

TARTALOMJEGYZÉK

1. FEJ. - ÁLTALÁNOS ISMERTETÉS

1.1	A sütő és a kezelőlap leírása	old.	74
1.2	Fontos biztonsági tudnivalók	old.	74
1.3	Műszaki adatok	old.	76
1.4	Beszerezés és elektromos bekötés	old.	76
1.5	A készülék tartozékai	old.	77
1.6	Használható edények	old.	78
1.7	Általános szabályok és tudnivalók a sütő használatához	old.	79

2. FEJ. - A KEZELŐGOMBOK HASZNÁLATA ÉS A FUNKCIÓK BEÁLLÍTÁSA

2.1	Az óra beállítása	old.	80
2.2	Az ételkészítés beprogramozása	old.	81
2.3	Gyors melegítés	old.	83
2.4	Gyermekek biztonsága	old.	83
2.5	Energia megtakarítás funkció	old.	83

3. FEJ. - A SÜTŐ HASZNÁLATA: TANÁCSOK ÉS FŐZÉSI/SÜTÉSI IDŐ TÁBLÁZATOK

3.1	Kiolvasztás	old.	84
3.2	Melegítés	old.	85
3.3	Előételek és első fogások készítése	old.	86
3.4	Húsételek készítése	old.	86
3.5	Köreték és zöldségek készítése	old.	87
3.6	Halételek készítése	old.	88
3.7	Édességek és torták készítése	old.	88
3.8	Sütés PÁROLÁS funkcióval <i>(nincs az összes modellnél)</i>	old.	89
3.9	Automatikus ételkészítés beprogramozása	old.	91

4. FEJ. - KARBANTARTÁS ÉS TISZTÍTÁS

4.1	Tisztítás	old.	94
4.2	Karbantartás	old.	95

1. FEJEZET - ÁLTALÁNOS ISMERTETÉS

1.1 A SÜTŐ ÉS A KEZELŐLAP LEÍRÁSA

- A** Grill fűtőelem
- B** Kezelőlap
- C** Mikrohullám kivezetés fedőlap
- D** Pároló tartozék
- E** Ajtó belső lap
- F** Felső sütőrács
- G** Forgótányér
- H** Forgótányér tartó
- I** Alsó sütőrács

1. Idő és funkció kijelző
2. **STEAM** gomb: gőz (párolás)
3. **AUTO MENU** gomb
4. **FUNCTION** gomb: funkció választás

- 5. POWER LEVEL** gomb: mikrohullám teljesítményfokozat választás

1 = 180W

2 = 225W

3 = 270W

4 = 450W

5 = 630W

6 = 720W

7 = 900W

- 6. TIME ADJUST** gombok: a pontos idő és az ételkészítés időtartamának beállítása

- 7. STOP** gomb: az ételkészítési funkciók és a beállítások gyors melegítés beindítása

- 8. START** gomb: az ételkészítési funkciók és a gyors melegítés beindítása

- 9. TEMP** gomb

1.2. FONTOS BIZTONSÁGI TUDNIVALÓK

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 módosításokat vagy beavatkozásokat végezni. Ez a mikrohullámú sütő nem alkalmas beépítésre vagy egy bútor belsejében 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 Vevőszolgálatá 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 kitettséggel szembe fordított 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 tisztítószerek segítségével. Ne hagyja, hogy szennyeződés vagy ételmaradék rakódjon az ajtó belső és külső lapja közé.
- 8) A sütőt ne kapcsolja be sérült hálózati csatlakozókábellel 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**

1. FEJEZET - ÁLTALÁNOS ISMERTETÉS

hálózati csatlakozóaljzatból, de az ajtót ne nyissa ki, hogy a sütő belsejében esetleg keletkezett lángok kialudjanak.

- 10) Kizárólag mikrohullámú sütőhöz való konyhaeszközöket használjon. A túlhevülés és a tűzveszély megakadályozására tanácsos ellenőrizni a sütőt ha egyszer használatos műanyagedényben, kemény-papírból 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” szakasz).
 - 14) Üzemelés közben a készülék felmelegszik. Ne támasszon semmit a működésben levő sütő tetejére. Ne érjen a sütő belsejében található futóelemekhez.
 - 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 amellet, 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 készülék kizárólag háztartási használatra készült. Nem használható: üzletek, irodák és más munkahelyek személyzete részére konyhának kialakított helyiségekben, falusi szálláshelyeken, szállodákban, motelekben és egyéb vendégfogadó helyeken, magánzálláshelyeken
 - 24) A készüléket nem szabad külső időzítő órával (timer) vagy különálló távirányító rendszerrel működtetni.
 - 25) 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.

1.3. MŰSZAKI ADATOK

Külső méretek (LxHxP) 510x320x520

Belső méretek (LxHxP) 350x210x330

Megközelítő tömeg 18 kg.

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. Ez 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

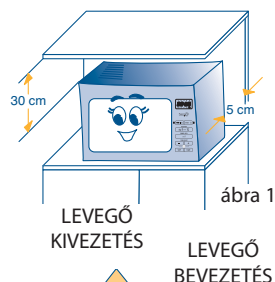
A sütő **WATT-ban kifejezett leadott teljesítménye** a készülék hátoldalán található adattáblán a **MICRO OUTPUT (MIKRO KIMENET)** felirattal található. A táblázat adatainak leolvasásakor mindig vegye figyelembe az adott sütőtípus teljesítményét. Ez a kereskedelmi forgalomban levő mikrohullámú sütők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



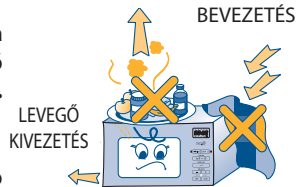
Egyes modelleken a WATT-ban kifejezett maximális leadott teljesítmény a kezelőlapon elhelyezett, oldalt látható jelzésen is fel van tüntetve.

1.4 BESZERELÉS ÉS ELEKTROMOS BEKÖTÉS

- 1) Vegye ki a sütőt a csomagolásból, húzza ki a védőburkolatban található forgótányért (G), a forgótányér tartót (H) és az összes tartozékot. Győződjön meg, hogy a tartó (H) megfelelően van beillesztve a forgótányér közepén található vágatba.
- 2) Tisztítsa ki a sütő belsejét egy puha, nedves ruhával.
- 3) Ellenőrizze, hogy a sütő a szállítás közben nem sérült-e meg. Különösen fontos, hogy a sütő ajtaja tökéletesen nyitódjon és záródjon.
- 4) Helyezze a készüléket egy stabil, legalább 85 cm magas, vízszintes felületre, ami gyermekek által nem elérhető, mivel a sütő ajtaja üzemelés közben nagyon felforrósodhat.
- 5) **Miután egy munkafelületre helyezte a készüléket ellenőrizze, hogy a sütő két oldallapja és hátlapja mellett kb. 5 cm, a sütő felett pedig a felső laptól számítva legalább 30 cm távolság maradjon szabadon (lásd 1. ábra).**
- 6) Ne zárja el a levegőbevezető nyílásokat. Különösen fontos, hogy soha ne támaszon semmit a sütő tetejére. Ellenőrizze, hogy a (készülék felső, alsó és hátsó részén található) levegő- és gőzkivezető nyílások MINDIG SZABADOK maradjanak (2. ábra).
- 7) Helyezze a körkörös vajat közepére a tartót (H), majd tegye rá a forgótányért (G). A tartónak (H) a forgótányér közepén található vágatba kell illeszkednie. **MEGJEGYZÉS: Ne helyezze a sütőt hőt kibocsátó tárgyakra vagy azok közelébe (pl. a hűtőszekrényre) (3. ábra).**
- 8) A készüléket csak legalább 16 A terhelhetőségű hálózati csatlakozóaljzathoz kapcsolja. Emellett győződjön meg, hogy a lakásában található főkapcsoló min. névleges



ábra 1



ábra 2

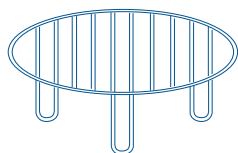


ábra 3

1. FEJEZET - ÁLTALÁNOS ISMERTETÉS

- terhelhetősége 16 A legyen, nehogy a sütő működése közben a biztosíték hirtelen megszakítsa az áramot.
- 9) A készüléket úgy helyezze el, hogy a villásdugót és a csatlakozóaljzatot a beszerelés után is könnyen meg lehessen közelíteni.
- 10) Használat előtt győződjön meg, hogy a hálózati feszültség megegyezik a készülék adattábláján feltüntetett értékkel és a csatlakozóaljzat **megfelel földeléssel rendelkezik: A Gyártó elhárít minden felelősséget az előírás betartásának elmulasztásából eredő károkért.**
- 11) 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.

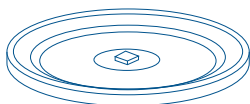
1.5 A KÉSZÜLÉK TARTOZÉKAI



FELSŐ SÜTŐRÁCS

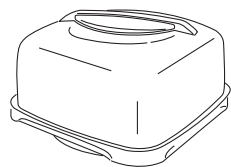
Csak grill funkció:

mindenféle grillezéshez



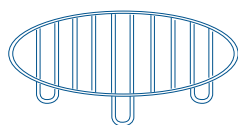
FORGÓTÁNYÉR

A forgótányért az összes funkcióhoz használni kell.



PÁROLÓ TARTOZÉK (nincs az összes modellnél)

A "Gőzölés" funkcióhoz kell használni (lásd 89. oldal)



ALSÓ SÜTŐRÁCS

LÉGKEVERÉSES funkció:

Mindenfajta hagyományos ételkészítéshez, különösen édességek és sütemények készítéséhez.

COMBI FUNCTION funkciók:

Hús, burgonya, kelesztett tészták és gratinírozott ételek (pl. lasagne) gyors készítéséhez.

1.6 HASZNÁLHATÓ EDÉNYEK

A "csak mikrohullám" vagy "kombinált mikrohullám" funkciók esetében használni lehet mindenfajta, fémdíszítést vagy fémrészeket (aranyozott szegély, fémnél ill. -fűl, tartóláb) nem tartalmazó üveg- (legjobb, ha Pyrex márkájú), kerámia-, porcelán- és agyagedényt.

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 60 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.

A mikrohullámú sütéshez nem alkalmasak a fém-, fa-, bambusz nád és ólomkristály edények.

Ne felejtse el, hogy mivel a mikrohullámok az ételt melegítik és nem az edényt, az ételt közvetlenül a tálalóedényben is el lehet készíteni, így főzés ill. sütés után kevesebbet kell mosogatni.

Vegye mindig figyelembe, hogy a forró étel is átadhatja a hőt az edénynek, ezért tanácsos edényfogót használni.

Ha a sütő a **"Csak grill"** vagy **"Csak légkeverés"** funkcióra van állítva bármilyen sütőedényt használhat.

Minden esetben be kell tartani az alábbi táblázat utasításait:

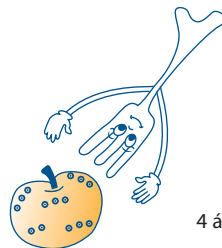
	Üveg	Hőálló üveg (Pyrex)	Üvegkerámia	Agyag	Alumíniumfólia	Műanyag	Papír vagy karton	Fém edények
„Csak mikrohullám” funkció	IGEN	IGEN	IGEN	IGEN	NEM	IGEN	IGEN	NEM
„Mikrohullám + Grill”, „Pizza” és „Mikrohullám + Légkeverés” funkció	NEM	IGEN	IGEN	IGEN	NEM	NEM	NEM	NEM
„Csak grill” és „Csak légkeverés” funkció	NEM	IGEN	IGEN	IGEN	IGEN	NEM	NEM	IGEN
kenyér kiolvasztás AUTO-1	NEM	IGEN	IGEN	IGEN	NEM	NEM	NEM	NEM
burgonya AUTO-2	IGEN	IGEN	IGEN	IGEN	NEM	IGEN	IGEN	NEM
egybesült hús AUTO-3	NEM	IGEN	IGEN	IGEN	NEM	NEM	NEM	NEM
csirke AUTO-4	NEM	IGEN	IGEN	IGEN	NEM	NEM	NEM	NEM
hal AUTO-5	NEM	IGEN	IGEN	IGEN	NEM	NEM	NEM	NEM
torta AUTO-6	IGEN	IGEN	IGEN	IGEN	NEM	IGEN	IGEN	IGEN

1.7. ÁLTALÁNOS SZABÁLYOK ÉS TUDNIVALÓK A SÜTŐ HASZNÁLATÁHOZ

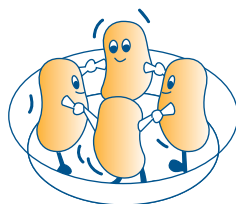
A mikrohullámú sugarak fénysugárzás formájában (például: napfény) a természetben is előforduló elektromágneses hullámok, amely a sütő belsejében minden irányból az ételbe hatolva felmelegítik a víz-, a zsír- és a cukormolekulákat. Gyors hőképződés csak az ételben tapasztalható, míg a tartóedény csak 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 vesznek el a bennük lévő tápanyagokat és jobban megőrzik ízüket.

A helyes módon történő mikrohullámú sütés alapszabályai

- 1) A főzés ill. sütés szorosan függ az elkészítendő étel **nagyságától és homogenitásától**: 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 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, stb.), akár kisebb (csirkemell szeletek, pörkölt, stb.) 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 (4. ábra).**
- 5) Ha nagy mennyiségű ételt - pl. főtt burgonyát - készít, azt **gyűrű alakban helyezze el** egy tűzálló tálban, hogy egyenletesen meg tudjon puhulni (5. ábra).
- 6) Minél alacsonyabb hőmérsékletű ételt tesz a mikrohullámú sütőbe, annál több idő szükséges az étel elkészítéséhez. A szobahőmérsékletű étel 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 háztartási fóliával, zsírpapírral, üvegfedővel vagy egyszerűen borítson rá egy tányérral.** A magas víztartalmú ételek (pl. zöldségek) egyébként jobban főnek, ha le vannak fedve. Az ételek lefedése mellett a sütő tisztán tartását is biztosítja. Használjon mikrohullámú sütőhöz való átlátszó háztartási fóliát.
- 9) **Mikrohullámú sütőben ne készítsen héjában főtt tojást** (6. ábra). A tojás belsejében képződő nyomás annak megfőzése után is felrobbanthatja a keménytojást. Ne melegítse a már megfőzött tojásételt, kivéve a rántottát.
- 10) Légmentesen tömített vagy zárt edényekben található ételek melegítése előtt ne felejtse el kinyitni a tartóedényt. Az edény belsejében keletkező nyomás a sütés befejezése után is felrobbanthatja az edényt.



4 ábra



5 ábra

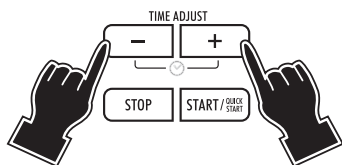


6 ábra

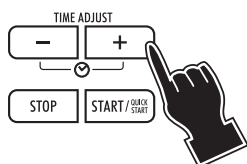
2. FEJEZET - A KEZELŐGOMBOK HASZNÁLATA ÉS A FUNKCIÓK BEÁLLÍTÁSA

2.1 AZ ÓRA BEÁLLÍTÁSA

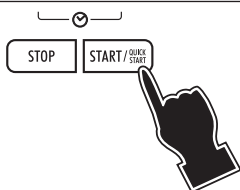
- Amikor a készüléket először vagy áramszünet után kapcsolja az elektromos hálózatra, a kijelzőn 2-3 másodpercig a 'DELO' üdvözlő, majd négy kötőjel (----) jelenik meg. A pontos idő beállítását az alábbi módon végezze el:



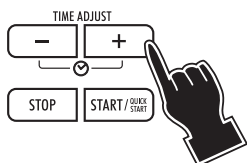
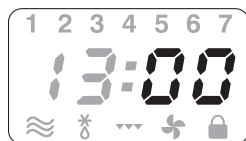
- 1** Legalább 2 másodpercig nyomja le egyszerre **TIME ADJUST** (6) gombokat. (A kijelzőn az órát jelző számjegyek villognak).



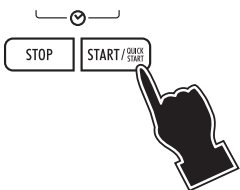
- 2** Állítsa be az órában kifejezett időt a **TIME ADJUST** (6) gombok megnyomásával.



- 3** Nyomja meg a **START** (8) gombot. (A kijelzőn a percek jelző számjegyek villognak).



- 4** Állítsa be a percekben kifejezett időt a **TIME ADJUST** (6) gombok megnyomásával.

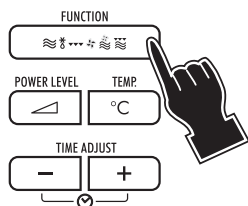


- 5** Nyomja meg a **START** (8) gombot. (A kijelző a beállított pontos időt mutatja).



- Ha meg akarja változtatni a számlapon a beállított pontos időt, a fent ismertetett módon ismételve meg az óra beállítását.
- A pontos időt egy adott funkció elindítása után is meg lehet jeleníteni, ha a **TIME ADJUST** (6) gombokat legalább 1 másodpercig lenyomva tartja. (A kijelzőn a pontos idő kb. 2 másodpercig látható.)
- Hosszabb idő beállításához tartsa lenyomva (nem egyszerre) a "+" vagy "-" gombot.

2.2 AZ ÉTELKÉSZÍTÉS BEPROGRAMOZÁSA

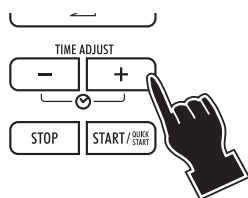


- 1** Nyomja meg a **FUNCTION** (4) (funkcióválasztó) gombot és válassza ki a kívánt funkciót, melyet a kijelző aljára helyezett megfelelő jel felgyulladásá mutató. A rendelkezésre álló funkciók a következők:

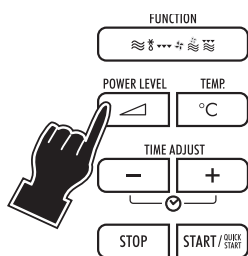


JELZÉS	KIVÁLASZTOTT FUNKCIÓ
	csak mikrohullám
	automatikus kiolvasztás
	csak grill

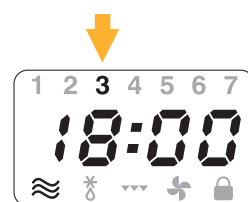
JELZÉS	KIVÁLASZTOTT FUNKCIÓ
	csak légkeveréses
	kombinált mikrohullám + grill
	kombinált mikrohullám + légkeveréses



- 2** A **TIME ADJUST** (6) gombok (nem egyidejű) megnyomásával állítsa be a főzés ill. sütés időtartamát. Az időtartam kiválasztásához mindig tanulmányozza át a 3. fejezetben található táblázatokat. Megjegyzés: a beállított időt főzés ill. sütés KÖZBEN is módosíthatja a **TIME ADJUST** (6) gombok (nem egyidejű) megnyomásával.



- 3** A következő funkciókban
csak mikrohullám
kombinált mikrohullám + grill
pizza
kombinált mikrohullám + légkeveréses

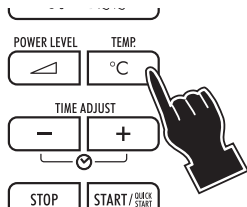


Válassza ki a mikrohullám teljesítményfokozatot a **POWER LEVEL** (5) gomb ismételt megnyomásával, amíg a kívánt teljesítmény számokban kifejezve meg nem jelenik a kijelző felső részén. A teljesítmény kiválasztásához mindig tanulmányozza át a 3. fejezetben található táblázatokat.

Megjegyzések:

- Az automatikus kiolvasztás funkcióhoz nem szükséges teljesítményfokozatot választani.
- A beállított teljesítményt főzés ill. sütés közben is módosíthatja a **POWER LEVEL** (5) gomb megnyomásával.

2. FEJEZET - A KEZELŐGOMBOK HASZNÁLATA ÉS A FUNKCIÓK BEÁLLÍTÁSA



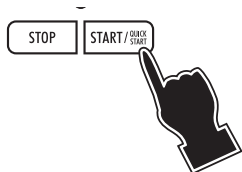
- 4** A következő funkciókban
csak légkeverés
kombinált mikrohullám
+ légkeverés



Válassza ki a kívánt hőmérsékletet a **TEMP** gomb (9) ismételt megnyomásával.

A hőmérséklet kiválasztásához mindig tanulmányozza át a 3. fejezetben található táblázatokat.

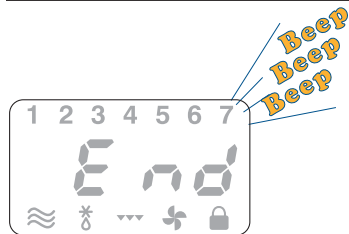
Megjegyzés: A sütés időtartamának kiválasztása után nem lehet módosítani a sütési hőmérsékletet (a **STOP** (7) gombot kétszer megnyomva törölni kell a programot).



- 5** Indítsa el az ételkészítés folyamatát a **START** (8) gomb megnyomásával.
A kijelzőn megjelenik a főzés ill. sütés végéig fennmaradó idő.

Megjegyzések: Ha valamilyen oknál fogva nem indul el az ételkészítés folyamata, 2 perc után az összes beállítás automatikusan lenullázódik.

Csak a kombinált mikrohullám + légkeverés funkcióhoz: A sütő előmelegítése során a kijelzőn az elérni kívánt hőmérséklet látható: A hőmérséklet elérése után a kijelző a sütés befejezéséig fennálló időt fogja mutatni.



- 6** A főzés ill. sütés befejezése után a készülék 3 hangjelzést ad ki és a kijelzőn megjelenik az "END" felirat.
Nyissa ki az ajtót és vegye ki az ételt.
A **STOP** (7) gomb megnyomásával vagy 3 perccel a főzés ill. sütés befejezése után a kijelző a pontos időt fogja mutatni.

Megjegyzések:

- A beállított funkció a sütő ajtajának kinyitásával bármikor ellenőrizhető.
Ezáltal a mikrohullámok kibocsátása és a sütő üzemelése megszakad, amely az ajtó visszazárásával és a **START** (8) gomb megnyomásával ismét beindul.
- Ha az ételkészítést valamilyen okból az ajtó kinyitása nélkül kell megszakítani, akkor nyomja meg a **STOP** (7) gombot.
- A sütés befejezéséhez az alábbiak szerint járjon el:
 - ha a sütő ajtaja nyitva van, nyomja meg egyszer a **STOP** (7) gombot;
 - ha a sütő ajtaja zárva van és a sütés folyamatban van, nyomja meg 2-szer a **STOP** (7) gombot.
A kijelző ismét a pontos időt fogja mutatni.
- légkeveréses" sütés során a **TEMP** gomb (9) megnyomásával ellenőrizni lehet az előzőleg beállított hőmérsékletet (2 másodperc után a kijelző ismét a sütés befejezéséig fennálló időt fogja mutatni).

2.3 GYORS MELEGÍTÉS

Ez a funkció nagyon hasznos kis mennyiségű étel vagy ital melegítésére.

- Nyomja le kétszer a **START** (8) gombot. Ekkor a sütő bekapcsol és 2 percig maximum teljesítménnyel üzemel.

A gyors melegítés a főzés ill. sütés befejezéséhez is hasznos.

2.4 GYERMEKEK BIZTONSÁGA

A sütő egy biztonsági szerkezettel van ellátva, nehogy azt véletlenül be tudják kapcsolni a gyerekek.

A biztonsági zár aktiválása:

- Tartsa 3 másodpercig lenyomva a **STOP** (7) gombot.
- A készülék egy rövid hangjelzést ad ki és a kijelzőn felgyullad a  jelzés: a sütőt ekkor nem lehet beindítani.
- A biztonsági zár feloldásához tartsa 3 másodpercig lenyomva a **STOP** (7) gombot.

2.5 ENERGIAMEGTAKARÍTÁS FUNKCIÓ

A technológiai fejlődés minden évben az elektromos energiatermelés növelését igényli.

Ezáltal egyre nő a környezet terhelése a szennyezőanyagok (CO₂, kén, stb.) kibocsátásának növekedése és a nem megújítható természeti erőforrások (szén, földgáz, kőolaj) kihasználása miatt.

Az elektromos energia pazarlásának csökkentése (pl. a stand-by, azaz készenléti állapotban levő készülékek fogyasztásának csökkentése) révén elért energiamegtakarítás jelentős „virtuális”, azonnal és mindenki számára rendelkezésre álló megújítható energiaforrást jelent.

Az üzemszünetek során az elektromos energiafogyasztás csökkentésére:

- Ha semmilyen gombot nem nyomnak le a készüléken, a kijelző 10 perc után automatikusan kikapcsol (az óra beállítása megmarad). A kijelzőn kötőjel '-' fut át.
- A kijelző ismételt bekapcsolásához nyomjon meg egy gombot.
- Az energiamegtakarítás funkció üzemen kívül helyezéséhez és az óra megjelenítéséhez tartsa 7-8 másodpercig lenyomva a **POWER LEVEL** (3) gombot. Ekkor a sütő egy hangjelzést fog kiadni.

Megjegyzés: Az energiafogyasztás csökkentéséhez a sütő készenléti (stand-by) állapotában amikor a sütő ajtaja 10 percnél hosszabb ideig van nyitva, a sütő belsejében található lámpa automatikusan kikapcsol (nem inaktíválható funkció)

3. FEJEZET - A SÜTŐ HASZNÁLATA: TANÁCSOK ÉS FŐZÉSI/SÜTÉSI IDŐ TÁBLÁZATOK

3.1 KIOLVASZTÁS

- 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 húsok, a halak és gyümölcsök folyadékot veszítenek. Ezeket egy tálcán olvassza ki.
- Fagyasztás előtt ajánlott minden egyes húsdarabot külön zacskóba csomagolni. Ezzel sok időt takaríthat meg amikor az ételt fogja készíteni.
- Rögtön a kiolvasztás után, még az étel elkészítése előtt, fontos hogy betartsa 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.

KIOLVASZTÁSI IDŐ TÁBLÁZAT "AUTOMATIKUS KIOLVASZTÁS" FUNKCIÓBAN

TÍPUS	MENNYISÉG	IDŐTARTAM perc	MEGJEGYZÉSEK/TANÁCSOK	PIHENTETÉSI IDŐ
HÚS				
• Egybesülték (sertés, marha, borjú, stb.)	1 kg	29-32		20
• Bifsztek, rántott hús, hússzeletek	200 gr	10-12	Félig kiolvadt állapotban fordítsa a másik oldalára.	5
• Pörkölt, gulyás	500 gr	18-20		10
• Darált hús	250 gr	14-16	Lásd megjegyzés ✱	15
• Darált hús	500 gr	11-13		15
• Hamburger	200 gr	11-13		10
• Kolbász	300 gr	13-15		10
BAROMFI				
• Kacsa, pulyka	1,5 kg	34-37	Girare sottomo il pollame a metà dello A félig kiolvadt baromfit fordítsa a másik oldalára. A pihentetési idő elteltével az ételen maradt jeget meleg vizes öblítéssel távolítsa el.	20
• Egész csirke	1,5 kg	34-37		20
• Darabolt csirke	700 gr	19-21		10
• Csirkemell	300 gr	18-20		10
ZÖLDSÉGEK			A zöldségeket főzés/sütés előtt nem kell kiolvasztani.	
HAL				
• Filé	300 gr	14-16	A félig kiolvadt halat fordítsa a másik oldalára.	7
• Haltörzs darabok	400 gr	15-17		7
• Egész hal	500 gr	18-20		7
• Rákok	400 gr	15-17		7
TEJTERMÉKEK / SAJTOK				
• Vaj	250 gr	10-12	Vegye le az alumíniumfóliát vagy a fémből készült részeket. Nem kell teljesen kiolvasztani.	10
• Sajt	250 gr	11-13	Tartsa be a pihentetési időt. A tejfölt vegye ki a dobozból és tegye egy tányérba.	15
• Tejföl	200 ml	13-15		5
KENYÉR				
• 2 közepes zsemle	150 gr	2-3	A kenyeret tegye közvetlenül a forgótányérra.	3
• 4 közepes zsemle	300 gr	6-7		3
• Szeletelt kenyér	250 gr	6-7		3
• Teljes őrlésű szeletelt kenyér	250 gr	6-7		3
GYÜMÖLCS				
• Eper, szilva, cseresznye, ribizli, sárgabarack	500 gr	13-14	2-3-szor keverje meg	10
• Málna	300 gr	9-10	2-3-szor keverje meg	10
• Szeder	250 gr	7-8	2-3-szor keverje meg	6

✱A jelzett adatok alkalmasak a darált hús 60705. szabvány, 13.3. szakasza szerinti kiolvasztási tesztjének elvégzésére (lásd 2. oldal). A beállított idő felénél 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. 2.

3. FEJEZET - A SÜTŐ HASZNÁLATA: TANÁCSOK ÉS FŐZÉSI/SÜTÉSI IDŐ TÁBLÁZATOK

3.2 MELEGÍTÉS

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 fagyaszott 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 fagyaszott 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 fagyaszott étel csomagolásán feltüntetett időre. Ne felejtse, hogy bizonyos esetekben az időt a jelzettség képest meg kell növelni.
- A fagyaszott ételeket melegítés előtt ki kell olvasztani.
Minél alacsonyabb az étel kezdeti hőmérséklete, annál hosszabb idő szükséges a felmelegítéséhez.

MELEGÍTÉSI IDŐK

TÍPUS	MENNYISÉG	FUNKCIÓ	TELJESÍTMÉNY YFOKOZAT	IDŐTARTAM perc	MEGJEGYZÉSEK/TANÁCSOK
ÉTELEK PUHÍTÁSA					
- Csokoládé/máz - Vaj	100 gr 50-70 gr	 "	4 7	5 - 6 0;7" - 0;12"	Tegye egy tányérba. Keverje meg egyszer a mázat. A vaj felolvasztásához még 1 perccel adjon a melegítési időhöz.
HŰTŐSZEKRÉNYBŐL KIVETT (5/8°C-os) ÉTELEK MELEGÍTÉSE 20-30°C-ra					
- Joghurt - Cumisüveg	125 gr 240 gr	" "	7 "	0;12" - 0;17" 0;35" - 0;40"	Vegye le az alumínium fóliát. 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 70°C-ra					
Egy csomag lasagne vagy töltött tészta	400 gr	"	7	6 - 8	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.
Egy csomag rizses hús és/vagy zöldséges hús	400 gr	"	"	6 - 8	
Egy csomag hal és/vagy zöldség	300 gr	"	"	5 - 7	
Egy tányér hús és/vagy zöldség	400 gr	"	"	7 - 8	A jó eredmény érdekében az ételt mindig be kell fedni. 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 gr	"	"	7 - 8	
Egy tányér hal és/vagy rizs	300 gr	"	"	6 - 8	
FAGYASZTOTT (-18/-20°C-os kezdeti hőmérsékletű) ÉTELEK MELEGÍTÉSE/FŐZÉSE 70°C-ra/-on					
Egy csomag lasagne vagy töltött tészta	400 gr	"	7	8 - 10	Csomagon bármilyen előfőzött, fagyaszott 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 gr	"	"	7 - 8	
Egy csomag félkész hal és/vagy zöldség	300 gr	"	"	5 - 7	
Egy csomag nyers hal és/vagy zöldség	300 gr	"	"	10 - 12	Vegye ki a nyers ételt a csomagolásból, tegye egy mikrohullámú sütésre alkalmas edénybe és fedje be.
Egy adag hús és/vagy zöldség	400 gr	"	"	8 - 10	Adagon bármilyen már főtt, fagyaszott készételt kell érteni, amit 70°C-ra kell felmelegíteni. Tegye a fagyaszott ételt abba a tányérba, amiből fogyasztani fogja és borítsa rá egy másik tányért vagy fedje be egy tűzálló tállal. Győződjön meg, hogy az étel belseje is jól felmelegedett és ha lehetséges, keverje meg.
Több adag főtt tészta, cannelloni vagy lasagne	400 gr	"	"	9 - 11	
Több adag hal és/vagy rizs	300 gr	"	"	6 - 8	
HŰTŐSZEKRÉNYBŐL KIVETT (5/8°C-os) ITALOK MELEGÍTÉSE kb. 70°C-ra					
1 csésze víz	180 cc	"	7	1'30" - 2	Melegítés után minden italt és levest meg kell keverni az egyenletes hőeloszlás érdekében.
1 csésze tej	150 cc	"	"	1 - 1'30"	Tanácsos a levest egy felfordított tányérral befedni.
1 csésze kávé	100 cc	"	"	1 - 1'30"	
1 tányér leves	300 cc	"	"	3 - 4	
SZOBAHŐMÉRSÉKLETŰ (20/30°C-os) ITALOK MELEGÍTÉSE kb. 70°C-ra					
1 csésze víz	180 cc	"	5	1 - 1'30"	Melegítés után minden italt és levest meg kell keverni az egyenletes hőeloszlás érdekében. Tanácsos a levest egy felfordított tányérral befedni.
1 csésze tej	150 cc	"	"	0'30" - 1	
1 csésze kávé	100 cc	"	"	0'30" - 1	
1 tányér leves	300 cc	"	"	2 - 3	

3.3 - CELŐÉTELEK ÉS ELSŐ FOGÁSOK KÉSZÍTÉSE

A levesek mikrohullámú sütővel való készítéséhez általában kevesebb folyadék szükséges, mert főzés közben elég kicsi a párolgás. A söt 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 (eléggé 2-3 alkalommal).

TÍPUS	MENNYISÉG	FUNKCIÓ	TELJESÍTMÉNYFOKOZAT	IDŐTARTAM perc	MEGJEGYZÉSEK/TANÁCSOK
• Lasagne	1100 gr		7	25-30	Nyers tészta esetén szükséges idő. Félkész tészta esetén elég 8 perc MICROGRILL-el kombinált sütés.
• Gnocchi alla romana (Rakott grízgombóc parmezánsajttal)	600 gr		7	25-30	Ne rakjon sokat egymás tetejére.
• Csőben sült makaróni	1500 gr		7	20-25	A tésztát előbb kell meg főzni.
• Rizottó	300 g rizs		7	12-15	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).

3.4 - HÚSÉTELEK KÉSZÍTÉSE

A főzés ill. sütés szorosan függ az elkészítendő étel nagyságától és homogenitásától: A pörkölt hamarabb megfő, mint az egybesült, mert kisebb és egyforma húsdarabokból áll. Egybesültek, csirke és rablöhús puhán tartásításához tanácsos 1/2 pohár vizet adni húshoz a sütés elején.

TÍPUS	MENNYISÉG	FUNKCIÓ	TELJESÍTMÉNYFOKOZAT	IDŐTARTAM perc	MEGJEGYZÉSEK/TANÁCSOK
• Egybesültek (sertés, marha)	1000 gr		3	55-60	Hagyjon egy kis zsírt a hús körül, hogy ne száradjon ki. Ne adjon hozzá túl sok zsiradékot, forgassa meg 30-35 perc után.
• Vagdalt hús	800 gr		4	30-35	Dolgozzon össze 500 g darált marhahúst tojással, gépsonkával, zsemlemorzsával, stb. Tegyen rá egy kis olajat és locsolja meg egy kis fehér borral. Félidőben fordítsa meg.
• Vagdalt hús	900 gr		5	20-22	Lásd megjegyzés *
• Egész csirke	1200 gr		5	65-70	Szurkálja meg a bőrét a zsír kieresztésére. Lásd megjegyzés **. Félidőben fordítsa meg.
• Darabolt csirke	700 gr		5	45-50	Sütés közben 1-szer keverje meg.
• Rablöhús	600 gr		4	30-35	Félidőben fordítsa meg.
• Gulyás	1500 gr		7	40-42	Főzze fedő nélkül és 2-3-szor keverje meg.
• Csirkemell	500 gr		5	10-12	Félidőben fordítsa meg.
• Borjú- vagy sertésszelet	2 darab		-	22-27	Használja a sütőrácsot. Melegítse elő a sütőt 3 percre. Félidőben az összes grillezett ételt meg kell fordítani, mivel a grill fűtőbetét csak a sütő felső részére sugározza a hőt.
• Kolbász	2 darab		-	28-32	
• Hamburger	2 darab		-	28-32	

* 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 lévő 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 lévő táblázatban találhatók.

3. FEJEZET - A SÜTŐ HASZNÁLATA: TANÁCSOK ÉS FŐZÉSI/SÜTÉSI IDŐ TÁBLÁZATOK

3.5 - KÖRETEK ÉS ZÖLDSÉGEK KÉSZÍTÉSE

A mikrohullámú sütőben készített zöldségek a hagyományos eljáráshoz képest jobban megőrzik színüket és tápértéküket. Mielőtt betenné a sütőbe 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 CSAK MIKROHULLÁM funkcióval készített zöldségeket mindig mikrohullámú sütőhöz való átlátszó háztartási fóliával kell lefedni.

Féldőben legalább egyszer keverje meg és csak a végén sózza meg.

Figyelem! Megjegyzés: A táblázatban feltüntetett elkészítési idők csak tájékoztató jellegűek, függenek az étel súlyától, kezdeti hőmérsékletétől, valamint állagától és szerkezeti felépítésétől.

TÍPUS	MENNYISÉG	FUNKCIÓ	TELJESÍTMÉNYFOKOZAT	IDŐTARTAM perc	MEGJEGYZÉSEK/TANÁCSOK
• Spárga	500 gr	≈	7	9-11	Vágja 2 cm-es darabokra
• Articsóka	300 gr	≈	7	10-12	Lehetőleg a virág húsos, alsó részét használja
• Zöldbab	500 gr	≈	7	11-13	Darabolja fel
• Brokkoli	500 gr	≈	7	7-9	Szedje szét „rózsákra”
• Kelbimbó	500 gr	≈	7	7-9	Hagyja egészben
• Fehérkáposzta	500 gr	≈	7	7-9	Hagyja egészben
• Vöröskáposzta	500 gr	≈	7	7-9	Hagyja egészben
• Sárgarépa	500 gr	≈	7	9-11	Vágja fel egyforma darabokra
• Karfiol	500 gr	≈	7	11-13	Szedje szét rózsákra
• Besameles karfiol	1000 gr	≈	7	25-30	Nyers karfiolhoz szükséges idő. Előfőzött (félkész) karfiol esetén elég 12 perc grillezéssel kombinálva
• Zeller	500 gr	≈	7	7-9	Ossza darabokra.
• Padlizsán	800 gr	≈	7	6-8	Kockázza fel
• Grillezett padlizsán	2 szelet	▼▼▼	-	12-15	Használja a sütőrácsot. Féldőben fordítsa meg
• Paradicsomos rakott padlizsán	1300 gr	≈	7	9-11	A padlizsánt előbb megsütheti olajban vagy grillen
• Póréhagyma	500 gr	≈	7	6-8	Hagyja egészben
• Sampinyon gomba	500 gr	≈	7	6-8	Hagyja egészben. Nincs szükség vízre
• Vöröshagyma	250 gr	≈	7	5-7	Egyforma nagyságú, egész darabokat használjon. Nincs szükség vízre
• Spenót	300 gr	≈	7	6-8	Mosás és lecsepegtetés után fedje be
• Zöldborsó	500 gr	≈	7	10-12	
• Édeskömény	500 gr	≈	7	12-14	Vágja négy részre
• Gratinírozott paradicsom	800 gr	≈	2	20-25	Lehetőleg legyenek egyforma nagyságúak
• Zöldpaprika	500 gr	≈	5	9-11	Darabolja fel
• Grillezett zöldpaprika	2 negyed	▼▼▼	-	12-15	Használja a sütőrácsot. Féldőben fordítsa meg
• Töltött paprika	1400 gr	≈	5	25-30	Lehetőleg lapos és széles paprikát használjon
• Burgonya	500 gr	≈	5	8-10	Vágja fel egyforma darabokra
• Tepsis sült burgonya (friss)	500 gr	≈	2	25-30	2-3-szor keverje meg
• Tepsis sült burgonya (fagyasztott)	600 gr	≈	2	30	2-3-szor keverje meg
• Gratinírozott burgonya	1100 gr (összesen)	≈	4	30-35	Lásd megjegyzés *
• Cukkini	500 gr	≈	5	7-9	Hagyja egészben

* 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.

3. FEJEZET - A SÜTŐ HASZNÁLATA: TANÁCSOK ÉS FŐZÉSI/SÜTÉSI IDŐ TÁBLÁZATOK

3.6. - HALÉTELEK KÉSZÍTÉSE

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 vadosni és a halfiléket egyformán kell elosztani az edényben. Nem tanácsos tojással panírozott halat sütni.

TÍPUS	MENNYISÉG	FUNKCIÓ	TELJESÍTMÉNYFOKOZAT	IDŐTARTAM perc	MEGJEGYZÉSEK/TANÁCSOK
• Halfilé	300 gr	☞	4	7-9	Fedje be átlátszó háztartási fóliával
• Szeletek	300 gr	☞	4	9-11	Fedje be átlátszó háztartási fóliával
• Egész hal	500 gr	☞	4	10-12	Fedje be átlátszó háztartási fóliával
• Egész hal	250 gr	☞	4	7-9	Fedje be átlátszó háztartási fóliával
• Háltörzs darabok	400 gr	☞	4	9-11	Fedje be átlátszó háztartási fóliával
• Rákok	500 gr	☞	4	9-11	Fedje be átlátszó háztartási fóliával
• Sütőben sült hal	600 gr	☞	2	35-40	Adjon hozzá olajat és egy gerezd fokhagymát, majd locsolja meg egy kis fehér borral és vízzel. Ne fedje be

3.7. - ÉDESSÉGEK ÉS GYÜMÖLCSÖK KÉSZÍTÉSE

Mikrohullámú sütőben az édességek (csökkentett teljesítménynél) sokkal jobban kelnek, mint a hagyományos sütés során. Mivel a felületük a sülés során 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).

TÍPUS	MENNYISÉG	FUNKCIÓ	TELJESÍTMÉNYFOKOZAT	IDŐTARTAM perc	HŐMÉRSÉKLET	MEGJEGYZÉSEK/TANÁCSOK
Diótorta	700 gr	☞	-	35-40	180	Bármilyen krémmel fel lehet szolgálni
Sacher torta	850 gr	☞	-	35-40	180	Kenje meg a közepét lekvárral
Ananásztorta	800 gr	☞	-	35-40	180	Az ananász szeleteket a tepszi aljára lehet tenni vagy feldarabolva bele lehet keverni a tésztába
Almatorta	1000 gr	☞	-	35-40	180	Az almadarabokat díszítésként a torta tetejére kell tenni
Kávétorta	750 gr	☞	-	35-40	180	Kitűnő krémmel töltve
Zabaione	300 gr	☞	5	1'-1:30"	-	Félpercenként keverje meg egy habverővel
Sült körte	300 gr	☞	7	2-3	-	A körtét vágja negyedekre
Sült alma	300 gr	☞	7	3-4	-	Az almákat darabolja fel
Egg custard (Tojásos tejsodó)	750 gr	☞	7	12-14	-	A jelzett adatok alkalmasak a 60705. szabvány, 12.3.1. szakasza szerinti sütési tesztek elvégzésére.
Piskótatorta	475 gr	☞	7	4-6	-	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.

3.8 - FŐZÉS "PÁROLÁS" FUNKCIÓVAL (NEM AZ ÖSSZES MODELLNÉL)

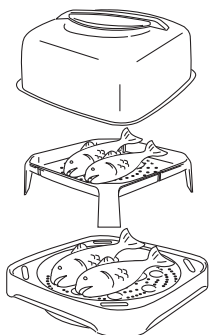
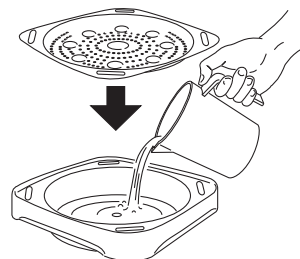
Ez a funkció alkalmas:

- valamennyi étel (pl. zöldségek, hal, tojás, stb.) gőz feletti gyors főzéséhez, párolásához

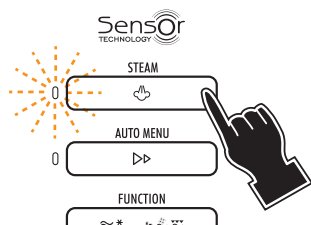
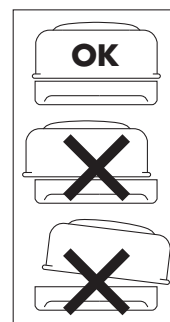
A sütő beindítása párolás funkcióval

- 1 Vegye ki az üveg forgótányért (G) és a forgótányér tartót (H) a sütőtérből.

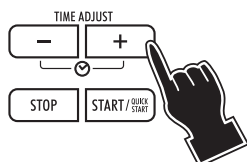
- 2 Öntsön 200-400 ml vizet a műanyag edénybe, majd tegye az edényre a pároló tartozék fém talprészét.



- 3 Tegye az ételt a pároló tartozék fém talprészére és/vagy a műanyag rácra, ha egyszerre két ételt kíván készíteni.
Zárja be a tartozékot a fém fedéllel és győződjön meg, hogy az jól támaszkodik az edény műanyag peremére.

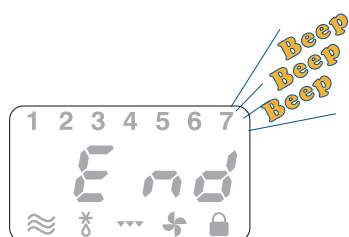


- 4 Nyomja meg a **STEAM** (2) gombot. Ekkor felgyullad a gomb melletti világító dióda.



- 5 A **TIME ADJUST** (6) gombok (nem egyidejű) megnyomásával állítsa be a sütés időtartamát.
Az időtartam kiválasztásához mindig tanulmányozza át a 3. fejezetben található táblázatokat.
Megjegyzés: a beállított időt sütés KÖZBEN is módosíthatja a **TIME ADJUST** (6) gombok (nem egyidejű) megnyomásával.

3. FEJEZET - A SÜTŐ HASZNÁLATA: TANÁCSOK ÉS FŐZÉSI/SÜTÉSI IDŐ TÁBLÁZATOK



- 6** A sütés befejezésekor a készülék 3 hangjelzést ad ki és a kijelzőn megjelenik az "END" felirat. Nyissa ki az ajtót és vegye ki az ételt. A **STOP** (7) gomb megnyomásával vagy 3 perccel a sütés befejezése után a kijelző a pontos időt fogja mutatni.

Figyelem! Főzés közben a pároló tartozék belsejében forró gőz keletkezik.

Ügyeljen, hogy a fedél kinyitásakor a kifújó gőz nehogyan megégesse.

A pároló tartozékot csak a műanyag talprészénél fogja meg, a fedelet pedig a felső fogantyúval emelje fel.

Ügyeljen, hogy közben ne érjen a tartozék fémből készült részeihez.

A PÁROLÁS FUNKCIÓ HASZNÁLATA FŐZÉSHEZ

Ennek a tartozéknak a segítségével az étel a forrásban lévő vízből felszabaduló nedves gőz révén fő meg anélkül, hogy a víz közvetlen kapcsolatba kerülne az étellel, melynek hatására az étel elvesztené a benne lévő értékes ásványi sókat.

A PÁROLÓ tartozék ugyanis egy fém fedéllel rendelkezik, amelyen a mikrohullámok nem tudnak áthatolni. A mikrohullámok csak a műanyag edényben lévő vizet melegítik fel, a vízből képződik a gőz, ami megfőzi az ételt. Használjon 200 ml vizet a 12 percnél rövidebb ideig tartó főzéshez, az annál hosszabb időt igénylő főzéshez pedig 400 ml-t.

A párológató tartozék károsodásának és az elektromos kisüléseknek az elkerülése érdekében ne használja a tartozékot 200 ml-nél kevesebb vízzel (üresen).

Ha a főzés befejezése előtt a víz teljesen elpárolgott, adjon 200 ml vizet az edénybe.

A táblázatban jelzett idők átlagértékek, melyeket az alábbi fontos szabályok figyelembevételével kell módosítani;

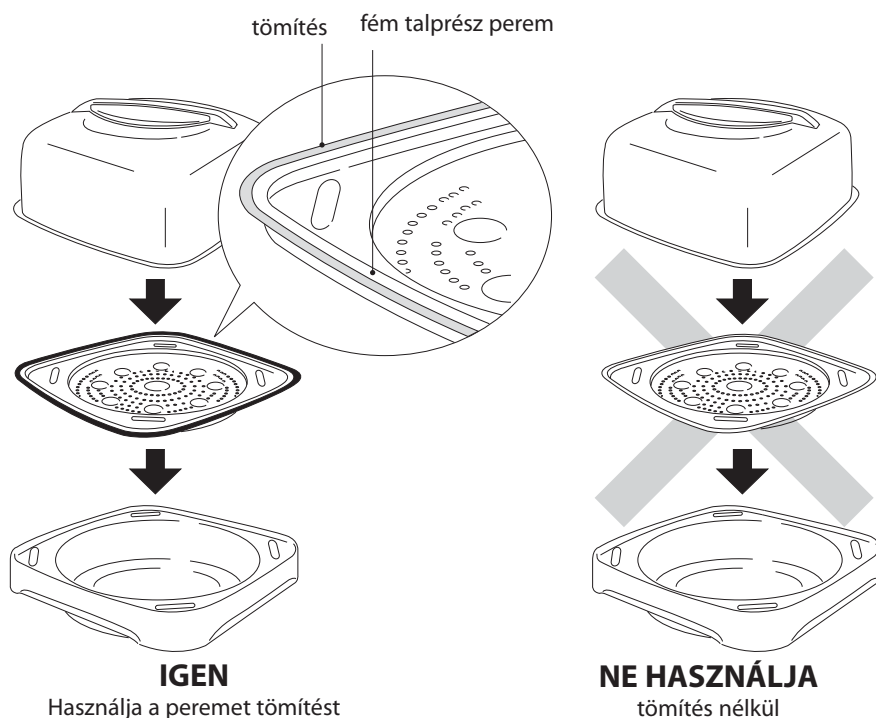
- A főzési idők függenek az étel méretétől.
Tehát a felvágott zöldségek hamarabb meg főznek, mint az egészben hagyott zöldségek.
- A környezeti hőmérsékletű étel a hűtőből éppen kivetthez képest hamarabb megfő.
- A főzés eredménye mindig függ az alapanyagok minőségétől és frissességétől.
- **Ne használja a tartozékot, ha az észrevehető módon károsodott, eltört vagy deformálódott.**
Sose főzzön a fedél és a fém talprész nélkül.

FŐZÉSI IDŐK

TÍPUS	MENNYISÉG	FŐZÉSI IDŐ
• Egész cukkini	400 gr	15 perc
• Feldarabolt cukkini	400 gr	12 perc
• Karfiol	450 gr	23 perc
• Feldarabolt burgonya	500 gr	20 perc
• Egész burgonya	500 gr	25 perc
• Lazactörzs-darab	350 gr	13 perc
• Lazacpisztráng	400 gr	13 perc
• Csirkemell	300 gr	13 perc

3. FEJEZET - A SÜTŐ HASZNÁLATA: TANÁCSOK ÉS FŐZÉSI/SÜTÉSI IDŐ TÁBLÁZATOK

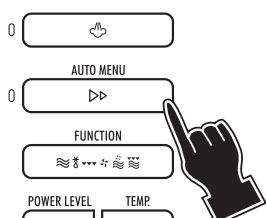
A fém talprész peremén egy gumi tömítés található



A tartozék tisztításához könnyen el lehet távolítani a tömítést, amelyet a tisztítás végén vissza kell tenni az eredeti helyére.

NE HASZNÁLJA A TARTOZÉKOT A FÉM TALPRÉSZ PEREMÉRE MEGFELELŐEN RÁHELYEZETT TÖMÍTÉS NÉLKÜL (a tömítés hiánya miatt a tartozék károsodhat vagy használat közben szikrák képződhetnek).

3.9 A SÜTÉSI FUNKCIÓK BEPROGRAMOZÁSA



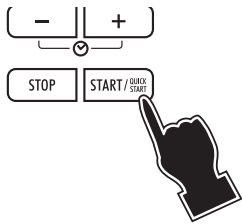
1 Nyomja meg az **AUTO MENU** gombot (3) és válassza ki a kívánt funkciót, amely a kijelzőn egy üzenet formájában látható.

A rendelkezésre álló funkciók a következők:

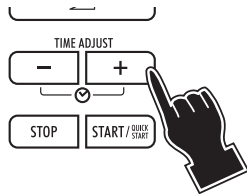
- A1: kenyér kiolvasztás
- A2: burgonya
- A3: egybesült hús
- A4: csirke
- A5: hal
- A6: torta



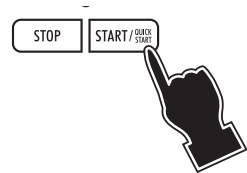
3. FEJEZET - A SÜTŐ HASZNÁLATA: TANÁCSOK ÉS FŐZÉSI/SÜTÉSI IDŐ TÁBLÁZATOK



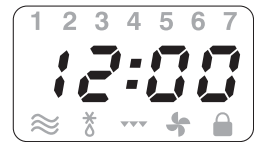
- 2** Erősítse meg az automatikus funkció kiválasztását a **START** gomb (8) megnyomásával.



- 3** Állítsa be az elkészítendő étel mennyiségét az **AUTO MENU** gomb (3) megnyomásával (csak néhány funkcióhoz).

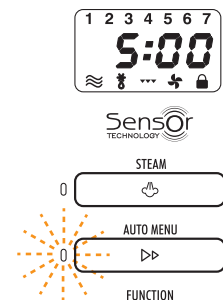


- 4** Indítsa el az ételkészítés folyamatát a **START** (8) gomb megnyomásával. A kijelzőn megjelenik a főzés ill. sütés végéig fennmaradó idő.



Megjegyzések: Ha valamilyen oknál fogva nem indul el az ételkészítés folyamata, 2 perc után az összes beállítás automatikusan lenullázódik.

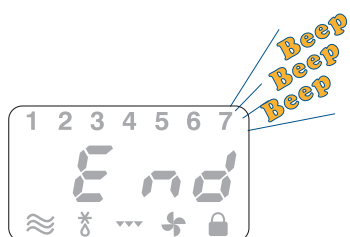
Az A6 (torta) funkcióban a **START** (8) gomb megnyomásával a sütő előmelegítés funkcióval (forró levegővel) kapcsol be és üzemel 5 percig (a sütőtérben nincs étel).



Az előmelegítés végén be lehet tenni a sütőbe az édességet.

A **START** (8) gomb megnyomásával (vagy 1 perc után automatikusan) a sütő a kívánt funkcióban bekapcsol és a kijelző a sütés végéig fennmaradó időt fogja mutatni.

3. FEJEZET - A SÜTŐ HASZNÁLATA: TANÁCSOK ÉS FŐZÉSI/SÜTÉSI IDŐ TÁBLÁZATOK



- 5** A sütés befejezésekor a készülék 3 hangjelzést ad ki és a kijelzőn megjelenik az "END" felirat.
Nyissa ki az ajtót és vegye ki az ételt.
Az ajtó kinyitásakor a kijelző egy további sütési időt fog mutatni ha az étel nem főtt/sült meg eléggé.
Az extra-cooking beindításához nyomja meg a **START** (8) gombot.
A **STOP** (7) gomb megnyomásával vagy 3 perccel a sütés befejezése után a kijelző a pontos időt fogja mutatni.

Megjegyzések:

- A beállított funkció a sütő ajtajának kinyitásával bármikor ellenőrizhető. Ezáltal a mikrohullámok kibocsátása és a sütő üzemelése megszakad, amely az ajtó visszazárásával és a **START** (8) gomb megnyomásával ismét beindul.
- Ha a sütést valamilyen okból az ajtó kinyitása nélkül kell megszakítani, akkor nyomja meg a **STOP** (7) gombot.
- A sütés befejezéséhez az alábbiak szerint járjon el:
 - ha a sütő ajtaja nyitva van, nyomja meg egyszer a **STOP** (7) gombot;
 - ha a sütő ajtaja zárva van és a főzés ill. sütés folyamatban van, nyomja meg 2-szer a **STOP** (7) gombot. A kijelző ismét az órát, azaz a pontos időt fogja mutatni.

Ezzel a funkcióval bizonyos főzési ill. sütési/melegítési műveletek egyszerűsíthetők, csak ki kell választani a megfelelő kategóriát és az elkészíteni kívánt étel súlyát.
Az alábbi kategóriák fordulnak elő:

A1. Kenyér kiolvasztás: Ez a kategória ideális fagyasztott kenyér felmelegítésére, ropogóssá tételére. Helyezze a kenyeret az alsó sütőrácsra vagy közvetlenül a forgótányérra, válassza ki a súlyt és nyomja meg a **START** (8) gombot.

A2. Burgonya: Ez a kategória ideális a klasszikus héjában főtt burgonya készítésére. Mossa meg jól a burgonyát, szurkálja meg egy villával és tegye közvetlenül a forgótányérra. Válassza ki a súlyt és nyomja meg a **START** (8) gombot.
Vajjal vagy sajttal tálalja.

A3. Egybesült hús: Ez a kategória ideális húсок hagyományos módon történő elkészítésére. Tegye a húst egy tűzálló tálba az alsó sütőrácsra (folyasson rá néhány csepp vizet, hogy sütés során puha maradjon), válassza ki a súlyt és nyomja meg a **START** (8) gombot.
Az ételt kb. félidőben meg kell fordítani.

A4. Csirke: Ez a kategória ideális darabolt vagy egészben sült csirke készítéséhez. Helyezze a csirkét egy tűzálló tálba az alsó sütőrácsra, közvetlenül a forgótányérra, válassza ki a súlyt és nyomja meg a **START** (8) gombot.
Az ételt kb. félidőben meg kell fordítani.

A5. Hal: Ez a kategória ideális hal hagyományos módon történő elkészítésére. Tegye a halat egy tűzálló tálba, adjon hozzá egy pohár vizet, tegye az alsó sütőrácsra és nyomja meg a gombot. **START** (8). Az előre beállított idő egy kb. 500g-os hal elkészítéséhez szükséges.

A6. Torta: Ez a kategória torták és sütemények automatikus sütéséhez ideális. Melegítse elő a sütőt üresen 5 percig: Tegye a tortaformát az alsó sütőrácsra és nyomja meg a **START** gombot.

4. FEJEZET - KARBANTARTÁS ÉS TISZTÍTÁS

4.1 TISZTÍTÁS

Minden karbantartási vagy tisztítási művelet előtt ki kell húzni a villásdugót a hálózati csatlakozóaljzatból és várja meg, hogy a készülék lehűljön.

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 olajszenyeződésektől.

Figyelem! A sütő le lakkozott.

Ne használjon dörzshatású tisztítószeret, 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 tisztítószeret.

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.

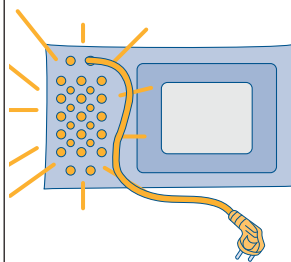
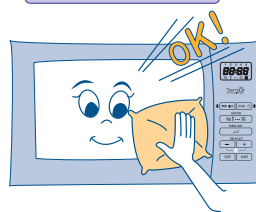
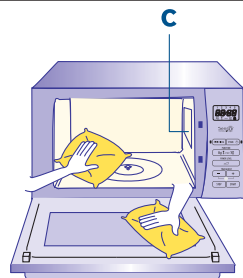
Időnként ki kell venni a forgótányért (G) és a tartót (H), hogy a sütő alsó részéhez hasonlóan meg tudja tisztítani őket.

A forgótányért és a tartót 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 tartó (H) alá.



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 elhasználódott 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.



4.2. KARBANTARTÁS

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

PROBLÉMA	OK/MEGOLDÁS
A készülék nem működik	- Nullázza le az elektronikus ellenőrzést úgy, hogy legalább 1-2 percre kihúzza a villásdugót a készülékből. - Valószínűleg aktiválva lett az energiamegtakarítás funkció (kijelző kikapcsolva): nyomjon meg egy gombot. - Az ajtó nincs jól bezárva - A villásdugó nincs jól a csatlakozóaljzatba illesztve - A csatlakozóaljzatban nincs áram (ellenőrizze a lakásban a biztosítékot). - Aktiválva lett a gyermekbiztonsági zár ( jel a kijelzőn)
Gőzlecsapódás a sütő alatti támasztófelületen, a sütő belsejében vagy a sütő ajtaja körül	Víztartalmú ételek főzésekor teljesen normális, hogy a sütő belsejében képződő gőz a sütő belsejében, vagy a főzőlapon lecsapódik.
Szikraképződés a sütő belsejében	- Ne kapcsolja be a mikrohullám és kombinált funkciót étel nélkül, azaz üres sütővel. - Ne használjon fém tartóedényeket vagy fémkapcsokat tartalmazó zacskókat ill. dobozokat.
Az étel nem melegszik fel vagy nem fő/sül meg 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	Válassza ki a megfelelő funkciót vagy csökkentse a sütési időt.
Az étel nem fő/sül meg egyenletesen	- Keverje meg az ételt főzés/sütés közben. - Ne felejtse, hogy az étel jobban fő ill. sül, ha egyforma darabokra van felvágva. - A forgótányér elakadt.
A kijelzőn a 'FAIL' felirat jelenik meg	A sütő nem tudja szabályozni a sütőtér hőmérsékletét; forduljon a márkaszervizhez.

MEGJEGYZÉS: A sütő világításának meghibásodása esetén is minden probléma nélkül tovább üzemeltetheti a sütőt.

Az égő cseréjéhez forduljon egy feljogosított márkaszervizhez.