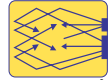


HOGYAN LEHET A LEGJOBB EREDMÉNYT ELÉRNI A SÜTŐVEL

Mit akarok tenni?	Melyik funkciót választom ?	17 Lt	23 Lt	Használati utasítás oldal	Memória táblázat old	
• Kiolvasztás	Csak mikrohullám 	160W	180W	45 46	47	
• Étél melegen tartása	Csak mikrohullám 	260W	300W	45 46		
• Vaj és sajt megolvasztása	Csak mikrohullám 	400W	450W	45 46	49	 MIKROHULLÁM
• Édesség sütése		560W	720W	51	51	
• Főtt zöldség készítése	Csak mikrohullám 	700W	900W	45 50	50	
• Hal készítése				50	50	
• Ríz, leves készítése				51	49	
• Készételek melegítése				48	51	
• Gyümölcs főzése				51		
• Hamburger, karaj, virsli, kenyer hagyományos módon történő grillezése	Csak grill	▼▼▼		52	53	 GRILL
• Pirított zöldség készítése	MIKROHULLÁM + GRILL KOMBINÁLT FUNKCIÓ					
• Lasagne és rakott tészta készítése	combi - 1	230W	300W	54 55	55	
• Mindenfajta sülték, szármások, nyársos sülték készítése	combi - 2	350W	450W			
	combi - 3	470W	600W			

M Ű S Z A K I A D A T O K

23 LITERES SÜTŐTERŰ MODELL 17 LITERES SÜTŐTERŰ MODELL

Külső méretek (HxSZxM)	520x305x400	Külső méretek (HxSZxM)	450x290x380
Belső méretek (HxSZxM)	322x218x331	Belső méretek (HxSZxM)	285x205x280
Körülbelüli súly	19 kg.	Körülbelüli súly	17 kg.
Forgótányér átmérője	31 cm	Forgótányér átmérője	27 cm
Sütő égője	25 W	Sütő égője	25 W

M I N D K É T M O D E L L

Egyéb adatokat a készüléken található adatlemezről tudhat meg.

Ez a készülék megfelel az EU 89/336 és 92/31 sz. Elektromágneses Alkalmasságra vonatkozó Irányelvének.

H A T Á S F O K

Ezt az értéket a készülék hátlapján található adatlemezén feltüntettük a MICRO OUTPUT felirtnál. A táblázat használatkor vegye mindig figyelembe Sütőjének hatásfokát ! Ez akkor is hasznos, amikor a kereskedelemben kapható mikrohullámú szakácskönyvet olvassa.



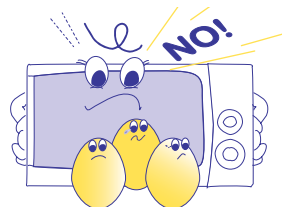
Egyes modellek esetében a WATT-ban kifejezett maximális teljesítmény a készülék ajtaján, oldalt lévő jelben is fel van tüntetve.

A rendelkezésre álló közepes teljesítmény-értékeket a következő oldalon találhatja. Ez az információ a kereskedelemben megvásárolható mikrosütőkhöz készült szakácskönyvek használatkor lesz nagyon hasznos.

F I G Y E L M E Z T E T É S

Figyelmesen olvassa el ezt a használati utasítást és gondosan tegye el, mert később is szüksége lehet rá.

- 1) FIGYELEM: ha az ajtó vagy ennek tömítése károsodott, akkor a sütőt csak azután szabad használni, hogy egy (a gyártó, vagy a szakszerviz által kiképzett) szakember megjavította.

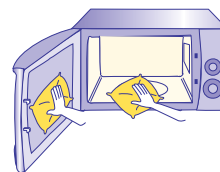


- 2) FIGYELEM: kiképzés nélkül nagyon veszélyes, ha valaki olyan karbantartási, illetve javítási munkát végez, ami miatt le kell szerelni a mikrohullám elleni védőelemeket.

- 3) FIGYELEM: tilos légmentesen lezárt edényben folyadékot, vagy más ételt melegíteni, mert a tartóedény felrobbanhat.

Mikrohullámmal nem szabad tojást főzni héjában, illetve keménytojást melegíteni, mert ez az elkészítés után is felrobbanhat.

- 4) FIGYELEM: a gyermekek csak akkor használhatják a sütőt felügyelet nélkül, miután megkapták a megfelelő kiképzést a biztonságos üzemelésről és tisztában vannak a nem rendeltetésszerű használatból származó veszélyekkel.



- 5) Tilos a biztonsági berendezéseket kiiktatni és a sütőt nyitott ajtóval üzemeltetni.

- 6) Tilos a sütőt bekapcsolni, ha az ajtó és a sütőtest közé került valami.

Nedves ruhával és nem dörzshatású tisztítószerrel tartsa az ajtó belső lapját (E) mindig tisztán. Ne hagyja, hogy piszok, vagy ételmaradék maradjon a sütőtest és az ajtó között.



- 7) A hálózati vezeték károsodása esetén ennek cseréjét kizárólag a gyártó, a szervizszolgálat, illetve egy képzett szakember végezheti az esetleges sérülések elkerülése végett.

Ha a hálózati vezetéket ki kell cserélni, akkor a biztonság érdekében kizárólag a gyártóhoz vagy ennek szervizhálózatához forduljon, illetve egy hasonló szakképzettségű szerelőhöz.

- 8) Amennyiben füstszivárgást észlel a sütőből, azonnal kapcsolja ki a készüléket, vagy húzza ki a dugót, de NE NYISSA KI AZ AJTÓT, nehogy az esetleges tűz kicsapjon.

- 9) Kizárólag mikrosütőben használható edényeket tegyen be. A túlhevülés és a tűzveszély megakadályozása végett tanácsos ellenőrizni a sütőt, amikor egyszerhasználatos műanyagedényben, keménypapírból vagy más nem tűzálló anyagból készült edényben, illetve kis mennyiségben készít ételt.

- 10) A még forró forgótányért ne mártsa vízbe. A hőmérsékletkülönbség miatt eltörhet.

- 11) Amikor a "Csak MIKORHULLÁM" és a "KOMBINÁLT MIKROHULLÁM" funkciókat használja, nem szabad a sütőt (étel nélkül) előmelegíteni, illetve üresen bekapcsolni, mert szikraképződés léphet fel.

- 12) A sütő üzemeltetése előtt győződjön meg arról, hogy a rendelkezésre álló edények mikrosütőben használhatók-e (lásd "Mikroedények" fejezet).

- 13) Használat közben a készülék felmelegszik. Ne érintse meg a fűtőelemeket a belsejében.

- 14) Folyadékok (víz, kávé, tej, stb.) melegítése közben a késleltetett forrás következtében előfordulhat, hogy az étel a forráspontot hirtelen éri el, kifut és forrázást okoz. Ennek elkerülésére a folyadék melegítése előtt az edénybe tegyen egy hőálló műanyagkanal, vagy egy üvegpalcát. Minden esetben, vigyázva nyúljon az edényhez.

15) Magas alkoholtartalmú folyadékot, illetve nagymennyiségű olajat nem szabad melegíteni, mert ezek kigyulladhatnak!

16) A cumisüveg és a bébiételes üveg tartalmát mindig fel kell keverni, vagy összerázni, valamint a hőmérsékletét ellenőrizni fogyasztás előtt, nehogy megégesse magát a baba. Tanácsos az ételt felkeverni vagy megrázni a hőmérséklet egységes eloszlása miatt.

Amikor a kereskedelembe beszerezhető cumisüveg-kifőzőt használ, akkor a sütő bekapcsolása előtt MINDIG ellenőrizze, hogy az edényben a gyártó által előírt mennyiségű víz legyen.

MEGJEGYZÉS: a készülék legelső bekapcsolásakor kb. 10 percen keresztül "új" szagot és füstöt érezhet. Ez azért van, mert a fűtőcsöveket védőréteg borítja. A művelet alatt a helyiséget ki kell szellőztetni.



E L E K T R O M O S B E K Ö T É S

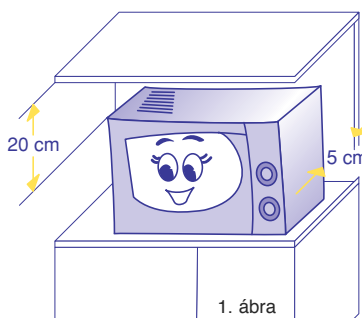
Csak legalább 10 A erősségű aljzathoz az aljzat megfelelő földeléssel csatlakoztassa a készüléket.

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

rendelkezzék; a Gyártó elhárít minden felelősséget az ennek az előírásnak be nem tartásából származó károktól.

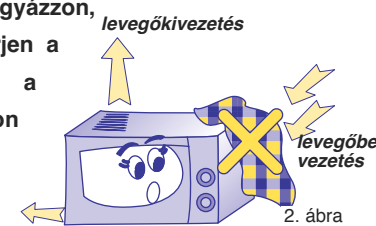
B E Á L L Í T Á S

- 1) Miután kicsomagolta a sütőt, ellenőrizze, hogy a forgótányér tengelye (D) helyesen lett-e elhelyezve a forgótányér vályatába. Helyezze a sütő aljának közepébe a (G) tartót és erre tegye a forgótányért (F). A tengely (D) helye a forgótányér közepében van.
- 2) Ellenőrizze, hogy a szállítás közben nem sérült-e meg és különösen azt, hogy az ajtó jól nyitódik és záródik-e.
- 3) A készüléket helyezze a padlótól **legalább 85 cm-re** levő szilárd felületre, gyermekektől távol, mert a működés közben az üvegajtó nagyon átforrósodhat.
- 4) **Miután a készüléket a munkafelületre tette, ellenőrizze, hogy maradjon kb. 5 cm-es tér a készülék oldala és hátlapja, valamint 20 cm a sütő felett (lásd 1. ábra). Arra is vigyázzon, hogy az áramzsinór ne érjen a sütő hátlapjához, mert a grillezés alatt ez nagyon átforrósodhat.**

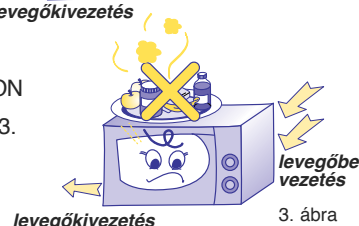


1. ábra

ellenőrizze, hogy a levegő- és gőzkivezető rések mindig SZABADON MARADJANAK (a készülék felső-, alsó- és hátlapján) (lásd 2. és 3. ábra).



2. ábra



3. ábra

MIKROEDÉNYEK

Minden fémdekoráció vagy rész (aranzsál, fogó, láb) nélküli üveg- (jobb, ha pyrex), kerámia-, porcelán-, agyagedény alkalmas. Hűsítő edényeket is lehet használni, de kizárólag a Ücsak mikrohullám funkcióval. Amennyiben kőtstgei lenntnek, hogy egy edény alkalmas-e, akkor vtgezze el ezt az egyszerű próbát: az üres edény helyezze a mikrosztűbe és 30 másodpercen keresztül kzemeltesse a maximális teljesítményt (Ücsak mikrohullám funkció). Ha az edény hideg marad, vagy csak egy kicsit melegszik fel, akkor használhatja a mikrosztűben. Ha viszont nagyon felmelegszik (vagy szikrák keletkeznek), akkor ezt az edényt ne használja mikrohullámmal. Rövid melegítésre papírszalvéta, papírtálca és "egyszerhasználatos" műanyagtányér is megfelel. Az alakjuk és a nagyságuk olyan

legyen, hogy ne akadályozza az egyenletes forgást. Ha nagy és négyszögletes edényt kíván használni (mely nem foroghatna a vályatban), le kell rögzíteni a forgótányér (F) mozgását a tányér tengelyét (D) kiemelve. Ne felejtse el, hogy a megfelelő eredmény elérése érdekében a sütés alatt többször is meg kell keverni az ételt és megfordítani a tartót.

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

Emlékezzen arra, hogy mivel a mikrohullám az ételt melegíti és nem az edényt, az ételt közvetlenül a tálalóedényen is főzheti, így kevesebb edényt kell elmosogatnia.

Ha **csak grill** üzemmódban használja a sütőt, akkor bármilyen sütőedényt betehet (lásd táblázat).

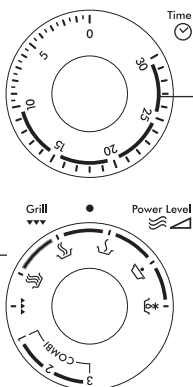
	Üveg	Kerámia	Porcelán	Agyagedény	Műanyag mikróedény	Papírcsésze*	Papírtányér*	Pyrex	Kartonlap*	Fém-edény	Fém tartalmazó edény	Sütőfólia
Csak mikrohullám	IGEN	IGEN	IGEN	IGEN	IGEN	IGEN	IGEN	IGEN	IGEN	NEM	NEM	IGEN
Csak grill	NEM	IGEN	IGEN	IGEN	NEM	NEM	NEM	IGEN	NEM	IGEN	IGEN	IGEN
mikrohullám és grill	NEM	IGEN	IGEN	IGEN	NEM	NEM	NEM	IGEN	NEM	NEM	NEM	IGEN

* Ha az idő túl hosszú, tűz keletkezhet.

KEZELŐGOMBOK LEÍRÁSA ÉS HASZNÁLATA

FUNKCIÓÁLLÍTÓ GOMB:

A gombot állítsa a kívánt funkcióra

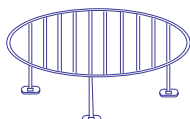


IDŐBEÁLLÍTÓ GOMB TIME:

EZZEL A GOMBBAL KEZD MINDEN MŰVELETET. az óramutató járásával megegyező irányba forgassa el 1-től 30 percig (amikor lejár az idő, a sütő kikapcsol) és hangjel hallható.

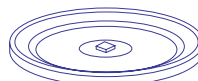
MELLÉKELT TARTOZÉKOK

RÁCS



Csak grill vagy Csak mikrohullám funkció: Mindenfajta grillezéshez.

FORGÓTÁNYÉR



A forgótányért **minden** funkcióval használni kell.

TANÁCSOK A MIKROHULLÁM HASZNÁLATÁHOZ

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

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

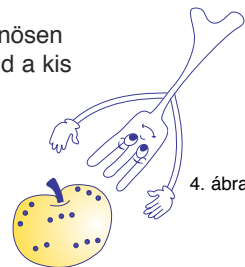
csak kevés (vagy egyes esetekben semmi) zsiradékot kell használni a sütés alatt.

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

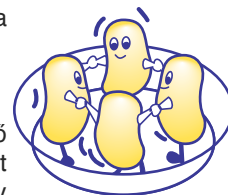
Ezenkívül, a hagyományos módszerekkel szemben, a főzés alacsonyabb hőmérsékleten történik, így az ételek kevesebb vizet vesztenek és jobban megőrzik a tápanyagokat és az ízeket.

A mikrohullámú sütés alapszabályai

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



4. ábra



5. ábra



MIKROHULLÁM

“CSAK MIKROHULLÁM” FUNKCIÓ

Ez a funkció megfelel az alábbiakhoz :

- Ételek melegen tartásai46. oldal
- Kiolvasztás46. oldal

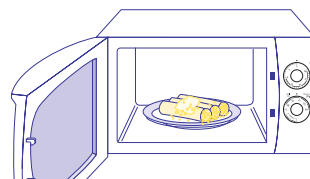
- Melegítés48. oldal
- Pörkölt, fehér húsok, gyümölcs, zöldség, rizs, leves, hal készítése50. oldal

A SÜTŐ HASZNÁLATA “CSAK MIKROHULLÁM” FUNKCIÓVAL

1

Tegye az ételt egy megfelelő mikro-edénybe és ezt tegye a forgótányér közepére.

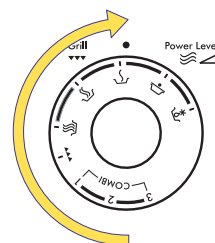
N.B: Nem szabad előmelegíteni a sütőt.



2

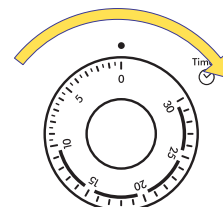
A funkcióállító gombot fordítsa a mikrohullámú sütőn feltüntetett 5 hatásfok jel egyikére.

N.B.: ha a gombot a ▼▼▼ jelre, vagy a következő 3 jel egyikére állítja, akkor a grill is bekapcsol.



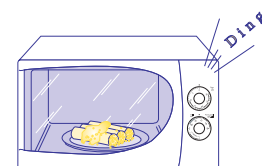
3

Állítsa be a sütési időt az időbeállító gomb **Time** óramutató járásával megegyező irányba való elforgatásával.



4

A beállított idő elteltével egy **hangjel** jelzi, hogy a sütés befejeződött.



Bármikor megszakíthatja a működést az időbeállító gomb **Time** “0” fokozatra való állításával és megváltoztathatja az idő beállítását (a sütés alatt is) a gomb előre vagy hátra való forgatásával.

A sütés alatt ellenőrizheti az ételt az ajtó kinyitásával.

Ekkor megszakad a sütés, ami ismét indul, amikor becsukta az ajtót.



AZ ÉTELEK MELEGEN TARTÁSÁHOZ A “CSAK MIKROHULLÁM” FUNKCIÓT HASZNÁLJA

A funkcióbeállító gombot állítsa a  fokozatra, majd az időbeállító gombbal állítsa be a főzési időtartamot is.

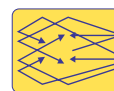
Ez a funkció mindenfajta étellel használható.

Ezáltal az éppen elkészített, vagy felmelegített ételeket melegen tarthatja úgy, hogy nem száradnak ki és nem égnek oda a főzőedény falához.

Ha kívánja, a tálalóedényen is hagyhatja az ételt (ha letakarta).

AZ ÉTELEK KIOLVASZTÁSÁHOZ A “CSAK MIKROHULLÁM” FUNKCIÓT HASZNÁLJA

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



MIKROHULLÁM

Kiolvasztási idő

Típus	Mennyiség	Funkcióállító gomb	Főzési idő		Megjegyzés	Állásidő (perc)
			17 Lt. 700 W	23 Lt. 900 W		
HÚS						
• Sültek (sertés, marha, borjú, stb.)	1 kg		29 - 32	26 - 29		20
• Bífsztek, rántothús, szelet	200 gr	"	10 - 12	7 - 9		5
• Pörkölt, gulyás	500 gr	"	18 - 20	15 - 17		10
• Darált	500 gr	"	14 - 16	11 - 13	(*)	15
• " " " " " "	250 gr	"	11 - 13	8 - 10		10
• Hamburger	200 gr	"	11 - 13	8 - 10		10
• Kolbász	300 gr	"	13 - 15	10 - 12		10
SZÁRNYASOK						
• Kacsa, pulyka	1,5 kg	"	34 - 37	31 - 34	Az állásidő elteltével meleg vízzel öblítse le az esetleges jeget.	20
• Egész csirke	1,5 kg	"	34 - 37	31 - 34		20
• Csirke darabolva	500 gr	"	19 - 21	16 - 18		10
• Csirkemell	300 gr	"	18 - 20	15 - 17		10
ZÖLDSÉGEK						
• Padlizsán kockák	500 gr	"	22 - 24	19 - 21		5
• Paprika darabolva	500 gr	"	21 - 23	18 - 20		5
• Fejtett borsó	500 gr	"	18 - 20	15 - 17		5
• Articsóka belseje	300 gr	"	14 - 16	11 - 13		5
• Spárga darabolva	500 gr	"	19 - 21	16 - 18		5
• Zöldbab darabolva	500 gr	"	21 - 23	18 - 20	A kiolvasztás meggyorsítása érdekében párszor keverje meg.	5
• Egész brokkoli	500 gr	"	20 - 22	17 - 19		5
• Brüsszeli káposzta	500 gr	"	20 - 22	17 - 19		5
• Szeletelt répa	500 gr	"	19 - 21	16 - 18		5
• Karfiol rózsáira szedve	450 gr	"	18 - 20	15 - 17		5
• Vegyes zöldség	300 gr	"	13 - 15	10 - 12		5
• Spenót darabolva	300 gr	"	14 - 16	11 - 13		5
HAL						
• Filé	300 gr	"	14 - 16	11 - 13		7
• Szelet	400 gr	"	15 - 17	12 - 14		7
• Egész	500 gr	"	18 - 20	15 - 17		7
• Rák	400 gr	"	15 - 17	12 - 14		7
TEJTERMÉKEK/SAJTOK						
• Vaj	250 gr	"	10 - 12	7 - 9	Vegye le az alumíniumpapírt vagy a fémrészeket.	10
• Sajt	250 gr	"	11 - 13	8 - 10	Nem kell teljesen kiolvasztani. Tartsa be az állásidőt.	15
• Tejföl	200 ml	"	13 - 15	10 - 12	A tejfölt vegye ki a dobozából és tegye tányérba.	5
KENYÉR						
• 2 közepes zsemlye	150 gr	"	2 - 3	1 - 2	Közvetlenül a forgótányérra tegye	3
• 4 közepes zsemlye	300 gr	"	6 - 7	5 - 7		3
• Szeletelt kenyér	250 gr	"	6 - 7	5 - 7		3
• Teljesörlésű, szeletelt kenyér	250 gr	"	6 - 7	5 - 7		3
GYÜMÖLCS						
• Eper, szilva, cseresznye, ribizli, sárgabarack	500 gr	"	13 - 14	10 - 12	2-3-szor keverje meg	10
• Málna	300 gr	"	9 - 10	6 - 7	2-3-szor keverje meg	10
• Málna	250 gr	"	7 - 8	4 - 5	2-3-szor keverje meg	6

(*) Ez az útmutatás alkalmas a darált hús felengedési tesztjének az IEC 705-ös norma, 18.3 par. szerinti elvégzéséhez.

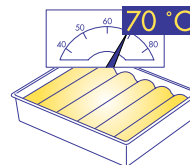
A beállított időtartam félidejében fordítsa meg a betett ételt. Az ételt közvetlenül a forgótányérra helyezze. Egyéb útmutatást - az IEC 705-ös normára vonatkozót is - a 2 oldalon lévő táblázatban talál.



A MELEGÍTÉSHEZ A “CSAK MIKROHULLÁM” FUNKCIÓT HASZNÁLJA

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

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





Melegítési idő

Típus	Mennyiség	Funkcióállító gomb	Főzési idő		Megjegyzés
			17 Lt. 700 W	23 Lt. 900 W	
ÉTELEK PUHÍTÁSA • csokoládé/máz • vaj	100 gr 50 -70 gr		3 - 4 0'.7"-0'.12"	1 - 2 0'.5"-0'.10"	Tegye egy tányérba. A mázt egyszer keverje meg.
HŰTŐSZEKRÉNY HŐM. ÉTELEK (5 /8°C) MELEGÍTÉSE 20 /30°C-RA					
• joghurt • cumisüveg	125 gr 240 gr	" "	0'.10"-0'.15" 0'.15"-0'.20"	0'.7"-0'.12" 0'.10"-0'.15"	Az alufóliát vegye le. A cumisüveget cumi nélkül melegítse és a jó hőeloszlás érdekében a melegítés után azonnal keverje meg az ételt. Fogyasztás előtt ellenőrizze a hőmérsékletet. Ha a tej szobahőmérsékletű, akkor csökkentse le a megadott felmelegítési időt. Ha tejport használnak, akkor jól keverjék el, mivel az el nem kevert tejpör begyulladhat. Csak sterilizált tejet használjanak fel.
HŰTŐSZEKRÉNY HŐM. ELŐFŐZÖTT ÉTELEK (KEZDŐ HŐM. 5 /8°C) MELEGÍTÉSE KB. 70°C-IG					
• Csomag lasagne vagy töltött tészta	400 gr	"	5 - 7	3 - 5	Csomagon bármilyen, a kereskedelemben megvásárolható, előfőzött ételt értünk, melyet 70°C-ra kell felmelegíteni. Vegye ki az ételt az esetleges fémet tartalmazó csomagolásból és helyezze a közvetlenül arra a tányérba, amelyből elfogyasztja. Jobb eredményt ér el, ha a tányért mindig lefedi.
• Csomag hús rizzsel és/vagy zöldséggel	400 gr	"	5 - 7	3 - 5	
• Csomag hal és/vagy rizs	300 gr	"	4 - 6	2 - 4	
• Tányér hús és/vagy zöldség	400 gr	"	6 - 8	4 - 6	Adagon bármilyen, a kereskedelemben megvásárolható, készített ételt értünk, melyet 70°C-ra kell felmelegíteni. Az ételt helyezze közvetlenül arra a tányérba, amelyből elfogyasztja, valamint mindig fedje le átlátszó fóliával vagy egy megfordított tányérral.
• Tányér tészta, cannelloni vagy lasagne	400 gr	"	6 - 8	4 - 6	
• Tányér hal és/vagy rizs	300 gr	"	5 - 7	3 - 5	
MELEGÍTENDŐ/ELKÉSZÍTENDŐ FAGYASZTOTT ÉTELEK (KEZDŐ HŐM. -18° /-20°C) MELEGÍTÉSE KB. 70°C-IG					
• Csomag lasagne vagy töltött tészta	400 gr	"	7 - 9	5 - 7	Csomagon bármilyen, a kereskedelemben megvásárolható, előfőzött fagyasztott ételt értünk, melyet 70°C-ra kell felmelegíteni, közvetlenül a saját csomagolásában; ha ez a tartóedény fémet tartalmaz, akkor az ételt helyezze abba a tányérba, amelyből elfogyasztja és a melegítési időtartamot növelje pár perccel.
• Csomag hús rizzsel és/vagy zöldséggel	400 gr	"	7 - 9	5 - 7	
• Csomag hal és/vagy előfőzött zöldségek	300 gr	"	5 - 7	3 - 5	
• Csomag hal és/vagy nyers zöldségek	300 gr	"	7 - 9	5 - 7	A nyers étel vegye ki a csomagolásból, helyezze egy mikrosütéshez alkalmas edénybe és fedje le
• Adag hús és/vagy zöldségek	400 gr	"	8 - 10	6 - 8	Adagon bármilyen, előfőzött fagyasztott ételt értünk, melyet 70°C-ra kell felmelegíteni. A fagyasztott ételt helyezze abba a tányérba, amelyből elfogyasztja és egy másik, megfordított tányérral vagy pirex edénnyel fedje le.
• Adag tészta, cannelloni vagy lasagne	400 gr	"	8 - 10	6 - 8	
• Adag hal és/vagy rizs	300 gr	"	7 - 9	5 - 7	Ellenőrizze, hogy a közepe jól felmelegedett-e; ha lehetséges, keverje meg az ételt.
HŰTŐSZEKRÉNY HŐM. ITALOK (5/8°C) MELEGÍTÉSE KB. 70°C-IG					
• 1 csésze víz	180 cc	"	1'.30"-2	1-1'.30"	A melegítés végeztével minden italt meg kell keverni a jó hőeloszlás érdekében. Tanácsos a levest egy megfordított tányérral lefedni.
• 1 csésze tej	150 cc	"	1-1'.30"	0'.30"-1	
• 1 csésze kávé	100 cc	"	1-1'.30"	0'.30"-1	
• 1 tányér leves	300 cc	"	3 - 4	2 - 3	
SZOBAHŐMÉRSÉKLETŰ ITALOK (20°/30°C) MELEGÍTÉSE KB. 70°C-IG					
• 1 csésze víz	180 cc	"	1-1'.30"	0'.30"-1	A melegítés végeztével minden italt meg kell keverni a jó hőeloszlás érdekében. Tanácsos a levest egy megfordított tányérral lefedni.
• 1 csésze tej	150 cc	"	0'.30"-1	0'.15"-0'.45"	
• 1 csésze kávé	100 cc	"	0'.30"-1	0'.15"-0'.45"	
• 1 tányér leves	300 cc	"	2 - 3	1 - 2	



A SÜTÉSHEZ A "CSAK MIKROHULLÁM" FUNKCIÓT HASZNÁLJA

HÚSOK

Amikor a "csak mikrohullám" üzemmódban készít húst, akkor tanácsos az ételt a mikrosütőben használható átlátszó fóliával letakarni; ezáltal a hő egyenletesebben eloszlik, a hús nem szárad ki és nem lesz kemény és rágós. Ez a funkció kiválóan alkalmas pörkölt, gulyás, csirkemell, stb. készítéséhez. A sülték és nyársonsülték készítéséhez használja a "szakaszos mikrohullám és grill" funkciót.

HAL

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

ZÖLDSÉG

A mikrohullámú sütőben elkészített zöldség jobban megőrzi színét és tápértékét, mint a hagyományos sütés alatt. Az elkészítés előtt mossa meg és tisztítsa.

A vastagabb fajtát egyforma nagyságú darabokra vágja.

Minden 500 gr zöldséghez kb. 5 kanál vizet tegyen hozzá (a rostos zöldségek több vizet igényelnek). A zöldséget **mindig** átlátszó fóliával letakarva főzze. Félidőben legalább egyszer keverje meg és csak a végén sózza meg enyhén.

Főzési idő

Típus	Mennyiség	Funkcióállító gomb	Főzési idő		Megjegyzés	Állásidő (perc)
			17 Lt. 700 W	23 Lt. 900 W		
HAL						
• Filé	300 gr		9 - 11	7 - 9	Fedje le fóliával	2
• Szelet	300 gr	"	11 - 13	9 - 11	Fedje le fóliával	2
• Egész	500 gr	"	12 - 14	10 - 12	Fedje le fóliával	2
• Egész	250 gr	"	9 - 11	7 - 9	Fedje le fóliával	2
• Darab	400 gr	"	11 - 13	9 - 11	Fedje le fóliával	2
• Rák	500 gr	"	11 - 13	9 - 11	Fedje le fóliával	2
ZÖLDSÉG						
• Spárga	500 gr		11 - 12	9 - 10	Vágja 2 cm-es darabokra.	4
• Articsóka	300 gr	"	12 - 13	10 - 11	Jobb az articsóka húsos alját használni.	4
• Zöldbab	500 gr	"	13 - 14	11 - 12	Vágja darabokra.	4
• Brokkoli	500 gr	"	9 - 10	7 - 8	Szedje rózsára.	4
• Brüsszeli káposzta	500 gr	"	9 - 10	7 - 8	Hagyja egészbe.	4
• Fejeskáposzta	500 gr	"	9 - 10	7 - 8	Hagyja egészbe.	4
• Vörös káposzta	500 gr	"	9 - 10	7 - 8	Hagyja egészbe.	4
• Répa	500 gr	"	11 - 12	9 - 10	Vágja egyforma darabokra	4
• Karfiol	500 gr	"	13 - 14	11 - 12	Szedje rózsára.	4
• Zellerszár	500 gr	"	9 - 10	7 - 8	Szedje szét.	4
• Padlizsán	500 gr	"	8 - 9	6 - 7	Vágja kockára.	4
• Póréhagyma	500 gr	"	8 - 9	6 - 7	Hagyja egészbe.	4
• Sampinyongomba	500 gr	"	8 - 9	6 - 7	Hagyja egészbe.	4
• Hagyma	250 gr	"	7 - 8	5 - 6	Nem kell hozzá víz. Egyforma nagyságúak, egészben.	4
• Spenót	300 gr	"	8 - 9	6 - 7	Nem kell hozzá víz. Fedje le, miután megmosta és lecsöpögtette	4
• Borsó	500 gr	"	12 - 13	10 - 11		4
• Édeskömény	500 gr	"	14 - 15	12 - 13	Vágja negyedbe.	4
• Paprika	500 gr	"	11 - 12	9 - 10	Vágja darabokra.	4
• Burgonya	500 gr	"	10 - 11	8 - 9	Vágja egyforma darabokra	4
• Cukkini	500 gr	"	9 - 10	7 - 8	Szeletelje fel.	4
HÚS						
• Gulyás	1,5 kg	"	42 - 47	40 - 45	Fedő nélkül készítse és 2-3-szor keverje.	10
• Csirkemell	500 gr		20 - 22	18 - 20	Félidőben fordítsa meg.	3
• Egybesült hús	900 gr	"	22 - 24	20 - 22	(*)	5

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



LEVESEK ÉS RÍZS

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

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

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

ÉDESSÉG ÉS GYÜMÖLCS

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

Édességek és gyümölcsök elkészítési ideje

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



C S A K G R I L L F U N K C I Ó

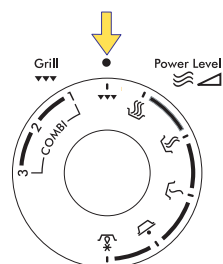
Ez a funkció alkalmas az alábbiakhoz:

- Mindenfajta hagyományos grillezés, például:
hamburger, karaj, virsli, pirított kenyér, stb. 53. oldal

A SÜTŐ HASZNÁLATA “CSAK GRILL” FUNKCIÓVAL

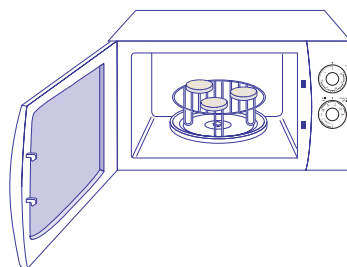
1

A funkcióállító gombot forgassa a ▼▼▼ fokozatra



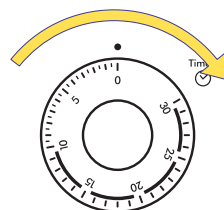
2

Az ételt helyezze a rácsra, ezt a forgótányérra, mely a grillezés alatt felfogja a lecsöpögő zsírt.



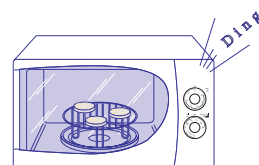
3

Az időbeállító gomb **Time** elforgatásával szabályozza be a kívánt időtartamot. **Az ételt félidőben fordítsa meg.**



4

A beállított idő elteltével egy **hangjel** jelzi, hogy a főzés befejeződött.



Bármikor megszakíthatja a működést az időbeállító gomb **Time** “0” fokozatra való állításával és megváltoztathatja az idő beállítását (a sütés alatt is) a gomb előre vagy hátra való forgatásával. A sütés alatt ellenőrizheti az ételt az ajtó kinyitásával.

Ekkor megszakad a sütés, ami ismét indul, amikor becsukta az ajtót.



A GRILLEZÉSHEZ A “CSAK GRILL” FUNKCIÓT HASZNÁLJA

Ezzel a funkcióval finom grillezett ételeket készíthet.

A sütőt nem kell előmelegíteni.

Az ételt fordítsa meg félidőben, mivel a grillcső csak a sütő teteje felé levő oldalát sűti.

Amikor kinyitja a sütő ajtaját, hogy az ételt ellenőrizze, a készülék teteje forró: vigyázzon és használjon kesztyűt. Az étel ellenőrzése után mindig csukja be az ajtót.

Főzési idő

Típus	Mennyiség	Funkcióállítógomb	Főzési idő		Megjegyzés
			17 Lt. 700 W	23 Lt. 900 W	
• Borjú- vagy disznókaraj	3	▼▼▼	22 - 27	25 - 30	12 perc után fordítsa meg.
• Kolbász	3	“	28 - 32	30 - 35	Mindig szurkálja meg. Ha nagy, tanácsos kettévágni. 15 perc után fordítsa meg.
• Hamburger	3	“	28 - 32	30 - 35	15 perc után fordítsa meg.
• Pirított kenyér	4 szelet	“	8 - 9	10 - 11	Vágja le a héját. 4-5 perc után fordítsa meg.



“SZAKASZOS MIKROHULLÁM + GRILL” FUNKCIÓ

Ez a funkció alkalmas az alábbiakhoz:

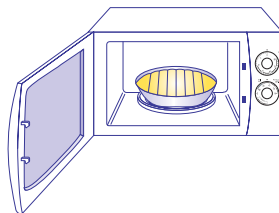
- lasagne, rakott tészta és zöldségek pirítása;
- sülték, szármagok, nyársonssülték, stb. készítése

55. oldal

A SÜTŐ BEINDÍTÁSA MIKROHULLÁM + GRILL KOMBINÁLT FUNKCIÓVAL

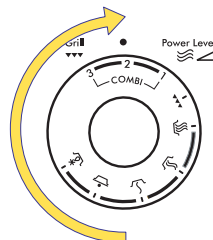
1

Tegye az ételt egy mikroedénybe és ezt helyezze a forgótányér közepébe.



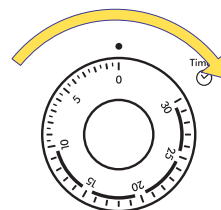
2

Állítsa be a 3 “kombi” fokozat egyikét a funkcióállító gomb elforgatásával.



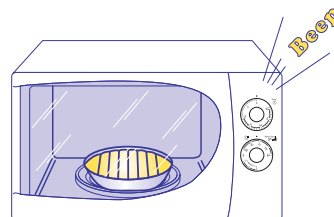
3

Állítsa be a sütési időt az időbeállító gomb **Time** óramutató járásával megegyező irányba való elforgatásával.



4

A beállított idő elteltével egy **hangjel** jelzi, hogy a sütés befejeződött.



Bármikor megszakíthatja a működést az időbeállító gomb **Time** “0” fokozatra való állításával és megváltoztathatja az idő beállítását (a sütés alatt is) a gomb előre vagy hátra való forgatásával. A sütés alatt ellenőrizheti az ételt az ajtó kinyitásával. Ekkor megszakad a sütés, ami ismét indul, amikor becsukta az ajtót.



A SÜTÉSHEZ A "SZAKASZOS MIKROHULLÁM ÉS GRILL" FUNKCIÓT HASZNÁLJA

Ez a funkció ideális mikrohullámon készíteni el az ételt és utána megpirítani vagy megbarbitani.

Az alábbiakat vegye figyelembe:

- a süttőt sohasem szabad előmelegíteni
- ne tegyen hozzá zsiradékot általában (adjon hozzá 1/2 pohár vizet, hogy a hús puha maradjon)
- félidőben fordítsa meg a sülteket és a nagy darab húsokat.
- az ételek ellenőrzéséhez nyissa ki a sütőajtót. Az ajtó kinyitásakor megszakad a mikrohullám áramlása, valamint a grill működése: ez utóbbi használatakor az ellenőrzést sütőkesztyűvel végezze, mert a készülék fala nagyon felhevülhet.

A főzés folytatódik, ha becsukja az ajtót.

Főzési idő

Típus	Mennyiség	Funkcióállító gomb	Főzési idő		Megjegyzés	Állásidő (perc)
			17 Lt. 700 W	23 Lt. 900 W		
• Gríznokkedli	600 gr	combi 1	25	20	Ne tegye túlságosan egymásra.	5
• Lasagne	1100 gr	combi 2	40	35	Nyers tésztára számított idő.	5
• Pirított rövidteszta	1500 gr	combi 1	25	20	A tésztát külön ki kell előbb főzni.	5
• Besameles karfiol	1000 gr	combi 2	30	25	Nyers karfiolra számított idő	5
• Pirított paradicsom	800 gr	combi 1	25	20	Tanácsos egyforma nagyságúakat használni.	5
• Töltött paprika	1400 gr	combi 2	30	25	Tanácsos rövid, szélesek használni.	5
• Rakott padlizsán	1300 gr	combi 1	25	20	A padlizsánt előbb ki lehet rántani, vagy grillezni.	5
• Pirított krumpli	1100 gr	combi 3	40	30	(*)	10
• Sülték (disznó, marha)	1000 gr	combi 2	50	45	Hagyjon rajta egy kis zsiradékot, hogy ne száradjon ki. Mindkét szakaszban fordítsa meg félidőben.	10
• Egybesülthús Ez az útmutatás nem az IEC 705-ös norma C tesztlére vonatkozik, melyet a 2 oldalon lévő táblázatban talál meg.	800 gr	combi 2	35	30	Mindkét szakaszban fordítsa meg félidőben.	10
• Egész csirke	1200 gr	combi 3	65	55	(**)	10
• Nyárson sülték	600 gr	combi 3	35	30	Mindkét szakaszban fordítsa meg félidőben.	10
• Bárány	1000 gr	combi 3	60	50	Mindkét szakaszban fordítsa meg félidőben.	10
• Pulyka (darabolva)	1000 gr	combi 3	55	45	Mindkét szakaszban fordítsa meg félidőben.	10
• Kacsa	1000 gr	combi 3	60	50	Mindkét szakaszban fordítsa meg félidőben.	10

(*) Nyers burgonyára számított idő. Ez az útmutatás alkalmas a főzési tesztek IEC 705-ös norma, 17.3 par., D teszt szerinti elvégzéséhez. Egyéb útmutatást - az IEC 705-ös norma szerinti egyéb teljesítménytesztekre vonatkozót is - a 2 oldalon lévő táblázatban talál.

(**) Szurkálja meg egy villával. Mindkét szakaszban fordítsa meg félidőben. Ez az útmutatás alkalmas a főzési tesztek IEC 705-ös norma, 17.3 par., F teszt szerinti elvégzéséhez. Egyéb útmutatást - az IEC 705-ös norma szerinti egyéb teljesítménytesztekre vonatkozót is - a 2 oldalon lévő táblázatban talál.

KARBANTARTÁS ÉS TISZTÍTÁS

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

Tisztítás

A készülék hosszú élettartamának megőrzése érdekében tanácsos a sütőajtót, a géptest belsejét és külsejét semleges szappannal bedörzsölt vagy tisztítószerbe mártott nedves ruhával tisztítani.

A zsírtól és a kifröcsköléstől óvni kell a mikrohullám kijövetel fedelét (C). **Ne használjon dörzshatású szereket, dörzsszivacsot vagy hegyes fémtárgyat.** Ezenkívül, amikor a sütő külsejét tisztítja, vigyázzon, hogy a **víz vagy a folyékony mosószer ne folyjon be a készülék tetején levő levegő- és gőzkivezető réseken. Ne használjon ammóniumot tartalmazó tisztítószert.** Nem szabad alkoholt vagy dörzshatású szereket használni az ajtó felületének tisztításához.

A tökéletes záródás érdekében tartsa mindig tisztán az ajtó belső lapját és ne hagyjon szennyeződést vagy ételmaradékot a sütőttest és az ajtó között.

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



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

A forgótányért és a tartóját semleges szappanos vízzel tisztítsa (**mosogatógéppel is lehet**). **A forgótányért ne tegye hideg vízbe, miután felmelegítette; a hőmérsékletkülönbség miatt eltörhet.**

A forgótányér motorja le van plombálva. Ennek ellenére, amikor a sütő alját tisztítja, vigyázzon arra, hogy a víz ne szivároгjon a forgótányér tengelye alá (D).

Ha valami nem működne...

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

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

A sütő égőjének kiégése esetén a sütőt problémamentesen használhatja. Az égő cseréjét kérje a meghatalmazott vevőszolgálattól.