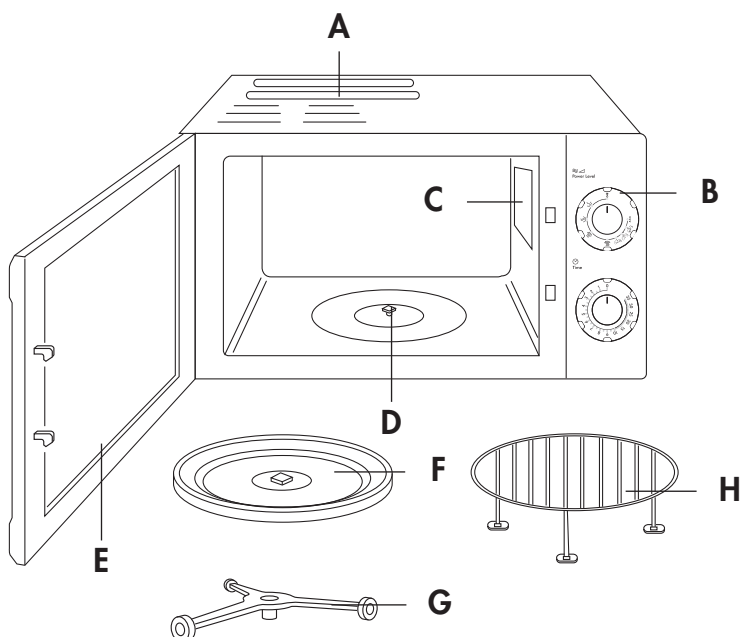


TARTALOMJEGYZÉK

A KÉSZÜLÉK LEÍRÁSA	old. 60
HOGYAN TUDJA A SÜTŐT A LEGJOBBAN KIHASZNÁLNI	old. 61
MŰSZAKI ADATOK	old. 61
LEADOTT TELJESÍTMÉNY	old. 61
FIGYELMEZTETÉSEK	old. 62
ELEKTROMOS BEKÖTÉS	old. 63
BESZERELÉS	old. 63
HASZNÁLHATÓ EDÉNYEK	old. 64
A KÉSZÜLÉK TARTOZÉKAI	old. 64
A KEZELŐSZERVEK LEÍRÁSA ÉS HASZNÁLATA	old. 65
TANÁCSOK A SÜTŐ HELYES HASZNÁLATÁHOZ	old. 65
CSAK MIKROHULLÁM FUNCKIÓ	old. 66
CSAK GRILL FUNCKIÓ	old. 73
KOMBINÁLT MIKROHULLÁM + GRILL FUNCKIÓ	old. 75
KARBANTARTÁS ÉS TISZTÍTÁS	old. 77

A KÉSZÜLÉK LEÍRÁSA

- A Grill
- B Kezelőlap
- C Mikrohullám kivezetés fedőlap
- D Forgótányér hajtótengely
- E Ajtó belső lapja
- F Forgótányér
- G Forgótányér alátét
- H Sütőrács



HOGYAN TUDJA A SÜTŐT A LEGJOBBAN KIHASZNÁLNI

Mit akar készíteni?	Melyik funkciót/teljesítményt választja?	Használati utasítás É old.	Mennyiség/i dó tábl. É old.
• Kiolvasztás	<i>csak mikrohullám</i>  160W	66 67	68
• Vaj és sajtok puhítása	<i>csak mikrohullám</i>  280W	66	70
• Édességek készítése	 580W	72	72
• Párolt vagy főtt zöldség készítése		66 71	71
• Hal készítése	<i>csak mikrohullám</i>  700W	71	71
• Rizs, leves főzése		72	
• Az összes főtt étel melegítése		69	70
• Gyümölcs főzése/sütése		72	72
• Hamburger, rostonsültek, virsli, kenyér, stb. hagyományos grillezése	<i>csak grill</i> ▼▼▼	73	74
	<i>kombinált mikrohullám + grill</i>		
• Zöldségek gratinírozása	Combi 1	75	
• Lasagne és tészta sütése	Combi 2	76	76
• Mindenféle egybesült hús, baromfi, rablöhús, stb. sütése	Combi 3		

MŰSZAKI ADATOK

Külső méretek (LxHxP)	450x255x300	Megközelítő tömeg	11 kg.
Belső méretek (LxHxP)	315x215x300		

További adatok a készülék hátlapjára helyezett adatlemezen találhatók. Ez a készülék megfelel az elektromágneses összeférhetőségre vonatkozó 2004/108/EK irányelvnek, valamint az élelmiszerekkel érintkezésbe kerülő anyagokról és tárgyokról szóló 2004/10/27-i 1935/2004/EK rendelet előírásainak. A termék az ISM berendezések 2. csoportjának B osztályába van besorolva. A 2. csoportba tartoznak az összes olyan ipari, tudományos és orvosi (ISM) berendezések, melyekben a rádiófrekvenciás energia szándékosan van fejlesztve és/vagy elektromágneses sugárzás formájában van hasznosítva anyagkezelésre és elektroeróziós megmunkálásra. A B osztályba tartoznak a háztartási használatra alkalmas berendezések és a lakóépületeket ellátó, kisfeszültségű elektromos hálózatra közvetlenül rákapcsolt berendezések.

LEADOTT TELJESÍTMÉNY

A sütő **WATT-ban kifejezett leadott teljesítménye** a készülék hátoldalán található adattáblán a **MICRO OUTPUT (MIKRO KIMENET)** feliratnál található. A táblázat adatainak leolvasásakor mindig vegye figyelembe az adott sütőtípus teljesítményét! Ez a kereskedelmi forgalomban levő mikrohullámú sütők receptfüzeteinek tanulmányozásánál is hasznos lehet.



Egyes modelleken a WATT-ban kifejezett maximális leadott teljesítmény a sütő ajtajának oldalsó részén elhelyezett jelzésen is fel van tüntetve.

A rendelkezésre álló közepes teljesítményfokozatok ezen az oldalon vannak jelezve. Ezek az információk a kereskedelmi forgalomban levő mikrohullámú sütők receptfüzeteinek tanulmányozásánál is hasznosak lehetnek.

FIGYELMEZTETÉSEK

Figyelmesen olvassa el a használati utasítást és gondosan őrizze meg, hogy később is tanulmányozhassa.

Megjegyzés Ezt a sütőt háztartási célra, ételek kiolvasztására, melegítésére és főzésére ill. sütésére tervezték. Nem szabad a készüléket más célra használni és azon semmilyen esetben sem szabad módosítást sokat vagy beavatkozásokat végezni. Ez a mikrohullámú sütő nem alkalmas beépítésre vagy egy bútor belsőjében való használatra.

- 1) FIGYELEM! Ha az ajtó vagy a tömítések sérültek, akkor ne használja addig a sütőt, amíg azt egy (a gyártó, vagy az eladó Vevőszolgálatát által betanított) szerelő meg nem javította.
- 2) FIGYELEM! Nagy veszéllyel járhat, ha nem szakképzett személy végzi azokat a karbantartási és javítási munkákat, amelyeknél el kell távolítani a mikrohullám kitétség elleni védőelemeket.
- 3) FIGYELEM! Ne melegítsen légmentesen lezárt edényekben folyadékot vagy más ételt, mert a tartóedény felrobbanhat. Mikrohullámú sütővel ne főzzön vagy melegítsen héjában főtt tojást, mert a keménytojás főzés után is felrobbanhat.
- 4) FIGYELEM! A készülék megközelíthető részei használat közben nagyon felforrósodhatnak. Tartsa távol a gyerekeket a sütőtől. Ne engedje, hogy a készüléket csökkent szellemi-fizikai-szenzorikus képességű vagy nem megfelelő tapasztalattal és tudással rendelkező személyek (beleértve gyermekeket) használják, hacsak nincsenek egy, a biztonságukért felelős személy felügyelete alatt és nem lettek kellően felvilágosítva a készülék nem megfelelő használatából származó veszélyekről. A gyermekeket felügyelet alatt kell tartani hogy ne használhassák játékszerként a készüléket.
- 5) FIGYELEM! A kombinált funkciójú üzemelés esetén keletkező magas hőmérséklet miatt a készüléket gyermekek csak felnőtt felügyelete mellett használhatják.
- 6) Ne próbálja meg a sütőt nyitott ajtóval és módosított biztonsági berendezésekkel üzemeltetni.
- 7) Ne kapcsolja be a sütőt, ha az ajtó belső és külső lapja közé került ill. szorult valamilyen tárgy. Mindig tartsa tisztán az ajtó belső lapját (E) nedves ruha és nem dörzshatású tisztítószer segítségével. Ne hagyja, hogy szennyeződés vagy ételmaradék rakódjon az ajtó belső és külső lapja közé.
- 8) A sütőt ne kapcsolja be sérült hálózati csatlakozókábelrel vagy villásdugóval, mert azok áramütést okozhatnak. Ha a hálózati csatlakozókábel sérült, azt a veszélyek elkerülésére a gyártóval, egy márkaszervizzel vagy egy hasonló szakképzettséggel rendelkező villanyszerelővel kell kicseréltetni.
- 9) **A sütőből jövő füstszivárgás észlelése esetén kapcsolja ki a készüléket vagy húzza ki a villásdugót a hálózati csatlakozóaljzatból, de az ajtót ne nyissa ki, hogy a sütő belsőjében esetleg keletkezett lángok kialudjanak.**
- 10) Kizárólag mikrohullámú sütőhöz való konyhaeszközöket használjon. A túlhevülés és a tűz-veszély megakadályozására tanácsos ellenőrizni a sütőt ha egyszer használatos műanyagedényben, keménypapírból vagy más, nem tűzálló anyagból készült edényben, illetve kis mennyiségben készít ételt.
- 11) Ne mártsa vízbe a felhevült forgótányért. A tányér a hirtelen hőmérsékletcsökkenés miatt elrepedhet.
- 12) A "Csak MIKROHULLÁM" és "KOMBINÁLT MIKROHULLÁM" funkciók használatakor nem szabad sem előmelegíteni sem bekapcsolni az üres (étel nélküli) sütőt, mert szikrák képződhetnek.
- 13) A sütő használata előtt győződjön meg, hogy a rendelkezésre álló konyhaeszközök és edények használhatók mikrohullámú sütőben (lásd "Használható edények" rész).
- 14) Üzemelés közben a készülék felmelegszik. Ne támasszon semmit a működésben levő sütő tetejére. Ne érjen a sütő belsőjében található fűtőelemekhez.
- 15) Folyadékok (víz, kávé, tej, stb.) melegítése közben a késleltetett forrás következtében előfordulhat, hogy a folyadék hirtelen forni kezd és gyorsan kifut, amely égési sérüléseket okozhat. Ennek elkerülésére folyadékok melegítése előtt az edénybe hőálló műanyagkanalat vagy üvegpálcát kell helyezni. Mindig nagyon óvatosan kezelje az edényt.
- 16) A sütőben ne melegítsen magas alkoholtartalmú folyadékot vagy nagy mennyiségű olajat,

mert könnyen meggyulladhatnak!

- 17) Bébiételek melegítése után a cumisüvegek vagy bébiételes üvegek tartalmát fel kell rázni vagy keverni, és fogyasztás előtt ellenőrizni kell az étel hőmérsékletét nehogy égési sérüléseket okozzon. Tanácsos az ételt felrázni vagy felkeverni azért is, hogy az ételnek egyenletes legyen a hőmérséklete. Ha a kereskedelmi forgalomban kapható cumisüveg-kifőzőt használ, a sütő bekapcsolása előtt MINDIG ellenőrizze, hogy az edényben a gyártó által előírt mennyiségű víz legyen.
 - 18) A sütő tisztításának elmulasztása esetén a sütő felülete megrongálódhat. Ez amellett, hogy veszélyt okozhat negatívan befolyásolhatja a készülék élettartamát.
 - 19) A sütő üvegajtájának tisztításához ne használjon dörzshatású tisztítószeret vagy fémből készült kaparókat, mert megsérthetik vagy eltörhetik az üveget.
 - 20) Az érvényben levő biztonsági és elektromágneses összeférhetőségre vonatkozó előírásoknak megfelelően az összes mikrohullámú sütő tesztelésre és jóváhagyásra kerül. Elővigyázatosságból a szívritmus-szabályozó készülékek gyártói azt tanácsolják, hogy az esetleges interferencia elkerülésére legalább 20-30 cm távolságot kell tartani a bekapcsolt mikrohullámú sütő és a szívritmus-szabályozó között. Ha bármilyen okból interferencia kialakulásának lehetősége merülne fel, azonnal kapcsolja ki a mikrohullámú sütőt és forduljon a szívritmus-szabályozó gyártójához.
 - 21) A sütő túlhevülése (hosszú ideig tartó vagy üresen történő használat, stb.) esetén a sütőt egy biztonsági termosztát kikapcsolhatja. A sütő a lehűlés után ismét szabályosan fog üzemelni.
 - 22) Amikor a készülék működik, az ajtó és a sütő külső felülete felforrósodhat.
 - 23) A készüléket nem szabad külső időzítő órával (timer) vagy különálló távirányító rendszerrel működtetni.
 - 24) A készüléket hátsó részével a falhoz tolva kell elhelyezni és üzemeltetni.
- MEGJEGYZÉS: A készülék legelső bekapcsolásakor előfordulhat, hogy kb. 10 percig a sütő "új" szagot és egy kis füstöt bocsát ki. Ezt a szállítás előtt a fűtőszálak felületére felvitt védőanyagok okozzák.

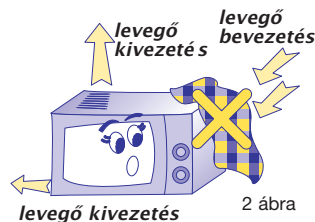
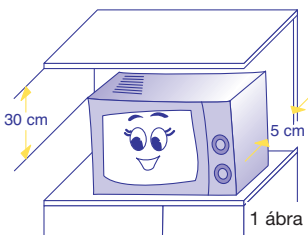


ELEKTROMOS BEKÖTÉS

A készüléket csak legalább 10 A terhelhetőségű hálózati csatlakozóaljzathoz kapcsolja. Használat előtt ellenőrizze, hogy a hálózati feszültség **megegyezik-e a készülék adattábláján feltüntetett értékkel és a csatlakozóaljzat megfelelő földeléssel rendelkezik-e. A Gyártó elhárít minden felelősséget az előírás betartásának elmulasztásából eredő károkért.**

BESZERELÉS

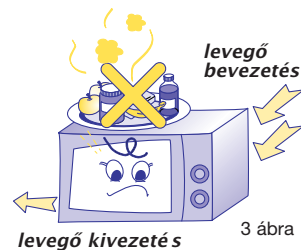
- 1) Miután kivette a sütőt a csomagolásból győződjön meg, hogy a forgótányér hajtótengelye (D) megfelelően be van illesztve a forgótányér közepén található vágatba. Helyezze a körkörös mélyedés közepére az alátétet (G), majd tegye rá a forgótányért (F). A hajtótengelynek (D) a forgótányér közepén található vágatba kell illeszkednie.
- 2) Ellenőrizze, hogy a sütő a szállítás közben nem sérült-e meg. Különösen fontos, hogy a sütő ajtaja tökéletesen nyitódjon és záródjon.
- 3) Helyezze a készüléket egy stabil, gyermekek által nem elérhető, legalább 85 cm magas felületre, mivel a sütő üvegajtaja sütés közben nagyon felforrósodhat.
- 4) **Miután egy munkafelületre helyezte a készüléket ellenőrizze, hogy a sütő két oldalpajja és hátlapja mellett kb. 5 cm, a sütő felett pedig a felső laptól számítva legalább 30 cm távolság maradjon szabadon (lásd 1. ábra).** Emellett ellenőrizze, hogy a hálózati csatlakozókábel ne érintkezzen a sütő hátlapjával, amely grillezés közben felforrósodhat.
- 5) Ne zárja el a levegőbevezető nyílásokat. Különösen fontos,



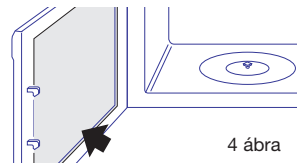
hogy ne támasszon semmit a sütő tetejére. Ellenőrizze, hogy a (készülék felső, alsó és hátsó részén található) levegő- és gőzkivezető nyílások MINDIG SZABADOK maradjanak (lásd 2. és 3. ábra).

- 6) NE távolítsa el az ajtó belsejére ragasztott fóliát (lásd 4. ábra).
- 7) A legtöbb modern elektronikai (TV, rádió, sztereó, stb.) berendezés árnyékolva van a rádiófrekvenciás (RF) jelekkel szemben. Előfordulhat azonban, hogy egyes elektronikus berendezések nincsenek árnyékolva a mikrohullámú sütő által kibocsátott rádiófrekvenciás jelekkel szemben. Ezért ajánlott legalább 1-2 méter távolságot tartani ezen berendezések és a működésben levő sütő között.

MEGJEGYZÉS: Ne helyezze a sütőt hőt kibocsátó tárgyra vagy azok közelébe (pl. a hűtőszekrényre)



3 ábra



4 ábra

HASZNÁLHATÓ EDÉNYEK

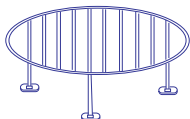
Mindenfajta, fémdiszítést vagy fémrészeket (aranyozott szegély, fémnyelek ill. -fülek, fém tartólábak) nem tartalmazó üveg- (legjobb, ha Pyrex márkájú), kerámia-, porcelán- és agyagedényt lehet használni a sütőben. Hőálló műanyag edényeket is lehet használni, de kizárólag a "csak mikrohullám" funkcióhoz. Ha kétsége merülne fel egy adott edény mikrohullámú sütésre való alkalmasságáról, végezze el a következő egyszerű próbát: Helyezze az üres edényt 30 másodpercre a maximális teljesítményfokozattal üzemeltetett sütőbe ("csak mikrohullám" funkció). Ha az edény hideg marad vagy csak egy kicsit melegszik fel, akkor alkalmas mikrohullámú sütőhöz. Ha viszont nagyon felmelegszik (vagy esetleg szikrák képződnek), akkor az edényt ne használja mikrohullámú sütőben. Rövid ideig tartó melegítéshez alátétként papírszalvéta, papírtálca és egyszer használatos műanyagtányérok is megfelelnek. Az edények alakjának és nagyságának mindenképpen olyannak kell lennie, hogy ne akadályozza az egyenletes forgó mozgást. Nagyméretű, négyzetes edények használatához (amelyek esetleg nem tudnak forogni a mélyedésben) a hajtótengelyt (D) a helyéről kihúzva le kell állítani a forgótányér (F) forgását. Vegye figyelembe, hogy ilyen viszonyok között kielégítő eredmény biztosítására főzés ill. sütés közben az ételt többször meg kell keverni és a tartóedényt többször meg kell forgatni. **A mikrohullámú sütéshez nem alkalmasak a fém-, fa-, bambusz- és ólomkristály edények.** Ne felejtse el, hogy mivel a mikrohullámok az ételt melegítik és nem az edényt, az ételt közvetlenül a tálalóedényben is lehet főzni, így főzés után kevesebbet kell mosogatni. Ha a sütő csak grillel üzemel, akkor bármilyen sütőedényt lehet használni (lásd táblázat).

	Üveg	Kerámia	Porcelán	Agyagedények	Mikrohullámhoz való műanyag edények	Papírtányérok (*)	Papírtányérok	Hőálló üveg (Pyrex)	Kartonlap (*)	Fém edények	Fémrész tartalmazó edény	Sült húshoz vagy egyéb ételhez használt papírok
Csak mikrohullám	IGEN	IGEN	IGEN	IGEN	IGEN	IGEN	IGEN	IGEN	IGEN	NO	NO	IGEN
Csak grill	NEM	IGEN	IGEN	IGEN	NEM	NEM	NEM	IGEN	NEM	IGEN	IGEN	IGEN
mikrohullám és grill	NEM	IGEN	IGEN	IGEN	NEM	NEM	NEM	IGEN	NEM	NEM	NEM	IGEN

(*) Ha a sütési idő hosszú meggyulladhatnak.

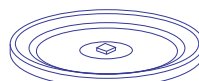
A KÉSZÜLÉK TARTOZÉKAI

SÜTŐRÁCS



Csak grill funkció mindenféle grillezéshez

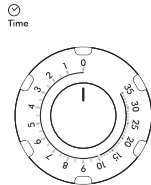
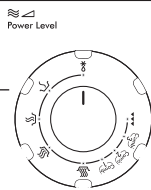
FORGÓTÁNYÉR



A forgótányért **az összes funkcióhoz** használni kell.

FUNKCIÓGOMB:

forgassa el a gombot a kívánt funkcióra



TIME GOMB:

EZ A GOMB INDÍTJA EL AZ ÖSSZES MŰVELETET.

forgassa el az óramutató járásával megegyező irányban 1-től 30 percig (az idő lejártá után a sütő kikapcsol és egy hangjelzést bocsát ki).

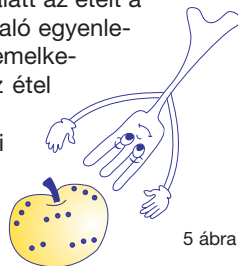
TANÁCSOK A SÜTŐ HELYES HASZNÁLATÁHOZ

A mikrohullámú sugarak fénysugárzás formájában (például: napfény) a természetben is előforduló elektromágneses hullámok, amely a sütő belsejében minden irányból az ételbe hatolva felmelegítik a víz-, a zsír- és a cukormolekulákat. Gyors hőképződés csak az ételben tapasztalható, míg a tartóedény csak közvetett úton, a meleg étel által átadott hő révén melegszik fel. Mindez megakadályozza, hogy az étel a tartóedényhez tapadjon, ezért a sütés során csak nagyon kevés (vagy bizonyos esetben semmi) zsír használatára van szükség.

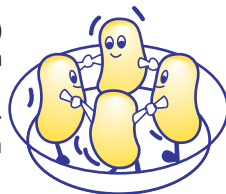
Mivel mikrohullámmal zsírszegényen lehet elkészíteni az ételeket, ezért azt nagyon egészségesnek és diétásnak tartják. Emellett a mikrohullámú főzés ill. sütés a hagyományos konyhai eljárásokhoz képest alacsonyabb hőmérsékleten történik, amely kisebb vízvesztést okoz az ételekben, így azok nem veszítik el tápanyagait és jobban megőrzik ízüket.

A mikrohullámú sütés alapszabályai

- 1) A sütés az elkészítendő ételek **nagyságától és homogenitásától** függ: A pörkölt hamarabb megfő, mint az egybesült, mert kisebb és egyforma húsdarabokból áll. Az idő helyes beállításához az alábbi táblázatok tanulmányozásakor vegye figyelembe, hogy az étel mennyiségének növelésével a főzési/sütési időt is arányosan növelni kell és fordítva. Fontos betartani a "pihentetési" időt. **Pihentetési időn** azt az időt értjük, amely alatt az ételt a főzés ill. sütés után állni kell hagyni a hőmérséklet étel belsejében való egyenletes eloszlásának biztosítására. A húsok hőmérséklete pl. 5-8°C-kal emelkedik a pihentetési idő alatt. A pihentetési időt a sütőn kívül, azaz az étel sütőből való kivétele után is ki lehet várni.
- 2) Főzés ill. sütés közben az egyik legfontosabb művelet a többszöri **keverés**, amely a hőmérséklet egyenletes eloszlására és a sütési idő lecsökkentésére szolgál.
- 3) Főzés közben tanácsos többször **megforgatni** az ételt. Ez különösen a húsokra érvényes, akár nagy (egybesültek, egész csirke...), akár kisebb (csirkemell szeletek, pörkölt ...) darabokból állnak.
- 4) **A bőrös és héjas (például: alma, burgonya, paradicsom, virsli, hal) ételeket jól meg kell szurkálni villával, hogy a gőz a lyukakon távozhasson és a bőr vagy a héj ne pukkadjon ki (5. ábra).**
- 5) Ha nagy mennyiségű ételt - pl. főtt burgonyát - készít, azt **gyűrű alakban helyezze** el egy tűzálló tálban, hogy egyenletesen meg tudjon puhulni (6. ábra).
- 6) Minél alacsonyabb hőmérsékletű ételt tesz a mikrohullámú sütőbe, annál több idő szükséges az étel elkészítéséhez. A szobahőmérsékletű ételt gyorsabban fő ill. sül meg, mint a hűtőszekrényből kivett étel.
- 7) A mikrohullámú sütőben az edényt mindig a forgótányér közepére kell helyezni.
- 8) A sütő belsejében és a levegőkivezető nyílásoknál keletkező **gőzlecsapódás** teljesen természetes. **A gőzlecsapódás csökkentése érdekében fedje be az ételt átlátszó ház-**



5 ábra



6 ábra

tartási fóliával, zsírpapírral, üvegfedővel vagy egyszerűen borítson rá egy tányért. A magas víztartalmú ételek (pl. zöldségek) egyébként jobban főnek, ha le vannak fedve. Az ételek lefedése emellett a sütő tisztán tartását is biztosítja. Használjon mikrohullámú sütőhöz való átlátszó háztartási fóliát.

- 9) Nem tanácsos főzni, kiolvasztani vagy melegíteni zacskózáró gépekkel lezárt, vákuumos tárolóedényekben lévő ételeket. A fedélben használt gumitömítés tönkremehet.

CSAK MIKROHULLÁM FUNCKIÓ

Ez a funkció alkalmas:

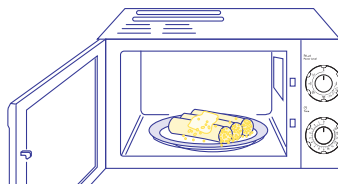
- Kiolvasztásraold. 67
 - Melegítésreold. 69
- Pörkölt, fehér húsok, gyümölcs, zöldség, rizs, zöldségleves, hal főzésére ill. sütéséreold. 71

A sütő beindítása csak mikrohullám funkcióval

1

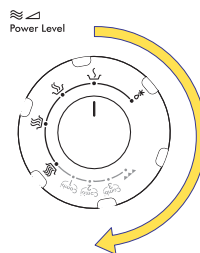
1. Tegye az ételt egy mikrohullámú sütőhöz alkalmas edénybe és tegye a forgótányér közepére.

A sütőt nem kell előmelegíteni.



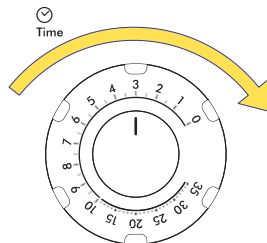
2

Válassza ki a kívánt teljesítményt a funkciógomb elforgatásával úgy, hogy a gombot a mikrohullám teljesítményre vonatkozó 5 jel egyikére állítja.



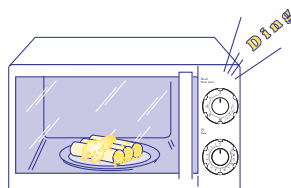
3

Állítsa be a kívánt főzési/sütési időt a **Time** gomb óramutató járásával megegyező irányba való elforgatásával. 10 percnél rövidebb sütési idő beállítására előbb forgassa el a gombot a skálabeosztás végéig, majd állítsa a gombot kívánt időre.



4

A beállított idő elteltével egy **hangjelzés** hívja fel a figyelmet arra, hogy a főzés/sütés befejeződött.



A sütő működését bármikor meg lehet szakítani a **Time** gomb "0" pozícióba való visszaállításával, a gomb előre vagy hátra forgatásával pedig (főzés/sütés közben is) változtatni lehet a főzés/sütés időtartamát. Főzés/Sütés közben bármikor ellenőrizni lehet az ételt a sütő ajtajának kinyitásával. Ez megszakítja a sütő működését, ami az ajtó visszazárásával újraindul.

A CSAK MIKROHULLÁM FUNKCIÓ HASZNÁLATA KIOLVASZTÁSHOZ

- Állítsa be a funkciógombot a  pozícióba és helyezze a Time gombot a kívánt időre.
- Műanyagzacskóba vagy átlátszó háztartási fóliába csomagolt ill. az eredeti csomagolásban levő fagyasztott ételeket közvetlenül be lehet tenni a sütőbe, ha nincs rajtuk semmilyen fémből készült rész (pl. pántok vagy kapcsok).
- Egyes ételek pl. a zöldségek és a halak nem igénylik a teljes kiolvasztást a főzés ill. sütés megkezdése előtt.
- Szaftos, lédús ételek, ragu és párolt ételek jobban és gyorsabban kiolvadnak, ha azokat időnként megkeveri, megforgatja és/vagy szétválasztja.
- Kiolvasztás alatt a húсок, a halak és gyümölcsök folyadékot veszítenek.
Ezért azt tanácsoljuk, hogy ezeket egy tálcán olvassza ki.
- Fagyasztás előtt ajánlott minden egyes húsdarabot külön zacskóba csomagolni.
Ezzel sok időt takaríthat meg amikor az ételt fogja készíteni.
- Figyeljen a fagyasztott étel csomagolásán feltüntetett időre, mert a jelzett idő nem mindig pontos. Helyesen jár el, ha a jelzett időnél kicsit kevesebb kiolvasztási időt alkalmaz. A kiolvasztás időtartama a fagyasztás fokától függ.

Kiolvasztási idők

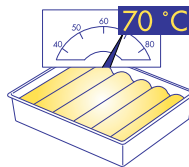
Típus	Mennyiség	Funkciógomb	Főzési/ Sütési idő	Megjegyzések	Pihentetési idő (perc)
HÚSOK					
• Egybesültek (sertés, marha, borjú, stb.)	1 kg		35-40		20
• Bifsztek, rántott hús, hússzeletek	200 g	“	10-12	(*)	5
• Pörkölt, gulyás	500 g	“	18-20		10
• Darált hús	500 g	“	14-16		15
• Darált hús	250 g	“	11-13		10
• Hamburger	200 g	“	11-13		10
• Kolbász	300 g	“	13-15		10
BAROMFI					
• Kacsa, pulyka	1,5 kg	“	40-45	A pihentetési idő elteltével az ételen maradt jeget meleg vizes öblítéssel távolítsa el.	20
• Egész csirke	1,5 kg	“	40-45		20
• Darabolt csirke	500 g	“	22-27		10
• Csirkemell	300 g	“	20-25		10
ZÖLDSÉGEK				A zöldségeket főzés/sütés előtt nem kell kiolvasztani.	
HALAK					
• Filé	300 g	“	16-18		7
• Haltörzs darabok	400 g	“	17-19		7
• Egész hal	500 g	“	20-22		7
• Rák	400 g	“	17-19		7
TEJTERMÉKEK/SAJTOKI					
• Vaj	250 g	“	10-12	Vegye le az alumíniumfóliát vagy a fémből készült részeket.	10
• Sajt	250 g	“	11-13	Nem kell teljesen kiolvasztani. Tartsa be a pihentetési időt.	15
• Tejföl	200 ml	“	13-15	A tejfölt vegye ki a dobozból és tegye egy tányérba.	5
KENYÉR					
• 2 közepes zsemle	150 g	“	2-3	A kenyeret tegye közvetlenül a forgótányérra.	3
• 4 közepes zsemle	300 g	“	6-7		3
• Szeletelt kenyér	250 g	“	6-7		3
• Teljes őrlésű szeletelt kenyér	250 g	“	6-7		3
GYÜMÖLCS					
• Eper, szilva, cseresznye, ribizli, sárgabarack	500 g	“	13-14	2-3-szor keverje meg	10
• Málna	300 g	“	9-10	2-3-szor keverje meg	10
• Szeder	250 g	“	7-8	2-3-szor keverje meg	6

(*) A jelzett adatok alkalmasak a darált hús a 60705. szabvány, 13.3. szakasza szerinti kiolvasztási tesztjének elvégzésére (lásd 2. oldal). A beállított időtartam félidejében fordítsa meg az ételt. A kiolvasztandó ételt közvetlenül a forgótányérra kell helyezni. További, a 60705. szabványnak megfelelő tesztekre is vonatkozó információk a 2. oldalon levő táblázatban találhatók.

A CSAK MIKROHULLÁM FUNKCIÓ HASZNÁLATA MELEGÍTÉSHEZ

Az ételek melegítése az a funkció, ami a legnyilvánvalóbb példáját adja, hogy mennyire hasznos és hatékony a mikrohullámú sütő. A hagyományos főzési-sütési eljárásokkal szemben a mikrohullám használatával időt és elektromos energiát is meg lehet takarítani.

- Az ételeket (különösen a fagyasztott ételeket) tanácsos legalább 70°C-ra felmelegíteni (forrónak kell lenniük!). Az étel nem fogyasztható azonnal, mert túl forró, de ugyanakkor biztosítva van a teljes sterilizálása.
- A félkész- vagy fagyasztott ételek melegítésekor tartsa be az alábbi szabályokat:
 - az ételt vegye ki a fémedényekből;
 - fedje be (mikrohullámhoz való) átlátszó háztartási fóliával vagy zsírpapírral; Így az étel megőrzi természetes ízét és a sütő tisztább marad; az ételre egy tányért is boríthat;
 - lehetőség szerint gyakran forgassa vagy keverje, hogy ezáltal meggyorsítsa és egyenletessé tegye a felmelegedés folyamatát;
 - figyeljen a fagyasztott étel csomagolásán feltüntetett időre; ne felejtse, hogy bizonyos esetekben az időt a jelzetthez képest meg kell növelni.
- A fagyasztott ételeket melegítés előtt ki kell olvasztani. Minél alacsonyabb az étel kezdeti hőmérséklete, annál hosszabb idő szükséges a felmelegítéséhez.
- Az ételek és italok rövid ideig papír- vagy műanyagedényben is melegíthetők. Hosszabb melegítési idő esetén azonban ezek a tartóedények deformálódhatnak.



Melegítési idők

Típus	Mennyiség	Funkciógomb	Főzési/ Sütési idő	Megjegyzések
ÉTELEK PUHÍTÁSA				
• Csokoládé/máz • Vaj	100 g 50-70 g		3-4 0'.7"-0'.10"	Tegye egy tányérba. Keverje meg egyszer a mázat.
HŰTŐSZEKRÉNYBŐL KIVETT (5/8°C-OS KEZDETI HŐMÉRSÉKLETŰ) ÉTELEK MELEGÍTÉSE 20/30°C-RA				
• Joghurt • Cumisüveg	125 g 240 g	"	0'.10"-0'.15" 0'.15"-0'.20"	Vegye le a fém fedőlapot mind a vajról mind a joghurtól. A cumisüveget cumi nélkül melegítse és a jó hőeloszlás érdekében a melegítés után keverje meg a benne levő ételt. Fogyasztás előtt ellenőrizze az étel hőmérsékletét. Ha a tej szobahőmérsékletű, csökkentse egy kicsit a jelzett melegítési időt. Tejpor használata esetén jól keverje össze a folyadékot, mert az üveg alján maradt tejpor könnyen meggyulladhat. Csak sterilizált tejet használjon.
HŰTŐSZEKRÉNYBŐL KIVETT (5/8°C-OS KEZDETI HŐMÉRSÉKLETŰ) FÉLKÉSZÉTELEK MELEGÍTÉSE KB. 70°C-RA				
• Egy csomag lasagne vagy töltött tészta	400 g	"	4 - 6	Csomagon bármilyen, kereskedelmi forgalomban kapható félkész (előfőzött) ételt kell érteni, amit 70°C-ra kell felmelegíteni. Vegye ki az ételt a fém csomagolóedényekből és tegye közvetlenül abba a tányérba, amiből fogyasztani fogja. A jó eredmény érdekében az ételt mindig be kell fedni.
• Egy csomag rizses hús és/vagy zöldséges hús	400 g	"	4 - 6	
• Egy csomag hal és/vagy zöldség	300 g	"	3 - 5	
• Egy tányér hús és/vagy zöldség	400 g	"	5 - 7	Adagon bármilyen (főtt) készételt kell érteni, amit 70°C-ra kell felmelegíteni. Az ételt közvetlenül abba a tányérba kell tenni, amiből fogyasztani fogja és mindig be kell fedni átlátszó háztartási fóliával vagy rá kell borítani egy tányért.
• Egy tányér főtt tészta, cannelloni vagy lasagne	400 g	"	5 - 7	
• Egy tányér hal és/vagy rizs	300 g	"	4 - 6	
FAGYASZTOTT (-18°/-20°C-OS KEZDETI HŐMÉRSÉKLETŰ) ÉTELEK MELEGÍTÉSE/FŐZÉSE KB. 70°C-RA				
• Egy csomag lasagne vagy töltött tészta	400 g	"	8 - 10	Csomagon bármilyen előfőzött, fagyasztott félkész ételt kell érteni, amit közvetlenül a saját csomagolásában 70°C-ra kell felmelegíteni. Ha a tartóedény fémből készült, tegye az ételt közvetlenül abba a tányérba, amiből fogyasztani fogja és pár perccel növelje meg a melegítési időt.
• Egy csomag rizses hús és/vagy zöldséges hús	400 g	"	8 - 10	
• Egy csomag félkész hal és/vagy zöldség	300 g	"	6 - 8	
• Egy csomag nyers hal és/vagy zöldség	300 g	"	8 - 10	Vegye ki a nyers ételt a csomagolásból, tegye egy mikrohullámú sütésre alkalmas edénybe és fedje be.
• Több adag hús és/vagy zöldség	400 g	"	9 - 11	Adagon bármilyen már főtt, fagyasztott készételt kell érteni, amit 70°C-ra kell felmelegíteni. Tegye a fagyasztott ételt abba a tányérba, amiből fogyasztani fogja és borítson rá egy másik tányérral vagy fedje be egy tűzálló tállal.
• Egy adag főtt tészta, cannelloni vagy lasagne	400 g	"	9 - 11	
• Több adag hal és/vagy rizs	300 g	"	8 - 10	Győződjön meg, hogy az étel belseje is jól felmelegedett és ha lehetséges, keverje meg.
HŰTŐSZEKRÉNYBŐL KIVETT (5/8°C-OS KEZDETI HŐMÉRSÉKLETŰ) ITALOK MELEGÍTÉSE KB. 70°C-RA				
• 1 csésze víz	180 cc	"	1'30" - 2'.30"	Melegítés után minden italt és levest meg kell keverni az egyenletes hőeloszlás érdekében.
• 1 csésze tej	150 cc	"	1 - 2	Tanácsos a levest egy felfordított tányérral befedni.
• 1 csésze kávé	100 cc	"	1 - 2	
• 1 tányér leves	300 cc	"	3 - 4	
SZOBAHŐMÉRSÉKLETŰ (20°/30°C-OS KEZDETI HŐMÉRSÉKLETŰ) ITALOK MELEGÍTÉSE KB. 70°C-RA				
• 1 csésze víz	180 cc	"	1 - 2	Melegítés után minden italt és levest meg kell keverni az egyenletes hőeloszlás érdekében.
• 1 csésze tej	150 cc	"	0'.30"-1'.30"	Tanácsos a levest egy felfordított tányérral befedni.
• 1 csésze kávé	100 cc	"	0'.30"-1'.30"	
• 1 tányér leves	300 cc	"	2 - 3	

A CSAK MIKROHULLÁM FUNKCIÓ HASZNÁLATA A FŐZÉSHEZ

HÚSOK

Amikor csak mikrohullám funkcióval készít húst, tanácsos a húst befedni mikrohullámhoz való átlátszó háztartási fóliával; Ezáltal jobb hőeloszlás biztosítható és elkerülhető a túlzott vízvesztés, melynek következtében az elkészült étel száraz vagy rágós lehet. Ez a funkció alkalmas pörkölt, gulyás, csirkemell, stb. készítéséhez. Egybesült húsok, rablőhús, stb. készítéséhez a „mikrohullám és grill” funkciót kell használni.

HALAK

A hal a mikrohullámú sütőben nagyon gyorsan elkészül és nagyon finom lesz. Megkenheti egy kis vajjal vagy olajjal (vagy anélkül is készítheti). Fedje be átlátszó háztartási fóliával. Ha a halon a bőre is rajta van, azt természetesen be kell vagdosni és a halfiléket egyformán kell elosztani az edényben. Nem tanácsos tojással panirozott halat sütni.

ZÖLDSÉGEK

A mikrohullámú sütőben készített zöldségek a hagyományos eljáráshoz képest jobban megőrzik színüket és tápértéküket. Mielőtt a sütőbe tenné mossa és tisztítsa meg a zöldségeket. A nagyobb zöldségeket vágja egyforma nagyságú darabokra. Minden 500 g zöldséghez adjon kb. 5 evőkanál vizet (a rostos zöldségek több vizet igényelnek). A zöldségeket mindig átlátszó háztartási fóliával lefedve kell készíteni. Félidőben legalább egyszer keverje meg és csak a végén sózza meg.

Elkészítési idő

Típus	Mennyiség	Funkciógomb	Elkészítési idő	Megjegyzések	Pihentetési idő (perc)
HALAK					
• Filék	300 g		7 - 9	Fedje be átlátszó háztartási fóliával	2
• Szeletek	300 g	"	9 - 11	Fedje be átlátszó háztartási fóliával	2
• Egész hal	500 g	"	10 - 12	Fedje be átlátszó háztartási fóliával	2
• Egész hal	250 g	"	7 - 9	Fedje be átlátszó háztartási fóliával	2
• Háltörzs darabok	400 g	"	9 - 11	Fedje be átlátszó háztartási fóliával	2
• Rákok	500 g	"	9 - 11	Fedje be átlátszó háztartási fóliával	2
ZÖLDSÉGEK					
• Spárga	500 g		9 - 11	Vágja 2 cm-es darabokra.	4
• Articsóka	300 g	"	10 - 12	Lehetőleg a virág húsos, alsó részét használja.	4
• Zöldebab	500 g	"	11 - 13	Darabolja fel.	4
• Brokkoli	500 g	"	7 - 9	Szedje szét „rózsáira”.	4
• Kelbimbó	500 g	"	7 - 9	Hagyja egészben.	4
• Fehérkáposzta	500 g	"	7 - 9	Hagyja egészben.	4
• Vöröskáposzta	500 g	"	7 - 9	Hagyja egészben.	4
• Sárgarépa	500 g	"	9 - 11	Vágja fel egyforma darabokra.	4
• Karfiol	500 g	"	11 - 13	Szedje szét rózsáira.	4
• Zeller	500 g	"	7 - 9	Ossza darabokra.	4
• Padlizsán	500 g	"	6 - 8	Kockázza fel.	4
• Póréhagyma	500 g	"	6 - 8	Hagyja egészben.	4
• Sampinyon gomba	500 g	"	6 - 8	Hagyja egészben. Nincs szükség vízre.	4
• Hagyma	250 g	"	5 - 7	Egyforma nagyságú, egész darabokat használjon. Nincs szükség vízre.	4
• Spenót	300 g	"	6 - 8	Mosás és lecszepegtetés után fedje be.	4
• Zöldeborsó	500 g	"	10 - 12		4
• Édeskömény	500 g	"	12 - 14	Vágja négy részre.	4
• Zöldpaprika	500 g	"	9 - 11	Darabolja fel.	4
• Burgonya	500 g	"	8 - 10	Vágja fel egyforma darabokra.	4
• Cukkini	500 g	"	7 - 9	Hagyja egészben.	4
HÚSOK					
• Gulyás	1,5 kg	"	40 - 42	Főzze fedő nélkül és 2-3-szor keverje meg.	4
• Csirkemell	500 g		18 - 20	Félidőben fordítsa meg.	10
• Vagdalt hús	900 g	"	20 - 22	(*)	3

(*) A jelzett adatok alkalmasak a darált hús 60705. szabvány, 12.3.3. szakasza szerinti főzési tesztjének elvégzésére. Fedje be mikrohullámhoz való átlátszó háztartási fóliával vagy zsírpapírral. További, a 60705. szabványnak megfelelő tesztekre is vonatkozó információk a 2. oldalon levő táblázatban találhatók.

LEVESEK ÉS RIZSÉTELEK

A levesek mikrohullámmal való készítéséhez általában kevesebb folyadék szükséges, mert főzés közben elég kicsi a párolgás.

A sót vízelvonó hatása miatt csak a főzés végén vagy a pihentetési idő alatt kell hozzáadni.

Fontos kiemelni, hogy a rizs (és a főtt tészta) mikrohullámú sütővel való elkészítéséhez nagyjából ugyanannyi időre van szükség, mint a hagyományos eljárással.

A rizottó mikrohullámú sütővel való készítése azzal az előnnyel jár, hogy a rizst főzés közben nem kell állandóan kevergetni (elég 2-3 alkalommal).

Az összes hozzávalót egyszerre be kell tenni egy mikrohullámú sütésre alkalmas edénybe, amit be kell fedni egy átlátszó háztartási fóliával (300 g rizshez 750 g húsleves szükséges maximális teljesítményre és kb. 12-15 percre beállított sütőhöz).

Emellett a rizs nem tapad az edény aljára, így a rizst már közvetlenül abban a levesestálban vagy edényben főzheti, amelyben tálalni fogja. A rizst tehát főzés után nem szükséges áttenni egy tálalóedénybe.

ÉDESSÉGEK ÉS GYÜMÖLCSÖK

Mikrohullámú sütőben az édességek (csökkentett mikrohullám teljesítmény fokozat alkalmazásával) sokkal jobban kelnek, mint a hagyományos sütés során.

Mivel a felületük nem keményedik meg, jobb ha valamilyen (pl. csokoládé) krémmel vagy mázzal vonják be őket. Emellett sütés után befedve kell őket tartani, mert gyorsabban kiszáradnak mint a hagyományos sütőben sült édességek.

Ha héjastól teszi a sütőbe a gyümölcsöt, akkor meg kell szurkálni és be kell fedni. Fontos betartani a pihentetési időt (3-5 perc).

Édességek és gyümölcsök sütési ideje

Típus/mennyiség	Funkciógomb	Sütési idő	Pihentetési idő (perc)	Megjegyzések
Diótorta (700 g)		11 - 13	5	Bármilyen krémmel fel lehet szolgálni.
Sacher torta (850 g)	"	15 - 17	5	Kenje meg a közepét lekvárral.
Ananásztorta (800 g)	"	13 - 15	5	Az ananász szeleteket a tepsi aljára lehet tenni vagy feldarabolva bele lehet keverni a tésztába.
Almatorta (1000 gr)	"	15 - 17	5	Az almadarabokat díszítésként a torta tetejére kell tenni.
Kávétorta (750 gr)	"	11 - 13	5	Kitűnő krémmel töltve.
Zabaione		1 - 1',30"	3	Félpercenként keverje meg egy habverővel.
Sült körte (300 gr)		2 - 3	3	A körtét vágja negyedekbe.
Sült alma (300 gr)	"	3 - 4	3	Az almákat darabolja fel.
Egg custard (Tojásos tejsodó) (750 gr)	"	16 - 18	5	A jelzett adatok alkalmasak a 60705. szabvány, 12.3.1. szakasza szerinti sütési tesztek elvégzésére.
Piskótatorta (475 gr)	"	6 - 8	5	A jelzett adatok alkalmasak a 60705. szabvány, 12.3.2. szakasza szerinti sütési tesztek elvégzésére. További, a 60705. szabványnak megfelelő tesztekre is vonatkozó információk a 2. oldalon levő táblázatban találhatók.

CSAK GRILL FUNCKIÓ

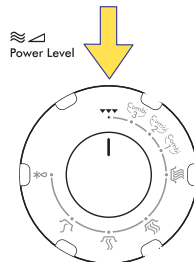
Ez a funkció alkalmas:

- Mindenféle hagyományos grillezett étel készítéséhez, például: hamburger, rostonsültek, virsli, pirítós kenyér, stb.old. 74

A sütő beindítása csak grill funkcióval

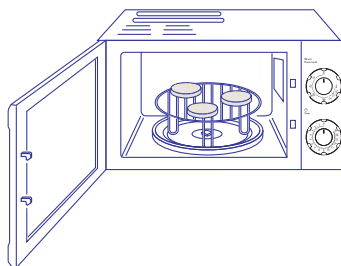
1

Forgassa el a funkciógombot a ▼▼▼ pozícióba.



2

Tegye az ételt a sütőbe a sütőrácsra, az egészet támassza a forgótányérra, amely grillezés közben össze fogja gyűjteni a lecsorgó zsírt.

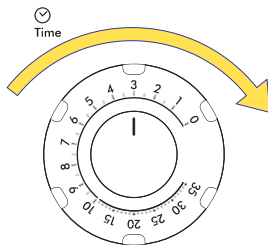


3

Állítsa be a kívánt sütési időt a Time gomb elforgatásával.

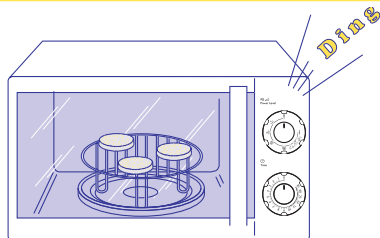
Az ételt félidőben meg kell forgatni.

10 percnél rövidebb sütési idő beállítására előbb forgassa el a gombot a skálabeosztás végéig, majd állítsa a gombot kívánt időre.



4

A beállított idő elteltével egy hangjelzés hívja fel a figyelmet arra, hogy a sütés befejeződött.



A sütő működését bármikor meg lehet szakítani a **Time** gomb „0” pozícióba való visszaállításával, a gomb előre vagy hátra forgatásával pedig (sütés közben is) változtatni lehet a sütés időtartamát. Sütés közben bármikor ellenőrizni lehet az ételt a sütő ajtajának kinyitásával. Ez megszakítja a sütő működését, ami az ajtó visszazárásával újraindul.

A CSAK GRILL FUNKCIÓ HASZNÁLATA GRILLEZÉSHEZ

Ezzel a funkcióval mindenféle ízletes grillezett étel készíthető.

A sütőt sosem kell előmelegíteni.

Félidőben az összes grillezett ételt meg kell fordítani, mivel a grill fűtőbetét csak a sütő felső részére sugározza a hőt.

Amikor kinyitja az ajtót a sütés ellenőrzésére ügyeljen, mert a sütő felső része meleg: használjon mindig konyhai fogókesztyűt.

A sütő ajtaját az étel ellenőrzése után mindig be kell zárni.

Sütési idők

Típus	Mennyiség	Funkciógomb	Sütési idő	Megjegyzések
• Borjú- vagy sertésszelet	2	▼▼▼	25-28	Forgassa meg 17 perc után.
• Kolbász	2	“	27-30	Mindig szurkálja meg. A vastag kolbászt jobb félbevágni. Forgassa meg 17 perc után.
• Hamburger	3	“	25-28	Forgassa meg 17 perc után.
• Pirítós kenyér	2 szelet	“	4-5	Vágja le jól a kenyér széleit. Forgassa meg 2-3 perc után.

KOMBINÁLT MIKROHULLÁM + GRILL FUNKCIÓ

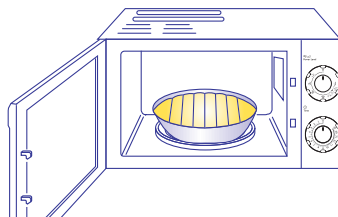
Ez a funkció alkalmas:

- lasagne, sütőben sült tészták, zöldségek gratinírozására;
- egybesültek, baromfi, rablöhús, stb. készítésére (76. old.)

A sütő beindítása mikrohullám + grill kombinált funkcióval

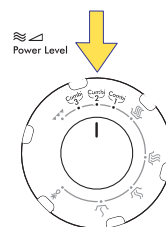
1

Tegye az ételt egy mikrohullámú sütésre és grillezésre alkalmas edénybe és tegye a forgótányér közepére.



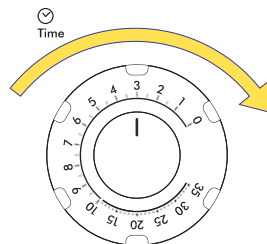
2

A funkciógomb elforgatásával válassza ki valamelyik rendelkezésre álló „combi” pozíciót.



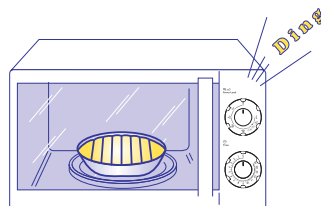
3

Állítsa be a kívánt főzési/sütési időt a **Time** gomb óramutató járásával megegyező irányba való elforgatásával. 10 percnél rövidebb sütési idő beállítására előbb forgassa el a gombot a skálabeosztás végéig, majd állítsa a gombot kívánt időre.



4

A beállított idő elteltével egy hangjelzés hívja fel a figyelmet arra, hogy a főzés/sütés befejeződött.



A sütő működését bármikor meg lehet szakítani a **Time** gomb „0” pozícióba való visszaállításával, a gomb előre vagy hátra forgatásával pedig (főzés/sütés közben is) változtatni lehet a főzés/sütés időtartamát.

Főzés ill. sütés közben bármikor ellenőrizni lehet az ételt a sütő ajtajának kinyitásával.

Ez megszakítja a sütő működését, ami az ajtó visszazárásával újraindul.

A MIKROHULLÁM + GRILL KOMBINÁLT FUNKCIÓ HASZNÁLATA

Ez a funkció mikrohullámú sütésre és ételek pirítására vagy gratinírozására alkalmas.

Be kell azonban tartani az alábbiakat:

- A süttőt sosem kell előmelegíteni;
- Ne adjon semmi zsiradékot az ételekhez (csak ½ pohár vizet tegyen az edénybe, hogy a hús puha maradjon);
- Félidőben fordítsa meg az egybesülteket és a nagy darab húsokat.
- Az ételek ellenőrzéséhez nyissa ki a sütő ajtaját. Az ajtó kinyitása megszakítja a mikrohullám és a grill működését: az ellenőrzéshez azonban tanácsos konyhai fogókesztyűt használni, mert a sütő felső fala nagyon felmelegszik. A főzés/sütés újraindításához csak be kell zárni az ajtót.

Főzési/Sütési idők

Típus	Mennyiség	Funkciógomb	Főzési/ Sütési idő	Megjegyzések	Pihentetési idő (perc)
• Gnocchi alla romana (Rakott grízgombóc parmezánsajttal)	600 gr	combi 1	20 - 25	Ne rakjon sokat egymás tetejére.	5
• Lasagne	1100 gr	combi 3	35 - 40	Nyers tésztához szükséges idő.	5
• Csőben sült makaróni	1500 gr	combi 1	20 - 25	A tésztát előbb külön meg kell főzni.	5
• Karfiol besamelmártással	1000 gr	combi 2	25 - 30	Előzőleg megfőzött karfiolhoz szükséges idő.	5
• Gratinírozott paradicsom	800 gr	combi 1	20 - 25	Lehetőleg legyenek egyforma nagyságúak.	5
• Töltött paprika	1400 gr	combi 2	25 - 30	Lehetőleg lapos és széles paprikát használjon.	5
• Rakott padlizsán parmezánsajttal	1300 gr	combi 1	20 - 25	A padlizsánt előbb megsütheti olajban vagy grillezheti.	5
• Gratinírozott burgonya	1100 gr	combi 3	35 - 40	Nyers burgonyához szükséges idő (*)	10
• Egybesültek (sertés, marha)	1000 gr	combi 2	55 - 60	Hagyjon egy kis zsírt a hús körül, hogy ne száradjon ki. Félidőben fordítsa meg.	10
• Vagdalt hús (Ezek az adatok nem vonatkoznak a 14. oldalon említett IEC 60705. szabvány szerinti 12.3.3. tesztre és a 2. oldalon található táblázatra).	800 gr	combi 2	30 - 35	Félidőben fordítsa meg.	10
• Egész csirke	1200 gr	combi 2	75 - 80	Szurkálja meg egy villával. Félidőben fordítsa meg (**)	10
• Rablőhús	600 gr	combi 2	40 - 45	Félidőben fordítsa meg.	10
• Barány	1000 gr	combi 3	65 - 70	Félidőben fordítsa meg.	10
• Pulyka (darabok)	1000 gr	combi 3	60 - 65	Félidőben fordítsa meg.	10
• Kacsa	1000 gr	combi 3	60 - 65	Félidőben fordítsa meg.	10

(*) A jelzett adatok alkalmasak a 60705. szabvány, 12.3.4. szakasza szerinti főzési teszt elvégzésére.

További, a 60705. szabványnak megfelelő tesztekre is vonatkozó információk a 2. oldalon levő táblázatban találhatók.

(**) A jelzett adatok alkalmasak a 60705. szabvány, 12.3.6. szakasza szerinti főzési teszt elvégzésére. További, a 60705. szabványnak megfelelő tesztekre is vonatkozó információk a 2. oldalon levő táblázatban találhatók.

Minden karbantartási vagy tisztítási művelet előtt ki kell húzni a villásdugót a hálózati csatlakozóaljzatból.

Tisztítás

Ahhoz, hogy a készüléket a legjobb állapotban meg tudja őrizni egy puha, nedves ruha és semleges szappan vagy folyékony mosószer segítségével rendszeresen tisztítsa a sütő ajtaját, belső és külső felületét. A mikrohullám kimenet zárólapját (C) is mindig tartsa tisztán a zsír- és az olajszennyeződésektől.

Figyelem! A sütő le lakkozott. Ne használjon dörzshatású tisztítószerkeket, fémszálas szivacsokat vagy hegyes fémtárgyakat.

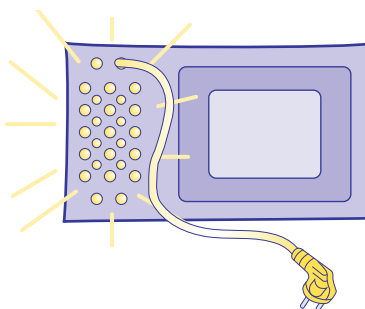
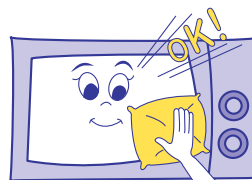
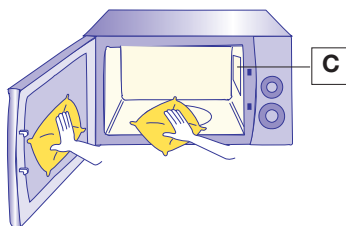
A sütő külső felületének tisztításakor ügyeljen, hogy **ne szivároгjon víz vagy folyékony mosószer a készülék tetején található levegő- és gőzkivezető nyílásokba.**

Emellett az ajtó felületének tisztításához nem használjon alkoholt, dörzshatású vagy ammóniatartalmú tisztítószerkeket.

Az ajtó tökéletes záródásának biztosítása érdekében mindig tartsa tisztán az ajtó belső oldalát és ne hagyja, hogy szennyeződés vagy ételmaradék maradjon az ajtó külső és belső lapja között.

A sütő belsejének tisztításához ne használjon vízgőzös tisztítókat.

Rendszeresen tisztítsa a sütő hátlapján található levegőbevezető nyílásokat. Ügyeljen, hogy a nyílásokat idővel ne tömítse el a por vagy valamilyen szennyeződés..



Időnként ki kell venni a forgótányért (F) és az alátétet (G), hogy a sütő alsó részéhez hasonlóan meg tudja tisztítani őket.

A forgótányért és az alátétet mossa el semleges, szappanos vízzel (mosogatógépben is moshatók).

Hosszabb ideig tartó melegítés után ne tegye hideg vízbe a forgótányért, mert a nagy hőmérsékletkülönbség miatt elrepedhet ill. eltörhet.

A forgótányér motorja le van plombálva.

A sütő aljának tisztításakor vigyázzon, nehogy víz szivároгjon a forgótányér hajtótengelye (D) alá.

Ha valami nem működne

Abban az esetben, ha a sütőben valamilyen meghibásodás történne, forduljon egy, a gyártó által feljogosított márkaszervizhez. A szerelő kihívása előtt érdemes elvégezni a következő egyszerű ellenőrzéseket:

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 bezárva - A villásdugó nincs jól a csatlakozóaljzatba illesztve - A csatlakozóaljzatban nincs áram (ellenőrizze a lakásban a biztosítékot). - A Time gomb nincs jól beállítva
Gőzlecsapódás a sütő alatti támasztófelületen és a sütő belsejében	Víztartalmú ételek főzésekor teljesen normális, hogy a sütő belsejében képződő gőz a sütő belsejében, vagy a főzőlapon lecsapódik.
Szikraképződés a sütő belsejében	Mikrohullámú sütéshez ne használjon fém tartóedényeket vagy fémkapcsokat tartalmazó zacskókat ill. dobozokat, kivéve a vízzel feltöltött párolóedényt.
Az étel nem melegszik fel eléggé	- Válassza ki a megfelelő funkciót vagy növelje a főzési/sütési időt. - Az étel nem olvadt ki teljesen a főzés/sütés megkezdése előtt.
Az étel megég	Válasszon eggyel alacsonyabb teljesítményfokozatot vagy csökkentse a főzési/sütési időt.
Az étel nem egyenletesen fő/sül	- Keverje meg az ételt főzés/sütés közben. Vegye figyelembe, hogy az étel jobban fő ill. sül, ha egyforma darabokra van felvágva. - A forgótányér elakadt (ellenőrizze, hogy a tányér hajtótengelye (D) a helyére van-e illesztve).

A sütő világításának meghibásodása esetén is minden gond nélkül tovább használhatja a készüléket. Az égő cseréjéhez forduljon egy feljogosított márkaszervizhez.

A termék megfelelő módon történő hulladékkezelésére vonatkozó fontos tudnivalók a 2002/96/EC irányelv értelmében.

A hasznos élettartamának végére érkezett készüléket nem szabad a lakossági hulladékkal együtt kezelni.

A leselejtezett termék az önkormányzatok által kijelölt szelektív hulladékgyűjtőkben (hulladékgyűjtő udvar) vagy az elhasználdott készülékek visszavételét végző kereskedőknél adható le.

Az elektromos háztartási készülékek szelektív gyűjtése és kezelése lehetővé teszi a nem megfelelően végzett hulladékkezelésből adódó, a környezetet és az egészséget veszélyeztető negatív hatások megelőzését és a készülék alkotórészeinek újrahasznosítását, melynek révén jelentős energia- és erőforrás-megtakarítás érhető el.

Az elektromos háztartási készülékek szelektív gyűjtésére és kezelésére vonatkozó kötelezettséget a terméken feltüntetett áthúzott szemétygyűjtő edény (szemeteskuka) jelzés mutatja.

