

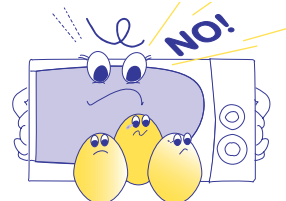


FIGYELMEZTETÉS

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.

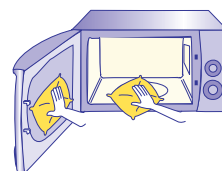
- 2) FIGYELEM: kiképzés nélkül nagyon veszélyes, ha valaki olyan karbantartási, illetve javítási munkát végez, ami miatt le kell szerelni a mikrohullám elleni védőelemeket.



- 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.



Az üzemelő sütőhöz ne engedje közel a gyermekeket, mert megégethetik magukat.

- 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 (C) mindig tisztán. Ne hagyja, hogy piszok, vagy ételmaradék maradjon a sütőtest és az ajtó között.



- 7) A sütőt ne kapcsolja be, ha a tápvezeték vagy a villásdugó sérült, mert áramütést kaphat.

- 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" 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 üvegpálcát. Minden esetre, vigyázza 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 kereskedelemben beszerezhető cumisüveg-kifőzőt használ, akkor a sütő bekapcsolása előtt MINDIG ellenőrizze, hogy az edényben a gyártó által előírt mennyiségű víz legyen.

MIKROEDÉNYEK

Minden fémdekoráció vagy rész (aranzsál, fogó, láb) nélküli üveg- (jobb, ha pyrex), kerámia-, porcelán-, agyagedény alkalmas. Hőálló edényeket is lehet használni, de kizárólag a "csak mikrohullám" funkcióval.

Amennyiben kétségei lennének, hogy egy edény alkalmas-e, akkor végezze el ezt az egyszerű próbát: az üres edény helyezze a mikrosütőbe és 30 másodpercen keresztül üzemeltesse a maximális teljesítményt ("csak mikrohullám" funkció).

Ha az edény hideg marad, vagy csak egy kicsit melegszik fel, akkor használhatja a mikrosütőben.

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

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

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

Vigyázzon, mert a forró étel felmelegítheti a tányért is, ezért használjon fogókesztyűt.

Minden esetre figyelmesen olvassa el az alábbi táblázatot:

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

* Ha az idő túl hosszú, tűz keletkezhet.

M Ű S Z A K I A D A T O K

23 LITERES SÜTŐTERŰ MODELL

Külső méretek (HxSZxM)	520x305x400
Belső méretek (HxSZxM)	322x218x331
Körülbelüli súly	17 kg.
Forgótányér átmérője	31 cm
Sütő égője	25 W

17 LITERES SÜTŐTERŰ MODELL

Külső méretek (HxSZxM)	480x272x360
Belső méretek (HxSZxM)	285x197x290
Körülbelüli súly	16 kg.
Forgótányér átmérője	27,5 cm
Sütő égője	25 W

M I N D K É T M O D E L L

Egyéb adatokat a készülék hátlapjára ragasztott adatlemezről tudhat meg.

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

E L E K T R O M O S B E K Ö T É S

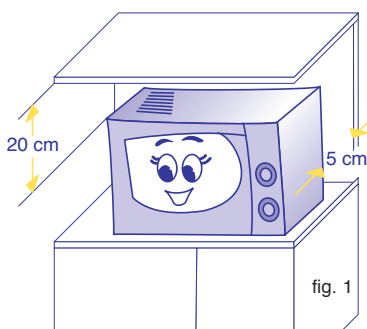
Csak legalább 10 A erősségű aljzathoz csatlakoztassa a készüléket.

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

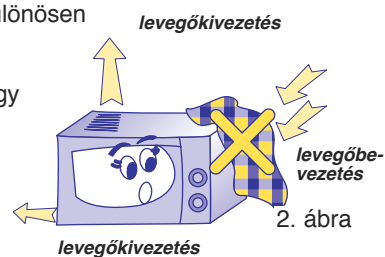
hogy az aljzat **megfelelő földeléssel rendelkezzen; a Gyártó elhárít minden felelősséget az ennek az előírásnak be nem tartásából származó károkért.**

B E Á L L Í T Á S

- 1) Miután kicsomagolta a sütőt, ellenőrizze, hogy a forgótányér tengelye (B) helyesen lett-e elhelyezve. A tartót (E) tegye a vájat középebe és tegye rá a forgótányért (D). A tengelynek (B) a forgótányér megfelelő mélyedésébe kell beakadnia.
- 2) Ellenőrizze, hogy a szállítás közben nem sérült-e meg és különösen azt, hogy az ajtó jól nyitódik és záródik-e.

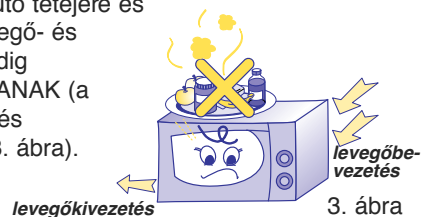


- 3) A készüléket úgy helyezze egy felületre, hogy **maradjon kb. 5 cm-es tér a készülék oldala és hátlapja, valamint 20 cm a sütő felett (lásd 1. ábra).**



2. ábra

- 4) Soha ne zárja el a szellőzőlyukakat. Ne tegyen semmit a sütő tetejére és ellenőrizze, hogy a levegő- és gőzkivezető rések mindig **SZABADON MARADJANAK** (a készülék felső-, alsó- és hátlapján) (lásd 2. és 3. ábra).

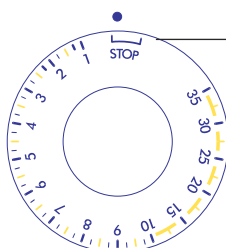
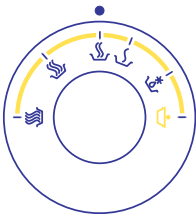


3. ábra

KEZELŐGOMBOK LEÍRÁSA ÉS HASZNÁLATA

MIKROHULLÁM HATÁSFOKBEÁLLÍTÓ

a kívánt hatásfoknak megfelelően forgassa el a gombot



IDŐBEÁLLÍTÓ

EZZEL A GOMBBAL KEZD MINDEN MŰVELETET az óramutató járásával egyező irányba forgassa 1-től 35 percig (ha az idő lejárt, a sütő kikapcsol és hangjel hallható).

H A T Á S F O K

Ezt az értéket a készülék hátlapján található adatlemezén feltüntettük a MICRO OUTPUT feliratnál. A táblázat használatakor 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 használatakor lesz nagyon hasznos.

HOGYAN LEHET A LEGJOBB EREDMÉNYT ELÉRNI A SÜTŐVEL

Mit akarok tenni?	Milyen hatásfokot választok	23 lt	17 lt	Old.
• Étél melegen tartása	Hatásfok 	90w	80w	57 60
• Kiolvasztás	Hatásfok 	135w	120w	57 60
• Vaj és sajt megolvasztása	Hatásfok  vagy 	315w	280w	57 62
• Édesség sütése		450w	400w	66
• Hús sütése	Hatásfok 	650w	560w	57 64
• Gyümölcs főzése	Hatásfok 	900w	800w	57
• Zöldség főzése				66
• Hal sütése				65
• Ríz, leves főzése				64
• Kész- vagy fagyasztott ételek melegítése				66
• Kész- vagy fagyasztott ételek melegítése				62
• Egyszersen két szinten történő kiolvasztás, melegítés, sütés	Csak TÁVOLSÁGTARTÓVAL és mikrohullámon (Nincs minden modellben)			58 59

TANÁCSOK A SÜTŐ HELYES 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

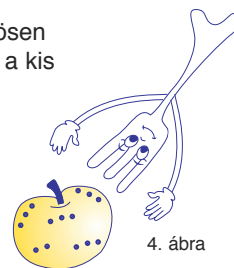
csak kevés (vagy egyes esetekben semmi) zsiradékot kell használni a sütés alatt.

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

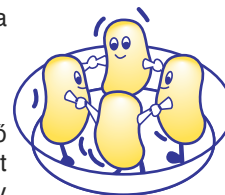
Ezenkívül, a hagyományos módszerekkel szemben, a főzés alacsonyabb hőmérsékleten történik, így az ételek kevesebb vizet vesztenek és jobban megőrzik a tápanyagokat és az ízeket.

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



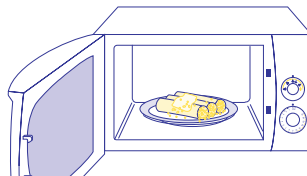
5. ábra

A SÜTŐ BEKAPCSOLÁSA

1

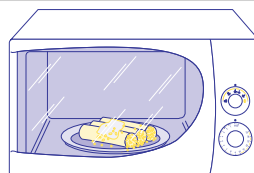
Tegye az ételt egy megfelelő mikro-edénybe és ezt tegye a forgótányér közepére.

N.B.: Nem szabad előmelegíteni a sütőt.



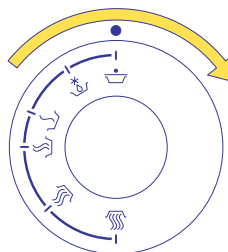
2

Csukja be az ajtót.



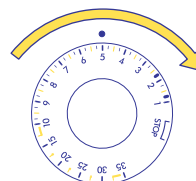
3

Állítsa be a kívánt hatásfokot a hatásfokbeállító gomb elforgatásával.



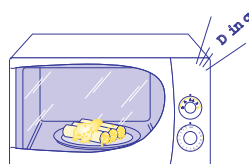
4

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



5

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



Bármikor megszakíthatja a működést az időbeállító gomb **STOP** helyzetbe 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.



Csak távolságtartóval rendelkező modellek:
CSAK MIKROHULLÁM FUNKCIÓT HASZNÁLJON, AMIKOR EGYSZERRE
KÉT SZINTEN SÜT

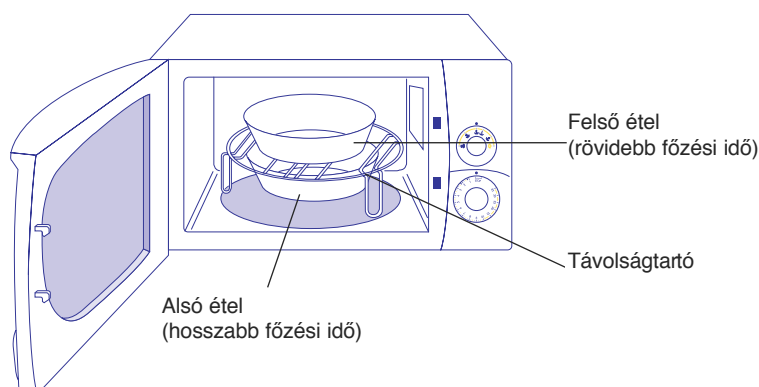
A távolságtartó használatával egyszerre tud kiolvasztani, melegíteni vagy elkészíteni különböző ételeket mikrohullám funkcióval, ha ezeket két szintre teszi. A mikrohullám kettős kibocsátású, különleges megoldása az energiaelosztás optimalizálását teszi lehetővé.

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

- 1) A két étel egyszerre történő elkészítésének ideje nem egyezik meg az egyenkénti elkészítési idővel. Mindig ellenőrizze a 59. oldalon található táblázatot.

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

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



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



MIKROHULLÁM

A SÜTŐ BEKAPCSOLÁSA

Kiolvasztási idő

Típus	Edény helye	Mennyiség gr	Hatásfokb eállító	Perc	Megjegyzés
• Darálthús	fent	500	*	20	Fordítsa meg a húst 15' elteltével. A főzés végén hagyja állni 15 percet
• Darált	lent	500	*	20	
• Csirke darabolva	fent	500	*	24	A húsdarabokat válassza szét a kiolvasztás alatt. A főzés végén hagyja állni 15 percet
• Pörkölt	lent	500	*	24	
• Karfiol	fent	450	*	22	A főzés végén hagyja állni 5-10 percet
• Egész hal	lent	500	*	22	A főzés végén hagyja állni 5-10 percet.

Melegítési idő

Típus	Edény helye	Mennyiség gr	Hatásfokb eállító	Perc	Megjegyzés
• Adag hús	fent	150	☞	6	Fedje le az ételt átlátszó fóliával
• Adag zöldség	lent	250	☞	6	Fedje le az ételt átlátszó fóliával
• Tányér lasagne	fent	500	☞	9	Fedje le az ételt átlátszó fóliával
• Tányér lasagne	lent	500	☞	9	Fedje le az ételt átlátszó fóliával
• Adag hús	fent	150	☞	6	Fedje le az ételt átlátszó fóliával
• Tányér lasagne	lent	500	☞	8	Fedje le az ételt átlátszó fóliával.

Főzési idő

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

A Z É T E L E K M E L E G E N T A R T Á S A

Ez a funkció minden ételtípussal használható.

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

Állítsa a hatásfokbeállítót a  fokozatra és az ételt takarja le egy tányérral vagy átlátszó fóliával, így az a felhasználásig meleg marad.

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

K I O L V A S Z T Á S

- 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 zacskóban 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. A kiolvasztás és az állásidő alatt fordítsa/válassza szét az ételdarabokat.

Kiolvasztási idő

A táblázatban feltüntetett idő (időbeállító gomb) Sütője hatásfokától függ. Ezt az értéket a készülék hátlapján található adatlemezen feltüntettük a MICRO OUTPUT feliratról (lásd 55. oldal).

Típus	Mennyiség	Hatásfok beállító	850/900 W modell	750/800 W modell	Megjegyzés	Állásidő (perc)
			Időbeáll. (perc)	Időbeáll. (perc)		
HÚS						
• Sültek (sertés, marha, borjú, stb.)	1 kg		20 - 26	27 - 32		20
• Bífsztek, rántothús, szelet	200 gr	"	3 - 7	8 - 12		5
• Pörkölt, gulyás	500 gr	"	11 - 15	16 - 20		10
• Darált	500 gr	"	10 - 12	14 - 16	(*)	15
• " "	250 gr	"	4 - 8	9 - 13		10
• Hamburger	200 gr	"	4 - 8	9 - 13		10
• Kolbász	300 gr	"	6 - 10	11 - 15		10
SZÁRNYASOK						
• Kacsa, pulyka	1,5 kg	"	30 - 33	34 - 37	Az állásidő elteltével meleg vízzel öblítse le az esetleges jeget.	20
• Egész csirke	1,5 kg	"	30 - 33	34 - 37		20
• Csirke darabolva	500 gr	"	11 - 15	16 - 21		10
• Csirkemell	300 gr	"	9 - 14	15 - 20		10
CSIRKEMELL						
• Padlizsán kockák	500 gr	"	14 - 18	19 - 24	A kiolvasztás meggyorsítása érdekében párszor keverje meg.	5
• Paprika darabolva	500 gr	"	13 - 17	18 - 23		5
• Fejtett borsó	500 gr	"	10 - 14	15 - 20		5
• Articsóka belseje	300 gr	"	6 - 10	11 - 16		5
• Spárga darabolva	500 gr	"	11 - 15	16 - 21		5
• Zöldbab darabolva	500 gr	"	13 - 17	18 - 23		5
• Egész brokkoli	500 gr	"	12 - 16	17 - 22		5
• Brüsszeli káposzta	500 gr	"	12 - 16	17 - 22		5
• Szeletelt répa	500 gr	"	11 - 15	16 - 21		5
• Karfiol rózsáira szedve	450 gr	"	10 - 14	15 - 20		5
• Vegyes zöldség	300 gr	"	5 - 9	10 - 15		5
• Spenót darabolva	300 gr	"	6 - 10	11 - 16		5
HAL						
• Filé	300 gr	"	6 - 10	11 - 16		7
• Szelet	400 gr	"	7 - 11	12 - 17		7
• Egész	500 gr	"	10 - 14	15 - 20		7
• Rák	400 gr	"	7 - 11	12 - 17		7
TEJTERMÉKEK/SAJTOK						
• Vaj	250 gr	"	3 - 7	8 - 12	Vegye le az alumínium-papírt vagy a fémrészeket. Nem kell teljesen kiolvasztani. Tartsa be az állásidőt. A tejfölt vegye ki a dobozából és tegye tányérba.	10
• Sajt	250 gr	"	4 - 8	9 - 13		15
• Tejföl	200 ml	"	6 - 10	11 - 15		5
KENYÉR						
• 2 közepes zsemlye	150 gr	"	0,30 - 2	3 - 4	Közvetlenül a forgótányérra tegye	3
• 4 közepes zsemlye	300 gr	"	3 - 5	6 - 8		3
• Szeletelt kenyér	250 gr	"	3 - 5	6 - 8		3
• Teljesőrlésű kenyér	250 gr	"	3 - 5	6 - 8		3
GYÜMÖLCS						
• Eper, szilva, cseresznye, ribizli, sárgabarack	500 gr	"	10 - 12	13 - 15	2-3-szor keverje meg	10
• Málna	300 gr	"	6 - 8	9 - 11	2-3-szor keverje meg	10
• Málna	250 gr	"	4 - 6	7 - 9	2-3-szor keverje meg	6

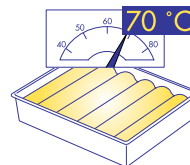
(*) Ez az útmutatás alkalmas a darált hús felengedési tesztjének az IEC 705-ös norma, 18.3 par. szerinti elvégzéséhez.

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.

M E L E G Í T É S

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 sterilítése.
- Az előfőzött vagy fagyasztott ételek melegítésekor mindig tartsa be az alábbi szabályokat:
 - vegye ki az ételt a fémtartóból;
 - átlátszó fóliával (mikrohullámra való típussal) vagy zsírpapírral csomagolja be; ezáltal az étel megőrzi természetes zamatát és 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

A táblázatban feltüntetett idő (időbeállító gomb) Sütője hatásfokától függ. Ezt az értéket a készülék hátlapján található adatlemezén feltüntettük a MICRO OUTPUT feliratról (lásd 55. oldal).

Típus	Mennyiség	TELJESÍ- MENY MW	850/900w DŐÁLLÍTÓ	750/800w DŐÁLLÍTÓ	Megjegyzés
ÉTELEK PUHÍTÁSA					
• csokoládé/máz • vaj	100 gr 50 -70 gr		4 - 5 0.5-0.10	5 - 6 0.7-0.12	Tegye egy tányérba. A mázt egy- szer keverje meg.
HŰTŐSZEKRÉNY HŐM. ÉTELEK (5 / 8°C) MELEGÍTÉSE 20 / 30°C-RA					
• joghurt • cumisüveg	125 gr 240 gr	" "	0.10-0.15 0.25-0.30	0.12-0.17 0.35-0.40	Az alufóliát vegye le. A cumisüveget cumi nélkül melegítse és a jó hőeloszlás érdekében a melegítés után azonnal keverje meg az ételt. Fogyasztás előtt ellenőrizze a hőmérsékletet. Ha a tej szobahőmérsékletű, akkor csökkentse le a megadott felmelegítési időt. Ha teiport 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	"	4 - 6	6 - 8	Csomagon bármilyen, a kereskedelemben megvásárolható, előfőzött ételt értünk, melyet 70°C-ra kell felmelegíteni.
• Csomag hús rizzsel és/vagy zöldséggel	400 gr	"	4 - 6	6 - 8	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 hal és/vagy rizs	300 gr	"	3 - 5	5 - 7	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 hús és/vagy zöldség	400 gr	"	5 - 7	7 - 9	
• Tányér tészta, cannelloni vagy lasagne	400 gr	"	5 - 7	7 - 9	
• Tányér hal és/vagy rizs	300 gr	"	4 - 6	6 - 8	
MELEGÍTENDŐ/ELKÉSZÍTENDŐ FAGYASZTOTT ÉTELEK (KEZDŐ HŐM. -18° / -20°C) MELEGÍTÉSE KB. 70°C-IG					
• Csomag lasagne vagy töltött tészta	400 gr	"	6 - 8	8 - 10	Csomagon bármilyen, a kereskedelemben megvásárolható, előfőzött fagyasztott ételt értünk, melyet 70°C-ra kell felmelegíteni, közvetlenül a saját csomagolásában; ha ez a tartóedény fémet tartalmaz, akkor az ételt helyezze abba a tányérba, amelyből elfogyasztja és a melegítési időtartamot növelje pár perccel.
• Csomag hús rizzsel és/vagy zöldséggel	400 gr	"	5 - 7	7 - 9	
• Csomag hal és/vagy előfőzött zöldségek	300 gr	"	3 - 5	5 - 7	
• Csomag hal és/vagy nyers zöldségek	300 gr	"	8 - 10	10 - 12	A nyers étel vegye ki a csomagolásból, helyezze egy mikrosütéshez alkalmas edénybe és fedje le
• Adag hús és/vagy zöldségek	400 gr	"	6 - 8	8 - 10	Adagon bármilyen, előfőzött fagyasztott ételt értünk, melyet 70°C-ra kell felmelegíteni. A fagyasztott ételt helyezze abba a tányérba, amelyből elfogyasztja és egy másik, megfordított tányérral vagy pirex edénnyel fedje le.
• Adag tészta, cannelloni vagy lasagne	400 gr	"	7 - 9	9 - 11	Ellenőrizze, hogy a közepe jól felmelegedett-e; ha lehetséges, keverje meg az ételt.
• Adag hal és/vagy rizs	300 gr	"	4 - 6	6 - 8	
HŰTŐSZEKRÉNY HŐM. ITALOK (5° / 8°C) MELEGÍTÉSE KB. 70°C-IG					
• 1 csésze víz	180 cc	"	2 - 2.30	2.30-3	A melegítés végeztével minden italt meg kell keverni a jó hőeloszlás érdekében.
• 1 csésze tej	150 cc	"	1.30 - 2	2-2.30	Tanácsos a levest egy megfordított tányérral lefedni.
• 1 csésze kávé	100 cc	"	1.30 - 2	2-2.30	
• 1 tányér leves	300 cc	"	4 - 5	5 - 6	
SZOBAHŐMÉRSÉKLETŰ ITALOK (20° / 30°C) MELEGÍTÉSE KB. 70°C-IG					
• 1 csésze víz	180 cc	"	1.30 - 2	2-2.30	A melegítés végeztével minden italt meg kell keverni a jó hőeloszlás érdekében.
• 1 csésze tej	150 cc	"	1 - 1.30	1.30-2	Tanácsos a levest egy megfordított tányérral lefedni.
• 1 csésze kávé	100 cc	"	1 - 1.30	1.30-2	
• 1 tányér leves	300 cc	"	3 - 4	4 - 5	

S Ü T É S

HÚSOK

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

SZÁRNYASOK

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

PESCE

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 vagdოსni; a filét egyformán kell elhelyezni. **Nem tanácsos** tojással panírozott halat sütni.

Hús, szárnyas és hal sütési ideje

A hús puhábbá tétele érdekében tanácsos 1/2 pohár vizet hozzátölteni az elkészítés elején. A táblázatban feltüntetett idő (időbeállító gomb) Sütője hatásfokától függ. Ezt az értéket a készülék hátlapján található adatlemezen feltüntettük a MICRO OUTPUT feliratról (lásd 55. oldal).

Étel	Mennyiség	Hatásfok beállító	850/900 W modell Időbeáll. (perc)	750/800 W modell Időbeáll. (perc)	Megjegyzés	Állásidő (perc)
MARHA						
Egybesült	900 gr		18 - 20	22 - 24	(*) Keverjen össze 500 gr. darált marhahúst tojással, sonkával, morzsával, stb.	5
Egybesült	800 gr	"	15 - 20	20 - 25		5
Vesepecsenye	600 gr	"	17 - 22	22 - 27		5
Sült, láb	1 kg	"	25 - 30	32 - 37	Féldőben fordítsa meg	10
BORJÚ						
Pörkölt	700 gr	"	17 - 22	22 - 27	2-3-szor keverje meg	8
Sült (göngyölt)	1 kg	"	25 - 30	32 - 37	Féldőben fordítsa meg	10
Szegy szeletben	200 gr	"	10 - 15	15 - 20	Nem kell megfordítani	2
SERTÉS						
Comb	500 gr	"	15 - 20	20 - 25	Féldőben fordítsa meg	5
Sült	1 kg	"	25 - 30	32 - 37	Féldőben fordítsa meg	10
Karaj	700 gr	"	17 - 22	22 - 27	Féldőben fordítsa meg	8
BÁRÁNY						
Felsőcomb	1 kg	"	25 - 30	32 - 37	Féldőben fordítsa meg	10
Friss hamburger	100 gr	"	7 - 10	10 - 13		3
Gulyás	1,5 kg		35 - 40	40 - 45	2-3-szor keverje meg	3
Kolbász	300 gr		10 - 14	14 - 19		3
SZÁRNYASOK: CSIRKE						
Egész	1,5 kg	"	40 - 45	45 - 50	Féldőben fordítsa meg	10
Fél	500 gr	"	15 - 20	20 - 25	Nem kell megfordítani	5
Darabolt	500 gr	"	15 - 20	20 - 25	Nem kell megfordítani	5
Darabolt	300 gr	"	10 - 14	14 - 19	Nem kell megfordítani	3
PULYKA						
Darabolt	1,5 kg	"	40 - 45	45 - 50	Féldőben fordítsa meg	8
Mell	500 gr	"	15 - 20	20 - 25	Nem kell megfordítani	8
KACSA						
Egész	1,5 kg	"	40 - 45	45 - 50	Féldőben fordítsa meg	10
HAL						
Filé	300 gr		4 - 7	7 - 10	Lefedve süsse	2
Szelet	300 gr	"	6 - 9	9 - 12	Lefedve süsse	2
Egész	500 gr	"	7 - 10	10 - 13	Lefedve süsse	2
Egész	250 gr	"	4 - 7	7 - 10	Lefedve süsse	2
Rák	500 gr	"	6 - 9	9 - 12	Lefedve süsse	2
Szelet	400 gr	"	6 - 9	9 - 12	Lefedve süsse	2

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

ZÖLDSÉG

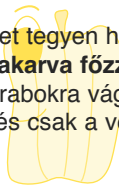
A mikrohullámú sütőben elkészített zöldség jobban megőrzi színét és tápértékét, mint a hagyományos sütés alatt.

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

A zöldséget mindig átlátszó fóliával letakarva főzze.

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

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



Zöldségek elkészítési ideje

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

A táblázatban feltüntetett idő (időbeállító gomb) Sütője hatásfokától függ. Ezt az értéket a készülék hátlapján található adatlemezén feltüntettük a MICRO OUTPUT feliratnál (lásd 55. oldal).

Típus	Mennyiség	Hatásfok beállító	850/900 W modell	750/800 W modell	Megjegyzés	Állásidő (perc)
			Időbeáll. (perc)	Időbeáll. (perc)		
• Spárga	500 gr		9 - 10	11 - 12	Vágja 2 cm-es darabokra .	4
• Articsóka	300 gr		11 - 12	12 - 13	Jobb az articsóka hűsős alját használni.	4
• Zöldbab	500 gr	“	11 - 12	13 - 14	Vágja darabokra .	4
• Brokkoli	500 gr	“	7 - 8	9 - 10	Szedje rózsára .	4
• Brüsszeli káposzta	500 gr	“	7 - 8	9 - 10	Szedje rózsára .	4
• Fejeskáposzta	500 gr	“	7 - 8	9 - 10	Vágja csikokra .	4
• Vörös káposzta	500 gr	“	7 - 8	9 - 10	Vágja csikokra .	4
• Répa	500 gr	“	9 - 10	11 - 12	Vágja egyforma darabokra .	4
• Karfiol	450 gr	“	11 - 12	13 - 14	Szedje rózsára .	4
• Zellerszár	500 gr	“	7 - 8	9 - 10	Szedje szét .	4
• Padlizsán	500 gr	“	6 - 7	8 - 9	Vágja kockára .	4
• Póréhagyma	500 gr	“	6 - 7	8 - 9	Vágja csikokra .	4
• Shampiongomba	500 gr	“	6 - 7	8 - 9	Hagyja egészben.	4
• Hagyma	250 gr	“	5 - 6	7 - 8	Egyforma nagyságú egészben. Nem kell hozzá víz.	4
• Spenót	300 gr	“	6 - 7	8 - 9	Fedje le, miután megmosta és lecsöpögtette	4
• Borsó	500 gr	“	10 - 11	12 - 13		4
• Édeskömény	500 gr	“	12 - 13	14 - 15	Vágja negyedbe.	4
• Paprika	500 gr	“	9 - 10	11 - 12	Vágja darabokra.	4
• Burgonya	500 gr	“	8 - 9	10 - 11	Vágja egyforma darabokra .	4
• Burgonya	500 gr	“	7 - 8	9 - 10	Szeletelje fel.	4

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

LEVESEK ÉS RÍZS

- A leveseknek általában kevesebb folyadékra van szükségük, mert a mikrohullámú sütőben a párolgás nagyon kismértékű. A sót csak az elkészítés után kell hozzáadni vagy az állásidő alatt, mert szárít.
- Az igaz, hogy a rizs (mint ahogy 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 sűtőt maximális határfokra és 12-15 percre állítja).
Ezenkívül a rizs nem ragad az edény aljára és mivel az elkészítéshez egy levesestálat vagy más tálalóedényt használhat, nem kell áttenni egy másik tába.

BARNÍTÁS

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

ÉDESSÉG ÉS GYÜMÖLCS

Az édességek jobban kelnek (lecsökkentett határfokon) 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 készítek. A gyümölcsöt meg kell szurkálni, ha a héjában sűti és le kell fedni: be kell tartani az állásidőt (3-5 perc).

Édességek és gyümölcsök elkészítési ideje

A hús puhábbá tétele érdekében tanácsos 1/2 pohár vizet hozzátölteni az elkészítés elején. A táblázatban feltüntetett idő (időbeállító gomb) Sűtője határfokától függ. Ezt az értéket a készülék hátlapján található adatlemezén feltüntetjük a MICRO OUTPUT feliratról (lásd 55. oldal).

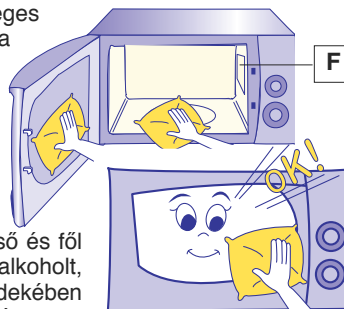
Típus/mennyiség	Hatásfok beállító	850/900 W modell Időbeállító (perc)	750/800 W modell Időbeállító (perc)	Állásidő (perc)	Megjegyzések és tanácsok
Díótorta (700 gr)		13 - 17	18 - 23	5	Bármilyen krémmel töltheti
Bécsi torta (850 gr)	"	17 - 21	22 - 27	5	Lekvárral töltheti
Ananásztorta (800 gr)	"	15 - 19	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
Sűlt körte (300 g.)		3 - 5	6 - 8	3	A körtét vágja negyedbe
Sűlt alma (300 g.)	"	4 - 6	7 - 10	3	Az almát szeletelje fel
Egg custard (750 gr)	"	14 - 16	18 - 20	5	Ez az útmutatás alkalmas a főzési tesztek IEC 705-ös norma, 17.3 par., A valamint B teszt szerinti elvégzéséhez.
Sponge cake (475 gr)	"	6 - 7	8 - 9	5	Egyéb útmutatást - az IEC 705-ös norma szerinti egyéb teljesítménytesztekre vonatkozót is - a 2 oldalon lévő táblázatban talál.

KARBANTARTÁS ÉS TISZTÍTÁS

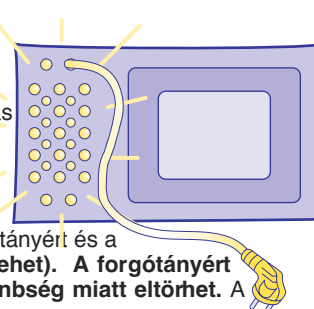
Minden karbantartási és tisztítási művelet előtt kapcsolja le a készüléket a hálózatról.

Tisztítás

Hogy készüléke mindig a legmegfelelőbb állapotban legyen, tanácsos rendszeresen tisztítani az ajtaját, a belsejét és a külsejét egy nedves ruhával és semleges szappannal vagy folyékony mosószerrel. A zsírtól és a kifröcsköléstől óvni kell a mikrohullám kijövetel fedelét is (F). **A sütő belsejét és a kifelé fordított ajtó belső felületét tisztítani ne vegye be a készülékbe a víz vagy a folyékony mosószer. Ne használjon ammóniumot tartalmazó tisztítószert.** Ezenkívül a karcolás és a dörzsölés elkerülése végett felhívjuk figyelmüket arra, hogy a belső és főleg a külső ajtófelület tisztítására soha ne használjanak fel alkoholt, dörzsölő eszközöket vagy mosó szereket. A tökéletes záródás érdekében tartsa mindig tisztán az ajtó belső lapját és ne hagyjon szennyeződést vagy ételmaradékot a sütőtést 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 (D) és a tartóját (E), hogy megtisztíthassa őket, mint ahogy a sütő alját is ki kell mosni. A forgótányért és a tartóját semleges szappanos vízzel tisztítsa (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 (B).

Ha valami nem működne...

Ha meghibásodna a készülék, forduljon a gyártó által Meghatalmazott Vevőszolgálathoz. Mielőtt a szerelővel beszélne, érdemes az alábbi pontokat ellenőrizni:

Probléma	Ok / megoldás
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.
Gőzlecsapódás a sütő belsejében és a munkafelületen	Amikor víztartalmú ételeket készít, természetes, hogy a sütő belsejében keletkezett gőz lecsapódjon a belsejében vagy a sütőfelületen
Szikraképződés a sütő belsejében	Ne használjon se fémtartókat, se fémkapcsokat a mikrohullámú sütéshez
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	Alacsonyabb hatásfokot állítson be vagy csökkentse le az elkészítési időt
Az étel nem sül át egyenletesen	- Az elkészítés alatt keverje az ételt. Ne felejtse el, hogy az étel jobb lesz, ha egyforma darabokra vágta. - A forgótányér megakadt.

A sütő égőjének kiegészése esetén a sütőt problémamentesen használhatja. Az égő cseréjét kérje a meghatalmazott vevőszolgáltatótól.