



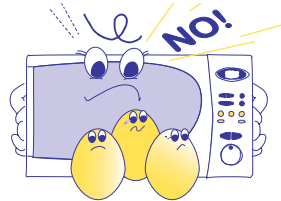
HOGYAN LEHET A LEGJOBB EREDMÉNYT ELÉRNI A SÜTŐVEL

Mit akarok tenni?	Melyik funkciót /hatásfokot választom ?	23 lt	17 lt	Kezelőgombok használata oldal	Mennyiség/idő táblázat oldal
• Étél melegen tartása	<i>Hat. 1</i>	135w	120w	82 83	
• Kiolvasztás	<i>Hat. Defrost</i>	auto	auto	80	81
• Vaj és sajt megolvasztása	<i>Hat.</i> 2 3	270w 450w	240w 400w	82 83	84
• Édesség sütése				87	87
• Hús sütése	<i>Hat. 4</i>	675w	600w	82 85	85
• Zöldség készítése				82	
• Hal sütése				86	86
• Ríz, leves főzése	<i>Hat. 5</i>	900w	800w	85	85
• Kész- vagy fagyasztott étel melegítése				87	
• Gyümölcs készítése				83 87	84 87
• Pattogatott kukorica készítése				89	89
• FAGYASZTOTT KÉSZ PIZZA melegítése	<i>"Quick menu" előre betáplált funkciói</i>			89	89
• fagyasztott előfőzött ételek felmelegítése					
• Burgonya készítése				89	89
• Italok/folyadékok melegítése				89	89
• Hűtőszekrény hőmérsékletű készételek melegítése				89	89
• Egyszerre két szinten történő kiolvasztás, melegítés, sütés	<i>Csak mikrohullámon TÁVOLSÁGTARTÓ RÁCCSAL (Nincs minden modellben)</i>			78	79

F I G Y E L M E Z T E T É S

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

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



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

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

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

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



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 műanyagkanalat, vagy egy üvegpálcát. Minden esetben, vigyázva nyúljon az edényhez.



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

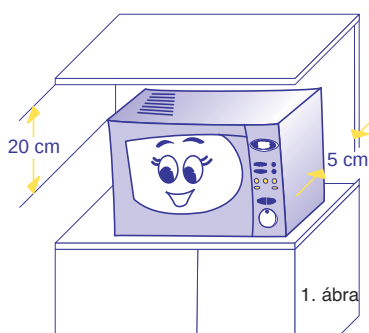
16) A cumisüveg és a bébiételes üveg tartalmát mindig fel kell keverni, vagy összerázni, valamint a hőmérsékletét ellenőrizni fogyasztás előtt, nehogy megégesse magát a baba. Tanácsos az ételt felkeverni vagy megrázni a hőmérséklet egységes eloszlása miatt.



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

B E Á L L Í T Á S

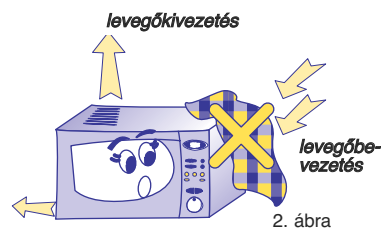
- 1) Miután kicsomagolta a sütőt, ellenőrizze, hogy a forgótányér tengelye (B) helyesen lett-e elhelyezve a forgótányér vályatába. Helyezze a tartót (E) a sütőtér aljának közepébe és tegye rá a forgótányért (D). A tengelynek (B) a forgótányérba kell akadnia.
- 2) Ellenőrizze, hogy a szállítás közben nem sérült-e meg és különösen azt, hogy az ajtó jól nyitódik és záródik-e.



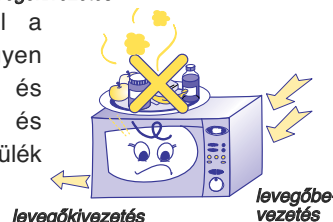
3) Miután a készüléket a munkafelületre tette, ellenőrizze, hogy maradjon kb. 5 cm-es tér a készülék oldala és hátlapja, valamint 20 cm a sütő felett (lásd 1. ábra).

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).



2. ábra



3. ábra

H A T Á S F O K

Ezt az értéket a készülék hátlapján található adatlemezen 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 70. Ez az információ a kereskedelemben megvásárolható mikrosütőkhöz készült szakácskönyvek használatakor lesz nagyon hasznos.

M Ű S Z A K I A D A T O K

23 LITERES SÜTŐTERŰ MODELL

Külső méretek (HxSZxM) 520x308x385
 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

MINDKÉT MODELL ESETÉBEN

Egyéb adatokat a sütő hátlapján levő adatlemezről tudhat meg. Ez a készülék megfelel az EU 89/336 és 92/31 sz. Elektromágneses Alkalmasságra vonatkozó irányelvnek

E L E K T R O M O S B E K Ö T É S

Csak legalább 10A 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.

M I K R O E D É N Y E K

Minden fémdekoráció vagy rész (aranyszál, 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 négyzetes 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 az edényt.

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 kevesebbet kell elmosogatni.

	Üveg	Kerámia	Porcelán	Agyagedény	Műanyag mikroedény	Papírcsésze *	Papírtányér *	Pergamentpapír *	Kartonlap *	Fém-edény	Fém tartalmazó edény	Különlleges tálca 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.

KEZELŐGOMBOK LEÍRÁSA ÉS HASZNÁLATA

23 LITERES SÜTŐTERŰ MODELL

1. Kijelző

Itt lehet megjelentetni a 24 órás időt, a beállított főzési időt, a kiválasztott funkciókat (felső fényjelzők) és beállított mikrohullám fokozatot (alsó fényjelzők).

2. Defrost gomb:

Automatikus kiolvasztás

Ezt a gombot nyomja meg, ha az ételt ki akarja olvasztani.

3. Micro gomb:

sütés mikrohullámmal

Ezt a gombot nyomja meg, ha az ételt sütni, vagy melegíteni akarja.

4. Power level gomb:

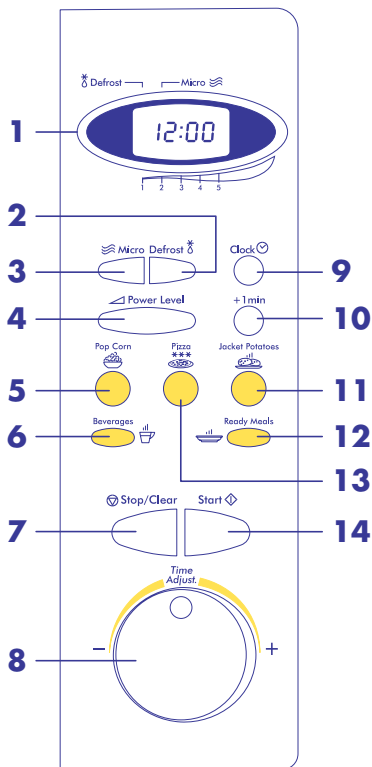
Mikrohullám hatásfok

Ezt a gombot nyomja meg, ha a hatásfokot kívánja beállítani.

5 - 6 - 11 - 12 - 13:

“Quick menu” gombok

Nyomja meg a gombok egyikét, ha Pattogatott kukoricát, Csőbensült krumplit, Meleg italokat, Készételeket, Kész fagyasztott pizzát kíván készíteni, fagyasztott előfőzött ételek



7. Stop/Clear gomb törlés

Ezt a gombot nyomja meg, ha meg akarja szakítani a sütet, vagy ki akarja törölni a beállított főzési időt.

8. Időbeállító tárcsa: főzési idők

Ezt a tárcsát használja, ha a főzési időt vagy a pontos időt kívánja beállítani.

9. Clock gomb: Óra beállítása

Nyomja meg ezt a gombot, ha a pontos időt kívánja beállítani vagy ha a sütő működése közben meg akarja jeleníteni az órát.

10. + 1 perc gomb

Nyomja meg ezt a gombot, ha automatikusan és 1 percre a mikrohullámmal maximális teljesítménnyel kíván sütni. A gomb minden további megnyomása az időt 30 másodpercig megnöveli, maximum 6 percre.

14. Start gomb: beindítás

Nyomja meg ezt a gombot a sütő üzemeltetéséhez, miután beállította a funkciót és a kívánt főzési időt.

17 LITERES SÜTŐTERŰ MODELL

1. Kijelző

Itt lehet megjelentetni a 24 órás időt, a beállított főzési időt, a kiválasztott funkciókat (felső fényjelzők) és beállított mikrohullám fokozatot (alsó fényjelzők).

2. Defrost gomb:

Automatikus kiolvasztás

Ezt a gombot nyomja meg, ha az ételt ki akarja olvasztani.

3. Micro gomb: sütés mikrohullámmal

Ezt a gombot nyomja meg, ha az ételt sütni, vagy melegíteni akarja.

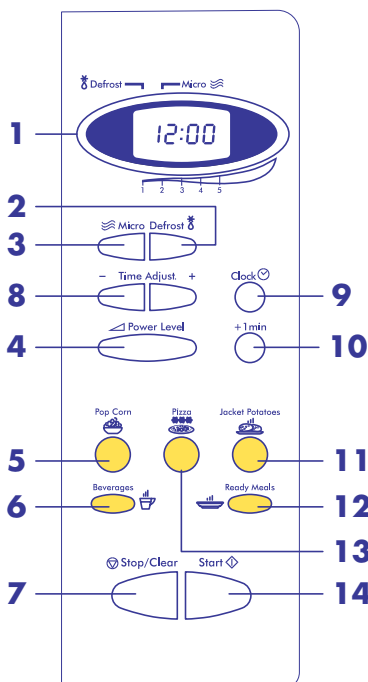
4. Power level gomb: Mikrohullám hatásfok

Ezt a gombot nyomja meg, ha a hatásfokot kívánja beállítani.

5 - 6 - 11 - 12 - 13:

“Quick menu” gombok

Nyomja meg a gombok egyikét, ha Pattogatott kukoricát, Csőbensült krumplit, Meleg italokat, Készételeket, Kész fagyasztott pizzát kíván készíteni, fagyasztott előfőzött ételek.



7. Stop/Clear gomb törlés

Ezt a gombot nyomja meg, ha meg akarja szakítani a sütést, vagy ki akarja törölni a beállított főzési időt.

8. “Timer Adjust” gombok: főzési idő

Ezeket a gombokat használja, ha a főzési időt vagy a pontos időt kívánja beállítani.

9. Clock gomb: Óra beállítása

Nyomja meg ezt a gombot, ha a pontos időt kívánja beállítani vagy ha a sütő működése közben meg akarja jeleníteni az órát.

10. + 1 perc gomb

Nyomja meg ezt a gombot, ha automatikusan és 1 perccig a mikrohullámmal maximális teljesítménnyel kíván sütni. A gomb minden további megnyomása az időt 30 másodperccig megnöveli, maximum 6 perccig.

14. Start gomb: beindítás

Nyomja meg ezt a gombot a sütő üzemeltetéséhez, miután beállította a funkciót és a kívánt főzési időt.

TANÁCSOK A MIKROHULLÁM HASZNÁLATÁHOZ

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

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

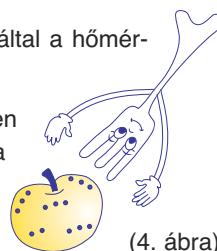
csak kevés (vagy egyes esetekben semmi) zsiradékot kell használni a sütés alatt.

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

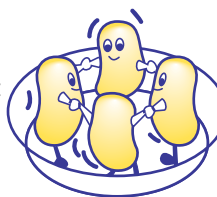
Ezenkívül, a hagyományos módszerekkel szemben, a főzés alacsonyabb hőmérsékleten történik, így az ételek kevesebb vizet vesztenek és jobban megőrzik a tápanyagokat és az ízeket.

A mikrohullámú sütés alapszabályai

- 1) A sütés az elkészítendő étel **nagyságától és homogenitásától** függ: a pörkölt előbb kész van, mint az egybesült, mert kisebb és homogénebb darabokból áll. Az idő helyes beállítása érdekében vigyázzon az alábbi táblázatok használatakor arra, hogy ha az ételmennyiség nő, meg kell növelni az időt is és fordítva. Fontos betartani az "állásidőt": **állásidő** 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 létrejöhét.
- 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 darab húsok (csirkemell, pörkölt...) 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, **gyűrű alakban** helyezze el a tálon, így egyenségesen 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 **gőz-lecsapódás** 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 KEZELŐGOMBOK HASZNÁLATA ÉS A PROGRAMOZÁS

HOGYAN KELL BEÁLLÍTANI AZ ÓRÁT

- Amikor a készüléket először kapcsolja rá a hálózatra, vagy áramszünet után, a kijelzőn villogva megjelenik 12:00.

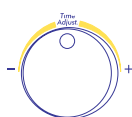
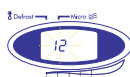
A pontos idő beállítását az alábbi módon végezze el:

23 LITERES SÜTŐTERŰ MODELL

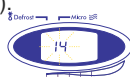
17 LITERES SÜTŐTERŰ MODELL



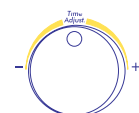
1. Nyomja meg a **"Clock"** (9) gombot.
(A kijelzőn a 12 órát jelző számjegy villog).



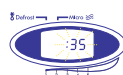
2. Állítsa be a kívánt órát a tárcsa elforgatásával (8) vagy a **"Time Adjust"** gombok megnyomásával.
(A kijelzőn az órát jelző számjegyek villognak).



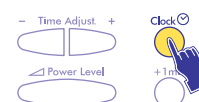
3. Ismét nyomja meg a **"Clock"** (9) gombot.
(A kijelzőn az óra eltűnik és a percek jelző számjegyek fognak villogni).



4. Állítsa be a kívánt percet a tárcsa elforgatásával (8) vagy a **"Time Adjust"** (8) gombok megnyomásával.
(A kijelzőn a percek jelző számjegyek villognak).



5. Ismét nyomja meg a **"Clock"** (9) gombot.
(A kijelzőn a beállított pontos idő látható).



- Ha meg akarja változtatni a pontos idő beállítását, akkor nyomja meg a **"Clock"** (12) gombot és a fent leírt módon járjon el.
- A funkció beállítása után is megjelenítheti a pontos időt a **"Clock"** (9) gomb megnyomásával. A kijelzőn a pontos idő 3 másodpercig látható.



Csak távolságtartó ráccsal rendelkező modellek:
AZ EGYSZERRE KÉT SZINTEN TÖRTÉNŐ SÜTÉSHEZ A “CSAK MIKROHULLÁM” FUNKCIÓT HASZNÁLJA

A távolságtartó rács használatával és a “csak mikrohullám” funkcióval egyszerre tud kiolvasztani, melegíteni vagy elkészíteni különböző ételeket, ha ezeket két szintre teszi. A mikrohullám kettős kibocsátású, különleges megoldása az energiaeloszlás optimalizálását teszi lehetővé.

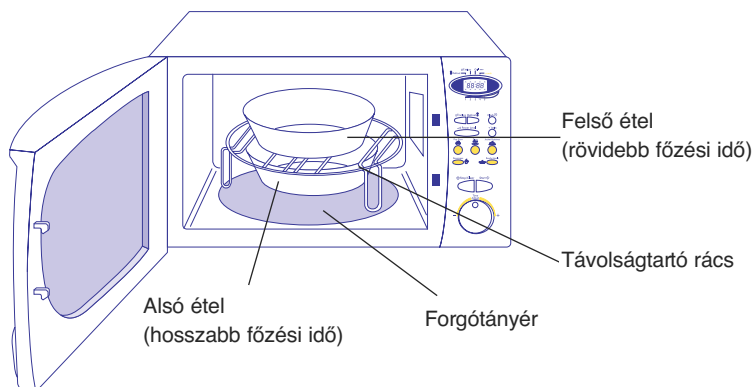
Az alábbi, egyszerű szabályok betartásával lehet egyszerre két ételt elkészíteni:

- 1) A két étel egyszerre történő elkészítésének ideje nem egyezik meg az egyenkénti elkészítési idővel.

Mindig ellenőrizze a 79. oldalon található táblázatot.

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

- 2) MINDIG a TÁVOLSÁGTARTÓ RÁCS 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.

KÉTSZINTES FŐZÉS TÁBLÁZATA

Kiolvasztási idő

Típus	Edény helye	Mennyiség g.	Hatásfok- állító tárcsa	Perc	Megjegyzés
• Darálthús	felt	500	*	15	Fordítsa meg a húst 15' elteltével. A főzés végén hagyja állni 15 percet.
• Darálthús	lent	500		15	
• Csirke darabolva	felt	500	*	19	A húsdarabokat válassza szét a kiolvasztás alatt.
• Pörkölt	lent	500		19	
• Karfiol	felt	450	*	17	A főzés végén hagyja állni 5-10 percet.
• Egész hal	lent	500		17	

Melegítési idő

Típus	Edény helye	Mennyiség g.	Hatásfok- állító tárcsa	Perc	Megjegyzés
• Adag hús	felt	150	5	6	Fedje le az ételt átlátszó fóliával.
• Adag zöldség	lent	250		6	Fedje le az ételt átlátszó fóliával.
• Tányér lasagne	felt	500	5	9	Fedje le az ételt átlátszó fóliával.
• Tányér lasagne	lent	500		9	Fedje le az ételt átlátszó fóliával.
• Adag hús	felt	150	5	6	Fedje le az ételt átlátszó fóliával.
• Tányér lasagne	lent	500		8	Fedje le az ételt átlátszó fóliával.

Főzési idő

Típus	Edény helye	Mennyiség g.	Hatásfok- állító tárcsa	Perc	Megjegyzés
• Burgonya	felt	500	5	20	Vágja egyforma darabokra és fedje le fóliával.
• Burgonya	lent	500		20	Vágja egyforma darabokra és fedje le fóliával.
• Répa	felt	500	5	16	Vágja egyforma darabokra és fedje le fóliával.
• Répa	lent	500		16	Vágja egyforma darabokra és fedje le fóliával.
• Darab hal	felt	400	5	13	Fedje le fóliával. 15' elteltével vegye ki a rácsot.
• Cukkini	lent	475		15	Hagyja egybe és fedje le fóliával.
• Egész hal	felt	200	5	11	Fedje le fóliával. 13' elteltével vegye ki a rácsot.
• Cukkini	lent	475		14	Hagyja egybe és fedje le fóliával.
• Egész hal	felt	200	5	11	Fedje le fóliával.
• Egész hal	lent	200		11	Fedje le fóliával.
• Burgonya	felt	500	5	20	Vágja egyforma darabokra és fedje le fóliával.
• Gulyás	lent	1500		40	24' elteltével vegye ki a rácsot. Keverje meg 2-3-szor.
• Ríz	felt	300	5	22	Fedje le fóliával és keverje meg 2-szer.
• Fejeskáposzta	lent	500		22	Hagyja egybe és fedje le fóliával.
• Borsó	felt	500	5	20	Fedje le fóliával.
• Brüsszeli káposzta	lent	500		20	Fedje le fóliával.
• Egybesült	felt	500	5	30	Szükség esetén félidőben fordítsa meg.
• Burgonya	lent	500		30	Fedje le fóliával.
• Kolbász	felt	300	5	22	1-2-szer keverje meg.
• Kolbász	lent	300		22	1-2-szer keverje meg.
• Pörkölt	felt	700	5	36	2-3-szor keverje meg.
• Sertéskaraj	lent	700		36	Félidőben fordítsa meg.

AZ AUTOMATIKUS KIOLVASZTÁS PROGRAMOZÁSA

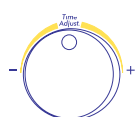
Ebben a funkcióban csak a kiolvasztási időt kell beprogramozni, mert a hatásfok már előre be lett állítva.

23 LITERES SÜTŐTERŰ MODELL

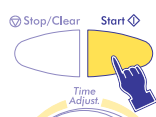
17 LITERES SÜTŐTERŰ MODELL



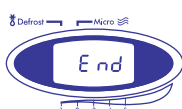
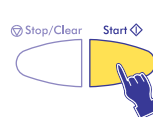
1. Nyomja meg a **“Defrost”** (2) gombot.
(A kijelzőn villogva megjelenik 0:00 és a kiolvasztás funkció fényjelzője kigyullad balra fenn).



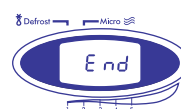
2. A tárcsa (8) elforgatásával vagy a **“Time Adjust”** gombok (8) megnyomásával állítsa be a kívánt időt.
(A kijelző villog).



3. Nyomja meg a **“Start”** (14) gombot a kiolvasztás elkezdéséhez.
(A kijelzőn megjelenik a beállított idő).



4. A beállított idő elteltével három hosszú hangjel hallatszik és a kijelzőn megjelenik a kiírás **“End”**.



- Ha a kiolvasztás alatt kinyitja az ajtót, a mikrohullám leáll és a kijelzőn a fennmaradt idő jelenik meg. A kiolvasztás folytatásához csukja be az ajtót és nyomja meg a **“Start”** gombot. A sütő az idő visszaszámítását a megszakítástól folytatja.
- A beállított idő kitörléséhez az alábbiak szerint járjon el:
 - ha a sütő ajtaja nyitva van, akkor 1-szer nyomja meg a **“Stop/Clear”** gombot (7);
 - ha a sütő működik, akkor 2-szer nyomja meg a **“Stop/Clear”** gombot (7);
 - ha a sütő ki van kapcsolva és az ajtó zárva van, akkor 1-szer nyomja meg a **“Stop/Clear”** gombot (7);

TANÁCSOK A KIOLVASZTÁSHOZ

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

Kiolvasztási idő

A táblázatban feltüntetett idő sütőjének hatásfokától függ.

A hatásfok értéke fel van tüntetve a sütő ajtaján, a  jel belsejében (lásd 72. oldal).

Típus	Mennyiség	Hatásfok 850/900 W	Hatásfok 750/800 W	Megjegyzés	Állásidő (perc)
		Beállítandó idő (perc)	Beállítandó idő (perc)		
HÚS					
• Sültek (sertés, marha, borjú, stb.)	1 kg	17 - 22	23 - 28		20
• Bifsztek, rántothús, szelet	200 gr	2 - 6	7 - 10		5
• Pörkölt, gulyás	500 gr	9 - 13	14 - 17		10
• Darált	500 gr	9 - 11	12 - 14	(*)	15
• " "	250 gr	3 - 7	8 - 11		10
• Hamburger	200 gr	3 - 7	8 - 11		10
• Kolbász	300 gr	5 - 9	10 - 13		10
SZÁRNYASOK					
• Kacsa, pulyka	1,5 kg	25 - 28	29 - 32	Az állásidő elteltével meleg vízzel öblítse le az esetleges jeget.	20
• Egész csirke	1,5 kg	25 - 28	29 - 32		20
• Csirke darabolva	500 gr	9 - 13	14 - 18		10
• Csirkemell	300 gr	7 - 11	13 - 17		10
ZÖLDSÉGEK					
• Padlizsán kockák	500 gr	12 - 16	17 - 21		5
• Paprika darabolva	500 gr	11 - 15	16 - 20		5
• Fejtett borsó	500 gr	8 - 12	13 - 17		5
• Articsóka belseje	300 gr	5 - 9	10 - 14		5
• Spárga darabolva	500 gr	9 - 13	14 - 18		5
• Zöldbab darabolva	500 gr	11 - 15	16 - 20	A kiolvasztás meggyorsítása érdekében párszor keverje meg.	5
• Egész brokkoli	500 gr	10 - 14	15 - 19		5
• Brüsszeli káposzta	500 gr	10 - 14	15 - 19		5
• Szeletelt répa	500 gr	9 - 13	14 - 18		5
• Karfiol rózsáira szedve	450 gr	8 - 12	13 - 17		5
• Vegyes zöldség	300 gr	4 - 8	9 - 13		5
• Spenót darabolva	300 gr	5 - 9	10 - 14		5
HAL					
• Filé	300 gr	5 - 9	10 - 14		7
• Darab	400 gr	6 - 10	11 - 15		7
• Egész	500 gr	8 - 12	13 - 17		7
• Rák	400 gr	6 - 10	11 - 15		7
TEJTERMÉKEK/SAJTOK					
• Vaj	250 gr	2 - 6	7 - 10	Vegye le az alumíniumpapírt vagy a fémrészeket.	10
• Sajt	250 gr	3 - 7	8 - 12	Nem kell teljesen kiolvasztani. Tartsa be az állásidőt.	15
• Tejföl	200 ml	5 - 9	10 - 14	A tejfölt vegye ki a dobozából és tegye tányérba.	5
KENYÉR					
• 2 közepes zsemlye	150 gr	1 - 2	2 - 3	Közvetlenül a forgótányérra tegye	3
• 4 közepes zsemlye	300 gr	2 - 4	5 - 7		3
• Szeletelt kenyér	250 gr	2 - 4	5 - 7		3
• Teljeskörű, szeletelt kenyér	250 gr	2 - 4	5 - 7		3
GYÜMÖLCS					
• Eper, szilva, cseresznye, ribizli, sárgabarack	500 gr	8 - 10	11 - 13	2-3-szor keverje meg	10
• Málna	300 gr	5 - 7	7 - 9	2-3-szor keverje meg	10
• Szeder	250 gr	3 - 5	6 - 8	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.

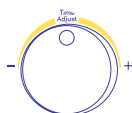
AZ ÉTELEK MELEGEN TARTÁSÁNAK, MELEGÍTÉSÉNEK ÉS ELKÉSZÍTÉNEK PROGRAMOZÁSA

23 LITERES SÜTŐTERŰ MODELL

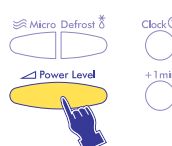
17 LITERES SÜTŐTERŰ MODELL



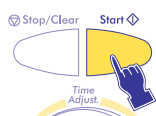
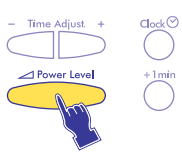
1. Nyomja meg a **“Micro”** (3) gombot.
(A kijelzőn 0:00 villog és kigyullad a mikrohullám funkció második fényjelzője balra fent és a mikrohullám hatásfok első fényjelzője jobbra lent).



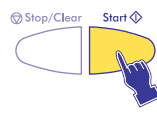
2. Állítsa be a kívánt időt az **időbeállító tárcsa** (8) elforgatásával vagy a **“Time Adjust”** gombok (8) megnyomásával.
(A kijelző villog).



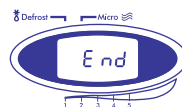
3. Addig nyomja a **“Power Level”** (4) gombot, amíg be nem állította a kívánt hatásfokot (**5**= maximum; **1**=minimum).
Ha nem nyomja meg a gombot, a sütő maximális hatásfokon fog működni (hatásfok **5**).
(Az alsó fényjelző a beállított hatásfokot mutatja a kijelzőn).



4. Nyomja meg a **“Start”** (14) gombot.
(A kijelzőn a beállított idő és hatásfok jelenik meg).



5. A beállított idő elteltével három hosszú hangjel hallható és a kijelzőn megjelenik a kiírás **“End”**.



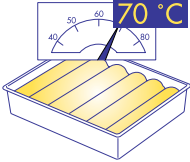
- A pontos időt a sütő működése alatt is meg lehet jeleníteni, ha megnyomja a **“Clock”** (9) gombot. A kijelzőn megjelenik a pontos idő, mely 3 másodpercig látható.
- Bármikor ellenőrizni lehet a beállított funkció hatékonyságát, ha kinyitja az ajtót és megnézi az ételt. A mikrohullám ekkor leáll, de az ajtó becsukásával és a **“Start”** (14) gomb megnyomásával újra indul.
- Ha bármilyen oknál fogva abba kell hagyni a főzést az ajtó kinyitása nélkül, akkor elég, ha megnyomja a **“Stop/Clear”** (7) gombot.
- A sütés befejezéséhez az alábbiak szerint járjon el:
 - ha a sütő ajtaja nyitva van, akkor 1-szer nyomja meg a **“Stop/Clear”** gombot (7);
 - ha a sütő működik, akkor 2-szer nyomja meg a **“Stop/Clear”** gombot (7);
 - ha a sütő ki van kapcsolva és az ajtó zárva van, akkor 1-szer nyomja meg a **“Stop/Clear”** gombot (7);
- A sütési időt és a mikrohullám hatásfokát azután is meg lehet változtatni, hogy már megnyomta a **“Start”** (14) gombot a kívánt funkció elindításához.

AZ ÉTELEK MELEGEN TARTÁSA

- Ez a funkció mindenfajta étellel használható.
- Ezáltal az éppen elkészített, vagy felmelegített ételeket melegen tarthatja úgy, hogy nem száradnak ki és nem égnék oda a főzőedény falához.
- Állítsa a hatásfokbeállítót az 1-es 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).

MELEGÍTÉS

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 sterilizáció.
- 
- Az előfőzött vagy fagyasztott ételek melegítésekor mindig tartsa be az alábbi szabályokat: vegye ki az ételt a fémtartóból;
 - vegye ki az ételt a fémtartóból;
 - átlátszó fóliával (mikrosütőbe való típussal) vagy zsírpapírral csomagolja be; ezáltal az étel megőrzi természetes zamatát és a sütő tiszta marad; egy megfordított tányért is használhat;
 - ha lehetséges, gyakran forgassa vagy keverje, hogy ezáltal meggyorsítsa a melegítési folyamatot;
 - vigyázva tartsa be a csomagoláson feltüntetett időt; ne felejtse el, hogy egyes esetekben ezt az időt meg kell növelni.
 - 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 sütőjének hatásfokától függ. A hatásfok értéke fel van tüntetve a sütő ajtaján, a  jel belsejében (lásd 72. oldal).

N.B.: Egyes ételeket könnyen felmelegíthet az előre beállított "Quick menu" funkcióval (lásd táblázat a 70. oldalon, vagy útmutatás a 89. oldalon).

Típus	Mennyiség	Teljesítményszint	850/900w DÓALLÍTÓ	750/800w DÓALLÍTÓ	Megjegyzés
ÉTELEK PUHÍTÁSA					
• csokoládé/máz	100 gr	3	4 - 5	5 - 6	Tegye egy tányérba. A mázt egyszer keverje meg.
• vaj	50 - 70 gr	5	0.5 - 0.10	0.7 - 0.12	
HÜTŐSZEKRENY HŐM. ÉTELEK (5/8°C) MELEGÍTÉSE 20/30°C-RA					
• joghurt	125 gr	5	0.10 - 0.15	0.12 - 0.17	Az alufóliát vegye le. A cumisüveget cumi nélkül melegítse és a jó hőeloszlás érdekében a melegítés után azonnal keverje meg az ételt. Fogyasztás előtt ellenőrizze a hőmérsékletet. Ha a tej szobahőmérsékletű, akkor csökkentse le a megadott felmelegítési időt. Ha tejport használnak, akkor jól keverjék el, mivel az el nem kevert tejpör begyulladhat. Csak sterilizált tejet használjanak fel.
• cumisüveg	240 gr	5	0.25 - 0.30	0.35 - 0.40	
HÜTŐSZE,RENY HŐM. ELŐFŐZÖTT ÉTELEK (KEZDŐ HŐM. 5/8°C) MELEGÍTÉSE KB. 70°C-IG					
• Csomag lasagne vagy töltött tészta	400 gr	5	4 - 6	6 - 8	Csomagon bármilyen, a kereskedelemben megvásárolható, előfőzött ételt értünk, melyet 70°C-ra kell felmelegíteni. Vegye ki az ételt az esetleges fémert tartalmazó csomagolásból és helyezze a közvetlenül arra a tányérra, amelyből elfogyasztja. Jobb eredményt ér el, ha a tányért mindig lefedi.
• Csomag hús rizzsel és/vagy zöldséggel	400 gr	5	4 - 6	6 - 8	
• Csomag hal és/vagy rizs	300 gr	5	3 - 5	5 - 7	
• Tányér hús és/vagy zöldség	400 gr	5	5 - 7	7 - 9	Adagon bármilyen, a kereskedelemben megvásárolható, készített ételt értünk, melyet 70°C-ra kell felmelegíteni. Az ételt helyezze közvetlenül arra a tányérra, amelyből elfogyasztja, valamint mindig fedje le átlátszó fóliával vagy egy megfordított tányérral.
• Tányér tészta, cannelloni vagy lasagne	400 gr	5	5 - 7	7 - 9	
• Tányér hal és/vagy rizs	300 gr	5	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	5	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 fémert 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	5 - 7	7 - 9	
• Csomag hal és/vagy előfőzött zöldségek	300 gr	5	3 - 5	5 - 7	
• Csomag hal és/vagy nyers zöldségek	300 gr	5	8 - 10	10 - 12	A nyers étel vegye ki a csomagolásból, helyezze egy mikrosütéshez alkalmas edénybe és fedje le 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. Ellenőrizze, hogy a közepe jól felmelegedett-e; ha lehetséges, keverje meg az ételt.
• Adag hús és/vagy zöldségek	400 gr	5	6 - 8	8 - 10	
• Adag tészta, cannelloni vagy lasagne	400 gr	5	7 - 9	9 - 11	
• Adag hal és/vagy rizs	300 gr	5	4 - 6	6 - 8	
HÜTŐSZEKRENY HŐM. ITALOK (5/8°C) MELEGÍTÉSE KB. 70°C-IG					
• 1 csésze víz	180 cc	5	2 - 2.30	2.30-3	A melegítés végeztével minden italt meg kell keverni a jó hőeloszlás érdekében. Tanácsos a levest egy megfordított tányérral lefedni.
• 1 csésze tej	150 cc	5	1.30 - 2	2-2.30	
• 1 csésze kávé	100 cc	5	1.30 - 2	2-2.30	
• 1 tányér leves	300 cc	5	4 - 5	5 - 6	
SZOBAHŐMÉRSÉKLETŰ ITALOK (20°/30°C) MELEGÍTÉSE KB. 70°C-IG					
• 1 csésze víz	180 cc	5	1.30 - 2	2-2.30	A melegítés végeztével minden italt meg kell keverni a jó hőeloszlás érdekében. Tanácsos a levest egy megfordított tányérral lefedni.
• 1 csésze tej	150 cc	5	1 - 1.30	1.30-2	
• 1 csésze kávé	100 cc	5	1 - 1.30	1.30-2	
• 1 tányér leves	300 cc	5	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 kiolvasthat 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.

HAL

A hal gyorsan elkészül és nagyon finom lesz. Kis vajjal vagy olajjal ízesítheti (lehet anélkül is). Átlátszó fóliával fedje be. Ha bőrös, ezt be kell 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 sütőjének hatásfokától függ.

A hatásfok értéke a sütő ajtaján van feltüntetve, a  jel belsejében (lásd 72. oldal)

Étel	Mennyiség	Teljesítményszint	Hatásfok 850/900 W	Hatásfok 750/800 W	Megjegyzés	Állásidő (perc)
			Beállítandó idő (perc)	Beállítandó idő (perc)		
MARHA						
Egybesült	900 gr	4	18 - 20	22 - 24	(*)	5
Egybesült	800 gr	4	15 - 20	20 - 25	Keverjen össze 500 gr. darált marhahúst tojással, sonkával, morzsával, stb.	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	5	35 - 40	45 - 50	2-3-szor keverje meg	3
Kolbász	300 gr	4	10 - 14	14 - 19		3
SZÁRNYASOK: CSIRKE						
Egész	1,5 kg	"	40 - 45	50 - 55	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
Mell	300 gr	"	10 - 14	14 - 19	Nem kell megfordítani	3
PULYKA						
Darabolt	1,5 kg	"	40 - 45	50 - 55	Féldőben fordítsa meg	8
Mell	500 gr	"	15 - 20	20 - 25	Nem kell megfordítani	8
KACSA						
Egész	1,5 kg	"	40 - 45	50 - 55	Féldőben fordítsa meg	10
HAL						
Filé	300 gr	5	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
Darab	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).

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

Zöldségek elkészítési ideje

A táblázatban feltüntetett idő sütőjének hatásfokától függ.

A hatásfok értéke a sütő ajtaján van feltüntetve, a  jel belsejében (lásd 72. oldal)

Típus	Mennyiség	Teljesítményszint	Hatásfok 850/900 W	Hatásfok 750/800 W	Megjegyzés	Állásidő (perc)
			Beállítandó idő (perc)	Beállítandó idő (perc)		
• Spárga	500 gr	5	9 - 10	11 - 12	Vágja 2 cm-es darabokra.	4
• Articsóka	300 gr	“	11 - 12	12 - 13	Jobb az articsóka hűsös 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
• Sampinyongomba	500 gr	“	6 - 7	8 - 9	Hagyja egészbe. Nem kell hozzá víz.	4
• Hagyma	250 gr	“	5 - 6	7 - 8	Egyforma nagyságú egészbe. 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
• Cukkini	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 a tészta) elkészítéséhez a mikrohullámú sütőben ugyanannyi időre van szükség, mint a hagyományos módszerrel. A mikrohullám használatának az az előnye, hogy nem kell állandóan keverni (elég 2-3-szor).
Egy mikroedénybe kell tenni az összes hozzávalót és lefedni átlátszó fóliával (300 gr rizshez 750 gr leves szükséges, ha a sütőt maximális hatásfokra és 12-15 percre állítja).
Ezenkívül a rizs nem ragad az edény aljára és mivel az elkészítéshez egy levestál vagy más tálalóedényt használhat, nem kell áttenni egy másik tábla.

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

Édességek és gyümölcsök elkészítési ideje

A táblázatban feltüntetett idő sütőjének hatásfokától függ.

A hatásfok értéke a sütő ajtaján van feltüntetve, a  jel belsejében (lásd 72. oldal)

Típus/mennyiség	Teljesítményszint	Hatásfok 850/900 W	Hatásfok 750/800W	Állásidő (perc)	Megjegyzések és tanácsok
		Beállítandó idő (perc)	Beállítandó idő (perc)		
Diótorta (700 gr)	3	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 tepsi 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	4	1,30 - 3	4 - 6	3	Habverővel keverje félpercenként
Sült körte (300 gr)	5	3 - 5	6 - 8	3	A körtét vágja negyedbe
Sült alma (300 gr)	"	4 - 6	7 - 10	3	Az almát szeletelje fel
Egg custard (750 gr)	5	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)	5	6 - 7	8 - 9	5	Egyéb útmutatást - az IEC 705-ös norma szerinti egyéb teljesítménytesztokra vonatkozót is - a 2 oldalon lévő táblázatban talál.

TÖBB MŰVELET SZAKASZOS BEPROGRAMOZÁSA

- Az alábbi szakaszokat lehet beprogramozni:

- kiolvasztás és sütés
- sütés 1 és sütés 2
- kiolvasztás + sütés 1 + sütés 2

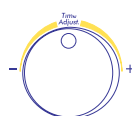
Példa: kiolvasztás + sütés szakaszos beállítása.

23 LITERES SŰTŐTERŰ MODELL

17 LITERES SŰTŐTERŰ MODELL



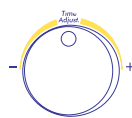
1. Nyomja meg a **“Defrost”** (2) gombot.
(A kijelzőn 0:00 villog és a kiolvasztás funkció fényjelzője kigyullad fent balra).



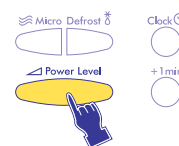
2. Állítsa be a kívánt időt az **időbeállító tárcsa** (8) elforgatásával vagy a **“Time Adjust”** (8) gombok megnyomásával.
(A kijelző villog).



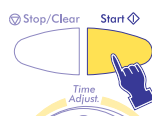
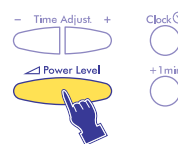
3. Nyomja meg a **“Micro”** (3) gombot.
(A kijelzőn 0:00 villog és kigyullad a mikrohullám funkció fényjelzője balra fent, valamint a maximális határfok fényjelzője jobbra).



4. Állítsa be a kívánt időt a **tárcsa** (8) elforgatásával vagy a **“Time Adjust”** (8) gombok megnyomásával.
(A kijelző villog).



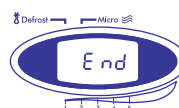
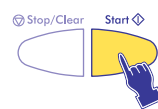
5. Addig nyomja a **“Power level”** (4) gombot, amíg be nem állította a kívánt határfokot (**5**= maximum; **1**= minimum).
Ha nem nyomja meg a gombot, a sütő a maximális határfokon fog működni (határfok **5**).
(A kijelzőn az alsó fényjelző a kiválasztott határfokot fogja mutatni).



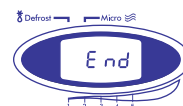
6. Nyomja meg a **“Start”** (14) gombot a szakaszok beindításához.
(A kijelzőn mindig az éppen folyamatban levő funkció időtartamát láthatja).



és



7. A beállított szakasz végén 3 hosszú hangjel hallható és a kijelzőn megjelenik a kiírás **“End”**.



A "QUICK MENU" GOMBOK HASZNÁLATA

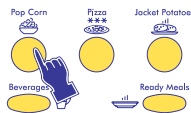
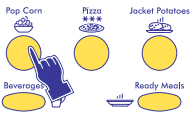
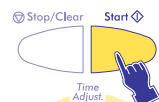
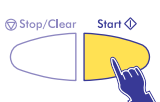
A "Quick menu" gombjaival 5 különböző programot hívhat elő, melyekben a főzés időtartama és a hatások előre be lettek állítva; ezáltal a legjobb eredményt lehet elérni az alábbi táblázatban feltüntetett ételek elkészítésénél.

Gomb	Mit lehet vele tenni	Tanácsok
(6)  Beverages 1-szer nyomja meg 2-szer nyomja meg 3-szor nyomja meg 4-szer nyomja meg	1 csésze szobahőmérsékletű kávé (60cc) melegítése 2 vagy 1 szobahőmérsékletű kávé (120 cc) melegítése 1 nagy hűtőszekrény hőmérsékletű csésze (200 cc) melegítése 1 tányér (300 cc) hűtőszekrény hőmérsékletű leves melegítése	A folyadék felmelegítése után keverje meg a hő egyenletes eloszlása érdekében
(11)  Jacket potatoes 1-szer nyomja meg 2-szer nyomja meg 3-szor nyomja meg	200 gr burgonya sütése 400 gr burgonya sütése 600 gr burgonya sütése	Alaposan mossa meg a héjas burgonyát, szurkálja meg és tegye a forgótányérra. Vajjal és sajttal tálalja.
(12)  Ready Meals 1-szer nyomja meg 2-szer nyomja meg	100 gr hűtőszekrény hőmérsékletű étel melegítése 250 gr hűtőszekrény hőmérsékletű hús vagy hús + zöldség melegítése	A hűtőszekrényben tartott megmaradt kész adagok melegítésére ajánlott Fedje le a tányért átlátszó fóliával, vagy egy megfordított tányérral.
(13)  Pizza , előfőzött ételek felmelegítése 1-szer nyomja meg 2-szer nyomja meg 3-szor nyomja meg	300 gr-os mélyhűtött pizza melegítése - Egy csomag (max. 300 gr.) fagyasztott készétel, vagy max. 300 gr. előfőzött étel (pl. hús és körités) felmelegítése - Egy csomag (max. 550 gr.) fagyasztott készétel, vagy max. 550 gr. előfőzött étel (pl. hús és körités) felmelegítése	A pizzát közvetlenül a forgótányérra tegye. Ha a csomagolás közvetlenül betehető a mikrohullámú sütőbe, akkor tegye a forgótányérra. Ha viszont nem, akkor tegye át az ételt egy tálalóedénybe, melyet fedjen le átlátszó fóliával, vagy egy megfordított tányérral.
(5)  Pop Corn 1-szer nyomja meg	100 gr-os mikrosütőbe elkészítendő pattogatott kukoricacsomaghoz	Figyelmesen olvassa el a csomagoláson látható utasítást és tegye a forgótányérra.

• AZ ELŐRE BEÁLLÍTOTT PROGRAMOT AZ ALÁBBIK SZERINT HASZNÁLJA

23 LITERES SÜTŐTERŰ MODELL

23 LITERES SÜTŐTERŰ MODELL

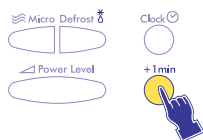
	1. Nyomja meg a kívánt "Quick menu" gombját (lásd fent). (A kijelzőn az előre beállított idő villog és kigyullad a mikrohullám funkció második fényjelzője balra fent és az előre beállított mikrohullám hatások fényjelzője lent). 	
	2. Nyomja meg a "Start" (14) gombot a mikrohullám bekapcsolásához. 	
	3. A beállított idő leteltével 3 hosszú hangjel hallatszik és a kijelzőn megjelenik a kiírás "End".	

"QUICK HEAT" PROGRAM: 1-TŐL 6 PERCIG MAXIMÁLIS HATÁSFOKON

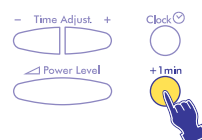
Ez a funkció akkor nagyon hasznos, amikor kis mennyiségű ételt vagy italt kíván melegíteni, vagy amikor a sütést még egy perccel meg akarja hosszabbítani.

23 LITERES SÜTŐTERŰ MODELL

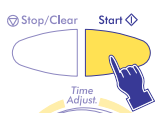
17 LITERES SÜTŐTERŰ MODELL



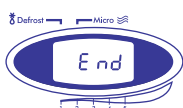
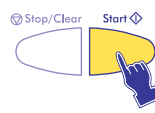
1. Nyomja meg a **"+1 perc"** (10) gombot.
(A kijelzőn 1:00 villog és kigyullad a mikrohullám funkció második fényjelzője fent balra és a mikrohullám hatásfok fényjelzője lent jobbra).



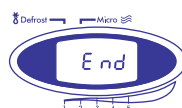
A gomb többszörös megnyomásával az idő 30 másodperccel növelhető, max. 6 perces időtartamig.



2. Nyomja meg a **"Start"** (14) gombot a mikrohullám bekapcsolásához.



3. A beállított idő leteltével három hosszú hangjel hallatszik és a kijelzőn megjelenik a kiírás: **"End"**.



GYERMEKBIZTONSÁG

A készülék véletlen és nem kívánt bekapcsolását az alábbi biztonsági szerkezettel ellátott elektromos berendezés megakadályozza.

1 START gomb lezárás

- Amikor a sütő nincs bekapcsolva és nem lett beprogramozva (a kijelzőn az óra látható), 5 másodpercig tartsa lenyomva a START (16) gombot.
- Egy rövid hangjel hallható: ezután nem lehet bekapcsolni a stőt.
- A biztonsági lezárás feloldásához tartsa lenyomva a START (16) gombot egész addig, amíg nem hallja ismét a hangjelet.

2 A főzési idők beállításának lezárása

- Amikor beállítja ezt a biztonsági lezárást, nem lehet megváltoztatni/kijavítani az éppen futó funkcióhoz beállított főzési időt, ilymódon véletlenül sem főzi túl (vagy égeti el !) az ételt.
- Amikor a sütő nincs bekapcsolva és nem lett beprogramozva (a kijelzőn az óra látható), 5 másodpercig tartsa lenyomva a CLEAR (10) gombot.
 - Egy rövid hangjel hallható: ezután nem lehet megváltoztatni a főzési időt a funkció alatt.
 - A biztonsági lezárás feloldásához tartsa lenyomva a CLEAR (10) gombot egész addig, amíg nem hallja ismét a hangjelet.

KARBANTARTÁS ÉS TISZTÍTÁS

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

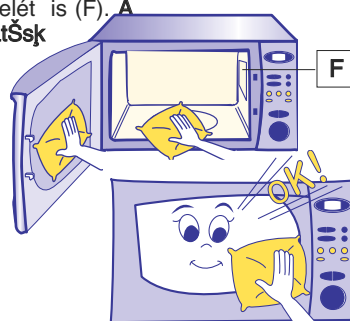
Tisztítás

Készülékének megóvása érdekében rendszeresen tisztítsa az ajtaját, a sütőház külsejét és belsejét egy beszappanozott, nedves ruhával vagy folyékony mosószerrel.

A zsírtól és a kifröcsköléstől óvni kell a mikrohullám kijövetel fedelét is (F). **A**

szektű belsejű és külső felületnek tisztítását ne végezze dörzshatású szerekkel, fémzivaccsal illetve hegyes fém tárgyakkal. Ezenkívül, amikor a sütő külsejét tisztítja, vigyázzon, **hogy a víz vagy a folyékony mosószer ne folyjon be a készülék tetején levő levegő- és gőzbevezető résekbe. Ne használjon ammóniumot tartalmazó tisztítószert.** Nem szabad alkoholt vagy dörzshatású szert használni az ajtó felületének tisztításához.

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

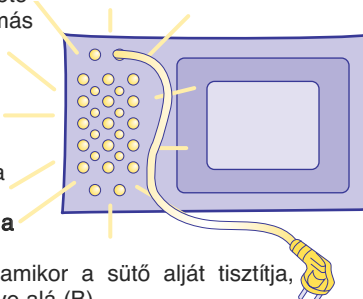


Rendszeresen tisztítsa a sütő hátlapján levő levegőbevezető réseket, így egy idő elteltével sem tömődnek el a portól vagy más szennyeződéstől.

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 szivárogjon a forgótányér tengelye alá (B).



Ha valami nem működne ...

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

p r o b l é m a	o k / m e g o l d á s
A készülék nem működik	- Az ajtó nincs jól becsukva. - A dugó nincs jól bedugva. - A hálózatban nincs áram (ellenőrizze a biztosítékot) - Az idő 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 főzőfelületen
Szikkrepződés a sütő belsejében	Ne használjon se fémtartókat, se fémkapcsokat tartalmazó zacskókat, vagy csomagolást
Az étel nem melegszik fel eléggé	- Állítsa be a megfelelő sütési módot vagy növelje meg a sütés idejét - Az étel nem engedett fel teljesen az elkészítés előtt
Az étel megégett	Állítson be egy alacsonyabb hatásfokot, vagy csökkentse le az elkészítési időt
Az étel nem sül át egyenletesen	- Az elkészítés alatt keverje az ételt. Ne felejtse el, hogy az étel jobb lesz, ha egyforma darabokra vágta. - A forgótányér megakadt.

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

