

H

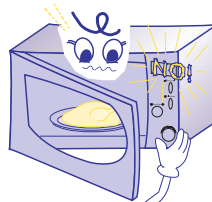
HOGYAN LEHET A LEGJOBB EREDMÉNYT ELÉRNI A SÜTŐVEL

Mit akarok tenni?	Melyik funkciót /hatásfokot		23 lt	17 lt	Kezelőgombok használata	Mennyiség/Idő táblázat
• Étél melegen tartása	Hat. 1		300w	235w	54 55	
• Kiolvasztás	Hat. 1				52	53
• Vaj és sajt megolvasztása	Hat. 2 3		480w	375w	54 55	56
• Hús sütése			600w	470w	57	57
• Édesség sütése					59	59
• Hal sütése	Hat. 4		780w	610w	54 57	57
• Zöldség készítése					54	
• Ríz, leves főzése					58	58
• Kész- vagy fagyasztott étel melegítése	Hat. 5		900w	700w	59	
• Gyümölcs készítése					55	56
• Egyszerre két szinten történő kiolvasztás, melegítés, sütés	Csak mikrohullámon TÁVOLSÁGTARTÓ RÁCCSAL (Nincs minden modellben)				50	51

F I G Y E L M E Z T E T É S

A sütő használata előtt gondosan olvassa el ezt a figyelmeztetést. Ezáltal elkerüli a hibákat és kitűnő eredményt fog elérni.

- 1) Ezt a sütőt arra tervezték, hogy házilag ételeket olvasszon, melegítsen és süssön. Más alkalmazásra használni tilos és nem szabad sem módosítani, sem átalakítani.
- 2) Mielőtt a sütőt a hálózatra kapcsolná, ellenőrizze, hogy az ajtó tökéletesen záródjon; ellenőrizze, hogy a fémváz nincs-e eldeformálódva és az ajtó kapcsai nincsenek-e kilazulva. Ha ezek a részek károsodást szenvedtek, a mikrohullámú sütőt nem szabad addig használni, amíg egy szakképzett szerelő (akit a gyártó vagy Vevőszolgálat képzett ki) ki nem javította a hibát.



- 3) Ne próbálja meg a sütőt kinyitva használni a biztosító szerkezet átalakításával.
- 4) Ne kapcsolja be a sütőt, ha bármi a sütőtest és az ajtó közé beszorult. Az ajtó **belső oldalát (C) mindig tisztán** kell tartani egy nedves ruha és nem dörzshatású tisztítószer segítségével. Ne hagyja, hogy piszok vagy ételmaradék maradjon a sütőtest és az ajtó között.

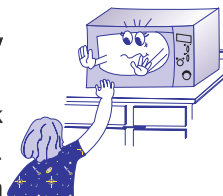


- 5) Ne használja a sütőt, ha az áramzsinór vagy a dugó megsérült (áramütés veszélye).
- 6) **Csak a gyártó vagy Vevőszolgálat által betanított szakemberek végezhetik a beállítást, javítást és az áramzsinór cseréjét.** Veszélyes lehet, ha nem szakember végzi a szerelési munkákat.



- 7) Ha füst keletkezne a sütőben, **NE NYISSA KI AZ AJTÓT**, hanem azonnal kapcsolja ki a készüléket vagy húzza ki a dugót az aljzatból.
- 8) Ezt a sütőt csak felnőttek használhatják. **Tartsa távol a gyerekeket, amikor a sütőt használja (megégés veszélye).**

- 9) **Semmi esetben se szabad a sütőt előmelegíteni (étel nélkül) vagy üresen használni (étel nélkül), mert szikrák keletkezhetnek.**

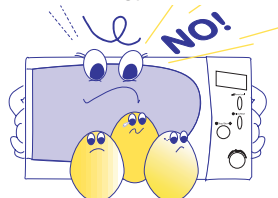


- 10) A sütő használata előtt győződjön meg arról, hogy az edények alkalmasak-e a mikrohullámú használathoz (lásd "Edények" fejezet). Ne tegyen be fémtartalmú tartókat vagy edényeket a sütőbe: a fém visszaveri a mikrohullámokat és szikrák is keletkezhetnek.

- 11) Amikor "egyszerhasználatos" műanyag, papír vagy más gyúlékony anyagból készült tartóba helyezett ételt készít, vagy kis mennyiségű étel melegítése alatt tanácsos vigyázni a sütőre a túlhevülés és a tűzveszély elkerülése végett.

- 12) **A tojásokat ne főzze héjában.** A belsejében keletkezett nyomás felrobbanthatja a tojást (a főzés befejezése után is). Ne melegítse fel a már megfőzött tojást, csak a rántottát.

- 13) Légmentesen lezárt tartóban levő ételek melegítése vagy főzése előtt ne felejtse el kinyitni a tartót. Máskülönben a tartó



belsejében levő nyomás megnőne és a főzés befejezése után is robbanást okozna.

- 14) Folyadékok (víz, kávé, tej, stb.) melegítése közben a késleltetett forrás miatt a folyadék, a tartó kivétele alatt váratlanul forrni kezdhet és kifut, égési sebeket okozva. Ennek lekerülése végett a folyadékok melegítése előtt helyezzen a tartóba egy magas hőre nem érzékeny műanyag kanalat vagy egy üvegpálcát.



- 15) Ne melegítsen magas alkoholtartalmú likőrt vagy nagy mennyiségű olajat (Meggyulladhat!).

- 16) Helyesen állítsa be a főzési időt. Ha kétségei lennének, nézze meg a táblázatot.

- 17) Bébietel melegítése után (cumisüvegben vagy üvegtartóban) és fogyasztás előtt MINDIG ellenőrizze a hőmérsékletet, nehogy égést okozzon. Tanácsos megkeverni vagy felrázni is (így a hő egyenletesen eloszlik).

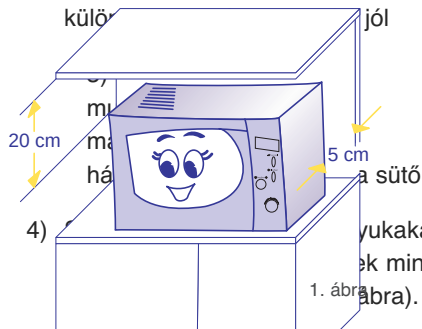
A kereskedelembe beszerezhető cumisüveg-sterilizáló használata esetén a sütő bekapcsolása előtt MINDIG meg kell győződni arról, hogy a győzőítő által tanácsolt mennyiségű víz legyen a tartályban.



B E Á L L Í T Á S

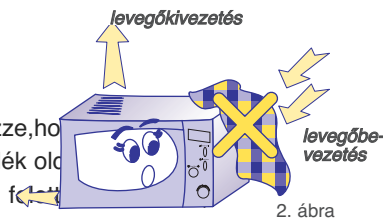
- 1) Miután kicsomagolta a sütőt, ellenőrizze, hogy a forgótányér tengelye (B) helyesen lett-e elhelyezve a forgótányér vályatába. Helyezze a tartót (E) a sütőtér aljának közepébe és tegye rá a forgótányért (D). A tengelynek (B) a forgótányérba kell akadnia.

- 2) Ellenőrizze, hogy a szállítás közben nem sérült-e meg és jól nyitódik és záródik-e.

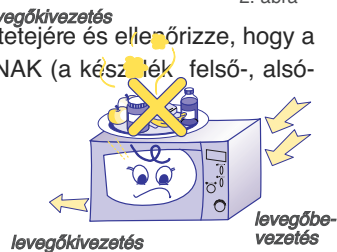


Miután a készüléket a

ellenőrizze, hogy a készülék old



nyukakat. Ne tegyen semmit a sütő tetejére és ellenőrizze, hogy a k mindig SZABADON MARADJANAK (a készülék felső-, alsó- ábra).



H A T Á S F O K

Ezt az értéket a készülék hátlapján található adatlemezben feltüntetett a MICRO OUTPUT felirattal. A táblázat használatakor vegye mindig figyelembe Sütőjének hatásfokát! Ez akkor is hasznos, amikor a kereskedelembe kapható mikrohullámú szakácskönyvet olvassa.



Egyes modellek esetében a WATT-ban kifejezett maximális teljesítmény a készülék ajtaján, oldalt lévő jelben is fel van tüntetve.

A rendelkezésre álló közepes teljesítmény-értékeket a következő oldalon 42. Ez az információ a kereskedelembe megvásárolható mikrosütőkhöz készült szakácskönyvek használatakor lesz nagyon hasznos.

M Ű S Z A K I A D A T O K

23 LITERES SÜTŐTERŰ MODELL

Külső méretek (HxSZxM) 508x305x414
 Belső méretek (HxSZxM) 350x215x330
 Körülbelüli súly 16 kg.
 Forgótányér átmérője 31,5 cm
 Sütő égője 20 W

17 LITERES SÜTŐTERŰ MODELL

Külső méretek (HxSZxM) 458x295x380
 Belső méretek (HxSZxM) 300x206x284
 Körülbelüli súly 14 kg.
 Forgótányér átmérője 27 cm
 Sütő égője 25 W

MINDKÉT MODELL ESETÉBEN

Egyéb adatokat a sütő hátlapján levő adatlemezről tudhat meg. Ez a készülék megfelel az EU 89/336 és 92/31 sz. Elektromágneses Alkalmasságra vonatkozó irányelvnek

E L E K T R O M O S B E K Ö T É S

Csak legalább 10A erősségű aljzathoz csatlakoztassa a készüléket.

A használat előtt ellenőrizze, hogy a hálózati feszültség megegyezzen a készülék adatlemezén feltüntetett feszültséggel és

hogy az aljzat megfelelő földeléssel rendelkezzen; a Gyártó elhárít minden felelősséget az ennek az előírásnak be nem tartásából származó károkért.

M I K R O E D É N Y E K

Minden fémdekoráció vagy rész (aranyszál, fogó, láb) nélküli üveg- (jobb, ha pyrex), kerámia-, porcelán-, agyagedény alkalmas. Hőre nem érzékeny műanyag edényeket is használhat. Rövid melegítésre papírszalvéta, papírtálca és "egyszerhasználatos" műanyag tányér is megfelel.

Az alakjuk és a nagyságuk olyan legyen, hogy ne akadályozza az egyenletes forgást.

Ha nagy és négyszögletes edényt kíván használni (mely nem foroghatna a vályatban), le kell rögzíteni a forgótányér (D) mozgását a

tányér tengelyét (B) kiemelve. Ne felejtse el, hogy a megfelelő eredmény elérése érdekében a sütés alatt többször is meg kell keverni az ételt és megfordítani az edényt.

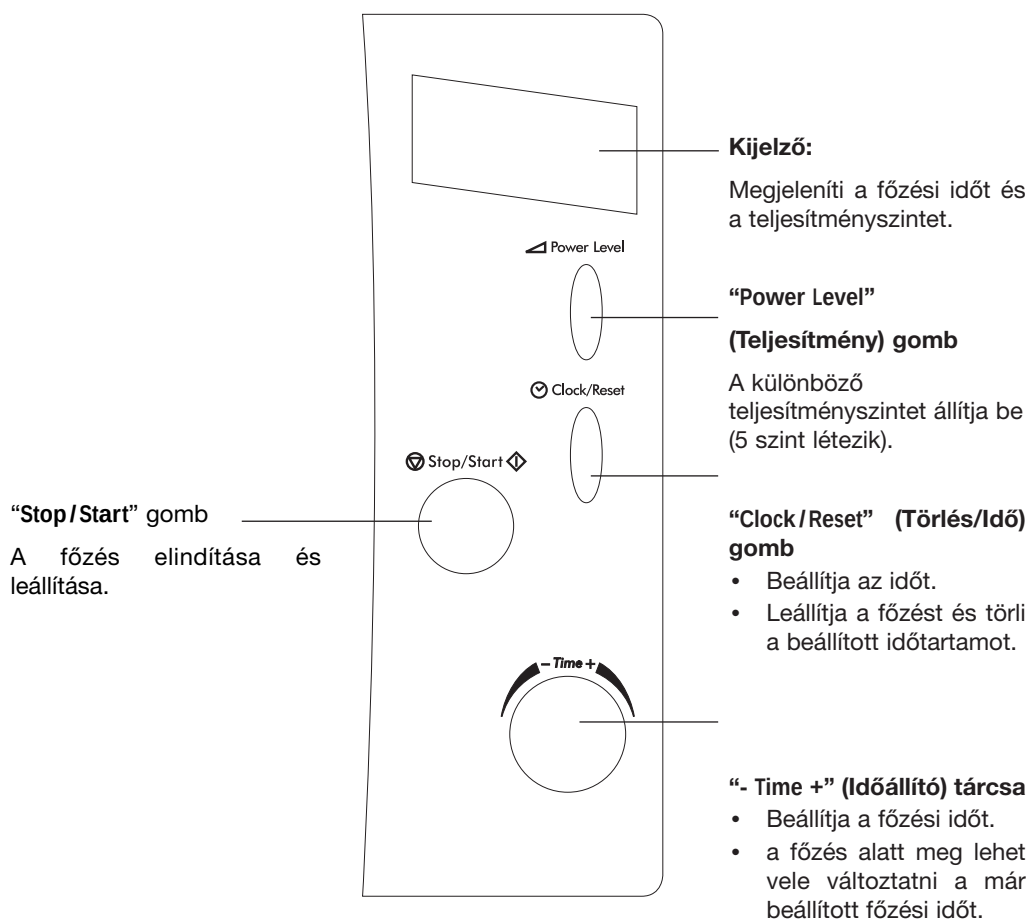
A mikrohullámú sütéshez nem felelnek meg a fém-, fa-, nád- és kristályedények.

Emlékezzon arra, hogy mivel a mikrohullám az ételt melegíti és nem az edényt, az ételt közvetlenül a tálalóedényen is főzheti, így kevesebbet kell elmosogatni.

	Üveg	Kerámia	Porcelán	Agyagedény	Műanyag mikróedény	Papírcsésze *	Papírtányér *	Pergamentpapír *	Kartonlap *	Fém-edény	Fém tartalmazó edény	Különlleges fólia sülttőhöz
Kiolvasztás	IGEN	IGEN	IGEN	IGEN	IGEN	IGEN	IGEN	IGEN	IGEN	NEM	NEM	IGEN
Melegítés	IGEN	IGEN	IGEN	IGEN	IGEN	IGEN	IGEN	IGEN	IGEN	NEM	NEM	IGEN
Sütés	IGEN	IGEN	IGEN	IGEN	IGEN	NEM	NEM	NEM	NEM	NEM	NEM	IGEN

* Ha az idő túl hosszú, tűz keletkezhet.

A KEZELŐGOMBOK LEÍRÁSA



A KEZELŐGOMBOK HASZNÁLATA

A készüléket csatlakoztassa 230V~50HZ-es, 10/16A-es aljzathoz. A sütő hangjel kibocsátásával jelzi, hogy a készüléket bekapcsolta. A kijelzőn megjelenik **"00:00"** és a maximális teljesítményszint. 10 másodperc elteltével a teljesítményszint jele eltűnik és a két középen található pont elkezd villogni.

AZ ÓRA BEÁLLÍTÁSA:

Amikor először csatlakoztatja a készüléket a hálózatra, akkor be kell állítani az órát is.

- 3 másodpercnél hosszabb ideig tartsa lenyomva a **"Clock/Reset"** gombot. A sütő hosszú hangjelet ad és a két baloldali számjegy villogni kezd.
- A **"- Time +"** tárcsa elforgatásával állítsa be a kívánt időt.
- A **"Clock/Reset"** gomb megnyomásával hagyja jóvá a beállítást.
- A két jobboldali számjegy villogni kezd. A **"- Time +"** tárcsa elfordításával állítsa be a percekét.
- A **"Clock/Reset"** gomb ismételt megnyomásával hagyja jóvá a beállítást.

A kijelzőn a két pont villogása azt jelenti, hogy be lehet állítani a pontos időt, de nem a főzési funkciókat.

A FŐZÉSI IDŐ BEÁLLÍTÁSA:

A főzési időt a **"- Time +"** tárcsa segítségével állítsa be. Ha növelni akarja a főzési időtartamot, akkor jobbra fordítsa a tárcsát, a csökkentéshez viszont balra. **"00:00"**-tól **"05:00"**-ig az időtartam 10 másodperces lépésekkel növelhető, míg **"05:00"** után 1 perces lépésekkel, egészen 30 percig.

A TELJESÍTMÉNY BEÁLLÍTÁSA:

A készülék bekapcsolásakor a teljesítmény automatikusan a legmagasabb szintre áll.

A teljesítményszint beállítását a **"Power Level"** gomb megnyomásával végezheti. A **"Power Level"** gomb minden egyes megnyomásával a teljesítmény csökken egészen a legalacsonyabb szint eléréséig. Ha ezután is nyomja a gombot, akkor a teljesítmény fokozatosan a legmagasabb szintre tér vissza.

BEINDÍTÁS:

A főzés elkezdéséhez nyomja meg a **"Stop/Start"** gombot. A belső világítás bekapcsol és a forgótányér forogni kezd. A kijelzőn megjelenik a beállított főzési idő visszaszámlálása.

A FŐZÉS MEGSZAKÍTÁSA:

A főzés alatt ki lehet nyitni a sütő ajtaját. Az ajtó kinyitásával a főzési folyamat és a beállított idő visszaszámlálása megszakad. Akkor nyissa ki az ajtót, amikor az ételt akarja ellenőrizni. Az ajtó becsukásával újra indul a főzés és az idő visszaszámlálása. Nem kell ismét megnyomni a **“Stop/Start”** gombot, vagy megint beállítani a főzési időt.

Az étel elkészülte után, vagy ha ki akarja venni a sütőből, nyomja meg a **“Stop/Start”** vagy **“Clock/Reset”** gombot az ajtó kinyitása előtt, mert a sütőt tilos üresen üzemeltetni.

MEGÁLLÍTÁS:

A **“Stop/Start”** gomb megnyomásával le lehet állítani a főzést. Az időállító leáll és a maradék időtartamot a kijelző mutatja. A **“Stop/Start”** gomb megnyomásával a főzés és a visszaszámlálás újraindul.

TÖRLÉS:

A főzés végleges leállítását és a beállított időtartam törlését a **“Clock/Reset”** gomb megnyomásával végezheti.

10 másodperccel a **“Reset/Time”** gomb megnyomása után a kijelzőn megjelenik a pontos idő.

A TELJESÍTMÉNYSZINT ÉS A BEÁLLÍTOTT IDŐTARTAM MEGVÁLTOZTATÁSA A FŐZÉS ALATT:

Növelheti a beállított időtartamot, ha a **“- Time +”** tárcsát jobbról balra állítja; a csökkentéshez viszont ellenkező irányba fordítsa el. Amikor a kijelzőn megjelenik **“00:00”**, a sütő kikapcsol. A teljesítményszint megváltoztatásához nyomja meg a **“Power Level”** gombot. A kijelzőn megjelenik az új teljesítményszint.

TANÁCSOK A MIKROHULLÁM HASZNÁLATÁHOZ

A mikrohullám olyan elektromágneses sugárzás, mely a természetben is jelen van fénysugár alakban (például: napfény) és mely a sütő belsejében minden irányból az étel belsejébe hatol és felmelegíti a víz-, zsír- és cukormolekulákat.

A hő nagyon gyorsan csak az étel belsejében keletkezik, míg a tartóedény csak közvetett úton, a meleg étel által hevül fel. Ezáltal az étel nem ég oda a tartóra, ezért

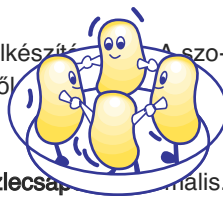
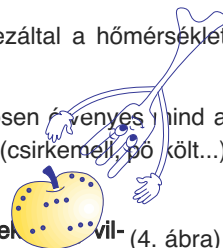
csak kevés (vagy egyes esetekben semmi) zsiradékot kell használni a sütés alatt.

Mivel kevés zsiradék szükséges, a mikrohullámmal való főzés nagyon egészséges és diétázóknak ajánlott.

Ezenkívül, a hagyományos módszerekkel szemben, a főzés alacsonyabb hőmérsékleten történik, így az ételek kevesebb vizet vesztenek és jobban megőrzik a tápanyagokat és az ízeket.

A mikrohullámú sütés alapszabályai

- 1) A sütés az elkészítendő étel **nagyságától és homogenitásától** függ: a pörkölt előbb kész van, mint az egybesült, mert kisebb és homogénebb darabokból áll. Az idő helyes beállítása érdekében vigyázzon az alábbi táblázatok használatakor arra, hogy ha az ételmennyiség nő, meg kell növelni az időt is és fordítva. Fontos betartani az "állásidőt": **állásidőn** azt az időt értjük, ami alatt a sütés végeztével az ételt állni hagyjuk és a hő ekkor egyenletesen eloszlik a belsejében. A húsok hőmérséklete, pl. 5-8°C-kal megnő az állásidő alatt. Az állásidő a sütőn kívül is létrejöhét.
- 2) Az egyik fontos művelet az elkészítés alatti többszörös **keverés**: ezáltal a hőmérséklet egyenletesen eloszlik és ez lecsökkenti a sütési időt.
- 3) Az elkészítés alatt tanácsos többször **megfordítani** az ételt; ez különösen **nyenyés** (mind a nagy darab húsok (egybesült, egész csirke ...), mind a kis darab húsok (csirkemell, pörkölt...) esetében).
- 4) **A bőrös és héjas (például: alma, burgonya, paradicsom, virsli, hal) ételek** (4. ábra) **lával meg kell szurkálni több helyen, hogy itt távozzon el a gőz és a bőr vagy héj ne pukkadjon ki (4. ábra).**
- 5) Ha nagy mennyiségű étel készítt, például krumplit főz, **gyűrű alakban** helyezze el a tálon, így egysegiesen átfőnek (5. ábra).
- 6) Minél alacsonyabb hőmérsékletű ételt tesz be, annál több idő kell az elkészítéséhez. A szobahőmérsékletű étel gyorsabban készül el, mint amit a hűtőszekrényből.
- 7) A sütéshez az edényt mindig a forgótányér közepére helyezze.
- 8) A sütőtérben, valamint az ajtó és a levegőelvezető körül keletkező **gőzlecsap** (5. ábra) **Ennek lecsökkentése érdekében az ételt takarja le átlátszó sütőfóliával, zsír- (5. ábra) papírral, üvegfedővel, vagy egyszerűen egy megfordított tányérral.** Magas víztartalmú ételek (pl. zöldségek) jobban főnek, ha le vannak takarva. Az ételek letakarása a sütő belsejének tisztaságát is biztosítja. Mikrohullámú sütőben használható átlátszó fóliát használjon.



Csak távolságtartó ráccsal rendelkező modellek:
AZ EGYSZERRE KÉT SZINTEN TÖRTÉNŐ SÜTÉSHEZ A “CSAK
MIKROHULLÁM” FUNKCIÓT HASZNÁLJA

A távolságtartó rács használatával és a “csak mikrohullám” funkcióval egyszerre tud kiolvasztani, melegíteni vagy elkészíteni különböző ételeket, ha ezeket két szintre teszi. A mikrohullám kettős kibocsátású, különleges megoldása az energiaeloszlás optimalizálását teszi lehetővé.

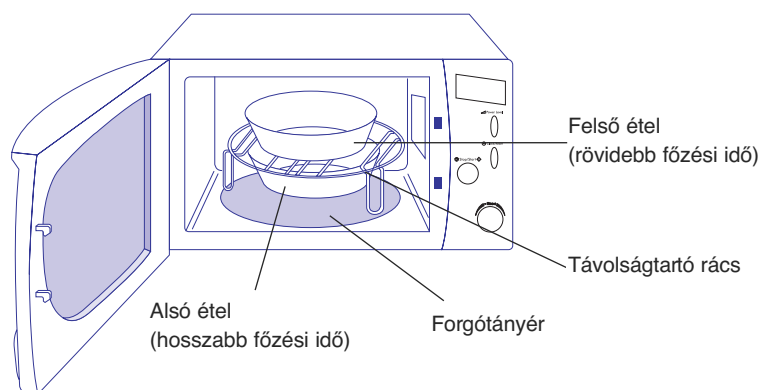
Az alábbi, egyszerű szabályok betartásával lehet egyszerre két ételt elkészíteni:

- 1) A két étel egyszerre történő elkészítésének ideje nem egyezik meg az egyenkénti elkészítési idővel.

Mindig ellenőrizze a 51. oldalon található táblázatot.

<i>Egyszerre történő főzési idő</i>	
Burgonya (fent)	24 perc
Gulyás (lent)	48 perc
<i>Egyenként történő főzési idő</i>	
Burgonya	10 - 14 perc
Gulyás	35 - 40 perc

- 2) MINDIG a TÁVOLSÁGTARTÓ RÁCS tetejére kell helyezni azt az ételt, mely főzési ideje rövidebb: így könnyebb kivenni a felső edényt. Vegye ki a rácsot és fejezze be az alsó étel főzését.



- 3) Tartsa be a táblázat előírásait és tanácsait; ellenőrizze azt, hogy a melegítendő ételek elég melegek-e a kivétel előtt.

KÉTSZINTES FŐZÉS TÁBLÁZATA

Kiolvasztási idő

Típus	Edény helye	Mennyiség g.	Hatásfok- állító tárcsa	Perc	Megjegyzés
• Darálthús	fent	500		15	Fordítsa meg a húst 8' elteltével. A főzés végén hagyja állni 15 percet.
• Darálthús	lent	500		15	
• Csirke darabolva	fent	500		19	A húsdarabokat válassza szét a kiolvasztás alatt.
• Pörkölt	lent	500		19	A főzés végén hagyja állni 15 percet.
• Karfiol	fent	450		17	A főzés végén hagyja állni 5-10 percet.
• Egész hal	lent	500		17	A főzés végén hagyja állni 5-10 percet.

Melegítési idő

Típus	Edény helye	Mennyiség g.	Hatásfok- állító tárcsa	Perc	Megjegyzés
• Adag hús	fent	150			Fedje le az ételt átlátszó fóliával.
• Adag zöldség	lent	250		6	Fedje le az ételt átlátszó fóliával.
• Tányér lasagne	fent	500		6	Fedje le az ételt átlátszó fóliával.
• Tányér lasagne	lent	500		9	Fedje le az ételt átlátszó fóliával.
• Adag hús	fent	150		9	Fedje le az ételt átlátszó fóliával.
• Tányér lasagne	lent	500		6	Fedje le az ételt átlátszó fóliával.

8

Főzési idő

Típus	Edény helye	Mennyiség g.	Hatásfok- állító tárcsa	Perc	Megjegyzés
• Burgonya	fent	500		20	Vágja egyforma darabokra és fedje le fóliával.
• Burgonya	lent	500		20	Vágja egyforma darabokra és fedje le fóliával.
• Répa	fent	500		16	Vágja egyforma darabokra és fedje le fóliával.
• Répa	lent	500		16	Vágja egyforma darabokra és fedje le fóliával.
• Darab hal	fent	400		13	Fedje le fóliával. 15' elteltével vegye ki a rácsot.
• Cukkini	lent	475		15	Hagyja egybe és fedje le fóliával.
• Egész hal	fent	200		11	Fedje le fóliával. 13' elteltével vegye ki a rácsot.
• Cukkini	lent	475		14	Hagyja egybe és fedje le fóliával.
• Egész hal	fent	200		11	Fedje le fóliával.
• Egész hal	lent	200		11	Fedje le fóliával.
• Burgonya	fent	500		20	Vágja egyforma darabokra és fedje le fóliával.
• Gulyás	lent	1500		40	24' elteltével vegye ki a rácsot. Keverje meg 2-3-szor.
• Rizs	fent	300		22	Fedje le fóliával és keverje meg 2-szer.
• Fejeskáposzta	lent	500		22	Hagyja egybe és fedje le fóliával.
• Borsó	fent	500		20	Fedje le fóliával.
• Brüsszeli káposzta	lent	500		20	Fedje le fóliával.
• Egybesült	fent	500		30	Szükség esetén félidőben fordítsa meg.
• Burgonya	lent	500		30	Fedje le fóliával.
• Kolbász	fent	300		22	1-2-szer keverje meg.
• Kolbász	lent	300		22	1-2-szer keverje meg.
• Pörkölt	fent	700		36	2-3-szor keverje meg.
• Sertéskaraj	lent	700		36	Félidőben fordítsa meg.

A KIOLVASZTÁS FUNKCIÓ BEÁLLÍTÁSA

A funkció helyes használatához be kell állítani mind a mikrohullám-teljesítményt, mint a kiolvasztási időt.

1. Addig tartsa lenyomva a **“Power Level”** gombot, amíg meg nem jelenik a  jel.
 2. A **“- Time +”** tárcsa elforgatásával állítsa be a kívánt időtartamot.
 3. A kiolvasztás megkezdéséhez nyomja meg a **“Stop/Start”** gombot.
 4. A beállított idő leteltével egy egyetlen hangjelet hall és a kijelzőn megjelenik **“00:00”**.
- Ha kinyitja az ajtót, hogy megvizsgálja az ételt, akkor a mikrohullám kibocsátás szünetel és a kijelzőn a visszamaradt idő látható. Az ajtó becsukásával a kiolvasztás folytatódik. A sütő a megszakítástól folytatja az idő visszaszámlálását.
- Az ajtó kinyitása előtt nyomja meg a **“Stop/Start”** gombot, így a számlálás megáll és a sütő kikapcsol; ekkor nyissa ki az ajtót és vizsgálja meg a kiolvasztás eredményét. Csukja be az ajtót és nyomja meg a **“Start/Stop”** gombot, ha folytatni akarja a kiolvasztást.
- A beállított idő törlését az alábbiak szerint végezze el~:
 - nyitott sütőajtóval: egyszer nyomja meg a **“Clock/Reset”** gombot
 - működő sütővel: : egyszer nyomja meg a **“Clock/Reset”** gombot
 - kikapcsolt sütővel és zárt ajtóval: : egyszer nyomja meg a **“Clock/Reset”** gombot

TANÁCSOK A KIOLVASZTÁSHOZ

- Műanyagzacskóba vagy folpackba csomagolt vagypedig eredeti csomagolásban levő fagyasztott ételt közvetlenül betehet a sütőbe, ha nincs rajta fémdarab (pl. pánt vagy kapocs).
- Egyes ételeket, pl. zöldség vagy hal, nem kell teljesen kiolvasztani a sütés előtt.
- Leveses ételek, ragú vagy párolt gyorsabban és jobban kiolvadnak, ha időnként megkeveri, megfordítja és/vagy elválasztja.
- A kiolvasztás alatt a hús, hal és gyümölcs nedvet veszítenek. Tanácsos egy tartóban kiolvasztani ezeket.
- Tanácsos minden egyes húsdarabot külön zacskóba csomagolni és így betenni a fagyasztóba. Ezáltal időt takarít meg az elkészítésnél.
- Vigyázzon a fagyasztott étel csomagolásán feltüntetett idővel, mert nem mindig pontos. A feltüntetettnél alacsonyabb kiolvasztási időt használjon. A kiolvasztás időtartama a fagyasztás fokától függ.

Kiolvasztási idő

A táblázatban feltüntetett idő sütőjének hatásfokától függ.

A hatásfok értéke fel van tüntetve a sütő ajtaján, a  jel belsejében (lásd 44. oldal).

Típus	Mennyiség	Hatásfok 900 W	Hatásfok 700 W	Megjegyzés	Állásidő (perc)
		Beállítandó idő (perc)	Beállítandó idő (perc)		
HÚS					
• Sültek (sertés, marha, borjú, stb.)	1 kg	15 - 17	18 - 20		20
• Bifsztek, rántothús, szelet	200 gr	2 - 4	5 - 7		5
• Pörkölt, gulyás	500 gr	6 - 8	9 - 11		10
• Darált	500 gr	6 - 8	9 - 11	(*)	15
• “	250 gr	3 - 5	6 - 8		10
• Hamburger	200 gr	3 - 5	6 - 8		10
• Kolbász	300 gr	5 - 7	8 - 10		10
SZÁRNYASOK					
• Kacsa, pulyka	1,5 kg	25 - 28	29 - 33	Az állásidő elteltével meleg vízzel öblítse le az esetleges jeget.	20
• Egész csirke	1,5 kg	25 - 28	29 - 33		20
• Csirke darabolva	500 gr	6 - 8	9 - 11		10
• Csirkemell	300 gr	6 - 8	9 - 11		10
ZÖLDSÉGEK					
• Padlizsán kockák	500 gr	9 - 11	12 - 14		5
• Paprika darabolva	500 gr	8 - 10	11 - 13		5
• Fejtett borsó	500 gr	7 - 9	10 - 12		5
• Articsóka belseje	300 gr	5 - 7	8 - 10		5
• Spárga darabolva	500 gr	6 - 8	9 - 11		5
• Zöldbab darabolva	500 gr	8 - 10	11 - 13	A kiolvasztás meggyorsítása érdekében párszor keverje meg.	5
• Egész brokkoli	500 gr	7 - 9	10 - 12		5
• Brüsszeli káposzta	500 gr	7 - 9	10 - 12		5
• Szeletelt répa	500 gr	6 - 8	9 - 11		5
• Karfiol rózsáira szedve	450 gr	7 - 9	10 - 12		5
• Vegyes zöldség	300 gr	4 - 6	7 - 9		5
• Spenót darabolva	300 gr	5 - 7	8 - 10		5
HAL					
• Filé	300 gr	5 - 7	8 - 10		7
• Darab	400 gr	6 - 8	9 - 11		7
• Egész	500 gr	6 - 8	9 - 11		7
• Rák	400 gr	6 - 8	9 - 11		7
TEJTERMÉKEK/SAJTOK					
• Vaj	250 gr	2 - 4	5 - 7	Vegye le az alumíniumpapírt vagy a fémrészeket.	10
• Sajt	250 gr	3 - 5	6 - 8	Nem kell teljesen kiolvasztani. Tartsa be az állásidőt.	15
• Tejföl	200 ml	5 - 7	8 - 10	A tejfölt vegye ki a dobozából és tegye tányérba.	5
KENYÉR					
• 2 közepes zsemlye	150 gr	1 - 2	3 - 5	Közvetlenül a forgótányérra tegye	3
• 4 közepes zsemlye	300 gr	2 - 3	4 - 6		3
• Szeletelt kenyér	250 gr	2 - 3	4 - 6		3
• Teljeskörű, szeletelt kenyér	250 gr	2 - 3	4 - 6		3
GYÜMÖLCS					
• Eper, szilva, cseresznye, ribizli, sárgabarack	500 gr	6 - 8	9 - 10	2-3-szor keverje meg	10
• Málna	300 gr	4 - 6	7 - 9	2-3-szor keverje meg	10
• Szeder	250 gr	2 - 4	5 - 7	2-3-szor keverje meg	6

(*) Ez az útmutatás alkalmas a darált hús felengedési tesztjének az IEC 705-ös norma, 18.3 par. szerinti elvégzéséhez. A beállított időtartam félidejében fordítsa meg a betett ételt. Az ételt közvetlenül a forgótányérra helyezze. Egyéb útmutatást - az IEC 705-ös normára vonatkozót is - a 2 oldalon lévő táblázatban talál.

AZ ÉTELEK MELEGENTARTÁSÁNAK, MELEGÍTÉSÉNEK ÉS ELKÉSZÍTÉSÉNEK BEÁLLÍTÁSA

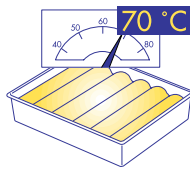
1. A kívánt teljesítményszint beállításáig ( = legmagasabb;  = legalacsonyabb) tartsa lenyomva a **“Power Level”** gombot. A **“Power Level”** gomb megnyomása nélkül a sütő a legmagasabb  fokon fog üzemelni. A kijelzőn az alsó jelzés a beállított teljesítményszintet mutatja.
 2. A **“- Time +”** gombbal állítsa be a kívánt időtartamot.
 3. A funkció beindításához nyomja meg a **“Stop/Start”** gombot. A kijelzőn megjelenik a beállított idő és teljesítmény.
 4. A beállított idő leteltével egy egyetlen hangjelet hall és a kijelzőn megjelenik **“00:00”**.
-
- Bármikor ellenőrizni lehet a beállított funkció hatékonyságát, ha kinyitja az ajtót és megnézi az ételt. A mikrohullám ekkor leáll, de az ajtó becsukásával.
 - Ha bármilyen oknál fogva abba kell hagyni a főzést az ajtó kinyitása nélkül, akkor elég, ha megnyomja a **“Stop/Start”** gombot.
 - A sütés befejezéséhez az alábbiak szerint járjon el:
 - ha a sütő ajtaja nyitva van, akkor 1-szer nyomja meg a **“Clock/Reset”** gombot;
 - ha a sütő működik, akkor 2-szer nyomja meg a **“Clock/Reset”** gombot;
 - ha a sütő ki van kapcsolva és az ajtó zárva van, akkor 1-szer nyomja meg a **“Clock/Reset”** gombot;
 - A sütési időt és a mikrohullám hatásfokát azután is meg lehet változtatni, hogy már megnyomta a **“Stop/Start”** gombot a kívánt funkció elindításához.

AZ ÉTELEK MELEGEN TARTÁSA

- Ez a funkció mindenfajta étellel használható.
- Ezáltal az éppen elkészített, vagy felmelegített ételeket melegen tarthatja úgy, hogy nem száradnak ki és nem égnek oda a főzőedény falához.
- Állítsa a hatásfokbeállítót az  -es fokozatra és az ételt takarja le egy tányérral vagy átlátszó fóliával, így az a felhasználásig meleg marad.
- Ha kívánja, a tálalóedényen is hagyhatja az ételt (ha letakarta).

MELEGÍTÉS

Az ételek melegítése során Mikrohullámú sütőjének hasznossága és hatékonysága előtérbe kerül. A hagyományos módszerekkel szemben a mikrohullám használata időt és ennek következtében elektromos energiát takarít meg.

- Az ételeket tanácsos legalább 70 °C-ra felmelegíteni (főleg a fagyasztottakat) (égetnie kell !). Nem lehet az ételt azonnal elfogyasztani, mert túl meleg lesz, de garantált a sterilítása.
- 
- Az előfőzött vagy fagyasztott ételek melegítésekor mindig tartsa be az alábbi szabályokat: vegye ki az ételt a fémtartóból;
 - vegye ki az ételt a fémtartóból;
 - átlátszó fóliával (mikrosütőbe való típussal) vagy zsírpapírral csomagolja be; ezáltal az étel megőrzi természetes zamatát és a sütő tiszta marad; egy megfordított tányért is használhat;
 - ha lehetséges, gyakran forgassa vagy keverje, hogy ezáltal meggyorsítsa a melegítési folyamatot;
 - vigyázva tartsa be a csomagoláson feltüntetett időt; ne felejtse el, hogy egyes esetekben ezt az időt meg kell növelni.
 - A fagyasztott ételeket ki kell olvasztani a melegítés előtt. Minél alacsonyabb az étel kezdeti hőmérséklete, annál hosszabb idő szükséges a melegítéshez.
 - Rövid ideig az ételeket és italokat papír- vagy műanyagtartóban is melegítheti. Ha viszont a melegítési idő hosszú, ezek az anyagok eldeformálódhatnak.

Melegítési idő

A táblázatban feltüntetett idő sütőjének hatásfokától függ. A hatásfok értéke fel van tüntetve a sütő ajtaján, a  jel belsejében (lásd 44. oldal).

Típus	Mennyiség	Teljesítményszint	Hatásfok 900 W	Hatásfok 700 W	Megjegyzés
			DŐÁLLÍTÓ	DŐÁLLÍTÓ	
ÉTELEK PUHÍTÁSA					
• csokoládé/máz • vaj	100 gr 50 -70 gr		4 - 5 0.5 - 0.10	5 - 6 0.7 - 0.12	Tegye egy tányérba. A mázt egyszer keverje meg.
HŰTŐSZEKRÉNY HŐM. ÉTELEK (5/8°C) MELEGÍTÉSE 20/30°C-RA					
• joghurt • cumisüveg	125 gr 240 gr	“ “	0.10 - 0.15 0.25 - 0.30	0.12 - 0.17 0.35 - 0.40	Az alufóliát vegye le. A cumisüveget cumi nélkül melegítse és a jó hőeloszlás érdekében a melegítés után azonnal keverje meg az ételt. Fogyasztás előtt ellenőrizze a hőmérsékletet. Ha a tej szobahőmérsékletű, akkor csökkentse le a megadott felmelegítési időt. Ha tejpórt használnak, akkor jól keverjék el, mivel az el nem kevert tejpórt begyulladhat. Csak sterilizált tejet használnak fel.
HŰTŐSZEKRÉNY HŐM. ELŐFŐZÖTT ÉTELEK (KEZDŐ HŐM. 5/8°C) MELEGÍTÉSE KB. 70°C-IG					
• Csomag lasagne vagy töltött tészta	400 gr	“	4 - 6	6 - 8	Csomagon bármilyen, a kereskedelemben megvásárolható, előfőzött ételt értünk, melyet 70°C-ra kell felmelegíteni. Vegye ki az ételt az esetleges fémet tartalmazó csomagolásból és helyezze közvetlenül arra a tányérra, amelyből elfogyasztja. Jobb eredményt ér el, ha a tányért mindig lefedi.
• Csomag hús rizzsel és/vagy zöldséggel	400 gr	“	4 - 6	6 - 8	
• Csomag hal és/vagy rizs	300 gr	“	3 - 5	5 - 7	
• Tányér hús és/vagy zöldség	400 gr	“	5 - 7	7 - 9	Adagon bármilyen, a kereskedelemben megvásárolható, készített ételt értünk, melyet 70°C-ra kell felmelegíteni. Az ételt helyezze közvetlenül arra a tányérra, amelyből elfogyasztja, valamint mindig fedje le átlátszó fóliával vagy egy megfordított tányérral.
• Tányér tészta, cannelloni vagy lasagne	400 gr	“	5 - 7	7 - 9	
• Tányér hal és/vagy rizs	300 gr	“	4 - 6	6 - 8	
MELEGÍTENDŐ/ELKÉSZÍTENDŐ FAGYASZTOTT ÉTELEK (KEZDŐ HŐM. -18°/-20°C) MELEGÍTÉSE KB. 70°C-IG					
• Csomag lasagne vagy töltött tészta	400 gr	“	6 - 8	8 - 10	Csomagon bármilyen, a kereskedelemben megvásárolható, előfőzött fagyasztott ételt értünk, melyet 70°C-ra kell felmelegíteni, közvetlenül a saját csomagolásában; ha ez a tartóedény fémet tartalmaz, akkor az ételt helyezze abba a tányérba, amelyből elfogyasztja és a melegítési időtartamot növelje pár perccel.
• Csomag hús rizzsel és/vagy zöldséggel	400 gr	“	5 - 7	7 - 9	
• Csomag hal és/vagy előfőzött zöldségek	300 gr	“	3 - 5	5 - 7	
• Csomag hal és/vagy nyers zöldségek	300 gr	“	8 - 10	10 - 12	A nyers étel vegye ki a csomagolásból, helyezze egy mikrosütéshez alkalmas edénybe és fedje le
• Adag hús és/vagy zöldségek	400 gr	“	6 - 8	8 - 10	Adagon bármilyen, előfőzött fagyasztott ételt értünk, melyet 70°C-ra kell felmelegíteni. A fagyasztott ételt helyezze abba a tányérba, amelyből elfogyasztja és egy másik, megfordított tányérral vagy pirex edénnyel fedje le. Ellenőrizze, hogy a közepe jól felmelegedett-e; ha lehetséges, keverje meg az ételt.
• Adag tészta, cannelloni vagy lasagne	400 gr	“	7 - 9	9 - 11	
• Adag hal és/vagy rizs	300 gr	“	4 - 6	6 - 8	
HŰTŐSZEKRÉNY HŐM. ITALOK (5°/8°C) MELEGÍTÉSE KB. 70°C-IG					
• 1 csésze víz	180 cc	“	2 - 2.30	2.30-3	A melegítés végeztével minden italt meg kell keverni a jó hőeloszlás érdekében. Tanácsos a levest egy megfordított tányérral lefedni.
• 1 csésze tej	150 cc	“	1.30 - 2	2-2.30	
• 1 csésze kávé	100 cc	“	1.30 - 2	2-2.30	
• 1 tányér leves	300 cc	“	4 - 5	5 - 6	
SZOBAHŐMÉRSÉKLETŰ ITALOK (20°/30°C) MELEGÍTÉSE KB. 70°C-IG					
• 1 csésze víz	180 cc	“	1.30 - 2	2-2.30	A melegítés végeztével minden italt meg kell keverni a jó hőeloszlás érdekében. Tanácsos a levest egy megfordított tányérral lefedni.
• 1 csésze tej	150 cc	“	1 - 1.30	1.30-2	
• 1 csésze kávé	100 cc	“	1 - 1.30	1.30-2	
• 1 tányér leves	300 cc	“	3 - 4	4 - 5	

S Ü T É S

HÚSOK

Sülteket, párolt és pecsenyhúsokat lehet készíteni. Forgassa azokat a darabokat, melyeket nem lehet keverni. Vigyázzon (a sütés alatt és végeztével), mert a hús külseje nem lesz olyan bama, mint a hagyományos elkészítés után; viszont az étel tápanyagai és zamata jobban megmaradnak

SZÁRNYASOK

Minden fajta szárnyast kiolvaszthat és elkészíthet a mikrohullámú sütőben. A bőr nem pirul meg, mint ahogy általában történik; ha meg akarja pirítani, olvasztott vajjal vagy margarinnal kenje meg a csirke külsejét.

HAL

A hal gyorsan elkészül és nagyon finom lesz. Kis vajjal vagy olajjal ízesítheti (lehet anélkül is). Átlátszó fóliával fedje be. Ha bőrös, ezt be kell vágdosni; a filét egyformán kell elhelyezni. **Nem tanácsos** tojással panirozott halat sütni.

Hús, szárnyas és hal sütési ideje

A hús puhábbá tétele érdekében tanácsos 1/2 pohár vizet hozzátölteni az elkészítés elején.

A táblázatban feltüntetett idő sütőjének hatásfokától függ.

A hatásfok értéke a sütő ajtaján van feltüntetve, a  jel belsejében (lásd 44. oldal)

Étel	Mennyiség	Teljesítményszint	Hatásfok 900 W	Hatásfok 700 W	Megjegyzés	Állásidő (perc)
			Beállítandó idő (perc)	Beállítandó idő (perc)		
MARHA						
Egybesült	900 gr	III	18 - 20	22 - 24	(*)	5
Egybesült	800 gr	"	15 - 20	20 - 25	Keverjen össze 500 gr. darált marhahúst tojással, sonkával, morzsával, stb.	5
Vesepecsenye	600 gr	"	17 - 22	22 - 27		5
Sült, láb	1 kg	"	25 - 30	32 - 37	Féldőben fordítsa meg	10
BORJÚ						
Pörkölt	700 gr	"	17 - 22	22 - 27	2-3-szor keverje meg	8
Sült (göngyölt)	1 kg	"	25 - 30	32 - 37	Féldőben fordítsa meg	10
Szegy szeletben	200 gr	"	10 - 15	15 - 20	Nem kell megfordítani	2
SERTÉS						
Comb	500 gr	"	15 - 20	20 - 25	Féldőben fordítsa meg	5
Sült	1 kg	"	25 - 30	32 - 37	Féldőben fordítsa meg	10
Karaj	700 gr	"	17 - 22	22 - 27	Féldőben fordítsa meg	8
BÁRÁNY						
Felsőcomb	1 kg	"	25 - 30	32 - 37	Féldőben fordítsa meg	10
Friss hamburger	100 gr	"	7 - 10	10 - 13		3
Gulyás	1,5 kg	III	35 - 40	45 - 50	2-3-szor keverje meg	3
Kolbász	300 gr	III	10 - 14	14 - 19		3
SZÁRNYASOK: CSIRKE						
Egész	1,5 kg	"	40 - 45	50 - 55	Féldőben fordítsa meg	10
Fél	500 gr	"	15 - 20	20 - 25	Nem kell megfordítani	5
Darabolt	500 gr	"	15 - 20	20 - 25	Nem kell megfordítani	5
Mell	300 gr	"	10 - 14	14 - 19	Nem kell megfordítani	3
PULYKA						
Darabolt	1,5 kg	"	40 - 45	50 - 55	Féldőben fordítsa meg	8
Mell	500 gr	"	15 - 20	20 - 25	Nem kell megfordítani	8
KACSA						
Egész	1,5 kg	"	40 - 45	50 - 55	Féldőben fordítsa meg	10
HAL						
Filé	300 gr	III	4 - 6	7 - 9	Lefedve süsse	2
Szelet	300 gr	"	6 - 8	9 - 11	Lefedve süsse	2
Egész	500 gr	"	7 - 9	10 - 12	Lefedve süsse	2
Egész	250 gr	"	4 - 6	7 - 9	Lefedve süsse	2
Rák	500 gr	"	6 - 8	9 - 11	Lefedve süsse	2
Darab	400 gr	"	6 - 8	9 - 11	Lefedve süsse	2

(*) Ez az útmutatás alkalmas a darált hús főzési tesztjének az IEC 705-ös norma, 17.3 par., C teszt szerinti elvégzéséhez. A tartóedényt borítsa be mikrosütőben használható, néhány helyen kilyukasztott, átlátszó fóliával. Egyéb útmutatást - az IEC 705-ös norma szerinti egyéb tesztek eredményét is - a 2 oldalon lévő táblázatban talál.

ZÖLDSÉG

A mikrohullámú sütőben elkészített zöldség jobban megőrzi színét és tápértékét, mint a hagyományos sütés alatt.

Minden 500 gr zöldséghez kb. 5 kanál vizet tegyen hozzá.

A zöldséget mindig átlátszó fóliával letakarva főzze.

A vastagabb fajtát egyforma nagyságú darabokra vágja (pl. répa).

Félidőben legalább egyszer keverje meg és csak a végén sózza meg enyhén.

Zöldségek elkészítési ideje

A táblázatban feltüntetett idő sütőjének hatásfokától függ.

A hatásfok értéke a sütő ajtaján van feltüntetve, a  jel belsejében (lásd 44. oldal)

Típus	Mennyiség	Teljesítmény-szint	Hatásfok 900 W	Hatásfok 700 W	Megjegyzés	Állásidő (perc)
			Beállítandó idő (perc)	Beállítandó idő (perc)		
• Spárga	500 gr		9 - 10	11 - 12	Vágja 2 cm-es darabokra.	4
• Articsóka	300 gr	“	11 - 12	12 - 13	Jobb az articsóka hűsös alját használni.	4
• Zöldbab	500 gr	“	11 - 12	13 - 14	Vágja darabokra.	4
• Brokkoli	500 gr	“	7 - 8	9 - 10	Szedje rózsára.	4
• Brüsszeli káposzta	500 gr	“	7 - 8	9 - 10	Szedje rózsára.	4
• Fejeskáposzta	500 gr	“	7 - 8	9 - 10	Vágja csikokra.	4
• Vörös káposzta	500 gr	“	7 - 8	9 - 10	Vágja csikokra.	4
• Répa	500 gr	“	9 - 10	11 - 12	Vágja egyforma darabokra.	4
• Karfiol	450 gr	“	11 - 12	13 - 14	Szedje rózsára.	4
• Zellerszár	500 gr	“	7 - 8	9 - 10	Szedje szét.	4
• Padlizsán	500 gr	“	6 - 7	8 - 9	Vágja kockára.	4
• Póréhagyma	500 gr	“	6 - 7	8 - 9	Vágja csikokra.	4
• Sampinyongomba	500 gr	“	6 - 7	8 - 9	Hagyja egészbe. Nem kell hozzá víz.	4
• Hagyma	250 gr	“	5 - 6	7 - 8	Egyforma nagyságú egészbe. Nem kell hozzá víz.	4
• Spenót	300 gr	“	6 - 7	8 - 9	Fedje le, miután megmosta és lecsöpögtette	4
• Borsó	500 gr	“	10 - 11	12 - 13		4
• Édeskömény	500 gr	“	12 - 13	14 - 15	Vágja negyedbe.	4
• Paprika	500 gr	“	9 - 10	11 - 12	Vágja darabokra.	4
• Burgonya	500 gr	“	8 - 9	10 - 11	Vágja egyforma darabokra.	4
• Cukkini	500 gr	“	7 - 8	9 - 10	Szeletelje fel.	4

N.B: A táblázatban feltüntetett elkészítési idő csak tájékoztató jellegű és a súlytól, a sütés előtti hőmérséklettől, a zöldség állagától és szerkezetétől függ.

LEVESEK ÉS RÍZS

- A leveseknek általában kevesebb folyadékra van szükségük, mert a mikrohullámú sütőben a párolgás nagyon kismértékű. A sőt csak az elkészítés után kell hozzáadni vagy az állásidő alatt, mert szárít.
- Az igaz, hogy a rizs (mint ahogy a tészta) elkészítéséhez a mikrohullámú sütőben ugyanannyi időre van szükség, mint a hagyományos módszerrel. A mikrohullám használatának az az előnye, hogy nem kell állandóan keverni (elég 2-3-szor).

Egy mikroedénybe kell tenni az összes hozzávalót és lefedni átlátszó fóliával (300 gr rizshez 750 gr leves szükséges, ha a sütőt maximális hatásfokra és 12-15 percre állítja).

Ezenkívül a rizs nem ragad az edény aljára és mivel az elkészítéshez egy levesestálat vagy más tálalóedényt használhat, nem kell áttenni egy másik tábla.

BARNÍTÁS

A legnehezebben a rántothúst, a szelet húsokat és a csirkemellet lehet barnítani a mikrohullámú elkészítés mellett. Ha pirított hatást akar elérni, akkor a hús felszínét kenje meg vajba kevert pirospaprikával. A kereskedelemben található olyan szószokat is, melyeket kifejezetten a mikrohullámmal készített ételek barnításához árulnak. Minden esetben meg kell várni, hogy a barnítandó hús vagy hal beszívja a zsiradékot és a színezőt.

ÉDESSÉG ÉS GYÜMÖLCS

Az édességek jobban kelnek (lecsökkentett hatásfokon) mint a hagyományos sütésnél. Mivel a felületük nem pirul meg, tanácsos krémmel vagy mázzal (pl. csokoládé) bevonni; ezenkívül a sütés után lefedve kell tartani, mert gyorsabban kiszáradnak, mint a hagyományos sütőben készítették. A gyümölcsöt meg kell szurkálni, ha a héjában süti és le kell fedni: be kell tartani az állásidőt (3-5 perc).

Édességek és gyümölcsök elkészítési ideje

A táblázatban feltüntetett idő sütőjének hatásfokától függ.

A hatásfok értéke a sütő ajtaján van feltüntetve, a  jel belsejében (lásd 44. oldal)

Típus/mennyiség	Teljesít- ményszint	Hatásfok 900 W	Hatásfok 700W	Állásidő (perc)	Megjegyzések és tanácsok
		Beállítandó idő (perc)	Beállítandó idő (perc)		
Diótorta (700 gr)		13 - 17	18 - 23	5	Bármilyen krémmel töltheti
Bécsi torta (850 gr)	"	17 - 21	22 - 27	5	Lekvárral töltheti
Ananásztorta (800 gr)	"	15 - 19	20 - 25	5	Az ananász szeleteket a tepsi aljára teheti, vagy darabokban belekeverheti a tésztába
Almatorta (1000 gr)	"	17 - 21	22 - 27	5	Az almával a tetejét dekorálja
Kávétorta (750 gr)		13 - 17	18 - 23	5	Kitűnő krémmel töltve
Tojáskrém		1,30 - 3	4 - 6	3	Habverővel keverje félpercenként
Sült körte (300 gr)		3 - 5	6 - 8	3	A körtét vágja negyedbe
Sült alma (300 gr)	"	4 - 6	7 - 10	3	Az almát szeletelje fel
Egg custard (750 gr)	"	14 - 16	18 - 20	5	Ez az útmutatás alkalmas a főzési tesztek IEC 705-ös norma, 17.3 par., A valamint B teszt szerinti elvégzéséhez.
Sponge cake (475 gr)	"	6 - 7	8 - 9	5	Egyéb útmutatást - az IEC 705-ös norma szerinti egyéb teljesítménytesztekre vonatkozót is - a 2 oldalon lévő táblázatban talál.

KARBANTARTÁS ÉS TISZTÍTÁS

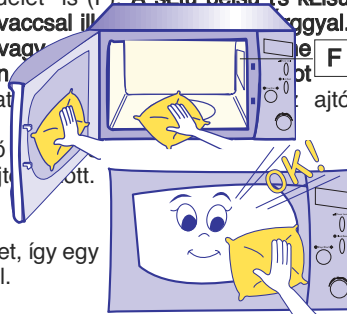
Minden karbantartási és tisztítási művelet előtt kapcsolja le a készüléket a hálózatról.

Tisztítás

Készülékének megóvása érdekében rendszeresen tisztítsa az ajtaját, a sütőház külsejét és belsejét egy beszappanozott, nedves ruhával vagy folyékony mosószerrel.

A zsírtól és a kifröcsköléstől óvni kell a mikrohullám kijövetel fedelét is (F). **A sütő belsejét és a sütő ajtaját ne törölje száraz szivaccsal, mert a szivacs a sütő belsejében maradhat.** Ezenkívül, amikor a sütő külsejét tisztítja, vigyázzon, **hogy a víz vagy a tisztítószer ne kerüljön be a készülék tetején levő levegő- és gőzkivezető résekbe.** **A készülék belsejét ne tisztítsa alkohollal vagy dörzshatású szerekkel, mert a dörzshatású szerek károsíthatják a sütő ajtó belső felületének tisztításához.**

A tökéletes záródás érdekében tartsa mindig tisztán az ajtó belső felületét. Ne hagyjon szennyeződést vagy ételmaradékokat a sütőtést és az ajtó belső felületén.



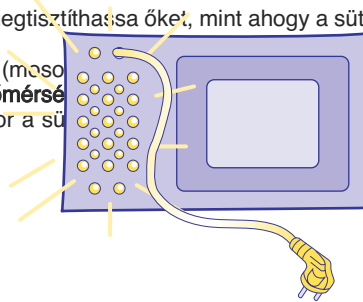
Rendszeresen tisztítsa a sütő hátlapján levő levegőbevezető réseket, így egy idő elteltével sem tömődnek el a portól vagy más szennyeződéstől.

Időnként ki kell venni a forgótányért (D) és a tartóját (E), hogy megtisztíthassa őket, mint ahogy a sütő alját is ki kell mosni.

A forgótányért és a tartóját semleges szappanos vízzel tisztítsa (mosd meg).

A forgótányért ne tegye hideg vízbe, miután fellemelegítette; a hőmérséklet hirtelen csökkenése miatt károsodhat.

A forgótányér motorja le van plombálva. Ennek ellenére, amikor a sütőt tisztítja, ügyeljen arra, hogy a víz ne szivárogon a forgótányér tengelye alá (B).



Ha valami nem működne ...

Ha meghibásodna a készülék, forduljon a Vevőszolgálathoz, de mielőtt a szerelővel beszélne, érdemes az alábbi pontokat ellenőrizni:

p r o b l é m a	o k / m e g o l d á s
A készülék nem működik	- Az ajtó nincs jól becsukva. - A dugó nincs jól bedugva. - A hálózatban nincs áram (ellenőrizze a biztosítékot) - Az idő nincs jól beállítva.
Gőzlecsapódás a sütő belsejében és a munkafelületen	Amikor víztartalmú ételeket készít, természetes, hogy a sütő belsejében keletkezett gőz lecsapódjon a belsejében vagy a főzőfelületen
Szikkrepződés a sütő belsejében	Ne használjon se fémtartókat, se fémkapcsokat tartalmazó zacskókat, vagy csomagolást
Az étel nem melegszik fel eléggé	- Állítsa be a megfelelő sütési módot vagy növelje meg a sütés idejét - Az étel nem engedett fel teljesen az elkészítés előtt
Az étel megégett	Állítson be egy alacsonyabb határfokot, vagy csökkentse le az elkészítési időt
Az étel nem sül át egyenletesen	Az elkészítés alatt keverje az ételt. Ne felejtse el, hogy az étel jobb lesz, ha egyforma darabokra vágta. A forgótányér megakadt.

A sütő égőjének kiégése esetén a sütőt problémamentesen használhatja.

Az égő cseréjét kérje a meghatalmazott vevőszolgálattól.