

HOGYAN LEHET A LEGJOBB EREDMÉNYT ELÉRNI A SÜTŐVEL

Mit akarok tenni?	Melyik funkciót választom ?	Használati utasítás oldal	Memorizáló táblázat old.
• Étél melegen tartása	Csak mikrohullám	Hat.  75W	63 64
• Kiolvasztás	Csak mikrohullám	Hat.  110W	63 64
• Vaj és sajt megolvasztása	Csak mikrohullám	 260W	63
• Édesség sütése		Hat. vagy  375W	64 69
• Főtt zöldség készítése	Csak mikrohullám	Hat.  750W	67
• Hal készítése			68
• Rizs, leves készítése			68
• Készételek melegítése			69
• Gyümölcs főzése			66 69
• Hamburger, karaj, virsli, kenyér hagyományos módon történő grillezése	Csak grill		70
• Pirított zöldség készítése	Szakaszos mikrohullám és grill funkció	Első szakasz Hat.  vagy	72 73
• Lasagne és rakott tészta készítése		Hat.  525W vagy	
• Mindenfajta sütek, szárnyasok, nyársonsütek készítése		Hat.  Második szakasz Csak grill ▼▼▼	



M Ű S Z A K I A D A T O K

Külső méretek (HxSZxM)
Belső méretek (HxSZxM)
Sütő tiszta űrtartalma
Körülbelüli súly
Forgótányér átmérője
Sütő égője

480x272x360
285x180x290
17 liter
14,6 kg.
27,5 cm
25 W



Egyéb adatokat a sütő hátlapjára ragasztott adatlemezről tudhat meg.

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

H A T Á S F O K

Ebben a sütőben a mikrohullám maximális teljesítménye 750 W. Ezt az értéket a készülék hátlapján található adatlemezen feltüntettük a MICRO OUTPUT feliratról.



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

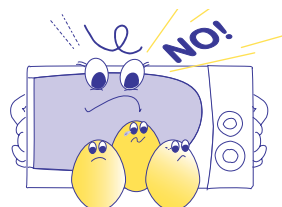
A rendelkezésre álló közepes teljesítmény-értékeket a következő oldalon találhatja. Ez az információ a kereskedelembe megvásárolható mikrosütőkhöz készült szakácskönyvek használatakor lesz nagyon hasznos.

F I G Y E L M E Z T E T É S

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

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

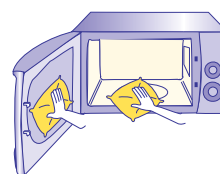
- 2) FIGYELEM: kiképzés nélkül nagyon veszélyes, ha valaki olyan karbantartási, illetve javítási munkát végez, ami miatt le kell szerelni a mikrohullám elleni védőelemeket.



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

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

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



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 (E) 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.

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

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

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

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

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

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

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

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

MEGJEGYZÉS: a készülék legelső bekapcsolásakor kb. 10 percen keresztül "új" szagot és füstöt érezhet. Ez azért van, mert a fűtőcsöveket védőréteg borítja.



E L E K T R O M O S B E K Ö T É S

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

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

rendelkezzon; a Gyártó elhárít minden felelősséget az ennek az előírásnak be nem tartásából származó károkt.

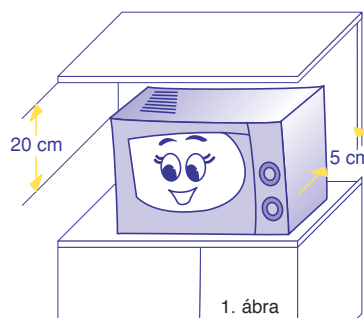
B E Á L L Í T Á S

1) Miután kicsomagolta a sütőt, ellenőrizze, hogy a forgótányér tengelye (D) helyesen lett-e elhelyezve a forgótányér vályatába. Helyezze a sütő aljának közepébe a (G) tartót és erre tegye a forgótányért (F). A tengely (D) helye a forgótányér közepében van.

2) Ellenőrizze, hogy a szállítás közben nem sérült-e meg és különösen azt, hogy az ajtó jól nyitódik és záródik-e.

3) A készüléket helyezze a padlótól **legalább 85 cm-re** levő szilárd felületre, gyermekektől távol, mert a működés közben az üvegajtó nagyon átforrósodhat.

4) **Miután a készüléket a munkafelületre tette, ellenőrizze, hogy maradjon kb. 5 cm-es tér a készülék oldala és hátlapja, valamint 20 cm a sütő felett (lásd 1. ábra). Arra is vigyázzon, hogy az áramzsinór ne érjen a sütő hátlapjához, mert a grillezés alatt ez nagyon átforrósodhat.**



1. ábra

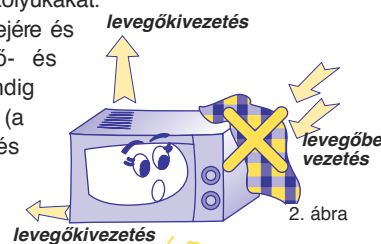
5) Soha ne zárja el a szellőzőlyukakat.

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).

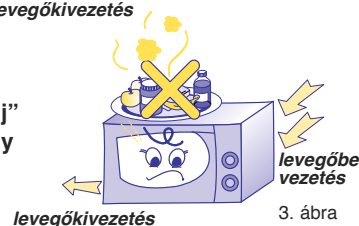
6) A (G) tartót helyezze a kör alakú vályat közepébe és tegye rá a forgótányért

(F). A tengely (D) helye a forgótányér közepében van.

7) **Amikor legelőször kapcsolja be a készüléket, 10 percig "új" szag és füst keletkezhet. Ez nem baj és abból származik, hogy a grillcsövet védőanyag vonja be.**



2. ábra



3. ábra

MIKROEDÉNYEK

Minden fémdekoráció vagy rész (aranzsál, fogó, láb) nélküli üveg- (jobb, ha pyrex), kerámia-, porcelán-, agyagedény alkalmas. Hűsülő edényeket is lehet használni, de kizárólag a Ücsak mikrohullámú funkcióval. Amennyiben kőtstgei lenntnek, hogy egy edény alkalmas-e, akkor vtgezze el ezt az egyszerű próbát: az üres edény helyezze a mikroskűtűbe t's 30 másodpercen keresztül kzemeltesse a maximális teljesítményt (Ücsak mikrohullámú funkció). Ha az edény hideg marad, vagy csak egy kicsit melegszik fel, akkor használhatja a mikroskűtűben. 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 (F) mozgását a tányér tengelyét (D) kiemelve. Ne felejtse el, hogy a megfelelő eredmény elérése érdekében a sütés alatt többször is meg kell keverni az ételt és megfordítani a tartót.

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

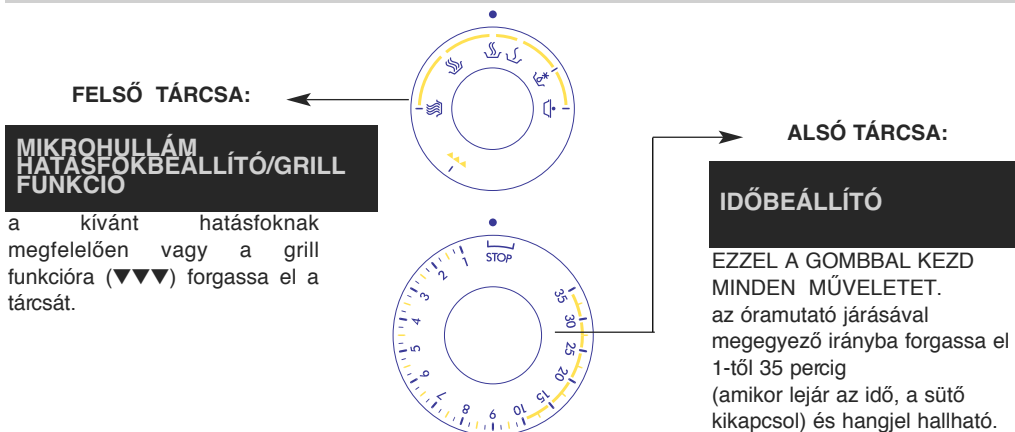
Emlékezzon arra, hogy mivel a mikrohullám az ételt melegíti és nem az edényt, az ételt közvetlenül a tálalóedényen is főzheti, így kevesebb edényt kell elmosogatnia.

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

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

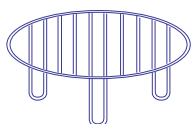
* Ha az idő túl hosszú, tűz keletkezhet.

KEZELŐGOMBOK LEÍRÁSA ÉS HASZNÁLATA



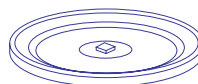
MELLÉKELT TARTOZÉKOK

RÁCS



Csak grill funkció
Mindenfajta grillezéshez.

FORGÓTÁNYÉR



A forgótányért minden funkcióval használni kell.

TANÁCSOK A MIKROHULLÁM HASZNÁLATÁHOZ

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

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

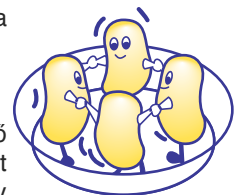
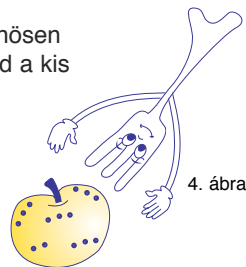
csak kevés (vagy egyes esetekben semmi) zsiradékot kell használni a sütés alatt.

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

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

A mikrohullámú sütés alapszabályai

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





“CSAK MIKROHULLÁM” FUNKCIÓ

Ez a funkció megfelel az alábbiakhoz :

- Ételek melegen tartásai64. oldal
- Kiolvasztás64. oldal

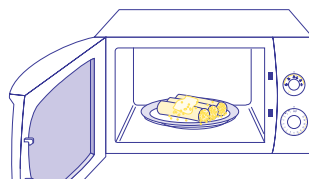
- Melegítés66. oldal
- Pörkölt, fehér húsok, gyümölcs, zöldség, rizs, leves, hal készítése68. oldal

A SÜTŐ HASZNÁLATA “CSAK MIKROHULLÁM” FUNKCIÓVAL

1

Tegye az ételt egy megfelelő mikroedénybe és ezt tegye a forgótányér közepére.

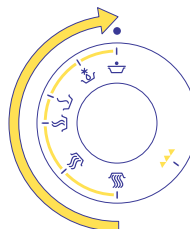
N.B: Nem szabad előmelegíteni a sütőt.



2

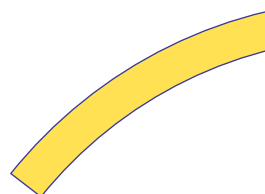
Állítsa be a kívánt hatásfokot a felső tárcsa (mikrohullám hatásfok/grill funkció) elforgatásával.

N.B: ha a tárcsát a ▼▼▼ jelre állította, a mikrohullám nem működik (csak a grill működik).



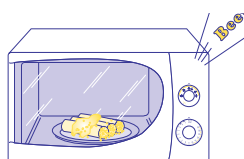
3

Állítsa be a sütési időt az alsó tárcsa (időbeállító) óramutató járásával megegyező irányba való elforgatásával.



4

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



Bármikor megszakíthatja a működést az alsó tárcsa (időbeállító) **STOP** helyzetbe való állításával és megváltoztathatja az idő beállítását (a sütés alatt is) a tárcsa előre vagy hátra való forgatásával.

A sütés alatt ellenőrizheti az ételt az ajtó kinyitásával.

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

**AZ ÉTELEK MELEGEN TARTÁSÁHOZ A “CSAK MIKROHULLÁM” FUNKCIÓT HASZNÁLJA**

Ez a funkció mindenfajta étellel használható.

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

Állítsa a felső tárcsát (hatásfokbeállító/grill funkció) 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).

AZ ÉTELEK KIOLVASZTÁSÁHOZ A “CSAK MIKROHULLÁM” FUNKCIÓT HASZNÁLJA

- 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.



MIKROHULLÁM

Kiolvasztási idő

Típus	Mennyiség	Felső tárcsa	Alsó tárcsa (perc)	Megjegyzés	Állásidő (perc)
HÚS					
• Sültek (sertés, marha, borjú, stb.)	1 kg		30 - 33		20
• Bífsztek, rántothús, szelet	200 gr	"	11 - 13		5
• Pörkölt, gulyás	500 gr	"	19 - 21		10
• Darált	500 gr	"	15 - 17	(*)	15
• " " " " "	250 gr	"	12 - 14		10
• Hamburger	200 gr	"	12 - 14		10
• Kolbász	300 gr	"	14 - 16		10
SZÁRNYASOK					
• Kacsa, pulyka	1,5 kg	"	35 - 38	Az állásidő elteltével meleg vízzel öblítse le az esetleges jeget.	20
• Egész csirke	1,5 kg	"	35 - 38		20
• Csirke darabolva	500 gr	"	20 - 22		10
• Csirkemell	300 gr	"	19 - 21		10
ZÖLDSÉGEK					
• Padlizsán kockák	500 gr	"	23 - 25	A kiolvasztás meggyorsítása érdekében párszor keverje meg.	5
• Paprika darabolva	500 gr	"	22 - 24		5
• Fejtett borsó	500 gr	"	19 - 21		5
• Articsóka belseje	300 gr	"	15 - 17		5
• Spárga darabolva	500 gr	"	20 - 22		5
• Zöldbab darabolva	500 gr	"	22 - 24		5
• Egész brokkoli	500 gr	"	21 - 23		5
• Brüsszeli káposzta	500 gr	"	21 - 23		5
• Szeletelt répa	500 gr	"	20 - 22		5
• Karfiol rózsáira szedve	450 gr	"	19 - 21		5
• Vegyes zöldség	300 gr	"	14 - 16		5
• Spenót darabolva	300 gr	"	15 - 17		5
HAL					
• Filé	300 gr	"	15 - 17		7
• Szelet	400 gr	"	16 - 18		7
• Egész	500 gr	"	19 - 21		7
• Rák	400 gr	"	16 - 18		7
TEJTERMÉKEK/SAJTOK					
• Vaj	250 gr	"	11 - 13	Vegye le az alumíniumpapírt vagy a fémrészeket.	10
• Sajt	250 gr	"	12 - 14	Nem kell teljesen kiolvasztani. Tartsa be az állásidőt.	15
• Tejföl	200 ml	"	14 - 16	A tejfölt vegye ki a dobozából és tegye tányérba.	5
KENYÉR					
• 2 közepes zsemlye	150 gr	"	3 - 4	Közvetlenül a forgótányérra tegye	3
• 4 közepes zsemlye	300 gr	"	7 - 8		3
• Szeletelt kenyér	250 gr	"	7 - 8		3
• Teljesörlésű, szeletelt kenyér	250 gr	"	7 - 8		3
GYÜMÖLCS					
• Eper, szilva, cseresznye, ribizli, sárgabarack	500 gr	"	14 - 15	2-3-szor keverje meg	10
• Málna	300 gr	"	10 - 11	2-3-szor keverje meg	10
• Málna	250 gr	"	8 - 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.

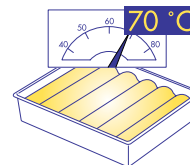
A beállított időtartam félidejében fordítsa meg a betett ételt. Az ételt közvetlenül a forgótányérra helyezze. Egyéb útmutatást - az IEC 705-ös normára vonatkozót is - a 2 oldalon lévő táblázatban talál.



A MELEGÍTÉSHEZ A “CSAK MIKROHULLÁM” FUNKCIÓT HASZNÁLJA

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

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





Melegítési idő

Típus	Mennyiség	TELJESÍT -MÉNY MW	DŐÁLLÍTÓ perc	Megjegyzés
ÉTELEK PUHÍTÁSA				
- csokoládé/máz - vaj	100 gr 50 -70 gr		5 - 6 0.7 - 0.12	Tegye egy tányérba. A mázt egyszer keverje meg.
HŰTŐSZEKRÉNY HŐM. ÉTELEK (5 /8C) MELEGÍTÉSE 20 /30°C-RA				
- joghurt - cumisüveg	125 gr 240 gr	"	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 tejporthasználnak, akkor jól keverjék el, mivel az el nem kevert tejporthasználatuk. Csak sterilizált tejet használjanak fel.
HŰTŐSZEKRÉNY HŐM. ELŐFŐZÖTT ÉTELEK (KEZDŐ HŐM. 5 /8°C) MELEGÍTÉSE KB. 70°C-IG				
- Csomag lasagne vagy töltött tészta - Csomag hús rizzsel és/vagy zöldséggel - Csomag hal és/vagy rizs - Tányér hús és/vagy zöldség - Tányér tészta, cannelloni vagy lasagne - Tányér hal és/vagy rizs	400 gr 400 gr 300 gr 400 gr 400 gr 300 gr	"	6 - 8 6 - 8 5 - 7 7 - 9 7 - 9 6 - 8	Csomagon bármilyen, a kereskedelemben megvásárolható, előfőzött ételt értünk, melyet 70°C-ra kell felmelegíteni. Vegye ki az ételt az esetleges fémet tartalmazó csomagolásból és helyezze a közvetlenül arra a tányérra, amelyből elfogyasztja. Jobb eredményt ér el, ha a tányért mindig lefedi. 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.
MELEGÍTENDŐ/ELKÉSZÍTENDŐ FAGYASZTOTT ÉTELEK (KEZDŐ HŐM. -18° /-20°C) MELEGÍTÉSE KB. 70°C-IG				
- Csomag lasagne vagy töltött tészta - Csomag hús rizzsel és/vagy zöldséggel - Csomag hal és/vagy előfőzött zöldségek - Csomag hal és/vagy nyers zöldségek - Adag hús és/vagy zöldségek - Adag tészta, cannelloni vagy lasagne - Adag hal és/vagy rizs	400 gr 400 gr 300 gr 300 gr 400 gr 400 gr 300 gr	"	8 - 10 7 - 9 5 - 7 10 - 12 8 - 10 9 - 11 6 - 8	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. 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.
HŰTŐSZEKRÉNY HŐM. ITALOK (5°/8°C) MELEGÍTÉSE KB. 70°C-IG				
1 csésze víz 1 csésze tej 1 csésze kávé 1 tányér leves	180 cc 150 cc 100 cc 300 cc	"	2.30-3 2-2.30 2-2.30 5 - 6	A melegítés végeztével minden italt meg kell keverni a jó hőeloszlás érdekében. Tanácsos a levest egy megfordított tányérral lefedni.
SZOBAHŐMÉRSÉKLETŰ ITALOK (20°/30°C) MELEGÍTÉSE KB. 70°C-IG				
1 csésze víz 1 csésze tej 1 csésze kávé 1 tányér leves	180 cc 150 cc 100 cc 300 cc	"	2-2.30 1.30-2 1.30-2 4 - 5	A melegítés végeztével minden italt meg kell keverni a jó hőeloszlás érdekében. Tanácsos a levest egy megfordított tányérral lefedni.



A SÜTÉSHEZ A "CSAK MIKROHULLÁM" FUNKCIÓT HASZNÁLJA

HÚSOK

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

HAL

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

ZÖLDSÉG

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

A vastagabb fajtát egyforma nagyságú darabokra vágja.

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

Főzési idő

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

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



LEVESEK ÉS RÍZS

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

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

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

ÉDESSÉG ÉS GYÜMÖLCS

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

Édességek és gyümölcsök elkészítési ideje

Típus/mennyiség	Felső tárcsa	Alsó tárcsa (perc)	Állásidő (perc)	Megjegyzések és tanácsok
Diótorta (700 gr)		18 - 23	5	Bármilyen krémmel töltheti
Bécsi torta (850 gr)	"	22 - 27	5	Lekvárral töltheti
Ananásztorta (800 gr)	"	20 - 25	5	Az ananász szeleteket a tepszi aljára teheti, vagy darabokban belekeverheti a tésztába
Almatorta (1000 gr)	"	22 - 27	5	Az almával a tetejét dekorálja
Kávétorta (750 gr)	"	18 - 23	5	Kitűnő krémmel töltve
Tojáskrém		4 - 6	3	Habverővel keverje félspercenként
Sült körte (300 gr)		6 - 8	3	A körtét vágja negyedbe
Sült körte (300 gr)	"	7 - 10	3	Az almát szeletelje fel
Egg custard (750 gr)	"	14 - 16	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)	"	7 - 9	5	Egyéb útmutatást - az IEC 705-ös norma szerinti egyéb teljesítménytesztokra vonatkozót is - a 2 oldalon lévő táblázatban talál.



C S A K G R I L L F U N K C I Ó

Ez a funkció alkalmas az alábbiakhoz:

- Mindenfajta hagyományos grillezés, például:
hamburger, karaj, virsli, pirított kenyér, stb. 71. oldal

A SÜTŐ HASZNÁLATA “CSAK GRILL” FUNKCIÓVAL

1

A grillt az alábbi módon melegítse elő:

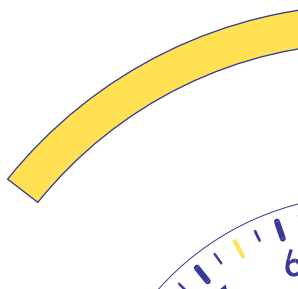
forgassa a felső tárcsát (mikrohullám hatásfok/grill funkció) a ▼▼▼ fokozatra.



2

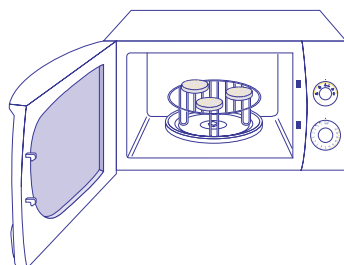
Állítsa be az előmelegítéshez (5-8 perc) a kívánt időtartamot az alsó tárcsa (időbeállító) óramutató járásával megegyező irányba való elforgatásával.

Az ajtnak zárva kell lennie.



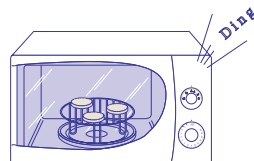
3

Körülbelül 5-8 perc elteltével tegye az ételt a **rácsra** és az egészet helyezze a forgótányérra, mely a grillezés alatt felfogja a kifröccsenő zsiradékot. Állítsa be a kívánt időtartamot az alsó tárcsa (időbeállító) óramutató járásával megegyező irányba való elforgatásával. Az ételt félidőben fordítsa meg.



4

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





A GRILLEZÉSHEZ A “CSAK GRILL” FUNKCIÓT HASZNÁLJA

Ezzel a funkcióval finom grillezett ételeket készíthet.

Ne felejtse el **mindig** előmelegíteni a sütőt 5-8 perccel a főzés megkezdése előtt.

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

Amikor kinyitja a sütő ajtaját, hogy ellenőrizze az ételt, a grillcső m kódése nem szakad meg: vigyázzon és használjon mindig fogókesztyűt. Az ajtót ne felejtse el becsukni az ellenőrzés után.

Főzési idő

Típus	Mennyiség	Felső tárcsa	Felső tárcsa	Megjegyzés
• Borjú- vagy disznókaraj	3	▼▼▼	20 - 24	12 perc után fordítsa meg.
• Kolbász	3	“	14 - 16	Mindig szurkálja meg. Ha nagy, tanácsos kettévágni. 8 perc után fordítsa meg.
• Hamburger	3	“	14 - 16	8 perc után fordítsa meg.
• Paprika	1	“	12 - 14	Vágja négyfelé. 7 perc után fordítsa meg,
• Padlizsán	4 szelet	“	12 - 14	1 cm-es szeletek. 7 perc után fordítsa meg.
• Cukkini	6 szelet	“	12 - 14	1 cm-es szeletek. 7 perc után fordítsa meg.
• Pirított kenyér	4 szelet	“	4	Vágja le a héját. 2 perc után fordítsa meg.



“SZAKASZOS MIKROHULLÁM ÉS GRILL” FUNKCIÓ

Ez a funkció alkalmas az alábbiakhoz:

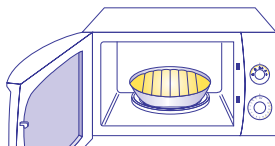
- lasagne, rakott tészta és zöldségek pirítása;
- sülték, szárnyasok, nyársonsülték, stb. készítése

73. oldal

A SÜTŐ HASZNÁLATA “MIKROHULLÁM ÉS GRILL” FUNKCIÓVAL

1

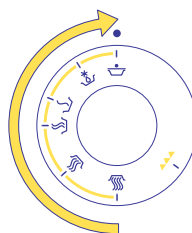
Tegye az ételt egy mikroedénybe és ezt helyezze a forgótányér közepébe.



2

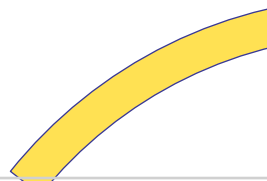
Állítsa be a kívánt hatásfokot a felső tárcsa (mikrohullám hatásfok/grill funkció) elforgatásával.

N.B: ha a tárcsa a ▼▼▼ jelen van, akkor a mikrohullám nem működik (csak a grill működik).



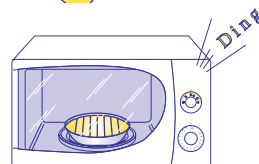
3

A szakaszos sütés első részének, vagyis a mikrohullámozás idejének beállításához forgassa el az alsó tárcsát (időbeállító)



4

A beállított időtartam leteltével egy **hangjel** jelzi, hogy a **m i k r o h u l l á m o z á s** befejeződött. Ellenőrizze az ételt és ha szükséges, keverje meg.



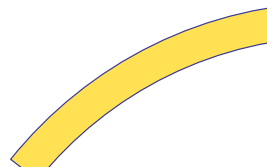
5

Most forgassa a felső tárcsát (mikrohullám hatásfok/grill funkció) a ▼▼▼ fokozatra.



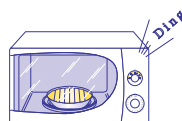
6

Állítsa az alsó tárcsát (időbeállító) a megadott időtartamra, hogy elkezdődjön a második szakasz, a grillezés.



7

A beállított időtartam leteltével egy **hangjel** jelzi, hogy a grillezés befejeződött.





A SÜTÉSHEZ A "SZAKASZOS MIKROHULLÁM ÉS GRILL" FUNKCIÓT HASZNÁLJA

Ez a funkció ideális mikrohullámon készíteni el az ételt és utána megpirítani vagy megbarnítani. Az alábbiakat vegye figyelembe:

- a süttőt sohasem szabad előmelegíteni
- ne tegyen hozzá zsiradékot általában (adjon hozzá 1/2 pohár vizet, hogy a hús puha maradjon)
- a sülteket és a nagy darab húsokat mind az első szakasz (mikrohullámozás), mind a második szakasz (grillezés) félidejében fordítsa meg.
- a sütő ajtajának kinyitásával ellenőrizheti az ételt. Az ajtó kinyitása által megszakad a mikrohullám működése az első szakaszban, a grill működése a második szakaszban; ez utóbbi esetben tanácsos fogókesztyűt használni, mert a grillcső nagyon felforrósodik. A főzés folytatódik, ha becsukja az ajtót.

Főzési idő

Típus	Mennyiség	Első szakasz: mikrohullámozás		Második szakasz: grillezés		Megjegyzés	Állásidő (perc)
		Felső tárcsa	Alsó tárcsa (perc)	Felső tárcsa	Alsó tárcsa (perc)		
• Gríznokkedli	600 gr		10	▼▼▼	18	Ne tegye túlságosan egymásra.	5
• Lasagne	1100 gr	"	25	"	8	Nyers tésztára számított idő.	5
• Pirított rövidteszta	1500 gr	"	12	"	10	A tésztát külön ki kell előbb főzni.	5
• Besameles karfiol	1000 gr	"	20	"	12	Nyers karfiolra számított idő	5
• Pirított paradicsom	800 gr		22	"	10	Tanácsos egyforma nagyságúakat használni.	5
• Töltött paprika	1400 gr		20	"	10	Tanácsos rövid, szélesek használni.	5
• Rakott padlizsán	1300 gr	"	16	"	12	A padlizsánt előbb ki lehet rántani, vagy grillezni.	5
• Pirított krumpli	1100 gr	"	30	"	12	(*)	10
• Sülte (disznó, marha)	1000 gr		37	"	20	Hagyjon rajta egy kis zsiradékot, hogy ne száradjon ki.	10
• Egybesülthús Ez az útmutatás nem az IEC 705-ös norma C tesztlére vonatkozik, melyet a 2 oldalon lévő táblázatban talál meg.	800 gr		20	"	15	Mindkét szakaszban fordítsa meg félideben	10
• Egész csirke	1200 gr	"	40	"	30	(**)	10
• Nyársonszültek	600 gr	"	20	"	15	Mindkét szakaszban fordítsa meg félideben.	10
• Bárány	1000 gr	"	37	"	20	Mindkét szakaszban fordítsa meg félideben.	10
• Pulyka (darabolva)	1000 gr	"	40	"	20	Mindkét szakaszban fordítsa meg félideben.	10
• Kacsa	1000 gr	"	37	"	20	Mindkét szakaszban fordítsa meg félideben.	10

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

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

K A R B A N T A R T Á S É S T I S Z T Í T Á S

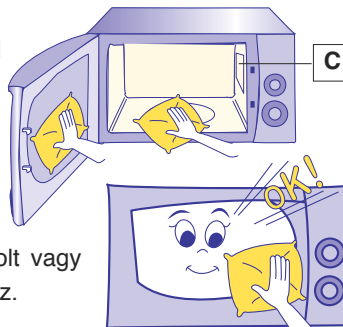
Minden karbantartási és tisztítási művelet előtt kapcsolja le a készüléket a hálózatról.

Tisztítás

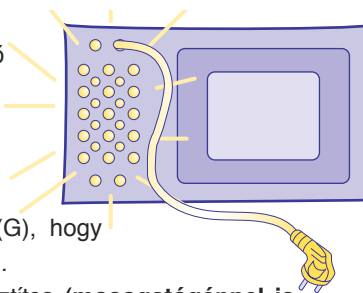
Sütőjének belsejét olyan különleges bevonat védi, melyre nem sül rá a kifröccsenő étel, ezért könnyű tisztítani.

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

A tökéletes záródás érdekében tartsa mindig tisztán az ajtó belső lapját és ne hagyjon szennyeződést vagy ételmaradékot a 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 (F) és a tartóját (G), hogy megtisztíthassa őket, mint ahogy a sütő alját is ki kell mosni.

A forgótányért és a tartóját semleges szappanos vízzel tisztítsa **(mosogatógéppel is lehet).**

A forgótányért ne tegye hideg vízbe, miután felmelegítette; a hőmérsékletkülönbség miatt eltörhet.

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

Ha valami nem működne...

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

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

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

