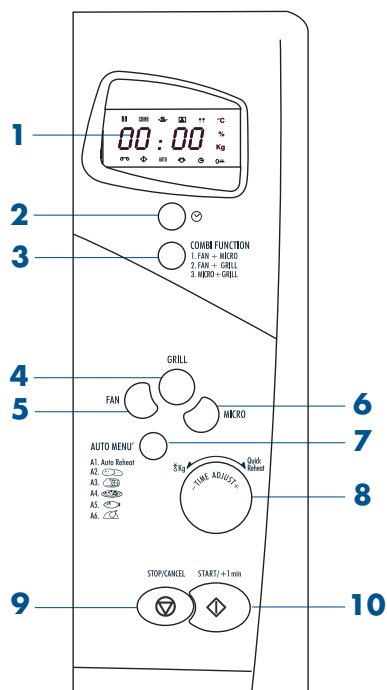
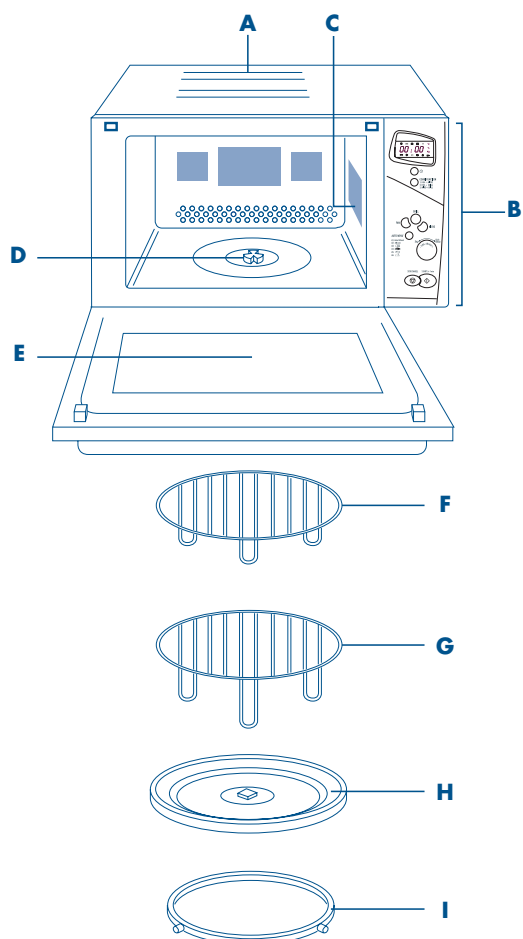




A KEZELŐLAP LEÍRÁSA

1. Idő és funkció kijelző
2. 🕒 gomb: óra beállítás
3. **COMBI FUNCTION** gomb: funkcióválasztás
4. **GRILL** gomb
5. **FAN** gomb
6. **MICRO** gomb
7. **AUTO MENU** gomb: memóriába táplált gyors sütési programok
8. **TIME ADJUST** forgatógomb: automatikus kiolvasztás, súly és sütési idő beállítása
12. **STOP/CANCEL** 🛑 gomb: sütési funkciók leállítása és beállítások törlése
13. **START/+1 min** ⬆ gomb: sütési funkciók és gyors melegítés beindítása



A KÉSZÜLÉK LEÍRÁSA

- A** Grill fűtőelem
- B** Kezelőlap
- C** Mikrohullám kivezetés fedőlap
- D** Forgótányér hajtótengely
- E** Ajtó belső lapja
- F** Alsó sütőrács
- G** Felső sütőrács
- H** Forgótányér
- I** Forgótányér alátét

TARTALOMJEGYZÉK

1. FEJ. – ÁLTALÁNOS ISMERTETÉS

1.1 Fontos biztonsági tudnivalók	old.	81
1.2 Műszaki adatok	old.	82
1.3 Telepítés és elektromos bekötés	old.	82
1.4 A készülék tartozékai	old.	83
1.5 Használható edények	old.	84
1.6 Általános szabályok és tudnivalók a sütő használatához ..	old.	85

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

2.1 Az óra beállítása	old.	86
2.2 A MICRO funkció beállítása	old.	87
Automatikus kiolvasztás	old.	87
Az ételek melegen tartása, melegítése és sütése	old.	88
2.3 A FAN funkció beállítása	old.	93
2.4 A GRILL funkció beállítása	old.	95
2.5 A COMBI FUNCTION funkciók beállítása	old.	97
2.6 Egymás utáni 2 sütés beprogramozása	old.	98
2.7 Az AUTO MENÜ programok beállítása	old.	100
2.8 Gyors melegítés	old.	100
2.9 A gyermekek biztonsága	old.	100
2.10 Programozott indítás	old.	100

3. FEJ. - KARBANTARTÁS ÉS TISZTÍTÁS

3.1 Tisztítás	old.	101
3.2 Karbantartás	old.	102

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

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

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

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

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



1. FEJEZET - ÁLTALÁNOS ISMERTETÉS

1.1 FONTOS BIZTONSÁGI TUDNIVALÓK

Figyelmesen olvassa el a használati utasítást és gondosan őrizze meg, hogy később is tanulmányozhassa. Megjegyzés: Ezt a sütőt háztartási használatra, ételek kiolvasztására, melegítésére és főzésére tervezték. Nem szabad a készüléket más célokra használni és azon változtatásokat vagy szereléseket végezni.

- 1) FIGYELEM! Ha az ajtó vagy a tömítések sérültek, akkor a sütőt addig ne használja amíg azt egy (a gyártó, vagy az eladó vevőszolgálatától betanított) szakember 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! Tilos légmentesen lezárt edényekben folyadékot vagy más ételt melegíteni, mert a tartóedény felrobbanhat. Mikrohullámú sütővel ne főzzön vagy melegítsen héjában főtt tojást, mert főzés után a keménytojás is felrobbanhat.
- 4) FIGYELEM! Gyermekek felügyelet nélkül csak akkor használhatják a sütőt, ha megfelelő tájékoztatást kaptak a sütő biztonságos üzemeltetéséről és tisztában vannak a nem rendeltetésszerű használatból származó veszélyekkel. Ne hagyja, hogy üzemelés közben gyermekek tartózkodjanak a készülék közelében (égési sérülések veszélye).
- 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 a biztonsági berendezések kiiktatásával üzemeltetni.
- 7) Tilos a sütőt bekapcsolni, 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 tisztítószerrel segítségével. Ne hagyja, hogy piszok vagy ételmaradék rakódjon a sütő belső és külső lapja közé.
- 8) Az ajtó kinyitása után tartsa be a következő utasításokat: ne támasszon nehéz tárgyakat az ajtóra és ne húzza le túlzottan az ajtó fogantyúját, mert a készülék felborulhat. Ne helyezzen (pl. a sütőből éppen kivett) forró edényeket vagy serpenyőket az ajtóra.
- 9) A sütőt ne kapcsolja be sérült tápvezetékekkel vagy villásdugóval, mert azok áramütést okozhatnak. Ha a tápvezeték sérült, azt a veszélyek elkerülése érdekében a gyártóval, egy márkaszervizzel vagy egy hasonló szakképzettséggel rendelkező villanszerelővel kell kicseréltetni.
- 10) **A sütőből jövő füstszivárgás észlelése esetén kapcsolja ki a készüléket vagy húzza ki a villásdugót, de ne nyissa ki az ajtót, mert így a sütő belsőjében esetleg keletkezett lángok kialszanak.**
- 11) Kizárólag mikrohullámú sütőhöz való konyhaeszközöket használjon. A túlhevülés és a tűzveszély megakadályozására tanácsos ellenőrizni a sütőt, amikor egyszer használatos műanyagedényben, keménypapírból vagy más, nem tűzálló anyagból készült edényben, illetve kis mennyiségben készít ételt.
- 12) Ne mártsa vízbe a felhevült forgótányért. A tányér a hirtelen hőmérsékletcsökkenés miatt elrepedhet.
- 13) A "Csak MIKROHULLÁM" és "KOMBINÁLT MIKROHULLÁM" funkciók használatakor nem szabad sem előmelegíteni sem bekapcsolni az üres (étel nélküli) sütőt, mert szikrák képződhetnek.
- 14) A sütő használata előtt győződjön meg, hogy a rendelkezésre álló konyhaeszközök és edények mikrohullámú sütőhöz használhatók (lásd "Használható edények" rész).
- 15) Üzemelés közben a készülék felmelegszik. Ne érjen a sütő belsejében található fűtőelemekhez.
- 16) Folyadékok (víz, kávé, tej, stb.) melegítése közben a késleltetett forrás következtében előfordulhat, hogy a folyadék hirtelen felforr, kifut és égési



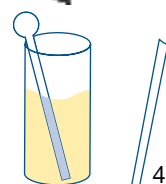
1. ábra



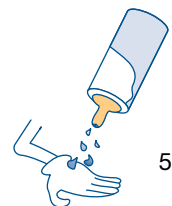
2. ábra



3. ábra



4. ábra



5. ábra

1. FEJ. – ÁLTALÁNOS ISMERTETÉS

sérüléseket okoz. Ennek elkerülésére folyadékok melegítése előtt az edénybe hőálló műanyagkanalat vagy üvegpálcát kell helyezni (4. ábra).

Minden esetben nagyon óvatosan kezelje az edényt.

- 17) A sütőben ne melegítsen magas alkoholtartalmú folyadékot vagy nagy mennyiségű olajat, mert azok könnyen meggyulladhatnak!
- 18) Bébiételek melegítése után a cumisüvegek vagy bébiételes üvegek tartalmát fel kell rázni vagy keverni, és fogyasztás előtt ellenőrizni kell az étel hőmérsékletét az égési sérülések elkerülésére. Tanácsos az ételt felrázni vagy felkeverni az egyforma hőmérséklet biztosítására. Ha kereskedelmi forgalomban beszerezhető cumisüveg-kifőzőt használ, a sütő bekapcsolása előtt MINDIG ellenőrizze, hogy az edényben a gyártó által előírt mennyiségű víz legyen.
- 19) A sütő nem megfelelő tisztítása a felületek károsodásához vezethet. Ez csökkentheti a készülék élettartamát és a felhasználót veszélyeztető helyzeteket teremthet.

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.

1.2 MŰSZAKI ADATOK

ENERGIAFOGYASZTÁS (HD 376 CENELEC szabványok)

200°C eléréséhez	0,3 kWh
200°C 1 órán keresztül való fenntartásához	1,1 kWh
Összfogyasztás	1,4 kWh

MIKROHULLÁM LEADOTT TELJESÍTMÉNY: 900 W (IEC705)

Egyéb adatok a készülék hátlapjára helyezett adatlemezen találhatók.

Ez a készülék megfelel Elektromágnes Összeférhetőségre vonatkozó 89/336/EGK és 92/31/EGK irányelv, valamint az élelmiszerekkel rendeltetésszerűen érintkezésbe kerülő anyagokról és tárgyairól szóló 1935/04/EK (2004. október 27.) rendelet előírásainak.

LEADOTT TELJESÍTMÉNY

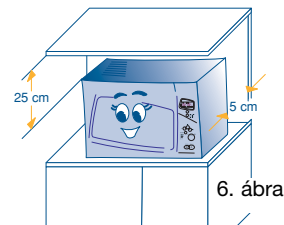
A sütő **WATT-ban kifejezett leadott teljesítménye** a készülék hátoldalán található adattáblán a **MICRO OUTPUT (MIKRO KIMENET)** feliratról található. A táblázat adatainak leolvasásakor mindig vegye figyelembe az adott sütőtípus teljesítményét. Ez a kereskedelemben kapható mikrohullámú sütők receptfüzeteinek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



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

1.3 BESZERELÉS ÉS ELEKTROMOS BEKÖTÉS

- 1) Vegye ki a sütőt a csomagolásból, húzza ki a védőburkolatban található forgótányért (H), a forgótányér alátétet (I) és az összes tartozékot. Győződjön meg, hogy a forgótányér hajtótengelye (D) megfelelően be van illesztve a forgótányér közepén található vájatba.
- 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.



1. FEJ. – ÁLTALÁNOS ISMERTETÉS

- 5) Miután egy munkafelületre helyezte a készüléket ellenőrizze, hogy a sütő három oldallapja mellett kb. 5 cm, a sütő felett pedig a felső laptól számítva legalább 20 cm távolság maradjon szabadon (6. ábra).

- 6) Ne zárja el a levegőbevezető nyílásokat. Különösen fontos, hogy soha ne támasszon semmit a sütő tetejére. Ellenőrizze, hogy a (készülék felső, alsó és hátsó részén található) levegő- és gőzkivezető nyílások MIN-DIG SZABADOK maradjanak (7. ábra).

- 7) Helyezze a körkörös vájat közepére az alátétet (I), majd tegye rá a forgótányért (H). A hajtótengelynek (D) a forgótányér közepén található vájatba kell illeszkednie.

MEGJEGYZÉS: Ne helyezze a sütőt hűt kibocsátó tárgyakra vagy azok közelébe (pl. a hűtőszekrényre) (8. ábra).

- 8) A készüléket csak legalább 16 A terhelhetőségű hálózati csatlakozóaljzathoz kapcsolja. Emellett ellenőrizze, hogy a lakásában található főkapcsoló min. névleges terhelhetősége 16 A legyen, nehogy a sütő üzemeleése 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 **megfelelő földeléssel rendelkezik. A Gyártó elhárít minden felelősséget az előírás betartásának elmulasztásából eredő károkért.**



7. ábra

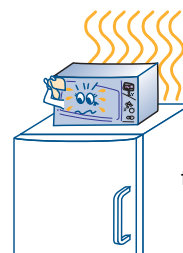
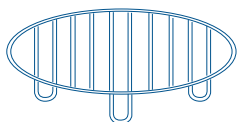


fig. 8

1.4 A KÉSZÜLÉK TARTOZÉKAI

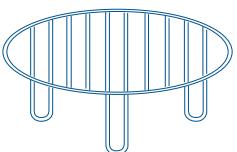


ALSÓ SÜTŐRÁCS

FAN funkció:

mindenfajta hagyományos étel készítéséhez, különösen édességek és sütemények készítéséhez

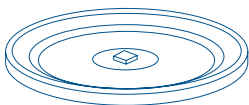
COMBI FUNCTION funkciók
húsfélék, burgonya, kelesztett
tészták és gratinírozott ételek (pl.
lasagne) készítéséhez.



FELSŐ SÜTŐRÁCS

Grill funkció

mindenféle grillezéshez



FORGÓTÁNYÉR

A forgótányér az összes funkcióhoz használható.

1. FEJ. – ÁLTALÁNOS ISMERTETÉS

1.5 HASZNÁLHATÓ EDÉNYEK

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

Hőálló műanyag edényeket is lehet használni, de kizárólag a "**csak mikrohullám**" funkcióhoz.

Ha bármilyen kétsége merülne fel egy adott edény mikrohullámú sütésre való alkalmasságáról, végezze el a következő egyszerű próbát. Helyezze az üres edényt 30 másodpercre a maximális teljesítményszinttel 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.

Hőálló műanyag edényeket is lehet használni.

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 alkalmasak a fém-, fa-, bambusznád és ólomkristály edények.

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

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

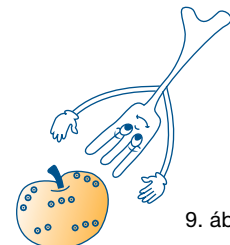
Ha a sütő a "**FAN**", a "**GRILL**" vagy a "**FAN+GRILL**" funkciókra van állítva bármilyen sütőedényt használhat.

Minden esetben be kell tartani az alábbi táblázat utasításait:

	Üveg	Hőálló üveg (Pyrex)	Üvegkerámia	Agyag	Alumínium fólia	Műanyag	Papír vagy karton	Fém edények
MICRO funkció	IGEN	IGEN	IGEN	IGEN	NO	IGEN	IGEN	NO
FAN+MICRO MICRO+GRILL funkció	NO	IGEN	IGEN	IGEN	NO	NO	NO	NO
FAN FAN+GRILL funkció	NO	IGEN	IGEN	IGEN	IGEN	NO	NO	IGEN

1.6 ÁLTALÁNOS SZABÁLYOK ÉS TUDNIVALÓK A SÜTŐ HASZNÁLATÁHOZ

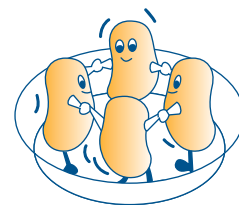
A mikrohullámú sugarak fénysugárzás formájában (például: napfény) a természetben is előforduló elektromágneses hullámok, amely a sütő belsőjében minden irányból az ételbe hatolva felmelegítik a víz-, a zsír- és a cukormolekulákat. Gyors hőképződés csak az ételben tapasztalható, míg a tartóedény csak 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 a mikrohullámú sütéssel zsírszegény főzés valósítható meg, az nagyon egészséges és különösen ajánlott diétázóknak. Emellett a főzés a hagyományos eljárásokhoz képest alacsonyabb hőmérsékleten történik, amely kisebb vízvesztést okoz az ételekben, így azok nem veszítik el tápanyagaikat és jobban megőrzik ízüket.



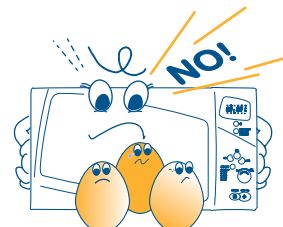
9. ábra

A mikrohullámú sütés alapszabályai

- 1) A sütés az elkészítendő **ételek nagyságától és homogenitásától** függ: a pörkölt hamarabb megfő, mint az egybesült, mert kisebb és homogénebb húsdarabokból áll. Az idő helyes beállítása érdekében az alábbi táblázatok tanulmányozásakor vegye figyelembe, hogy az étel mennyiségének növelésével a sütési időt is arányosan növelni kell és fordítva. Fontos betartani a "pihentetés" idejét. **Pihentetési időn** azt az időt értjük, amely alatt az ételt a sütés után állni kell hagyni a hőmérséklet étel belsejében való egyenletes eloszlása érdekében. A húsok hőmérséklete pl. 5-8°C-kal emelkedik a pihentetési idő alatt. A pihentetési időt a sütőn kívül (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 érvényes a húsokra, akár nagy (egybesültek, csirke egészben...), akár kisebb (csirkemell szeletek, pörkölt ...) darabokból állnak.
- 4) **A bőrös és héjas (például: alma, burgonya, paradicsom, virsli, hal) ételeket jól meg kell szurkálni villával, hogy a gőz a lyukakon távozhasson és a bőr vagy héj ne pukkadjon ki (9. ábra).**
- 5) Ha nagy mennyiségű ételt - pl. főtt burgonyát - készít, azt **gyűrű alakban helyezze el** a tűzálló tálban, hogy egyenletesen meg tudjon puhulni (10. ábra).
- 6) Minél alacsonyabb hőmérsékletű ételt tesz a mikrohullámú sütőbe, annál több idő szükséges annak elkészítéséhez. A szobahőmérsékletű étel gyorsabban készül el, mint a hűtőszekrényből kivett étel.
- 7) A sütéshez az edényt mindig a forgótányér közepére kell helyezni.
- 8) A sütő belsejében, ajtaján és a levegőkivezető nyílások környékén keletkező gőzlecsapódás teljesen természetes jelenség. **A gőzlecsapódás csökkentése érdekében fedje be az ételt átlátszó háztartási fóliával, zsírpapírral, üvegfedővel vagy egyszerűen egy felfordított tányérral.** A magas víztartalmú ételek (pl. zöldségek) egyébként jobban főnek, ha le vannak fedve. Az ételek lefedése emellett a sütő tisztán tartását is biztosítja. Használjon mikrohullámú sütőhöz való átlátszó háztartási fóliát.
- 9) **A sütővel ne készítsen héjában főtt tojást** (11. ábra). A tojás belsejében képződő nyomás annak megfőzése után is felrobbanthatja a keménytojást. Ne melegítse a már megfőzött tojásételt, csak akkor, ha az rántotta.
- 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.



10. ábra



11. ábra

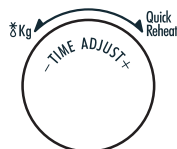
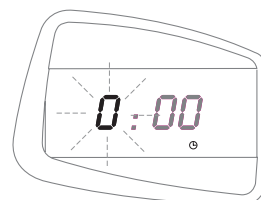
CAPITOLO 2 - USO DEI COMANDI E IMPOSTAZIONE DELLE FUNZIONI

2.1 AZ ÓRA BEÁLLÍTÁSA

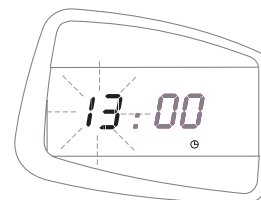
Amikor a készüléket először vagy áramszünet után kapcsolja a háztartási hálózatra, a kijelzőn kettőspont (:) jelenik meg és a sütő egy hangjelzést ad ki. Nyomja meg a **STOP/CANCEL** gombot (9) és a kijelzőn a **0:00** jelenik meg. A pontos idő beállítását az alábbi módon végezze el:



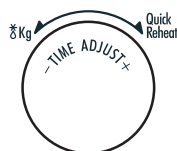
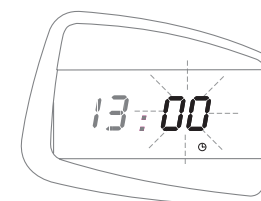
- 1** Nyomja meg a ☺ gombot (2). (A kijelzőn az órát jelző számjegyek villognak).



- 2** Állítsa be az órában kifejezett időt a **TIME ADJUST** gomb (8) forgatásával. (A kijelzőn az órát jelző számjegyek villognak).



- 3** Nyomja meg ismét a ☺ gombot (2). (A kijelzőn a percek jelző számjegyek villognak.)



- 4** Állítsa be a percekben kifejezett időt a **TIME ADJUST** gomb (8) forgatásával. (A kijelzőn a percek jelző számjegyek villognak.)



- 5** Nyomja meg ismét a ☺ gombot (2). (A kijelzőn a beállított pontos idő látható).



- Ha meg akarja változtatni a számlapon a már egyszer beállított pontos időt, nyomja meg a ☺ gombot (2) és a fent ismertetett módon ismételje meg az óra beállítását.
- A pontos időt a sütő működése közben is egyszerűen meg lehet jeleníteni a ☺ gomb (2) megnyomásával. (A kijelzőn a pontos idő kb. 2 másodpercig látható.) (2) (A kijelzőn a pontos idő kb. 2 másodpercig látható.)

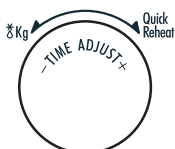
2. FEJEZET - A KEZELŐGOMBOK HASZNÁLATA ÉS A FUNKCIÓK BEÁLLÍTÁSA

2.2 A MICRO FUNKCIÓ BEÁLLÍTÁSA

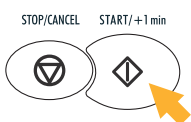
Ez a funkció alkalmas:

- kiolvasztásrapag. 87
- ételek melegen tartásárapag. 90
- melegítésrepag. 90
- pörkölt, fehér húsok, gyümölcs, zöldség, rizs, zöldségleves, hal főzésérepag. 92

AUTOMATIKUS KIOLVASZTÁS



- 1** Forgassa el balra a **TIME ADJUST** (8) gombot: a kijelző egy sor súly il display visualizzer,, una serie di pesi (da 0,1 kg a 2 kg).



- 2** A súly kiválasztása után nyomja meg a **START/+1 min** (10) gombot. (A kijelző az étel kiolvasztásához szükséges időt jeleníti meg).



- 3** A beállított idő elteltével a vezérlőegység 5 hangjelzést ad ki és a kijelzőn megjelenik a **0:00** felirat vagy – ha előzőleg be lett állítva – a pontos idő.



- Ha kinyitja az ajtót a kiolvasztás ellenőrzésére, a mikrohullám kibocsátás megszakad és a kijelzőn a fennmaradó idő villog. A kiolvasztás folytatásához zárja vissza az ajtót és nyomja meg a **START/+1 min** (10) gombot. A sütő onnan folytatja az idő számolását, ahol meg lett szakítva.
- A beállított idő nullázásához az alábbiak szerint járjon el:
 - ha a sütő ajtaja nyitva van, nyomja meg 1-szer a **STOP/CANCEL** (9) gombot;
 - ha a sütő működik, nyomja meg 2-szer a **STOP/CANCEL** (9) gombot;
 - ha a sütő ki van kapcsolva és az ajtó zárva van, nyomja meg 1-szer a **STOP/CANCEL** (9) gombot.

A MICRO FUNKCIÓ HASZNÁLATA KIOLVASZTÁSHOZ

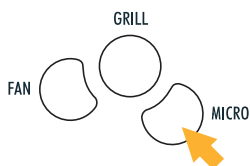
- A műanyagzacskóba vagy átlátszó háztartási fóliába csomagolt ill. az eredeti csomagolásban levő fagyasztott ételeket közvetlenül beteheti a sütőbe, ha nincs rajtuk semmilyen fémből készült rész (pl. pántok vagy kapcsok).
- Egyes ételek, mint a zöldségek és halak, nem igénylik a teljes kiolvasztást 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. Ezért azt tanácsoljuk, hogy a kiolvasztáshoz helyezze ezeket egy tálcára.
- Tanácsos minden egyes húsdarabot külön zacskóba csomagolni és így betenni a fagyasztóba. Ezáltal értékes időt nyerhet az étel elkészítésekor.
- Figyeljen a fagyasztott ételek csomagolásán jelzett kiolvasztási időkre, mert azok nem mindig pontosak. Helyes a jelzett időnél kicsit kevesebb kiolvasztási időt alkalmazni. A kiolvasztás időtartama függ a fagyasztás fokától.

KENYÉR KIOLVASZTÁS

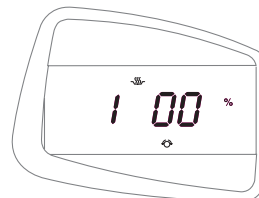
Meleg és ropogós kenyér készítéséhez állítsa a mikrohullámot maximális teljesítményre (kb. 30 másodperc 100 g kenyérre). Amikor a kenyér kézzel érintve puhának tűnik, állítsa be a csak **GRILL** funkciót 3-4 percre. A kenyeret közvetlenül a forgótányérra kell tenni.

2. FEJEZET - A KEZELŐGOMBOK HASZNÁLATA ÉS A FUNKCIÓK BEÁLLÍTÁSA

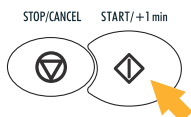
ÉTELEK MELEGEN TARTÁSA, MELEGÍTÉSE ÉS SÜTÉSE



- 1** Nyomja meg a **MICRO** (6) gombot. A kijelző a maximum teljesítményt (**100%**) mutatja. Nyomja meg ismét a **MICRO** (6) gombot a kívánt teljesítmény kiválasztására (**100** = maximum; **10** = minimum) Ha nem nyomják a gombot, a sütő maximum teljesítménnyel (**100** teljesítmény) fog üzemelni.



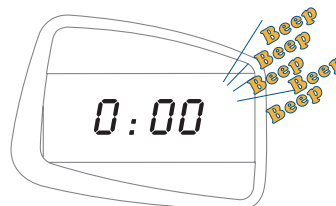
- 2** Állítsa be a kívánt időt a **TIME ADJUST** (8) gomb elforgatásával.



- 3** Nyomja meg a **START/+1 min** (10) gombot. (A kijelző a beállított időt mutatja).



- 4** A beállított idő elteltével a vezérlőegység 5 hosszú hangjelzést ad ki és a kijelzőn megjelenik a "**0:00**" felirat vagy – ha előzőleg be lett állítva – a pontos idő.



- A beállított funkciót bármikor ellenőrizni lehet, ha kinyitja a sütő ajtaját és megvizsgálja az ételt. Ezáltal megszakad a mikrohullámok kibocsátása, ami az ajtó visszazárásával és a **START/+1 min** gomb megnyomásával folytatódik.
- Ha a sütést valamilyen okból az ajtó kinyitása nélkül meg kell szakítani, akkor nyomja meg a **STOP/CANCEL** (9) gombot.
- A sütés befejezéséhez az alábbiak szerint járjon el:
 - ha a sütő ajtaja nyitva van, nyomja meg 1-szer a **STOP/CANCEL** (9) gombot;
 - ha a sütő működik, nyomja meg 2-szer a **STOP/CANCEL** (9) gombot;
 - ha a sütő ki van kapcsolva és az ajtó zárva van, nyomja meg 1-szer a **STOP/CANCEL** (9) gombot.
- A sütési idő és a mikrohullám teljesítmény a **START/+1 min** (10) gomb megnyomása után is módosítható a kívánt funkció elindításához.

2. FEJEZET - A KEZELŐGOMBOK HASZNÁLATA ÉS A FUNKCIÓK BEÁLLÍTÁSA

A MICRO FUNKCIÓ HASZNÁLATA AZ ÉTELEK MELEGEN TARTÁSÁRA

Ez a funkció az összes étel készítéséhez ajánlott.

Lehetővé teszi az éppen megfőzött vagy felmelegített ételek melegen tartását anélkül, hogy ezek kiszáradnának vagy a főzőedényhez ragadnának.

A mikrohullám **10-es** teljesítmény fokozatra állításával és az étel tányérral vagy átlátszó háztartási fóliával való lefedésével az étel a fogyasztásig melegen marad.

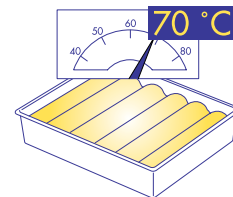
Igény szerint az ételeket közvetlenül a forgótányéron hagyva (mindig lefedve) melegen lehet tartani.

A MIKRO FUNKCIÓ HASZNÁLATA MELEGÍTÉSRE

Az ételek melegítése az a funkció, ami a legnyilvánvalóbb példáját adja a mikrohullámú sütő hasznosságának és hatékonyságának.

A hagyományos főzési-sütési eljárásokkal szemben a mikrohullám használatával időt és villamos energiát is meg lehet takarítani.

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



2. FEJEZET - A KEZELŐGOMBOK HASZNÁLATA ÉS A FUNKCIÓK BEÁLLÍTÁSA

MELEGÍTÉSI IDŐ TÁBLÁZATOK

MEGJEGYZÉS: Néhány ételt könnyen fel lehet melegíteni a memóriába előzetesen beprogramozott "AUTO MENÜ" funkciók segítségével (lásd 4. vagy 99. old.).

Típus	Mennyiség	Teljesítmény	Timer (perc)	Megjegyzés
ÉTELEK PUHÍTÁSA				
• Csokoládé/máz	100 gr	50	5 - 6	Tegye egy tányérba. Keverje meg egyszer a mázat. A vaj felolvasztásához még 1 percet adjon a melegítési időhöz
• Vaj	50 -70 gr	100	0.7-0.12	
HŰTŐSZEKRÉNYBŐL KIVETT (5/8°C-os) ÉTELEK MELEGÍTÉSE 20-30°C-RA				
• Joghurt	125 gr	“	0.12-0.17	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.
• Cumisüveg	240 gr	“	0.35-0.40	
HŰTŐSZEKRÉNYBŐL KIVETT (5/8°C-OS KEZDETI HŐMÉRSÉKLETŰ) FÉLKÉSZÉTELEK MELEGÍTÉSE KB. 70°C-RA				
• Egy csomag lasagne vagy töltött tészta	400 gr	“	6 - 8	Csomagon bármilyen, kereskedelmi forgalomban levő (előfőzött) félkészítelt kell érteni, amit 70°C-ra kell felmelegíteni. Vegye ki az ételt a fém csomagolóedényből és tegye közvetlenül abba a tányérba, amiből fogyasztani fogja. A jó eredmény érdekében az ételt mindig be kell fedni.
• Egy csomag hús rizs és/vagy zöldség körettel	400 gr	“	6 - 8	
• Egy csomag hal és/vagy zöldség	300 gr	“	5 - 7	Adagon bármilyen (már megfőtt) készítelt 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 egy felfordított tányérral.
• Egy tányér hal és/vagy zöldség	400 gr	“	7 - 9	
• Egy tányér főtt tészta, cannelloni vagy lasagne	400 gr	“	7 - 9	
• Egy tányér hal és/vagy rizs	300 gr	“	6 - 8	
FAGYASZTOTT (-18°/-20°C-OS KEZDETI HŐMÉRSÉKLETŰ) ÉTELEK MELEGÍTÉSE/FŐZÉSE KB. 70°C-RA				
• Egy csomag lasagne vagy töltött tészta	400 gr	“	8 - 10	Csomagon bármilyen, kereskedelmi forgalomban levő (előfőzött) fagyasztott félkészítelt kell érteni, amit közvetlenül a csomagolóedényben 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 - 9	
• Egy csomag előfőzött (félkész) hal és/vagy zöldség	300 gr	“	5 - 7	Vegye ki a nyers ételt a csomagolásból, tegye egy mikrohullámú sütésre alkalmas edénybe és fedje be.
• Egy csomag nyers (friss) hal és/vagy zöldség	300 gr	“	10 - 12	
• több adag hús és/vagy zöldség	400 gr	“	8 - 10	Adagon bármilyen (már megfőtt) fagyasztott készítelt kell érteni, amit 70°C-ra kell felmelegíteni. Tegye a fagyasztott ételt abba a tányérba, amiből fogyasztani fogja és fedje be egy másik tányérral vagy tűzálló tállal. Győződjön meg, hogy az étel belseje is jól felmelegedett és ha lehetséges, keverje meg.
• egy adag főtt tészta, cannelloni vagy lasagne	400 gr	“	9 - 11	
• több adag hal és/vagy rizs	300 gr	“	6 - 8	
SZOBAHŐMÉRSÉKLETŰ (20°/30°C-OS) ITALOK MELEGÍTÉSE KB. 70°C-RA				
• 1 pohár víz	180 cc	“	1.30 - 2	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	“	1 - 1.30	
• 1 csésze kávé	100 cc	“	1 - 1.30	
• 1 tányér leves	300 cc	“	3 - 4	
HŰTŐSZEKRÉNYBŐL KIVETT (5/8°C-OS) ITALOK MELEGÍTÉSE KB. 70°C-RA				
• 1 pohár víz	180 cc	“	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	

2. FEJEZET - A KEZELŐGOMBOK HASZNÁLATA ÉS A FUNKCIÓK BEÁLLÍTÁSA

A MIKRO FUNKCIÓ HASZNÁLATA A FŐZÉSHEZ

LEVESEK ÉS RIZSÉTELEK

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

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

Fontos elmondani azt is, hogy a rizs (és a főtt tészta) mikrohullámú sütővel való elkészítéséhez nagyjából ugyanannyi időre van szükség, mint a hagyományos eljárás alkalmazásával. .

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

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 teljesítményű, 12-15 perces főzési időre beállított sütőhöz).

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

HÚSOK

A csak mikrohullám funkcióval készített húsokat tanácsos mikrohullámhoz való átlátszó háztartási fóliával befedve főzni ill. sütni. Ezáltal jobb hőeloszlás biztosítható és elkerülhető a túlzott vízvesztés, melynek következtében az elkészült étel száraz vagy rágós lehet.

Ez a funkció alkalmas pörkölt, gulyás, csirkemell, stb. készítéséhez.

Egybesült húsok, rablólús, stb. készítéséhez a kombinált funkciót kell használni.

HALAK

A hal a mikrohullámú sütőben nagyon gyorsan elkészül és nagyon finom lesz.

Megkenheti egy kis vajjal vagy olajjal (vagy anélkül is készítheti).

Fedje be átlátszó háztartási fóliával. Ha a halon a bőre is rajta van, azt természetesen be kell vágdosni és a halfiléket egyformán kell elosztani az edényben. Nem tanácsos tojással panirozott halat sütni.

ZÖLDSÉGEK

A mikrohullámú sütőben főtt ill. sült zöldségek a hagyományos módszerrel való készítéshez képest jobban megőrzik színüket és tápértéküket.

Főzés ill. sütés előtt mossa és tisztítsa meg a zöldségeket.

A nagyobb zöldségeket vágja egyforma nagyságú darabokra.

Minden 500 g zöldséghez adjon kb. 5 evőkanál vizet (a rostos zöldségek több vizet igényelnek).

A zöldségeket **mindig** átlátszó háztartási fóliával lefedve kell főzni ill. sütni.

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

2. FEJEZET - A KEZELŐGOMBOK HASZNÁLATA ÉS A FUNKCIÓK BEÁLLÍTÁSA

SÜTÉSI IDŐ

Típus	Mennyiség	Teljesítményfokozat	Beállítandó idő (perc)	Megjegyzések	Pihentetési idő (perc)
HALAK					
• Filé	300 gr	70	4 - 6	Fedje be átlátszó háztartási fóliával	2
• Szelet	300 gr	"	5 - 7	Fedje be átlátszó háztartási fóliával	2
• Egész hal	500 gr	"	8 - 10	Fedje be átlátszó háztartási fóliával	2
• Egész hal	250 gr	"	4 - 6	Fedje be átlátszó háztartási fóliával	2
• Haltörzs darabok	400 gr	"	5 - 7	Fedje be átlátszó háztartási fóliával	2
• Rák	500 gr	"	5 - 7	Fedje be átlátszó háztartási fóliával	2
ZÖLDSÉGEK					
• Spárga	500 gr	100	9 - 11	Vágja 2 cm-es darabokra	4
• Articsóka	300 gr	"	10 - 12	Lehetőleg a virág húsos, alsó részét használja	4
• Zöldbab	500 gr	"	11 - 13	Darabolja fel	4
• Brokkoli	500 gr	"	7 - 9	Szedje szét "rózsáira".	4
• Kelbimbó	500 gr	"	7 - 9	Hagyja egészben a bimbókat	4
• Fehérkáposzta	500 gr	"	7 - 9	Vágja csíkokra	4
• Vöröskáposzta	500 gr	"	7 - 9	Vágja csíkokra	4
• Sárgarépa	500 gr	"	9 - 11	Vágja fel egyforma darabokra	4
• Karfiol	500 gr	"	11 - 13	Szedje szét rózsáira	4
• Zeller	500 gr	"	7 - 9	Szedje szét darabokra	4
• Padlizsán	500 gr	"	6 - 8	Kockázza fel	4
• Póréhagyma	500 gr	"	6 - 8	Vágja csíkokra	4
• Sampinyon gomba	500 gr	"	6 - 8	Hagyja őket egészben. Nincs szükség vízre	4
• Hagyma	250 gr	"	5 - 7	Egyforma nagyságú, egész darabokat használjon. Nincs szükség vízre	4
• Spenót	300 gr	"	6 - 8	Mosás és lecsepegtetés után fedje be	4
• Zöldborsó	500 gr	"	10 - 12	Fedje be őket	4
• Édeskömény	500 gr	"	12 - 14	Vágja négy részre	4
• Zöldpaprika	500 gr	"	9 - 11	Darabolja fel	4
• Burgonya	500 gr	"	8 - 10	Darabolja fel egyformán	4
• Cukkini	500 gr	"	7 - 9	Hagyja őket egészben	4
HÚSOK					
• Gulyás	1,5 kg	"	40 - 44	Főzze fedő nélkül és keverje meg 2-3-szor	4
• Csirkemell	500 gr	70	10 - 12	A főzés végén sózza meg.	3
• Vagdalt hús	900 gr	"	18 - 20	(*)	5

Megjegyzés: A táblázatban feltüntetett elkészítési idők csak tájékoztató jellegűek, függnek az étel súlyától, kezdeti hőmérsékletétől, a zöldségek esetén pedig azok állagától és szerkezeti felépítésétől.

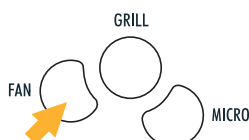
(*) A jelzett adatok alkalmasak a 60705 Szabvány, 13.3. szakasz (lásd 2. oldal) szerinti darált hús kiolvasztási teszt elvégzésére. A beállított időtartam félidejében fordítsa meg az ételt. A kiolvasztandó ételt közvetlenül a forgótányérra kell helyezni. További, a 60705 Szabványnak megfelelő tesztekre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

2. FEJEZET - A KEZELŐGOMBOK HASZNÁLATA ÉS A FUNKCIÓK BEÁLLÍTÁSA

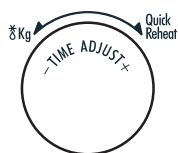
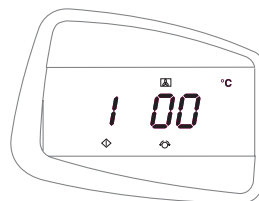
2.3 A FAN FUNKCIÓ BEÁLLÍTÁSA

Ez a funkció alkalmas:

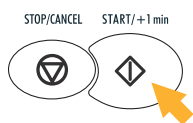
- Mindenféle "hagyományos" étel készítéséhez, mint pl. egybesült húsok, csirke, édességek, leves tészták, sütőben sült zöldségek, stb.



- 1** Nyomja meg a **FAN** gombot, ekkor a kijelző a gyári beállítás szerint a hőmérsékletet mutatja (a hőmérséklet a gomb minden egyes megnyomásával minimum 100°-tól maximum 230°C-kal emelkedik).



- 2** Állítsa be a kívánt időt a **TIME ADJUST** (8) gomb forgatásával.



- 3** Tegye az ételt az alsó sütőrácsra, zárja be az ajtót és nyomja meg a **START/+1 min** (10) gombot. A kijelző a beállított időt mutatja.



Szükség szerint melegítse elő a sütőt.

- Válassza ki a kívánt hőmérsékletet a **FAN** gomb ismételt megnyomásával.
- A hőmérséklet beállítása után nyomja meg a **START/+1 min** (10) gombot.
- A beállított hőmérséklet elérése után a sütő automatikusan kikapcsol és 10 hangjelzés hívja fel a figyelmet arra, hogy az ételt a sütőbe lehet tenni.
- Folytassa tovább a fentiekben ismertetett 1, 2 és 3. ponttal.

Ezzel a funkcióval a hagyományos sütőben készített összes ételt el lehet készíteni.

A megfelelő levegő cirkuláció és az optimális hőelosztás biztosítására **valamennyi sütéshez nem túl magas peremmel rendelkező edényt kell használni** és az edényt az alsó sütőrácsra (F) kell helyezni. Ennél a funkciónál – mivel a mikrohullám nincs használva – a tányér forgatása nem nélkülözhetetlen a hő egyenletes elosztásához.

Ezért (a sütő teljes nagyságának kihasználására) nagyméretű tűzálló tálakat lehet használni, a tányér forgását pedig a forgótányér hajtótengelyének (D) kihúzásával kell leállítani a 19. oldalon jelzettek szerint. Ebben az esetben azt tanácsoljuk, hogy főzés ill. sütés közben legalább 2-szer fordítsa el 180°-kal (fél fordulattal) az edényt (ezt édességek készítésénél **nem tanácsos** megtenni).

Azt tanácsoljuk, hogy édességek vagy leveses tészták sütésénél mindig melegítse elő a sütőt.

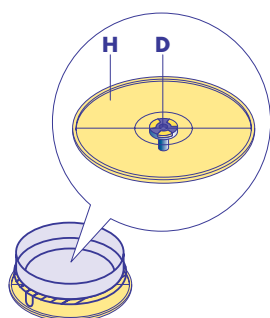
Figyelem! Tanácsos a konyhai fogókesztyű használata, mert a készülék és a tartozékok melegek maradnak.

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

2. FEJEZET - A KEZELŐGOMBOK HASZNÁLATA ÉS A FUNKCIÓK BEÁLLÍTÁSA

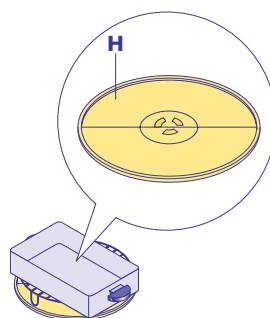
SÜTÉSI IDŐK

Típus	Mennyiség	Hőmérséklet	Timer gomb (perc)	Megjegyzés
• Lasagne	1100 gr	200A	40	Nyers tészta esetén szükséges idő. Félkész tészta esetén elég 20 perc.
• Nyers pizza	600 gr	200A	30	Melegítse elő a sütőt. A pizzát közvetlenül a sütőrácsra tett sütőpapíron süssse
• Egybesült hús	1 kg	200A	100	Hagyjon egy kis zsírt a hús mellett
• Csirke	1,5 kg	200A	110	Szurkálja meg a bőrét egy villával
• Tepsis burgonya	500 gr	200A	60	2-3-szor keverje meg
• Crostata (Rácsos linzer)	700 gr	190A	40	Melegítse elő a sütőt. Használjon egy tortaformát
• Plum cake	950 gr	190A	90	Melegítse elő a sütőt. Használja a négyszögletes tepsit
• Quiche Lorraine	800 gr	190A	40	Melegítse elő a sütőt. Használjon egy kapcsos tortaformát
• Diótorta	650 gr	190A	40	Melegítse elő a sütőt. Használjon egy kapcsos tortaformát



Működés forgótányér hajtótengellyel (D)
Mozgó forgótányér

Ez az edény nem teszi lehetővé a forgást



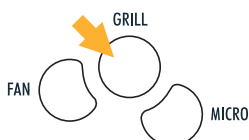
Működés forgótányér hajtótengely (D) nélkül
Álló forgótányér

2. FEJEZET - A KEZELŐGOMBOK HASZNÁLATA ÉS A FUNKCIÓK BEÁLLÍTÁSA

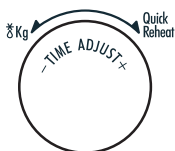
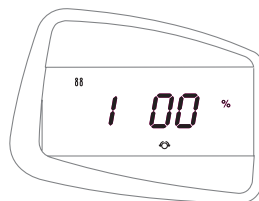
2.4 A GRILL FUNKICÓ BEÁLLÍTÁSA

Ez a funkció alkalmas:

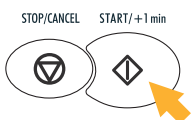
- Mindenféle hagyományos grillezett étel készítéséhez, mint pl. hamburger, rostonsült, virsli, pirítós kenyér, stb.old. 96



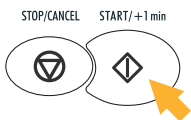
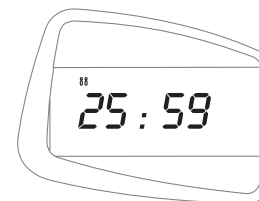
- 1** Nyomja meg a **GRILL** (4) gombot, ekkor a kijelző a maximum teljesítményt (**100%**) mutatja. Ugyanannak a gombnak az ismételt megnyomásával a kijelző 50%-ot mutat.



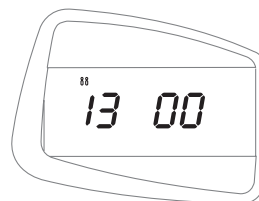
- 2** Állítsa be a kívánt időt a **TIME ADJUST** (8) gomb forgatásával.



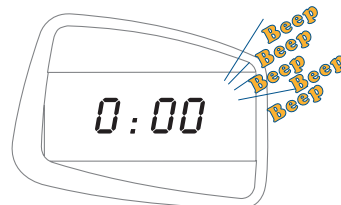
- 3** Tegye az ételt a **felső sütőrácsra** és támassza rá az egészet a forgótányérra. Zárja be az ajtót és nyomja meg a **START/+1 min** (10) gombot. (A kijelző a beállított időt mutatja).



- 4** A beállított idő felénél a sütő két hangjelzést ad ki és a sütés automatikusan leáll. Nyissa ki a sütő ajtaját, forgassa meg az ételt, zárja vissza az ajtót és nyomja meg a **START/+1 min** (10) gombot. (Ha ezt a műveletet egy percen belül nem végzik el, a sütő automatikusan bekapcsol).



- 5** A beállított idő elteltével a vezérlőegység 5 hosszú hangjelzést ad ki és a kijelzőn megjelenik a **"0:00"** felirat vagy – ha előzőleg be lett állítva – a pontos idő.



- A beállított funkciót bármikor ellenőrizni lehet az ajtó kinyitásával és az étel megvizsgálásával. Ezáltal megszakad a grill működése, ami az ajtó visszazárásával és a **START/+1 min** gomb megnyomásával folytatódik.
- Ha a grillezést valamilyen okból az ajtó kinyitása nélkül meg kell szakítani, akkor nyomja meg a **STOP/CANCEL** (9) gombot.

2. FEJEZET - A KEZELŐGOMBOK HASZNÁLATA ÉS A FUNKCIÓK BEÁLLÍTÁSA

- A sütés nullázásához az alábbiak szerint járjon el:
 - ha a sütő ajtaja nyitva van, nyomja meg 1-szer a STOP/CANCEL (9) gombot;
 - ha a sütő működik, nyomja meg 2-szer a STOP/CANCEL (9) gombot;
 - ha a sütő ki van kapcsolva és az ajtó zárva van, nyomja meg 1-szer a STOP/CANCEL (9) gombot.

Minden GRILL funkcióval való sütés végén automatikusan bekapcsol egy hűtési ciklus.

Ezzel a funkcióval mindenféle ízletes grillezett étel készíthető.

A sütési idő felénél minden grillezett ételt meg kell fordítani, mivel a grill fűtőbetét csak a sütő felső részére sugározza a hőt.

Amikor kinyitja a sütő ajtaját az étel ellenőrzésére ügyeljen, mert a sütő meleg. Használjon mindig konyhai fogókesztyűt.

SÜTÉSI IDŐK

Tipo	Mennyiség	Beállítandó idő (perc)	Megjegyzés
• Borjú- vagy sertésszelet	2	22 - 27	Lehetőleg azonos súlyú.
• Kolbász	3	28 - 32	Mindig szurkálja meg. Vastag kolbász esetén jobb félbevágni.
• Hamburger	3	28 - 32	Preferibilmente dello stesso peso.
• Cukkini	6 csík	12 - 15	1 cm vastag csíkok
• Pirítós kenyér	4 szelet	7 - 8	Vágja le jól a kenyér széleit.

2. FEJEZET - A KEZELŐGOMBOK HASZNÁLATA ÉS A FUNKCIÓK BEÁLLÍTÁSA

2.5 A "COMBI FUNCTION" FUNKCIÓ BEÁLLÍTÁSA

Ezzel a sütővel 3 különböző funkció használatával lehetséges "kombinált" módon főzni ill. sütni. A kombinált működéshez ki kell választani a megfelelő kombinációt, be kell állítani a sütési időt és meg kell nyomni a **START/+1 min** (10) gombot.

A 3 kombináció memóriája már tartalmazza a sütéshez ideális hőmérsékletet és mikrohullám teljesítmény-fokozatot.

Mindhárom funkcióhoz az alsó sütőrácsot kell használni.

FAN + MICRO (légkeverés 200°C-on + mikrohullám 50%-on)

Ez a funkció alkalmas egybesült húсок, baromfi és rablöhús készítésére.

Az idő beállítása és a **START/+1 min** (10) gomb megnyomása után a sütő csak **FAN** funkcióban melegedni kezd, majd 200°C-ot elérve elkezdődik a kombinált sütés.

FAN + GRILL (légkeverés 210°C-on + grill 50%-on)

Ez a funkció alkalmas burgonya és darabolt csirke készítésére (azt tanácsoljuk, hogy sütés közben keverje meg az ételt).

Ebben az esetben is a **START/+1 min** (10) gomb megnyomása után a sütő csak **FAN** funkcióban melegedni kezd, majd 210°C-ot elérve beindul a kombinált sütés.

MICRO + GRILL (grill 50%-on + mikrohullám 50%-on)

Ez a funkció alkalmas gratinírozott ételek, pl. lasagne, cannelloni, gratinírozott zöldségek, gratinírozott hal készítésére.

A sütés végén a készülék 5 hangjelzést bocsát ki és a kijelzőn megjelenik a pontos idő (ha előzőleg be lett állítva).

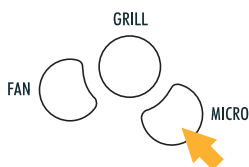
Megjegyzések:

- A beállított funkciót bármikor ellenőrizni lehet, ha kinyitja a sütő ajtaját és megvizsgálja az ételt. Ezáltal a mikrohullámok kibocsátása és a sütő üzemelése megszakad, az ajtó visszazárásával és a **START/+1 min** gomb megnyomásával pedig folytatódik.
- Ha a grillezést valamilyen okból az ajtó kinyitása nélkül meg kell szakítani, akkor nyomja meg a **STOP/CANCEL** (9) gombot.
- A sütés befejezéséhez az alábbiak szerint járjon el:
 - ha a sütő ajtaja nyitva van, nyomja meg egyszer a **STOP/CANCEL** (9) gombot.
 - ha a sütő ajtaja nyitva van és folyamatban van a sütés, nyomja meg 2-szer a **STOP/CANCEL** (9) gombot. A kijelző ismét az órát, azaz a pontos időt fogja mutatni.
- ebbe a modellbe egy automatikus hűtési ciklus van építve, ami akkor kapcsol be, ha egy funkciót a grillel együtt használnak.

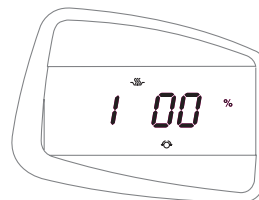
2. FEJEZET - A KEZELŐGOMBOK HASZNÁLATA ÉS A FUNKCIÓK BEÁLLÍTÁSA

2.6 EGYMÁS UTÁNI 2 SÜTÉS BEÁLLÍTÁSA

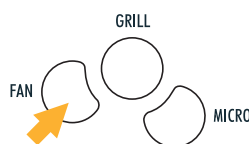
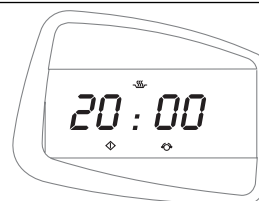
Példa: csak mikrohullámú sütés 100%-on 20 percig beprogramozása, majd ezután csak **FAN** sütés 200°C-on 10 percig.



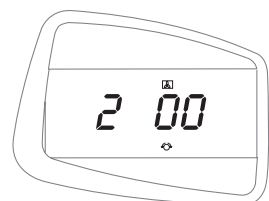
- 1 Nyomja meg a **MICRO** (6) gombot, ekkor a kijelző a maximum teljesítményt (100%) mutatja.



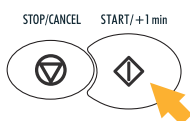
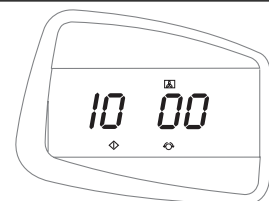
- 2 Állítsa be a kívánt időt a **TIME ADJUST** (8) gomb forgatásával.



- 3 Állítsa be a következő sütést a **FAN** gomb ismételt megnyomásával, amíg el nem éri az ideális hőmérsékletet.



- 4 Állítsa be a kívánt időt a **TIME ADJUST** (8) gomb forgatásával.



- 5 Nyomja meg a **START/+1 min** (10) gombot. Az egyik sütésről a másikra való átmenetet egy hangjelzés jelzi.



2. FEJEZET - A KEZELŐGOMBOK HASZNÁLATA ÉS A FUNKCIÓK BEÁLLÍTÁSA

2.7 AZ "AUTO MENÜ" PROGRAMOK BEÁLLÍTÁSA

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. Auto Reheat: ez a kategória ideális folyadékok, pl. tea, tej, kávé, húsleves melegítésére.

Helyezze a bögrét, csészét vagy a tányért közvetlenül a forgótányérra, válassza ki a súlyt és nyomja meg a **START/+1 min** (10) gombot. Azt tanácsoljuk, hogy a hőmérséklet egyenletes elosztására a folyadékot felmelegítés után keverje meg egy kanállal.

A2.  : 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/+1 min** (10) gombot.

Vajjal vagy sajttal tálalja.

Először a sütő melegedni kezd, majd a beállított hőmérséklet elérése után a főzésből hátralevő időt jelzi.

A.3  : ez a kategória ideális húsok hagyományos módon való elkészítésére.

Tegye a húst egy tűzálló tálba (folyasson rá néhány csepp vizet, hogy puha maradjon), válassza ki a súlyt és nyomja meg a **START/+1 min** (10) gombot.

A főzés ill. sütés végén automatikusan bekapcsol egy hűtési ciklus.

A.4  : ez a kategória ideális mindenféle fagyasztott pizza sütésére.

Tegye a pizzát közvetlenül az alsó sütőrácsra, válassza ki a súlyt és nyomja meg a **START/+1 min** (10) gombot. Először a sütő melegedni kezd, majd a beállított hőmérséklet elérése után a főzésből hátralevő időt jelzi.

A.5  : ez a kategória ideális hal főzésére.

Tegye a halat egy tűzálló tálba, adjon hozzá egy pohár vizet, fedje be átlátszó háztartási fóliával és helyezze az egészet közvetlenül a forgótányérra. Válassza ki a súlyt és nyomja meg a **START/+1 min** (10) gombot.

A.6  : ez a kategória ideális csirkemell sütésére egyben vagy darabolva.

Természetesen az ételt – mivel ez egy kombinált sütés – sosem kell lefedni.

Helyezze a tepsit közvetlenül az alsó sütőrácsra, válassza ki a súlyt és nyomja meg a **START/+1 min** (10) gombot.

Azt tanácsoljuk, hogy az ételt félig sült állapotban fordítsa/keverje meg.

Először a sütő melegedni kezd, majd a beállított hőmérséklet elérése után a főzésből hátralevő időt jelzi.

- A beállított funkciót bármikor ellenőrizni lehet, ha kinyitja a sütő ajtaját és megvizsgálja az ételt. Ezáltal megszakad mikrohullámok kibocsátása, ami az ajtó visszazárásával és a **START/+1 min** (10) gomb megnyomásával folytatódik.
- Ha a sütést valamilyen okból az ajtó kinyitása nélkül meg kell szakítani, akkor nyomja meg a **STOP/CANCEL** (9) gombot.
- A sütés befejezéséhez az alábbiak szerint járjon el:
- ha a sütő ajtaja nyitva van, nyomja meg 1-szer a **STOP/CANCEL** (9) gombot;
- ha a sütő működik, nyomja meg 2-szer a **STOP/CANCEL** (9) gombot;
- ha a sütő ki van kapcsolva és az ajtó zárva van, nyomja meg 1-szer a **STOP/CANCEL** (9) gombot.

2. FEJEZET - A KEZELŐGOMBOK HASZNÁLATA ÉS A FUNKCIÓK BEÁLLÍTÁSA

2.8 GYORS MELEGÍTÉS

Ez a funkció nagyon hasznos kis mennyiségű étel vagy ital melegítésére vagy max. teljesítménnyel, csak mikrohullám funkcióval való főzésre.

- Nyomja meg a **START/+1 min** (10) gombot: a sütő bekapcsol és 1 percig maximum teljesítménnyel üzemel. A gomb további megnyomásával az idő minden alkalommal 1 perccel nő egészen 30 per-cig.

A gyors melegítés a főzés befejezéséhez is hasznos.

A végén a készülék 5 hangjelzést bocsát ki és a kijelzőn megjelenik a pontos idő (ha előzőleg be lett állítva).

2.9 A GYERMEKEK BIZTONSÁGA

A sütő véletlen bekapcsolásának megakadályozására a készülék egy biztonsági szerkezettel van ellátva: A biztonsági zárfunkció aktiválása:

- Nyomja meg 3-szor a **STOP/CANCEL** (9) gombot.
- A készülék egy rövid hangjelzést ad ki. Minden gomb működése gátolva van és a kijelzőn a  jelzés jelenik meg.
- A biztonsági szerkezet kiiktatásához nyomja meg 3-szor a **STOP/CANCEL** (9) gombot.

2.10 PROGRAMOZOTT INDÍTÁS

A sütőt be lehet úgy programozni, hogy a kiválasztott művelet később, egy adott időpontban kezdődjön el (késleltetett indítás).

Ezzel a funkcióval be lehet állítani a főzés/kiolvasztás/melegítés kezdetének időpontját és időtartamát.

A funkció használatához előbb be kell állítani a pontos időt.

Példa: 16 óra van és azt akarjuk, hogy 19:30-kor a sütő **MICRO** (6) funkcióban, maximum teljesítménnyel üzemeljen 15 percig.

1. Tegye be a sütőbe az ételt és zárja be az ajtót.
2. Nyomja meg a  (2) gombot és állítsa be a sütési-főzési művelet kezdetének órában kifejezett időpontját (ebben az esetben 19 óra)
3. Ismét nyomja meg a  (2) gombot és állítsa be a percet (ebben az esetben 30).
4. Nyomja meg a **MICRO** (6) gombot a funkció beállítására.
5. Forgassa el a **TIME ADJUST** (8) gombot a főzési idő beállítására és nyomja meg a **START/+1 min** (10) gombot (a kijelzőn felgyullad a  jel).

A beprogramozott órában a sütő 2 hangjelzést ad és a beprogramozott időtartamra bekapcsol.

A művelet befejezésekor a készülék 5 hangjelzést bocsát ki.

Ha elfelejtik beállítani a teljesítményt és a főzési időt, a sütő a beprogramozott időpontban a pontos órát fogja mutatni.

3. FEJEZET - KARBANTARTÁS ÉS TISZTÍTÁS

3.1 TISZTÍTÁS

Minden egyes karbantartási vagy tisztítási művelet előtt mindig húzza ki a villásdugót a hálózati csatlakozóaljzatból és várja meg, hogy a készülék lehűljön.

A mikrohullám kimenetet záró lapokat (C) is mindig tartsa tisztán a zsír- és az olajszennyeződésektől.

A sütő külső felületének tisztításához ne használjon dörzshatású tisztítószerket, fémszálas szivacsokat vagy hegyes fémtárgyakat.

Ügyeljen, hogy ne szivároгjon víz vagy folyékony mosószer a készülék tetején található levegő- és gőzkivezető nyílásokba.

Emellett az ajtó belső és külső felületének tisztításához nem használjon alkoholt, dörzshatású mosószereket és ammóniatartalmú tisztítószereket.

A sütő belsejének tisztításához ne használjon vízgőzös tisztítókat.

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

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

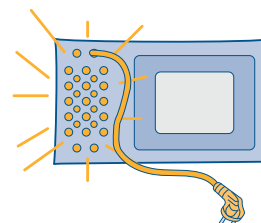
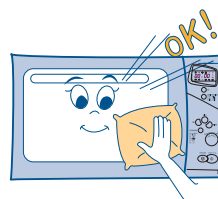
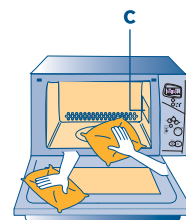
Időnként ki kell venni a forgótányért (H) és az alátétet (I), hogy a sütő alsó részéhez hasonlóan meg tudja tisztítani őket.

A forgótányért és az alátétet mossa el semleges szappanos vízzel, akár a mosogatógépben is.

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

A forgótányér motorja le van plombálva.

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



3. FEJEZET - KARBANTARTÁS ÉS TISZTÍTÁS

3.2 KARBANTARTÁS

Abban az esetben, ha a sütőben valami nem működik vagy elromlik, forduljon egy, a gyártó által feljogosított márkaszervizhez.

A szerelő kihívása előtt érdemes elvégezni a következő egyszerű ellenőrző próbákat:

PROBLÉMA	OK / MEGOLDÁS
A készülék nem működik	• Az ajtó nem jól van bezárva • A villásdugó nincs jól a csatlakozóaljzatba illesztve • A csatlakozóaljzatban nincs áram (ellenőrizze a lakásban a biztosítékot).
Gőzlecsapódás a sütő alatti támasztófelületen, a sütő belsejében vagy a sütő ajtaja mellett	• Víz tartalmú ételek főzésekor teljesen természetes, hogy a sütő belsejében képződő gőz a sütő belsejében, a főzőfelületen vagy az ajtó szegélyén lecsapódik.
Sziszaképződés a sütő belsejében	• Ne kapcsolja be a mikrohullámú és kombinált funkciókat 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 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 közben. Vegye figyelembe, hogy az étel jobban fő ill. sül, ha egyforma darabokra van felvágva. • A forgótányér megakadt.

MEGJEGYZÉS:

A sütő világításának meghibásodása esetén is minden probléma nélkül tovább üzemeltetheti a sütőt. Az égő cseréjéhez forduljon egy márkaszervizhez.