak.
4. Meghibásodott készülék esetében fennáll az áramütés kockázata. Soha ne kapcsolja be a meghibásodott készüléket. Húzza ki a készüléket a hálózathoz vagy kapcsolja le a megszakítót a kapcsolódobozban. Vegye fel a kapcsolatot az ügyfélszolgálattal.

### Égési sérülés kockázata!

1. A készülék nagyon felforrósodik. Soha ne érintse meg a készülék belső felületeit vagy a fűtőelemeket.
2. Mindig hagyja kihűlni a készüléket.
3. Tartsa a gyermekeket biztonságos távolságban.
4. Mindig használjon sütőkesztyűt, amikor a tartozékokat vagy edényeket eltávolítja a készülék belsejéből.
5. Az alkoholos gőz meggyulladhat a forró sütőtérben. Soha ne készítsen olyan ételt, amelyek nagy mennyiségű, magas alkoholtartalmú italt tartalmaznak.

Magas alkoholtartalmú italt csak kis mennyiségben használjon. Óvatosan nyissa ki a készülék ajtaját.

## **Forrázás veszélye!**

1. A hozzáférhető részek működés közben felforrósodnak. Soha ne érjen a forró részekhez. Tartsa a gyermekeket biztonságos távolságban.
2. Amikor kinyitja a készülék ajtaját, forró gőz távozhat a belsejéből. A gőz a hőmérsékletétől függően nem biztos, hogy látható. Kinyitáskor ne álljon túl közel a készülékhez. Óvatosan nyissa ki az ajtót. Tartsa távol a gyermekeket.
3. A készülék forró belsejében lévő víz forró gőzt képezhet. Soha ne öntsön vizet a forró sütőtérbe.

## **Sérülés kockázata!**

1. Ha a készülék ajtajának üvege megkarcolódik, később repedéssé válhat. Ne használjon üvegkaparót, valamint éles vagy súroló hatású eszközöket, tisztítószeret.
2. Az ajtó kinyitásakor és bezárásakor a készülék ajtaján lévő zsanérok elmozdulnak, és így az ujjai beszorulhatnak. Tartsa távol a kezét a zsanéroktól.

## **Tűzveszély!**

1. A készülék belsejében tárolt gyúlékony tárgyak kigyulladhatnak. Soha ne helyezzen gyúlékony tárgyakat a készülék belsejébe. Soha ne nyissa ki a készülék ajtaját, ha füst van benne. Kapcsolja ki a készüléket, húzza ki az

elektromos hálózathoz, vagy kapcsolja ki a kapcsolódobozban található megszakítót.

2. A készülék ajtajának kinyitásakor léghuzat jön létre. Amennyiben a zsírpapír hozzáér a fűtőelemhez, kigyulladhat. Az előmelegítés során a zsírpapírt ne helyezze nehezék nélkül a kiegészítőkre. Mindig helyezzen egy edényt vagy sütőformát a zsírpapírra. Csak a szükséges felületet fedje le zsírpapírral. A zsírpapír nem nyúljon túl a kiegészítőkön.

## **Mágnesesség miatti veszély!**

A vezérlőpanel vagy vezérlőelemek állandó mágnesekkel működnek. Hatással lehetnek az elektronikus implantátumokra, pl. szívritmus-szabályozókra vagy inzulinpumpákra. Az elektronikus implantátumokkal rendelkező személyeknek legalább 10 cm-re kell állniuk a vezérlőpaneltől.

## A kár okai

1. Tartozékok, fólia, zsírpapír vagy sütőedények a készülék aljában: ne helyezzen tartozékokat a készülék aljába. Ne tegyen a készülék aljába semmilyen fóliát vagy zsírpapírt. Ne helyezzen a készülék aljába edényeket, ha 50°C feletti hőmérsékletet állított be. Ez a hő felhalmozódását okozza. A zománc megsérülhet.
2. Alufólia: A készülék belsejében lévő alufólia nem érintkezhet az ajtóüveggel. Ez az ajtó üvegének állandó elszíneződését okozhatja.
3. Szilikon edények: Ne használjon szilikon edényeket, szilikon tartalmú alátéteket, fedőket vagy kiegészítőket. A sütő érzékelője megsérülhet.
4. Víz a forró sütőtérben: ne öntsön vizet a készülék belsejébe, amikor forró. Ez gőzt okoz. A hőmérsékletváltozás károsíthatja a zománcot.
5. Nedvesség a készülék belsejében: Ha a készülék belseje hosszabb ideig nedves marad, korrózióhoz vezethet. Használat után hagyja a készüléket megszáradni. Ne tartsa a nedves ételeket hosszabb ideig a zárt sütőtérben. Ne tároljon élelmiszert a készülék belsejében.
6. A készülék hűtése nyitott ajtóval: A magas hőmérsékleten történő üzemeltetést követően hagyja a készüléket csukott ajtóval lehűlni. Ne tegyen semmit a készülék ajtajába. Még akkor is, ha az ajtót csak résnyire hagyják nyitva, a közeli bútorok felülete idővel károsodhat.

Csak akkor hagyja a készüléket nyitott ajtóval száradni, ha a sütő működése közben sok nedvesség keletkezett.

7. Gyümölcsle: Különösen lédús gyümölcsös sütemények sütésekor ne pakolja túlságosan tele a sütőtepsit. A sütőtepsiből csöpögő gyümölcsle foltokat hagy, amelyeket nem lehet eltávolítani. Ha lehetséges, használjon mélyebb univerzális edényt.
8. Rendkívül szennyezett tömítés: Ha a tömítés nagyon szennyezett, akkor a készülék ajtaja működés közben már nem záródik be megfelelően. A szomszédos berendezések felülete megsérülhet. A tömítést mindig tartsa tisztán.
9. A készülék ajtajának ülésként, polcként vagy munkalapként történő használata: Ne üljön rá a készülék ajtajára, ne tegyen, és ne akasszon fel rá semmit. Ne helyezzen edényeket vagy kiegészítőket a készülék ajtajára.
10. Kiegészítők behelyezése: a készülék típusától függően a kiegészítők megkarcolhatják az ajtót becsukáskor. Az edényeket mindig ütközésig helyezze be a készülék belsejébe.
11. A készülék szállítása: a készüléket ne az ajtó fogantyújánál fogva szállítsa vagy tartsa meg. Az ajtófogantyú nem bírja el a készülék súlyát, ezért letörhet.
12. Ha a kikapcsolt sütő maradék hőjét használja fel az ételek melegen tartására, akkor a készülék belsejében magas nedvességtartalom léphet fel. Ez páralecsapódáshoz vezethet, ami korróziós károkat okozhat a kiváló minőségű készülékében, valamint károsíthatja a konyháját. Kerülje el a páralecsapódást az ajtó kinyitásával, vagy használja a „Kiolvasztás” módot.



## BESZERELÉS

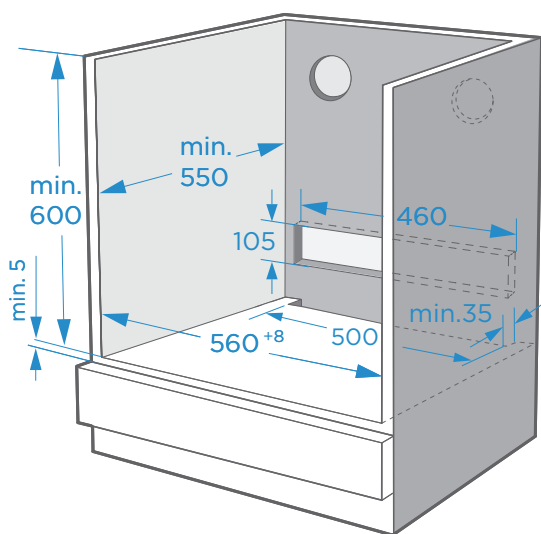
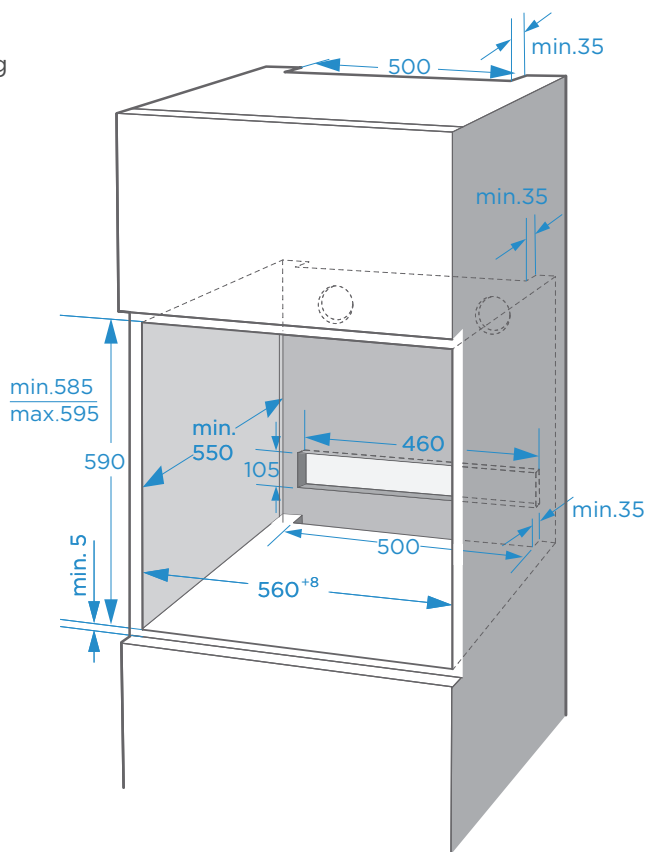
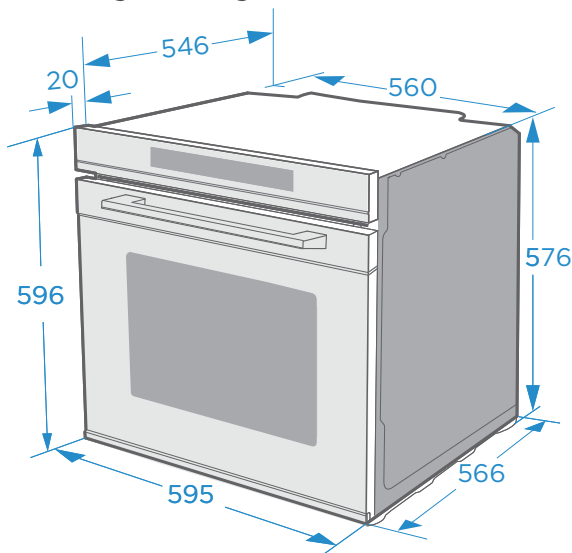
A készülék biztonságos üzemeltetéséhez kérjük, győződjön meg arról, hogy a szakmai szabályzat szerint lett-e beszerelve, a beszerelési utasítások figyelembevételével. A helytelen szerelés miatt bekövetkező károk nem tartoznak a garancia hatálya alá.

A beszerelés során viseljen védőkesztyűt, nehogy az éles szélek sérülést okozzanak.

Beszerelés előtt ellenőrizze, hogy nem sérült-e meg a készülék. Ha sérülést észlel, ne csatlakoztassa a készüléket. A készülék bekapcsolása előtt távolítsa el az összes csomagolóanyagot és ragasztófoliát.

A mellékelt méretek mm-ben vannak megadva.

Fontos, hogy a villásdugó hozzáférhető legyen, máskülönben a rögzített vezetéknél kapcsolót kell kialakítani, hogy szükség esetén a készüléket az üzembe helyezés után is ki lehessen húzni. **Figyelmeztetés:** Ne építse be a készüléket dekorpanel mögé a túlmelegedés megelőzése érdekében.



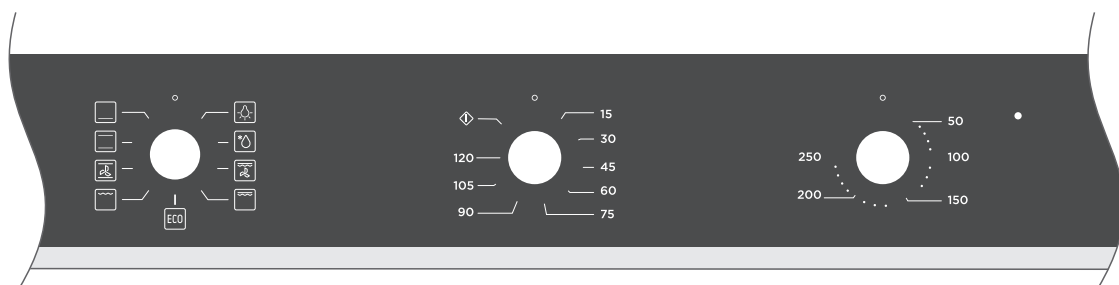
# TANULMÁNYOZZA A KÉSZÜLÉKET

## A KÉSZÜLÉK AZONOSÍTÁSA

Ebben a fejezetben a vezérlőpanel és a tartozékok használatáról tudhat meg többet. Ezenkívül készüléke különböző funkcióiról is több információt szerezhetsz.

Megjegyzés: A készülék típusától függően az egyes részletek és színek eltérhetnek.

## VEZÉRLŐPANEL



### Tekerőgombok

Forgassa el ezeket a tekerőgombokat az üzemmód beállításához. A vezérlőpanel üvegén szitanyomott ikonok találhatók a gombok körül, így könnyen kezelheti készülékét az ujjával.

### Jelzőfény

A jelzőfény egy olyan lámpa, amely jelzi, hogy a készülék belsejében található fűtőegységek működnek-e vagy sem, ha a készülék be van kapcsolva, a jelzőfény időszakosan be- és kikapcsol.

### Szabályozók

A különböző szabályozók a készülék különféle funkcióihoz igazodnak. Készülékét egyszerűen és közvetlenül tudja beállítani. A gombokat bármilyen sorrendben működtetheti, így teljesen szabadon tudja használni készülékét.

→ „A készülék kezelése” című rész a 16. oldalon található

# MŰKÖDÉSI MÓDOK

A készüléknek különféle üzemmódjai vannak, amelyek megkönnyítik a készülék használatát. Annak érdekében, hogy megtalálja az edényhez megfelelő sütési módot, az alábbiakban ismertetjük a használati területeket és a köztük lévő különbségeket. Az egyes típusok szimbólumai segítenek a felismerésben.

## Fűtési/melegítési típusok

| Sütési mód   | Hőmérséklet | Használat  |
|--|-------------|--|
|  Lámpa                      | /           | A sütő megvilágításához fűtőelem bekapcsolása nélkül.  |
|  Kiolvasztás                | /           | A fagyasztott ételek kíméletes kiolvasztására.   |
|  Dupla Grill + Légkeverés   | 50°C~250°C  | Szárnyasok, halak és nagyobb méretű húsok sütéséhez. A fűtőegység és a ventilátor felváltva be- és kikapcsol. A ventilátor forró levegőt keringtet az étel körül.      |
|  Dupla Grill              | 50°C~250°C  | Lapos ételek, például steakek, kolbászok, pirítós és egyébek grillezéséhez. A fűtőegység alatt az egész terület felforrósodik.   |
|  Sugárzó hő               | 50°C~250°C  | Kis mennyiségű steak vagy kolbász grillezéséhez. A fűtőegység alatti középső terület felforrósodik.  |
|  Hagyományos + Légkeverés | 50°C~250°C  | Sütemény és hús egy vagy több szinten történő sütéséhez. (De legfeljebb 3). A ventilátor egyenletesen osztja el a fűtőelemekből érkező hőt a készülék belsejében.      |
|  Hagyományos              | 50°C~250°C  | Sütemény és hús egy szinten történő, hagyományos sütéséhez. Különösen alkalmas mázas sütemények elkészítéséhez.  |
|  Alsó sütés               | 50°C~250°C  | Pizzák és olyan ételek elkészítéséhez, amelyek sok alsó sütést igényelnek. Az alsó fűtőegység felmelegszik, és a ventilátor a hőt egyenletesen osztja el a sütőtérben. |

|   |     |            |                            |
|---|-----|------------|----------------------------|
|  | ECO | 50°C-250°C | Energiatakarékos főzéshez. |
|---|-----|------------|----------------------------|

## Megjegyzések

1. Nagy adag étel kiolvasztásához kiveheti az oldalsó állványokat és az edényt a készülék aljában helyezheti el.
2. Az edények melegítéséhez érdemes eltávolítani az oldalsó állványokat, és a „Forró levegős grillezés” és a „Légkeveréses sütés” módokat választani, valamint a hőmérsékletet 50°C-ra állítani. „Forró levegős grillezést” kell használni, ha az edény a készülék aljának több mint felét lefedi.
3. A készülék belsejében a hőeloszlás optimális egyenletessége miatt a „Légkeveréses sütés” során a ventilátor a sütési folyamat bizonyos szakaszaiban működik, hogy garantálja a lehető legjobb teljesítményt.

## Figyelmeztetés

1. Ha folyamatban lévő művelet közben kinyitja a készülék ajtaját, a művelet nem áll le. Kérjük, legyen különösen óvatos az égési sérülések kockázata miatt.
2. Ne takarja le a szellőzőnyílásokat. Ellenkező esetben a készülék túlmelegedhet. Annak érdekében, hogy a készülék a művelet után gyorsabban lehűljön, a hűtőventilátor a művelet befejezése után is működik egy ideig.

## Világítás

Bármilyen üzemmódban indítja el a készüléket, a lámpa folyamatosan világít, amíg a művelet be nem fejeződik. Használhatja a fő üzemmódot: A „Lámpa” különböző műveletek, mint például tisztítás vagy a sütés előkészítése közben szünetelteti a sütési üzemmódot, ha kinyitja az ajtót.

## Hűtőventilátor

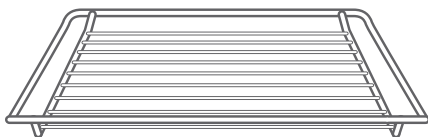
A hűtőventilátor szükség szerint be- és kikapcsol. A forró levegő elszökik az ajtó felett.

# KIEGÉSZÍTŐK

A készülékéhez számos kiegészítő tartozik. Itt megtalálja a mellékelt tartozékok listáját és információkat a helyes használatukról.

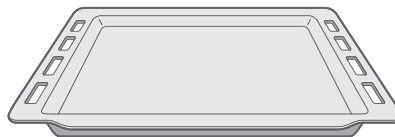
## Mellékelt kiegészítők

A készülék a következő kiegészítőkkal van felszerelve:



**Grill rács**

Sütőedények, sütőformák és tűzálló edények számára. Sültekhez és grillezett ételekhez.



**Sütőtepsi**

Tepsiben sült süteményekhez és apró süteményekhez.

Használja a tálcát folyadékokhoz vagy főtt ételek levéhez.

Csak gyári tartozékokat használjon. Ezek kifejezetten az Ön készülékéhez készültek.

A kiegészítőket megvásárolhatja az értékesítés utáni vevőszolgálatától, szakkereskedőktől vagy online.

## Megjegyzés

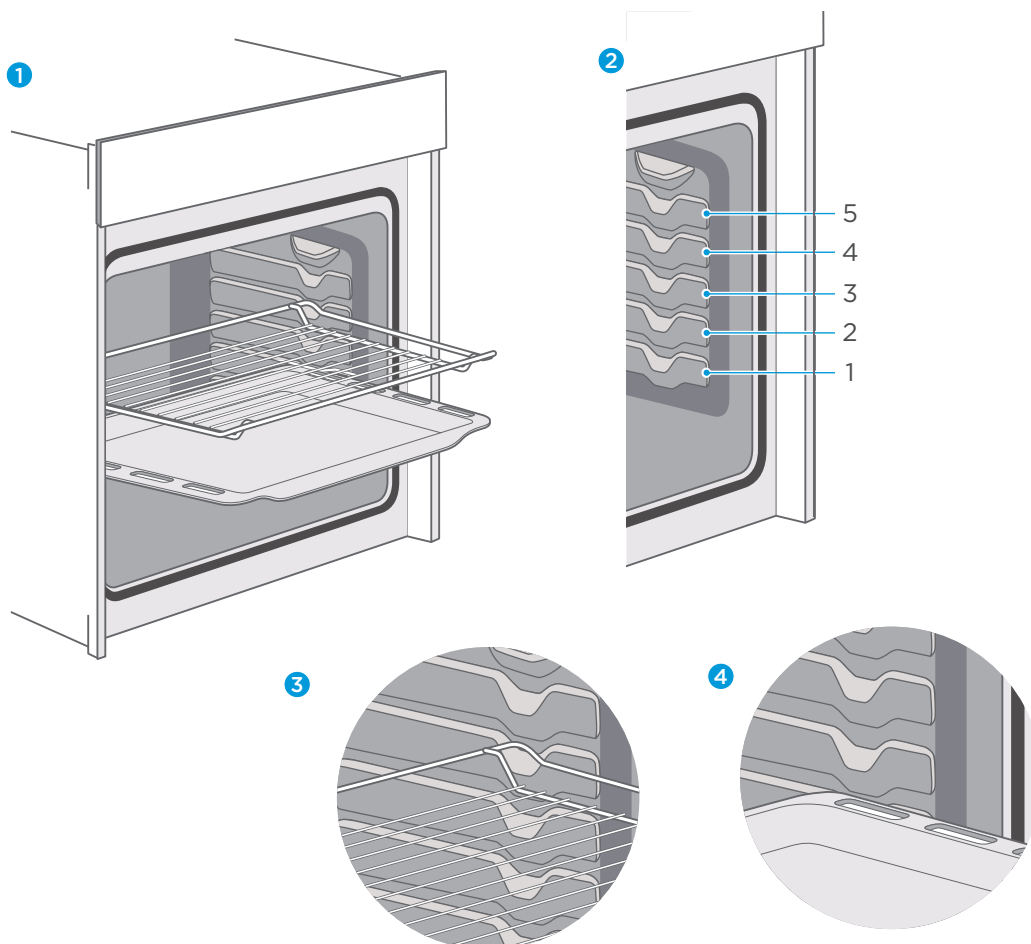
A tartozékok elveszíthetik alakjukat, ha felforrósodnak. Ez nem befolyásolja a funkciójukat. Miután lehűltek, ismét visszanyerik eredeti alakjukat.

## Tartozékok behelyezése

A sütőtérben öt polcmagasság található. A polcmagasságokat alulról felfelé számozzuk. A tartozékokat körülbelül a felükig billenés nélkül lehet kihúzni.

## Megjegyzések

1. Ügyeljen arra, hogy a tartozékokat mindig a megfelelő módon helyezze a sütőtérbe.
2. A tartozékokat mindig teljes hosszukban helyezze a készülékbe, hogy ne érjenek hozzá a készülék ajtajához.



## Rögzítő funkció

A tartozékokat körülbelül félig lehet kihúzni, utána rögzülnek. A rögzítő funkció megakadályozza, hogy a tartozékok kibillenjenek az élelmiszerek és az edények súlya alatt, miközben kihúzza azokat. A billenés elleni védelem érdekében az edényeket helyesen kell behelyezni a sütőtérbe. A rács behelyezésekor győződjön meg arról, hogy a rács a megfelelő irányba mutasson a **1 3** kép szerint.

A sütőtepsi behelyezésekor győződjön meg arról, hogy a sü mutat, ahogy a **1 4** kép is mutatja.

## Választható tartozékok

Választható tartozékokat vásárolhat az értékesítés utáni vevőszolgálattól, szakkereskedőktől vagy online. További részletekért, kérjük, olvassa el az értékesítési brosrúrákat. Kérjük, vásárláskor mindig adja meg a választható tartozék pontos megrendelési számát.

## Megjegyzés

Nem minden választható tartozék alkalmas minden készülékhez. Kérjük, vásárláskor mindig adja meg készüléke pontos azonosító számát. → Az „Ügyfélszolgálat” című rész a 29. oldal található.

| ( 1 9 @GA5- AÄ A ?A<Gy8<8  | \$ 2; 1 29@6@G : |
|--|------------------|
| Rács<br>Sütőedények, sütőformák és tűzálló edények számára. Sültekhez és grillezett ételekhez.       | 7NM20M1-17030    |
| Sütőtepsi<br>Tepsiben sült süteményekhez és apró süteményekhez.                                      | 7NM20M1-17012    |
| Univerzális edény<br>Mázás süteményekhez, péksüteményekhez, fagyasztott ételekhez és nagy sültekhez. | 7NM20M1-17011    |

# LEVEGŐVÉDELMI RENDSZER

## Fejlett légterelési technológia.

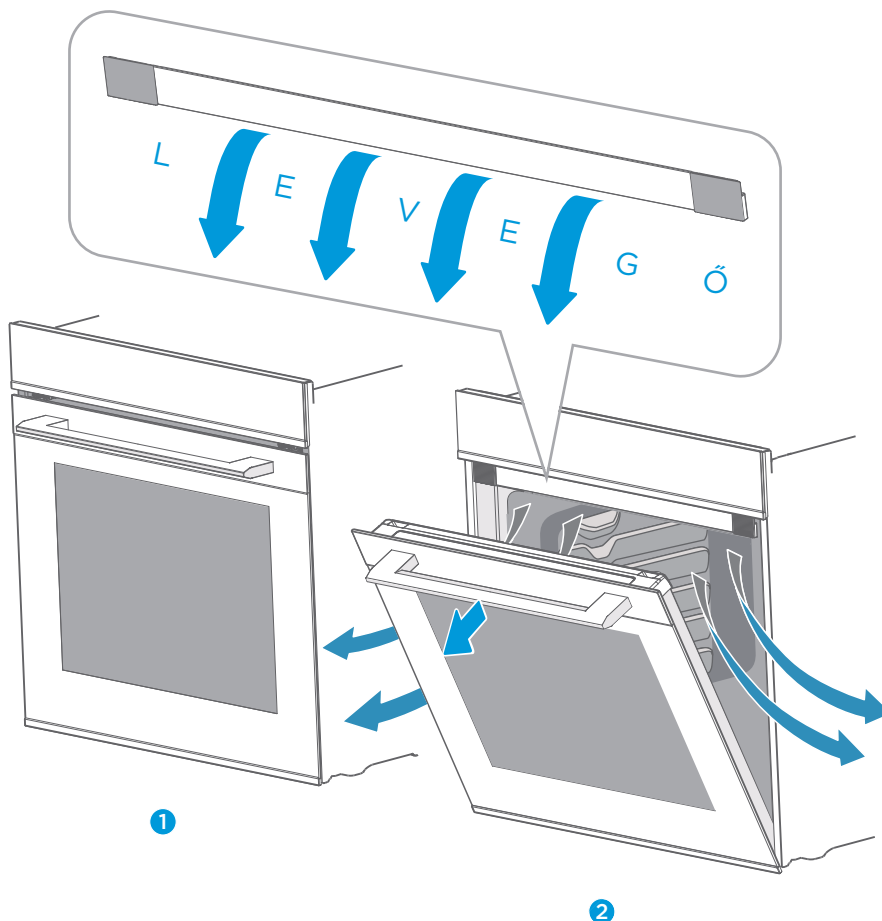
Ha készüléke levegővédelemmel van felszerelve (a tényleges készüléktől függ), kérjük, vegye figyelembe:

Aktív védelmi rendszer, amely megvédi Önt a váratlan hőtől: a hideg ajtótól kezdve, mely megakadályozza, hogy véletlenül megégesse magát, egészen a légfüggönyig, amely elzárja a készülék belsejében lévő forró levegőt.

A sütőajtó minden egyes kinyitásánál a levegővédelem automatikusan bekapcsol. Átirányítja a hűvös levegőt, és egy láthatatlan függönyt képez a sütőtér előtt, így megakadályozza, hogy az égető forró levegő közvetlenül az arcára áramoljon. Kényelmesebb főzési élmény biztonságosan.

Ha a sütő működik, és az ajtó zárva van, a légvédelem zárt állapotban van; akárcsak a **1** képen.

Sütés után, amikor kinyitják az ajtót, a légvédelem automatikusan kinyílik, és megváltoztatja a levegő irányát a kivezető nyílásnál, hogy a forró levegő lefelé áramoljon. Lásd **2** kép.






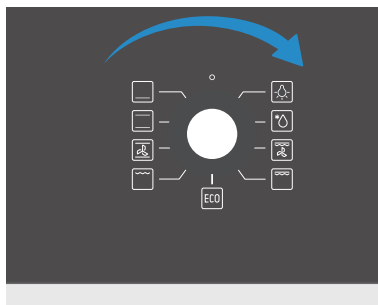
# MŰKÖDTESSE A KÉSZÜLÉKET

## Első használat

Mielőtt először használja a készüléket ételkészítéshez, tisztítsa meg a készülék belsejét és a tartozékokat.

1. Távolítsa el minden matricát, felületvédő fóliát és a szállítás során használt védőelemet.
2. Távolítsa el az összes tartozékot és az oldalsó állványokat a belső részből.
3. Szappanos vízzel, konyharuhával vagy puha kefével alaposan tisztítsa meg a tartozékokat és az oldalsó állványokat.
4. Ügyeljen arra, hogy a készülék belsejében ne maradjon csomagolóanyag, például polisztirol pellet vagy fadarab, amely tűzveszélyt okozhat.
5. Egy puha, nedves ruhával törölje le a sütőtér és az ajtó sima felületét.
6. Az új készülék szagának eltávolítása érdekében melegítse fel a készüléket üres állapotban és csukott sütőajtóval.
7. A készülék első felmelegítésekor szellőztessen a konyhában. Ezalatt a gyerekeket és a háziállatokat tartsa távol a konyhától. Csukja be a szomszédos szobák ajtaját.
8. Állítsa be a kijelölt beállításokat. A sütés típusának és hőmérsékletének beállításáról a következő szakaszban tájékozódhat.

| Beállítások |   |
|-------------|---|
| Sütési mód  |  |
| Hőmérséklet | 250°C   |
| Idő         | 1h  |

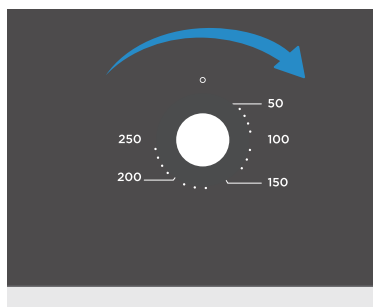


### Üzem mód kiválasztása

Az alapértelmezett üzemmód kikapcsol. Ha egy sütési üzemmódot szeretne kiválasztani, akkor ezt a bal oldali üzemmód-vezérlő tekerőgomb segítségével tudja megtenni. A tekerőgombot forgassa el addig, hogy a rajta lévő mutató a kívánt üzemmódra mutasson.

### A készülék lehűlése után:

1. Szappanos vízzel és konyharuhával tisztítsa meg a sima felületeket és az ajtót.
2. Szárítsa meg az összes felületet.
3. Szerelje fel az oldalsó állványokat.



### Hőmérséklet beállítása

Ha be szeretné állítani a hőmérsékletet a sütéshez, akkor ezt az üzemmód kiválasztásához hasonlóan tudja megtenni. Ehhez használja a megfelelő hőmérséklet-szabályozó tekerőgombot. A tekerőgombot forgassa el addig, hogy a rajta lévő mutató a kívánt hőmérsékletre mutasson.

## Bekapcsolás

Mostanra már befejezte az üzemmód és a hőmérséklet beállítását. Ha be szeretné kapcsolni a készüléket, akkor ezt az időkapcsoló tekerőgomb segítségével teheti meg. A tekerőgombot forgassa el addig, hogy a rajta lévő mutató a kívánt sütési időre mutasson. A maximális sütési időtartam 2 óra.

## Megjegyzés

Ennél a készüléknél a sütési idő beállításának befejezése után a készülék elkezd működni.

Amint elfordítja a tekerőgombot az eredeti helyzetétől, a készülék elkezd működni.

Ha az időkapcsoló gombot az óramutató járásával ellentétes irányba forgatja, a gomb a STAY ON módra áll be, ami azt jelenti, hogy a sütő folyamatosan működik, időzítés nélkül. Csak akkor használja ezt, ha a készüléket egy biztonságért felelős személy felügyeli, aki jól ismeri a készülék biztonságos használatát és érti a működtetéssel járó veszélyeket.

A készülék elindítása után az időkapcsoló gomb lassan és folyamatosan az óramutató járásával ellentétes irányba kezd forogni (kivéve STAY ON módban), és amikor a sütés befejeződött, a mutató visszaáll az eredeti helyzetbe, melyet egy egyértelmű csengető hangot jelez majd.



## Jelzőfény

Amint a készülék elkezdi sütni az ételt, a jelzőfény bekapcsol, hogy figyelmeztesse Önt. A sütés ideje alatt a jelzőfény időszakosan be- és kikapcsol. Ez a fűtőelemek működésétől függ.

## Változtatás

A készülék működése alatt a vezérlőpanel tekerőgombjait újra el lehet forgatni, hogy megfeleljen az Ön igényeinek vagy változtatásainak.

Forgassa az üzemmód-vezérlő gombot a jelenlegi üzemmódból egy másikba, amíg a készülék működik, így megváltoztathatja az üzemmódot az étel sütése közben. Ha a gombot a LÁMPA vagy KIOLVASZTÁS üzemmódra kapcsolja, a fűtőelemek kikapcsolnak. Ha visszafordítja a gombot az eredeti helyzetbe, a készülék kikapcsol, de az időzítő továbbra is működni fog.

Forgassa a hőmérséklet-szabályozó gombot a jelenlegi üzemmódból egy másikba a készülék működése közben, így megváltoztathatja a hőmérsékletet az étel sütése közben. Ha visszafordítja a gombot az eredeti helyzetbe, a fűtőelemek kikapcsolnak. A lámpa és az időzítő továbbra is bekapcsolva marad, amennyiben a ventilátor működése a készülék belsejében lévő hőmérséklettől függ.

Forgassa a időkapcsoló gombot a jelenlegi üzemmódból egy másikba a készülék működése közben, így megváltoztathatja a hátralévő sütési időtartamot az étel sütése közben. Ha visszafordítja a gombot az eredeti helyzetbe, a készülék kikapcsol. A jelzőfény is kikapcsol, hogy figyelmeztesse Önt.

## **Vigyázat!**

Miután a készülék bekapcsolt, a készülék belseje nagy mértékben felforrósodik. Soha ne érintse meg a készülék belső felületeit vagy a fűtőelemeket. Sütőkesztyűvel vegye ki a tartozékokat vagy a sütőedényeket a sütőtérből, és hagyja lehűlni a készüléket. Ezzel egyidőben tartsa a gyermekeket biztonságos távolságban, hogy elkerülje az égési sérüléseket.

## **Megjegyzés**

Az üzemmódok/hőmérséklet/pihenési idő megváltoztatása negatívan befolyásolhatja a sütés eredményét, ezért erősen javasoljuk ennek elkerülését, kivéve, ha kiemelt tapasztalattal rendelkezik a főzés terén.

## ENERGIAHATÉKONY HASZNÁLAT

1. Távolítsa el minden olyan tartozékot, amelyre a főzés és sütés során nincs szükség.
2. Főzés és sütés közben ne nyissa ki az ajtót.
3. Ha főzés és sütés közben kinyitja az ajtót, kapcsolja az üzemmódot a „Lámpa” állásba (a hőmérséklet megváltoztatása nélkül).
4. Csökkentse a hőmérsékletet 50°C-ra a ventilátor nélküli üzemmódokban, 5-10 perccel a főzés és a sütés befejezése előtt. Így a sütőtérben lévő hő felhasználhatja a folyamat befejezéséhez.
5. Használja a „Légkeveréses sütés” funkciót, amikor csak lehetséges. Csökkentse a hőmérsékletet 20°C-al, azaz 30°C-ra.
6. A „Légkeveréses sütés” funkció használatával egyszerre több szinten is főzhet és süthet.
7. Ha nem lehet különféle ételeket egyidejűleg főzni és sütni, akkor egymás után melegítheti őket a sütő előmelegített állapotában.
8. Ne melegítse elő az üres sütőt, ha nincs rá szükség.  
Ha szükséges, azonnal tegye be az ételt a sütőbe, miután az elérte a kívánt hőmérsékletet, először kapcsolja ki a jelzőfényt.
9. Ne használjon fényvisszaverő fóliát, például alufóliát a sütőtér alján.
10. Amikor csak lehet, használja az időzítőt vagy a hőmérsékletszondát.
11. Használjon sötét matt felületű és kis súlyú sütőformákat és edényeket. Ne használjon fényes felületű, nehéz tartozékokat, például rozsdamentes acélt vagy alumíniumot.

## KÖRNYEZET

A csomagolás úgy készült, hogy megvédje új készülékét a szállítás közben előforduló sérülésektől. A felhasznált anyagokat gondosan válogatják ki, ezeket később hasznosítsa újra. Az újrahasznosítás csökkenti a nyersanyagok felhasználását és a hulladék termelését. Az elektromos és elektronikus készülékek gyakran tartalmaznak értékes anyagokat. Kérjük, ne dobja a háztartási hulladékba.



## EGÉSZSÉG

Az akrilamid elsősorban a keményítő tartalmú ételekben (azaz burgonyában, hasábburgonyában, kenyérben) fordul elő, amikor hosszú ideig nagyon magas hőmérsékletre melegítik fel őket.

### Tippek

1. Használjon rövid sütési időt.
2. Az ételeket süsse aranybarnára, ne égesse meg őket.
3. Nagyobb adagú ételekben kevesebb az akrilamid.
4. Ha lehetséges, használja a „Légkeveréses sütés” üzemmódot.
5. Sült krumpli: Egy tálcára tegyen több mint 450 g-ot, egyenletesen helyezze el őket, és időnként forgassa meg őket. A legjobb főzési eredmény eléréséhez használja a termékinformációkat, ha rendelkezésre állnak.

## KÉSZÜLÉKE KARBANTARTÁSA

### Tisztítószer

Megfelelő gondozással és tisztítással a készülék megőrzi megjelenését, és még hosszú ideig teljesen működőképes marad. Az alábbiakban elmagyarázzuk, hogyan tudja megfelelően gondozni és tisztítani a készüléket.

Annak érdekében, hogy a különböző felületek ne károsodjanak a nem megfelelő tisztítószer használata miatt, kérjük, olvassa át a táblázatban található információkat. A listában olyan területek is felsorolásra kerülhetnek, melyek az Ön készülékén/ készülékében nem találhatóak meg a készülék típusa miatt.

### Vigyázat!

#### Felületi károsodás veszélye

##### Ne használjon:

1. Durva vagy súroló tisztítószereket.
2. Magas alkoholtartalmú tisztítószereket.
3. Durva súrolópárnákat vagy tisztító szivacsokat.
4. Nagynyomású vagy gőztisztítókat.
5. Speciális tisztítószereket a készülék forró tisztításához.

**Használat előtt alaposan mossa ki az új szivacskendőket.**

### Tipp

Az erősen ajánlott tisztító- és ápolószereket az értékesítés utáni vevőszolgálaton keresztül lehet megvásárolni.

Figyelmesen olvassa el a gyártó utasításait.

| Terület A<br>készülék külseje                      | Tisztítás  |
|--|--|
| A készülék külseje<br>Rozsdamentes acél<br>felület | <p><b>Forró szappanos víz:</b><br/>Tisztítsa meg egy konyharuhával, majd puha ronggyal szárítsa meg. Azonnal távolítsa el a vízkő, zsír, keményítő és albumin (pl. tojásfehérje) nyomait. Az ilyen foltok alatt korrózió alakulhat ki. A forró felületekre alkalmas speciális rozsdamentes acél tisztítószer az értékesítés utáni vevőszolgálatunknál vagy szakkereskedőknél kaphatók. Egy puha ronggyal nagyon vékonyan vigye fel a tisztítószeret.</p> |
| Műanyag  | <p><b>Forró szappanos víz:</b><br/>Tisztítsa meg egy konyharuhával, majd puha ronggyal szárítsa meg. Ne használjon üvegtisztítót vagy üvegekaparót.</p>  |
| Festett felületek                                  | <p><b>Forró szappanos víz:</b><br/>Tisztítsa meg egy konyharuhával, majd puha ronggyal szárítsa meg.</p>   |
| Vezérlőpanel                                       | <p><b>Forró szappanos víz:</b><br/>Tisztítsa meg egy konyharuhával, majd puha ronggyal szárítsa meg. Ne használjon üvegtisztítót vagy üvegekaparót.</p>  |
| Ajtók  | <p><b>Forró szappanos víz:</b><br/>Tisztítsa meg egy konyharuhával, majd puha ronggyal szárítsa meg. Ne használjon üvegekaparót vagy rozsdamentes acél súrolópárnát.</p>   |
| Ajtó fogantyú                                      | <p><b>Forró szappanos víz:</b><br/>Tisztítsa meg egy konyharuhával, majd puha ronggyal szárítsa meg. Ha vízkőoldó kerül az ajtó fogantyújára, azonnal törölje le. Ellenkező esetben a foltokat nem lehet eltávolítani.</p>   |
| Zománcozott felületek és öntisztító felületek      | <p>Kövesse a sütőtér felületeire vonatkozó utasításokat a táblázat után.</p>   |
| A belső világítás üvegborítása                     | <p><b>Forró szappanos víz:</b><br/>Tisztítsa meg egy konyharuhával, majd puha ronggyal szárítsa meg. Ha a főzőtér erősen szennyezett, használjon sütőtisztítót.</p>  |
| Ajtó tömítés<br>Ne távolítsa el                    | <p><b>Forró szappanos víz:</b><br/>Tisztítsa meg egy konyharuhával. Ne súrolja.</p>  |
| Rozsdamentes acél ajtóborító                       | <p><b>Rozsdamentes acél tisztítószer:</b><br/>Figyelmesen olvassa el a gyártó utasításait. Ne használjon rozsdamentes acélhoz való ápolási termékeket. Tisztításhoz vegye le az ajtóborítót.</p>   |

| Terület A<br>készülék külseje | Tisztítás   |
|-------------------------------|---|
| Tartozékok                    | <b>Forró szappanos víz:</b><br>Áztassa és tisztítsa meg egy konyharuhával vagy kefével.<br>Ha erős szennyeződések vannak rajta, használjon rozsdamentes acél súrolópárnát.  |
| Rácsok                        | <b>Forró szappanos víz:</b><br>Áztassa és tisztítsa meg egy konyharuhával vagy kefével.   |
| Kihúzható rendszer            | <b>Forró szappanos víz:</b><br>Tisztítsa meg egy konyharuhával vagy kefével.<br>Ne távolítsa el a kenőanyagot, amíg a kihúzható rácsok ki vannak húzva. A legjobb, ha betolva tisztítja őket.<br>Ne tisztítsa mosogatógépben. |
| Hússzonda                     | <b>Forró szappanos víz:</b><br>Tisztítsa meg egy konyharuhával vagy kefével. Ne tisztítsa mosogatógépben.   |

## Megjegyzések

1. A készülék elülső részének enyhe színelkülönbségét a különböző anyagok, például üveg, műanyag és fém használata okozza.
2. Az ajtó paneleken található sávszerű árnyékokat a belső világítás visszaverődése okozza.
3. A zománcot nagyon magas hőmérsékleten égetik ki. Ez némi színváltozást okozhat. Ez normális folyamat, és nem befolyásolja a működést. A vékony tálcák széleit nem lehet teljesen zománcozni. Emiatt az élek érdesek lehetnek. Ez nem csökkenti a korrózióvédelmet.
4. Mindig tartsa tisztán a készüléket, és azonnal távolítsa el a szennyeződések, hogy ne képződjenek makacs szennyeződések.

## Tippek

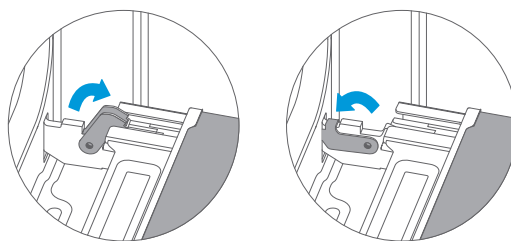
1. Tisztítsa meg a sütőt minden egyes használat után. Ezzel biztosítja azt, hogy a szennyeződések ne égjenek rá a felületekre.
2. Mindig azonnal távolítsa el a vízkő, zsír, keményítő és albumin (pl. tojásfehérje) nyomait. Ha
3. lehetséges, azonnal távolítsa el a cukortartalmú ételekből származó szennyeződések még meleg állapotban.
4. Hússütésnél használjon megfelelő edényeket, pl. sütőtálat.

# A KÉSZÜLÉK AJTAJA

Megfelelő gondozással és tisztítással a készülék megőrzi megjelenését, és még hosszú ideig teljesen működőképes marad. Ez megmutatja, hogyan távolítsa el és tisztítsa meg a készülék ajtaját.

Tisztításhoz és az ajtó panelek eltávolításához leveheti a készülék ajtaját. A készülék ajtajának zsanérjain egy reteszelő kar található.

Amikor a reteszelő karok zárva vannak, a készülék ajtaja a helyére van rögzítve. Az ajtót ilyenkor nem lehet levenni. Amikor a reteszelő karok nyitva vannak a készülék ajtajának levételéhez, a zsanérok bezáródnak. Nem tudnak összecsapódni.

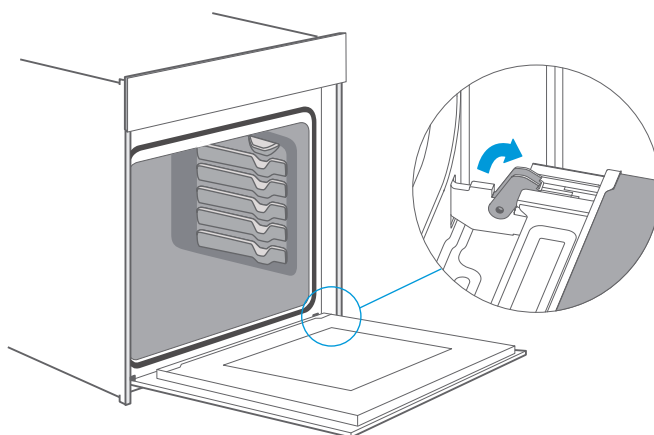


## Figyelem - Sérülésveszély!

1. Ha a zsanérok nincsenek bezárva, nagy erővel csapódhatnak össze. Ügyeljen arra, hogy a reteszelő karok mindig teljesen zárva vagy nyitva legyenek a készülék ajtajának leszerelésekor.
2. Az ajtó kinyitásakor és bezárásakor a készülék ajtaján lévő zsanérok elmozdulnak, és így az ujjai beszorulhatnak. Tartsa távol a kezét a zsanéroktól.

## A készülék ajtajának eltávolítása

1. Teljesen nyissa ki a készülék ajtaját.
2. Hajtsa ki a bal és jobb oldali két reteszelő kart.
3. Csukja be a készülék ajtaját ütközésig.
4. Két kézzel fogja meg az ajtót a bal és a jobb oldalon, és húzza ki felfelé irányban.

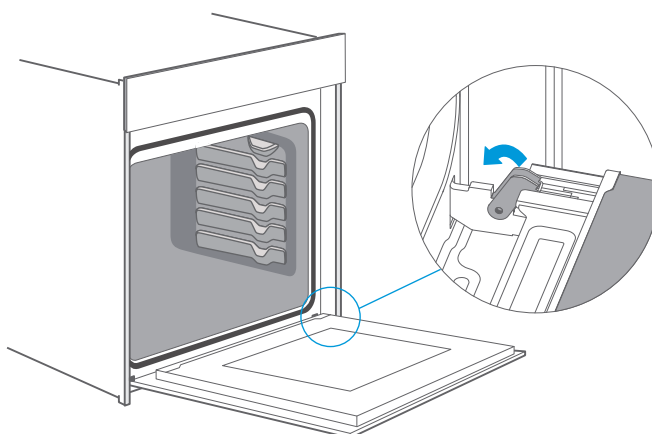




## A készülék ajtajának felszerelése

Helyezze vissza a készülék ajtaját az eltávolításhoz képest fordított sorrendben.

1. A készülék ajtajának rögzítésekor győződjön meg arról, hogy mindkét zsanér közvetlenül a sütő előlapjának telepítő furataihoz van helyezve. Győződjön meg arról, hogy a zsanérok megfelelően vannak-e elhelyezve. Könnyen és ellenállás nélkül be kell tudnia illeszteni őket. Ha bármilyen ellenállást érez, ellenőrizze, hogy a zsanérok be vannak-e helyezve a furatokba.
2. Teljesen nyissa ki a készülék ajtaját. A készülék ajtajának kinyitása közben ellenőrizze még egyszer, hogy a zsanérok a megfelelő helyzetben vannak-e. Rossz illesztés esetén nem tudja teljesen kinyitni a készülék ajtaját. Ismét zárja be mindkét reteszelő kart.
3. Csupkja be a sütőtér ajtaját. Javasoljuk, hogy ellenőrizze még egyszer, hogy az ajtó a megfelelő helyzetben van-e, és a szellőzőnyílások nincsenek-e félig lezárva.

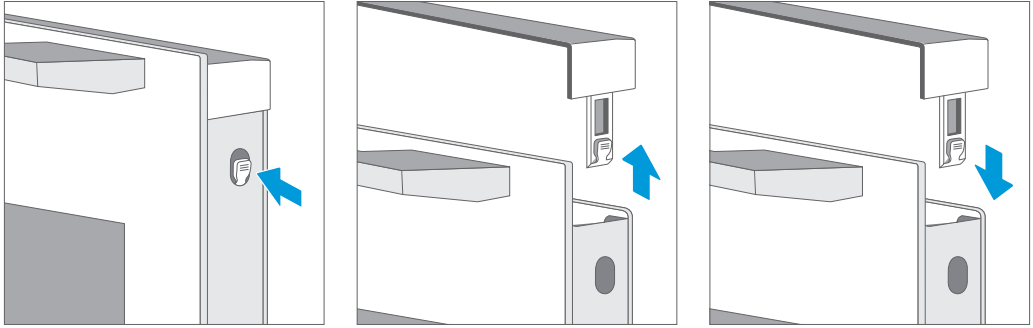


## Az ajtóborítás eltávolítása

Az ajtóborítás műanyag betétje elszíneződhet. Az alapos tisztítás érdekében eltávolíthatja a borítást.

Távolítsa el a készülék ajtaját a fent leírtak szerint.

1. Nyomja össze a borítás jobb és bal oldalát.
2. Húzza ki a borítást.
3. Az ajtóborítás eltávolítása után a készülék ajtajának többi része könnyen levehető, így folytathatja a tisztítást. Amikor befejezte a készülék ajtajának tisztítását, tegye vissza a borítást a helyére, és nyomja addig, amíg hallhatóan a helyére nem kattant.
4. Illessze a helyére a készülék ajtaját és csukja be.

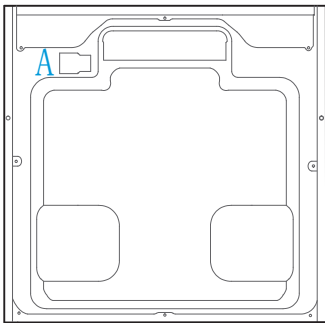


## Cserélje ki a tápkábelt

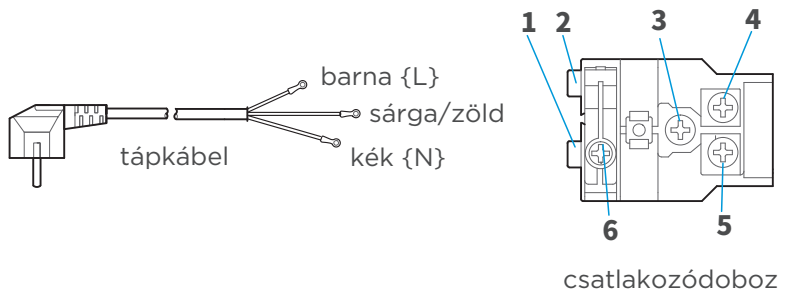
Az A jelölés mutatja a csatlakozódoboz elhelyezkedését a külső burkolat hátoldalán, a doboz zárva van.

Lépések:

- kapcsolja le az áramot, használjon kis lapos csavarhúzózt az 1. és 2. illesztés kinyitásához.
- Phillips csavarhúzóval csavarja ki a 3., 4., 5. és 6. csavarokat.
- cserélje ki az új tápkábelt, szerelje a sárga/zöld vezetéket a 3-asra, a barna vezetéket a 4-esre, a kék vezetéket az 5-ösre.
- csavarja be a 6. csavart, és zárja le a csatlakozódoboz fedelét a csere befejezéséhez.



külső burkolat



## Vigyázat!

Amennyiben a készülék ajtaja jól van felszerelve, az ajtóborítás is levehető.

1. Az ajtóborítás eltávolításával a készülék ajtajának belső üvege szabaddá válik, az üveg könnyen elmozdulhat és károkat vagy sérülést okozhat.
2. Az ajtóborítás és a belső üveg eltávolítása a készülék ajtajának összsúlyának csökkenését jelenti. Az ajtó kinyitásakor és bezárásakor a készülék ajtaján lévő zsanérok elmozdulhatnak, és így az ujjai beszorulhatnak. Tartsa távol a kezét a zsanéroktól.

A fenti két pont miatt nyomatékosan javasoljuk, hogy csak akkor távolítsa el az ajtó borítását, ha a készülék ajtaját is eltávolítja. A nem megfelelő működésből eredő károokra a garancia nem vonatkozik.

## JAVÍTSA MEG A KÉSZÜLÉKÉT, AMIKOR SZÜKSÉGES

Ha hiba lép fel, az vevőszolgálat felhívása előtt győződjön meg arról, hogy a hiba nem a helytelen üzemeltetés miatt következett be, olvassa el a hibatáblázatot és próbálja meg kijavítani a hibát. A műszaki hibát gyakran Ön is könnyen orvosolhatja.

Ha egy étel nem pontosan olyan lesz, amilyennek szeretne volna, a használati útmutató végén számos tippet és tanácsot talál az elkészítéshez.

| Hiba   | Lehetséges ok                    | Megjegyzések/megoldás   |
|--|----------------------------------|---|
| A készülék nem működik.                      | Hibás biztosíték.                | Ellenőrizze a kapcsolódobozban található megszakítót.   |
|  | Áramkimaradás.                   | Ellenőrizze, hogy a konyhai lámpa vagy más konyhai készülék működik-e.  |
| A gombok kiestek a kezelőpanel tartójából.   | A gombok véletlenül kilazultak.  | A gombokat el lehet távolítani. Egyszerűen helyezze vissza a gombokat a kezelőpanelen található tartójukba, és tolja be őket, hogy rögzüljenek és a szokásos módon elfordíthatók legyenek.  |
| A gombokat már nem lehet könnyen elforgatni. | A gombok alatt szennyeződés van. | A gombok eltávolíthatók. A gombok kilazításához egyszerűen távolítsa el őket a tartóból. Alternatív megoldásként nyomja meg a gombok külső szélét, hogy azok megbillenjenek, és könnyen ki lehessen őket venni. Óvatosan tisztítsa meg a gombokat egy ronggyal és szappanos vízzel. Szárítsa meg egy puha ronggyal. Ne használjon éles vagy súroló hatású anyagokat. Ne áztassa vagy tisztítsa a mosogatógépben. Ne távolítsa el a gombokat túl nagy gyakorisággal, hogy a tartó stabil maradjon. |

|  |  |
|--|--|
| A ventilátor nem működik folyamatosan az üzemmódban: „Légkeveréses sütés”                      | A lehető legjobb hőelosztás és a sütő lehető legjobb teljesítménye érdekében ez egy normális működtetés.   |
| A főzési folyamat után zaj hallható, és a vezérlőpanel közelében levegőáramlás figyelhető meg. | A hűtőventilátor továbbra is működik, hogy megakadályozza a készülék belsejében a nagy párárt, és az Ön kényelme érdekében lehűtse a sütőt. A hűtőventilátor automatikusan kikapcsol.  |
| Az étel nem sült meg a recept által megadott idő alatt.  | A recepttől eltérő hőmérsékletet használt. Ellenőrizze még egyszer a hőmérsékletet. Az összetevők mennyisége eltér a receptben leírtaktól. Double check the recipe. Ellenőrizze még egyszer a receptet.  |
| Egyenetlen pirítás.  | A hőmérséklet beállítása túl magas, vagy optimalizálni kellene a polcszintet. Ellenőrizze még egyszer a receptet és a beállításokat. A sütőedény felülete és/vagy színe, vagy az anyaga nem volt a legjobb választás a kiválasztott sütőfunkcióhoz. Sugárzó hő, például „Felső és alsó sütés” üzemmódban matt, sötét színű és kis súlyú sütőeszközöket használjon. |
| A lámpa nem kapcsol be.  | A lámpát ki kell cserélni.   |

## Figyelem-Áramütés veszélye!

A nem megfelelően végzett szerelési munkálatok veszélyesek. A szerelési munkálatokat és a sérült kábelek cseréjét kizárólag képesített szervizes munkatársunk végezheti. Ha a készülék meghibásodott, akkor húzza ki a készüléket a hálózatról vagy kapcsolja le a megszakítót a kapcsolódobozban. Vegye fel a kapcsolatot az ügyfélszolgálatl.

## Maximális működési idő

A készülék maximális működési ideje 9 óra, hogy nehegy elfelejtse kikapcsolni az eszközt.

## A lámpa cseréje a készülék sarkában

Ha a sütőtér lámpája meghibásodik, ki kell cserélni. Hőálló, 25 wattos, 230 V-os halogén lámpák az értékesítés utáni vevőszolgálatról vagy a szakkereskedőktől kaphatók. A halogénlámpa megfogásához használjon száraz rongyot. Ez megnöveli a lámpa élettartamát.

# VIGYÁZAT

## Áramütés veszélye!

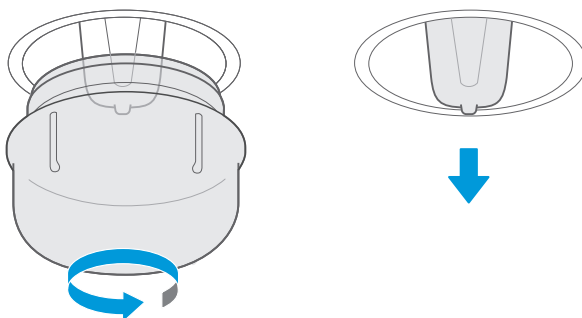
A lámpa cseréjekor a lámpafoglatat érintkezői feszültség alatt állnak. A lámpa cseréje előtt húzza ki a készüléket a hálózatról vagy kapcsolja le a megszakítót a kapcsolódobozban.

## Égési sérülés kockázata!

A készülék nagyon felforrósodik. Soha ne érintse meg a készülék belső felületeit vagy a fűtőelemeket. Mindig hagyja kihűlni a készüléket. Tartsa a gyermekeket biztonságos távolságban.

1. Helyezzen egy törülközőt a hideg sütőtérbe a károk elkerülése érdekében.
2. Forgassa az üvegfedelet az óramutató járásával ellentétes irányba az eltávolításhoz (Saroklámpa); Húzza ki az oldalsó rácsot, majd lapos fejű szerszámmal óvatosan emelje le az üvegburkolatot (Oldalsó lámpa)
3. Húzza ki a lámpát - ne fordítsa el.
4. Szerelje vissza az üvegfedelet.
5. Vegye le a törülközőt, és kapcsolja be a megszakítót, hogy ellenőrizze, bekapcsol-e a lámpa.

Helyezzen be egy új izzót, és bizonyosodjon meg róla hogy az érintkezők a megfelelő pozícióban vannak. Nyomja meg erősen a lámpát!



## Üvegburkolat

Ha a halogénlámpa üvegburkolata megsérült, ki kell cserélni. Új üvegburkolatot az értékesítés utáni vevőszolgálattól szerezhet be. Kérjük, adja meg készüléke E és FD számát.

# ÜGYFÉLSZOLGÁLAT

Vevőszolgálatunk az Ön rendelkezésére áll, ha készülékét javítani kell. Mindig találunk megfelelő megoldást. Kérjük, lépjen kapcsolatba azzal a kereskedővel, ahol a készüléket vásárolta. Hívásakor kérjük, adja meg a modell számát és a sorozatszámot, hogy a megfelelő tanácsokkal szolgálhassunk. A számokat tartalmazó adattáblát a készülék ajtajának kinyitásakor találja meg.

Típus: 7NM20M1B  
Névleges feszültség: 220- 240V~  
Névleges frekvencia: 50Hz-60Hz  
Elektromos energia: 2.3 kW



Hogy időt takarítson meg, írja a készüléke modelljét és az értékesítés utáni vevőszolgálat telefonszámát az üres helyekre.

## KARBANTARTÁSI KÁRTYA

|             |                 |
|-------------|-----------------|
| Modellszám  | Vásárlás dátuma |
| Sorozatszám | Vásárló üzlet   |

### Figyelmeztetések

A jelen készüléket az érvényben lévő előírások szerint kell beépíteni, és csak jól szellőző helyiségben szabad használni. A készülék beépítése, ill. használata előtt kérjük, olvassa el az alábbi utasításokat.

### Megjegyzés

Felhívjuk figyelmét, hogy az értékesítés utáni szervizmérnök látogatása még a garanciális időszak alatt sem ingyenes.

Bízzon a gyártó profesionalizmusában. Biztos lehet benne, hogy a javítást képzett technikusok végzik, akik eredeti alkatrészekkel javítják a készülékét.

Még egyszer köszönjük, hogy megvásárolta a Midea Beépített Sütőt, és kívánjuk, hogy készülékünk finom ételeket és boldog életet nyújtson Önnek.

## TIPPEK ÉS TRÜKKÖK

|   |   |
|---|---|
| Saját recept alapján szeretne főzni.                                | Először a hasonló receptekben leírt beállításokat próbálja meg használni, és a főzési folyamatot az eredmény szerint optimalizálja.   |
| Elkészült a sütemény?   | Szúrjon egy fapálcikát a sütemény belsejébe körülbelül 10 perccel a sütési idő vége előtt. Ha kihúzás után nincs nyers tészta a pálcán, akkor a torta kész.   |
| A sütemény a lehűlés során jelentősen veszít a térfogatából.        | Próbálja meg 10°C-kal csökkenteni a hőmérsékletet, és ellenőrizze az elkészítési utasításokat a tészta gépi kezelésével kapcsolatban.   |
| A torta magassága közepén sokkal magasabb, mint a szélén.           | Ne kenje be a kapcsos forma külső peremét.  |
| A sütemény teteje túl barna.  | Tegye alacsonyabb szintre a süteményt és vagy állítson be alacsonyabb hőmérsékletet (ez hosszabb főzési időt eredményezhet).  |
| A sütemény teteje túl barna.  | Tegye alacsonyabb szintre a süteményt és vagy állítson be alacsonyabb hőmérsékletet (ez hosszabb sütési időt eredményezhet).  |
| Az étel jól néz ki, de a belső páratartalom túl magas.              | Használjon 10°C-kal alacsonyabb beállított hőmérsékletet (ez hosszabb sütési időt eredményezhet), és ellenőrizze még egyszer a receptet.  |
| Egyenetlen pírítás.   | Használjon 10°C-kal alacsonyabb beállított hőmérsékletet (ez hosszabb főzési időt eredményezhet). Használja a „Felső és alsó sütés” üzemmódot egy szinten.  |
| A torta alja kevésbé barnul.  | Válasszon eggyel alacsonyabb szintet.   |
| Sütés egyszerre több szinten: Az egyik polc sötétebb, mint a másik. | Használjon légkeveréses üzemmódot több szinten történő sütéshez, és készenléti állapotban külön vegye ki a tálcaikat. Nem szükséges, hogy minden tálca egyszerre legyen kész.   |
| Kondenzált víz sütés közben.  | A gőz a sütés és a főzés része, és általában a hűtő levegő áramlásával együtt távozik a sütőből. Ez a gőz a sütő különböző felületein vagy a sütő közelében csapódhat le, és vízcseppeket eredményezhet. Ez egy fizikai folyamat, amelyet nem lehet teljesen elkerülni. |

|   |  |
|---|--|
| Milyen sütőeszközök használhatók?   | Minden hőálló sütőeszköz használható. Javasoljuk, hogy alumínium edény ne kerüljön közvetlen érintkezésbe az étellel, különösen akkor, ha az savanyú.<br>Kérjük, ügyeljen arra, hogy az edény és a fedél jól illeszkedjen.   |
| Hogyan kell használni a grill funkciót?                                       | Melegítse elő a sütőt 5 percig, és helyezze az ételeket a használati útmutatóban megadott szintre.<br>Zárja be a sütő ajtaját, ha valamilyen grillezési üzemmódot használ. Ne használja a sütőt nyitott ajtóval, kivéve az étel behelyezésénél / kivételénél / ellenőrzésénél.   |
| Hogyan tartsuk tisztán a sütőt grillezés közben?                              | Töltsön meg egy tepsit 2 liter vízzel és helyezze az 1. szintre. A rácsra helyezett ételekből szinte minden folyadék le szokott csöpögni, amelyet a tepsivel tudunk felfogni.  |
| A fűtőelem minden grillezési módban idővel be- és kikapcsol.                  | Ez egy normális működés, és a hőmérséklet beállításától függ.  |
| Melyik beállítást használjuk, ha a sült tömege nincs megadva a receptben?     | Válassza ki a sült súlya melletti beállításokat, és kicsit változtasson az időn.<br>Ha lehetséges, használjon hússzondát a hús belsejében lévő hőmérséklet érzékeléséhez.<br>Óvatosan szűrje a hússzondát a húsba, a gyártó utasításainak megfelelően.<br>Ügyeljen arra, hogy a szonda teteje a hús nagyobb részének közepére kerüljön, de ne egy csont vagy lyuk közelébe.  |
| Mi történik, ha a sütés vagy főzés folyamata közben folyadékot önt az ételre? | A folyadék forni kezd, és normál fizikai folyamatként gőz keletkezik.<br>Kérjük, legyen óvatos, mert a gőz forró. További információkért lásd a „Kondenzvíz sütés közben” részt.<br>Ha a folyadék alkoholt tartalmaz, a forrási folyamat gyorsabb lesz, és ez tűzhöz vezethet a sütőtérben.<br>Ügyeljen arra, hogy az ilyen folyamatok során a sütő ajtaja zárva legyen. Kérjük, gondosan ellenőrizze a sütési vagy főzési folyamatot. Nagyon óvatosan nyissa ki az ajtót, és csak szükség esetén. |



# HAGYOMÁNYOS RECEPTEK

| SÜTEMÉNY                              | Forma              | Szint | Üzem mód                 | Hőm. °C-ban | Időtartam percekben         |
|---------------------------------------|--------------------|-------|--------------------------|-------------|-----------------------------|
| Piskóta (egyszerű) négyzetes formában | Négyzetes          | 2     | Hagyományos Légkeveréses | 170         | 50                          |
| Piskóta (egyszerű) négyzetes formában | Négyzetes          | 1     | Hagyományos              | 140         | 70                          |
| Gyümölcsös Piskóta kerek formában     | Kerek              | 1     | Hagyományos Légkeveréses | 150         | 50                          |
| Gyümölcsös Piskóta tepsiben           | Tepsi              | 1     | Hagyományos              | 140         | 70                          |
| Mazsolás Briós Muffin (Kelt Tészta)   | Muffin Forma       | 2     | Hagyományos              | 220         | előm.: 19:00<br>süt.: 11:00 |
| Kuglóf (élesztővel)                   | Tepsi              | 1     | Hagyományos              | 150         | előm.: 11:00<br>süt.: 60:00 |
| Muffin                                | Muffin Forma       | 1     | Hagyományos              | 160         | előm.: 8:30<br>süt.: 30:00  |
| Muffin                                | Muffin Forma       | 1     | Hagyományos Légkeveréses | 150         | előm.: 8:30<br>süt.: 30:00  |
| Almás Élesztős Sütemény Tepsiben      | Tepsi              | 1     | Hagyományos Légkeveréses | 160         | előm.: 10:00<br>süt.: 42:30 |
| Vizes piskóta (6 tojasos)             | Kapcsos tortaforma | 1     | Hagyományos              | 160         | előm.: 9:30<br>süt.: 41:00  |
| Vizes piskóta (4 tojasos)             | Kapcsos tortaforma | 1     | Hagyományos              | 160         | előm.: 9:00<br>süt.: 26:00  |
| Almás Élesztős Sütemény               | Tepsi              | 2     | Hagyományos Légkeveréses | 150         | előm.: 8:00<br>süt.: 42:00  |

**Megjegyzés:** az „előm.” rövidítés az előmelegítés idejét jelenti, a „süt.” a sütési időt jelenti.

| <b>SÜTEMÉNY</b>                              | <b>Forma</b> | <b>Szint</b>        | <b>Üzem mód</b>              | <b>Hőm. °C-ban</b> | <b>Időtartam percekben</b>  |
|--|--------------|---------------------|------------------------------|--------------------|-----------------------------|
| Kalács                                       | Tepsi        | 2                   | Hagyományos<br>Légkeverés    | 150                | 40                          |
| Vajas Élesztős sütemény                      | Tepsi        | 2                   | Hagyományos                  | 150                | előm.: 8:00<br>süt.: 30:00  |
| Omlós tészta                                 | Tepsi        | 2                   | Hagyományos                  | 170                | előm.: 8:00<br>süt.: 13:00  |
| Omlós tészta 2 Tepsiben                      | Tepsi        | 2+4                 | Hagyományos<br>Légkeverés    | 160                | előm.: 8:20<br>süt.: 12:00  |
| Vaníliás sütemények                          | Tepsi        | 2                   | Hagyományos                  | 160                | előm.: 8:00<br>süt.: 10:00  |
| Vanília sütemények                           | Tepsi        | 2+4                 | Hagyományos<br>Légkeverés    | 150                | előm.: 8:00<br>süt.: 14:00  |
| <b>KENYÉR</b>                                | <b>Forma</b> | <b>Szint</b>        | <b>Üzem mód</b>              | <b>Hőm. °C-ban</b> | <b>Időtartam percekben</b>  |
| Fehér Kenyér (1 kg liszt) Négyzetes formában | Négyzetes    | 1                   | Hagyományos                  | 170                | előm.: 9:20<br>süt.: 50:00  |
| Fehér Kenyér (1 kg liszt) Négyzetes formában | Négyzetes    | 1                   | Hagyományos<br>Légkeverés    | 170                | előm.: 12:00<br>süt.: 45:00 |
| Friss pizza (vékony)                         | Tepsi        | 2                   | Hagyományos                  | 170                | előm.: 9:30<br>süt.: 21:00  |
| Friss pizza (vastag)                         | Tepsi        | 2                   | Hagyományos                  | 170                | előm.: 10:00<br>süt.: 45:00 |
| Friss pizza (vastag)                         | Tepsi        | 2                   | Hagyományos<br>Légkeverés    | 170                | előm.: 8:00<br>süt.: 41:00  |
| <b>HÚS</b>                                   | <b>Forma</b> | <b>Szint</b>        | <b>Üzem mód</b>              | <b>Hőm. °C-ban</b> | <b>Időtartam percekben</b>  |
| Marha Bélszín 1,6 kg                         | Tepsi        | 2                   | Dupla Grill<br>Légkeveréssel | 180                | 55                          |
| Vagdalt 1 kg Hús                             | Tepsi        | 1                   | Hagyományos                  | 180                | 75                          |
| Csirke 1 kg                                  | Tepsi        | S2:Rács<br>S1:Tepsi | Dupla Grill<br>Légkeveréssel | 180                | 50                          |
| Hal (2,5 kg)                                 | Tepsi        | 2                   | Hagyományos                  | 170                | 70                          |

# ÉLELMISZER VIZSGÁLATA AZ EN 60350-1 SZABVÁNY SZERINT

| 'A' RECEPTEK    | Kiegészítők      | F   | °C  | Szint             | Idő (perc) | Előmelegítés |
|-----------------|------------------|---|-----|-------------------|------------|--------------|
| Piskóta Kapcsos | Tortaforma Ø26cm |    | 170 | 1                 | 35-45      | Igen         |
| Piskóta Kapcsos | Tortaforma Ø26cm |    | 160 | 2                 | 35-45      | Igen         |
| Kis torta       | 1 tepsi          |    | 150 | 2                 | 40-50      | Igen         |
| Sajttorta       | Tortaforma Ø26cm |    | 170 | 2                 | 70-80      | Nem          |
| Almás pite      | Tortaforma Ø20cm |    | 170 | 1                 | 70-80      | Nem          |
| Almás pite      | Tortaforma Ø20cm |    | 160 | 1                 | 70-80      | Nem          |
| Kenyér          | 1 tepsi          |    | 200 | 2                 | 35-45      | Igen         |
| Pirítós         | Rács             |   | Max | 5                 | 6-8        | Igen 5 perc  |
| Csirke          | Rács & tepsi     |  | 180 | Rács 2<br>Tepsi 1 | 55-65      | Igen         |

1. A csirkét az aljával felfelé kezdje sütni, majd fordítsa át 30 perc után tetejére.
2. Használjon sötét, matt formát, és tegye a rácsra.
3. Vegye ki a tálcákat abban az pillanatban, amikor az étel elkészült, még akkor is, ha az adott sütési idő még nem járt le.
4. Válassza ki az alacsonyabb hőmérsékletet, és a táblázatban ellenőrizze a legrövidebb időt.
5. Ha a tálcát grillezés közben az ételből csöpögő folyadékok felfogására használja, a tálcát az 1-es szintre kell állítani és fel kell tölteni egy kis vízzel.
6. A hamburgerpogácsákat a sütési idő 2/3-a után meg kell fordítani.

# ENERGIAHATÉKONYSÁG AZ EN 60350-1 SZABVÁNY SZERINT

Kérjük, vegye figyelembe a következő információkat:

1. A mérést "ECO" üzemmódban hajtják végre, hogy meghatározzák a kényszerlevegő üzemmódra és a energiacímkézési osztályra vonatkozó adatokat.
2. A mérést a „Felső és alsó sütés” üzemmódban hajtják végre, hogy meghatározzák a hagyományos üzemmódra vonatkozó adatokat.
3. A mérés során csak a szükséges kiegészítő van a készülék belsejében. Az összes többi tartozékot el kell távolítani.
4. A sütőt a telepítési útmutatóban leírtak szerint kell beszerelni, és a szekrény közepére kell helyezni.
5. A méréshez ugyanúgy be kell csukni az ajtót, mint a háztartási használat során, még akkor is, ha a kábel a mérés során tömítetlenséget okoz. Annak érdekében, hogy a tömítetlenség ne befolyásolja az energiaadatokat, a mérés során gondosan be kell csukni az ajtót. Szükség lehet olyan eszköz használatára, amely biztosítja a megfelelő tömítést, akár csak a háztartási használat során, ahol egyetlen kábel sem okoz tömítetlenséget.
6. A készülék belső térfogatának meghatározása a „Kiolvasztás” üzemmód használatához a 14. oldalon leírtak szerint történik. A sütő hatékony használatának biztosítása érdekében minden tartozékot, beleértve az oldalsó állványokat is el kell távolítani.

## ADATLAP (EU 65/2014 & EU 66/2014)

Midea 7NM20M1B

72 literig használható

|   |                |
|---|----------------|
| Sütőtér száma   | 1              |
| Hőforrás  | Elektromos     |
| Használható térfogat                                      | 72L            |
| EK elektromos, sütőtér (Hagyományos)                      | 0.85kWh/ciklus |
| EK elektromos, sütőtér (Kényszerlevegő)                   | 0.78kWh/ciklus |
| EEl Sütőtér   | 95,9           |
| Energiahatékonysági osztály (A+++ osztálytól D osztályig) | A              |

### Megjegyzés

A 7. oldalon leírt összes sütési üzemmód a sütő fő funkciója.









**GEMMA B&D Kft.**

2040 Budaörs,  
Puskás Tivadar út 14.

Tel.: +36 23 769 245

Mobil: +36 70 677 0824

e-mail: [info@gemmabd.hu](mailto:info@gemmabd.hu)

[www.gemmabd.hu](http://www.gemmabd.hu)

A folyamatos termékfejlesztés következtében a műszaki adatok módosítása előzetes értesítés nélkül is történhet. Használati utasításaink nagy erőfeszítéssel és rendkívüli gondossággal készülnek. Ennek ellenére a gyártás, szerkesztés, fordítás és / vagy nyomtatás közben pontatlanságok, hibák keletkezése nem kizárható. Ezekért azonban sem a gyártó, sem a forgalmazó, sem az eladó felelősséget nem vállal.