

H HOGYAN LEHET A LEGJOBB EREDMÉNYT ELÉRNI A SÜTŐVEL

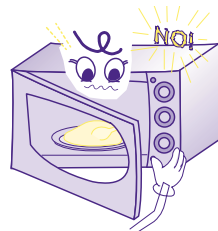
Mit akarok tenni?	Melyik funkciót választom ?	Használati utasítás oldal	Memória tárolás	
• Étél melegen tartása	<i>Csak mikrohullám</i>  Hat. 85 w	80		
• Kiolvasztás	<i>Csak mikrohullám</i>  Hat. 125 w	77 80	81	
• Csokoládé/máz megpuhítása	<i>Csak mikrohullám</i>  Hat. 300 w vagy  425 w	77	81	 MIKRO-HULLÁM
• Vaj és sajt megolvasztása		80	83	
• Édesség sütése		82 86	86	
• Pörkölt, csirkemell készítése	<i>Csak mikrohullám</i>  Hat. 600 w	77 84	85	
• Egyszerre két szinten történő kiolvasztás, melegítés, sütés	<i>Csak alacsony TÁVOLSÁGTARTÓ RÁCCSAL és mikrohullámon (Nincs minden modellben)</i>	78	79	 MIKRO-HULLÁM
• Gyümölcs, zöldség, rizs, leves, hal készítése	<i>Csak mikrohullám</i>  Hat. 850 w	77 84	85	
• Kész- vagy fagyasztott étel melegítése		82	83	
• Sültek, szárnyasok, nyársonsültek, burgonya gyors elkészítése	<i>Kombinált mikrohullám + grill</i>	87	88	 MIKRO-HULLÁM + GRILL
• Ételek pirítása (pl. lasagne, pirított zöldség, rövidteszta)		88		
• Hamburger, karaj, virsli, kolbász, pirított kenyér hagyományos módon történő grillezése	<i>Csak grill</i>	89 90	90	 GRILL

F I G Y E L M E Z T E T É S

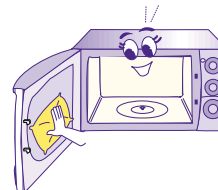
Mielőtt használná a sütőt, figyelmesen olvassa el ezt a figyelmeztetést.

Ezáltal elkerüli a hibákat és kitűnő eredményt fog elérni.

- 1) Ezt a sütőt arra tervezték, hogy házilag ételeket olvasszon, melegítsen és süssön. Más alkalmazásra használni tilos és nem szabad sem módosítani, sem átalakítani.



- 2) Mielőtt a sütőt a hálózatra kapcsolná, ellenőrizze, hogy az ajtó tökéletesen záródjon; ellenőrizze, hogy a fémváz nincs-e eldeformálódva és az ajtó kapcsai nincsenek-e kilazulva. Ha ezek a részek károsodást szenvedtek, a mikrohullámú sütőt nem szabad addig használni, amíg egy szakképzett szerelő (akit a gyártó vagy Vevőszolgálatunk képzett ki) ki nem javította a hibát.



- 3) Ne próbálja meg a sütőt kinyitva használni a biztosító szerkezet átalakításával.

- 4) Ne kapcsolja be a sütőt, ha bármi a sütőtest és az ajtó közé beszorult. Az ajtó belső oldalát (E) mindig tisztán kell tartani egy nedves ruha és nem dörzshatású tisztítószer segítségével. Ne hagyja, hogy piszok vagy ételmaradék maradjon a sütőtest és az ajtó között.

- 5) Ne használja a sütőt, ha az áramzsinór vagy a dugó megsérült (áramütés veszélye).

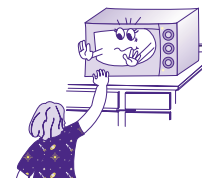


- 6) **Csak a gyártó vagy Vevőszolgálatunk által betanított szakemberek végezhetik a beállítást, javítást és az áramzsinór cseréjét.**

Veszélyes lehet, ha nem szakember végzi a szerelési munkákat.

- 7) Ha füst keletkezne a sütőben, **NE NYISSA KI AZ AJTÓT**, hanem azonnal kapcsolja ki a készüléket vagy húzza ki a dugót az aljzatból.

- 8) Ezt a sütőt csak felnőttek használhatják. **Tartsa távol a gyerekeket, amikor a sütőt használja (megégés veszélye).**



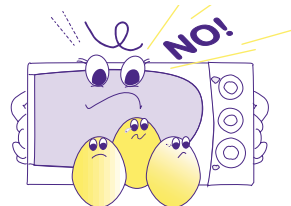
- 9) A "csak MIKROHULLÁM" és "MIKROHULLÁMMAL KOMBINÁLT" üzemmódban **semmi esetben se szabad a sütőt előmelegíteni (étel nélkül) és üresen nem szabad használni (étel nélkül), mert szikrák keletkezhetnek.**

- 10) **A forgótányért ne tegye vízbe, miután felmelegítette; a hőkülönbség miatt eltörhet.**

- 11) A sütő használata előtt győződjön meg arról, hogy az edények alkalmasak-e a mikrohullámú használathoz (lásd "Edények" fejezet). Ne tegyen be fémtartalmú tartókat vagy edényeket a sütőbe, amikor MIKROHULLÁM, vagy KOMBINÁLT MIKROHULLÁM üzemmódban süt: a fém visszaveri a mikrohullámokat és szikrák is keletkezhetnek.

- 12) Amikor "egyszerhasználatos" műanyag, papír vagy más gyúlékony anyagból készült tartóba helyezett ételt készít, vagy kis mennyiségű étel melegítése alatt tanácsos vigyázni a sütőre a túlhevülés és a tűzveszély elkerülése végett.

13) **A tojásokat ne főzze héjában.** A belsejében keletkezett nyomás felrobbanthatja a tojást (a főzés befejezése után is). Ne melegítse fel a már megfőzött tojást, csak a rántottát.



14) Légmentesen lezárt tartóban levő ételek melegítése vagy főzése előtt ne felejtse el kinyitni a tartót. Máskülönben a tartó belsejében levő nyomás megnőne és a főzés befejezése után is robbanást okozna.

15) Folyadékok (víz, kávé, tej, stb.) melegítése közben a késleltetett forrás miatt a folyadék, a tartó kivétele alatt elkezdi váratlanul formi és kifut, égési sebeket okozva. Ennek lekerülése végett a folyadékok melegítése előtt helyezzen a tartóba egy magas hőre nem érzékeny műanyag kanalat vagy egy üvegpálcát.



16) Ne melegítsen magas alkoholtartalmú likőrt vagy nagy mennyiségű olajat (meggyulladhat!).

17) Helyesen állítsa be a főzési időt. Ha kétségei lennének, nézze meg a táblázatot.

18) **Bébiétel melegítése után (cumisüvegben vagy üvegtartóban) és fogyasztás előtt MINDIG ellenőrizze a hőmérsékletet, nehogy égést okozzon. Tanácsos megkeverni vagy felrázni is (így a hő egyenletesen eloszlik).**

A kereskedelemben beszerezhető cumisüveg-sterilizáló használata esetén a sütő bekapcsolása előtt MINDIG meg kell győződni arról, hogy a gyártó által tanácsolt mennyiségű víz legyen a tartályban.



M Ű S Z A K I A D A T O K

Külső méretek (HxSZxM) 515x305x400

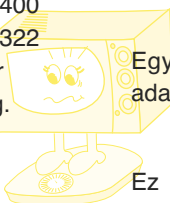
Belső méretek (HxSZxM) 322x193x322

Sütő tiszta űrtartalma 23 liter

Súly 21,6 kg.

Forgótányér átmérője 31 cm

Sütő égője 25 W



Egyéb adatokat a sütő hátlapján levő adatlemezről tudhat meg.

Ez a készülék megfelel az EU 89/336 és

E L E K T R O M O S B E K Ö T É S

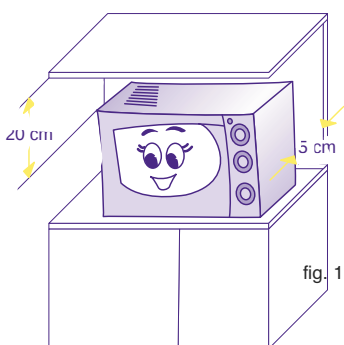
Csak legalább 16A erősségű aljzathoz csatlakoztassa a készüléket. Ellenőrizze azt is, hogy a lakás főkapcsolójának erőssége legalább 16 A erősségű legyen, mert így elkerüli, hogy használat közben esetleg a sütő működése megszakadjon.

A használat előtt ellenőrizze, hogy a hálózati

feszültség megegyezzen a készülék adatlemezén feltüntetett feszültséggel és hogy az aljzat megfelelő földeléssel rendelkezzen; a Gyártó elhárít minden felelősséget az ennek az előírásnak be nem tartásából származó károkért.

B E Á L L Í T Á S

- 1) Miután kicsomagolta a sütőt, vegye le a forgótányérról (G) és a tartójáról (H) a védőfóliát. Ellenőrizze, hogy a forgótányér tengelye (D) helyesen lett-e elhelyezve a forgótányér vályatába.
- 2) A készülék belsejét törölje ki egy nedves és puha ruhával.
- 3) Ellenőrizze, hogy a szállítás közben nem sérült-e meg és különösen azt, hogy az ajtó jól nyitódik és záródik-e.
- 4) A készüléket helyezze a padlótól **legalább 85 cm-re** levő szilárd felületre, gyermekektől távol, mert a működés közben az üvegajtó nagyon átforrósodhat.
- 5) **Miután a készüléket a munkafelületre tette, ellenőrizze, hogy maradjon kb. 5 cm-es tér a**



készülék oldala

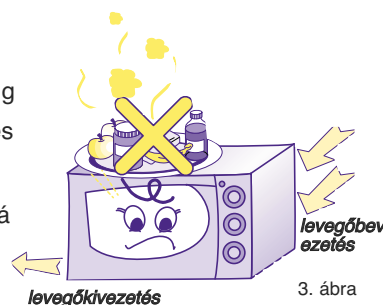
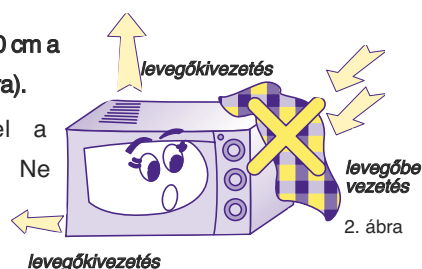
és hátlapja, valamint 20 cm a
sütő felett (lásd 1. ábra).

- 6) 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).

- 7) A (H) tartót helyezze a kör alakú vályat középebe és tegye rá a forgótányért (G). A tengely (D) helye a forgótányér középeben van.
- 8) **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.**
- 9) Úgy helyezze el a készüléket, hogy a beállítás után is, a villásdugó és a konektor könnyen elérhetők legyenek.



H A T Á S F O K

Ebben a sütőben a mikrohullám maximális teljesítménye 850 W. Ezt az értéket a készülék hátlapján található adatlemezen feltüntettük a MICRO OUTPUT felirattal.



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

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

KEZELŐGOMBOK LEÍRÁSA ÉS HASZNÁLATA

GRILL FÉNYJELZŐ

Csak grill funkció vagy Kombinált mikrohullám+grill funkció:
mindig égve marad

MIKROHULLÁM HATÁSFOKBEÁLLÍTÓ

Csak mikrohullám funkció vagy kombinált mikrohullám+grill funkció
a kívánt hatásfoknak megfelelően forgassa el a gombot

A mikrohullám az alábbi teljesítményértékeken üzemeltethető:

-  - 85 W
-  - 125 W (Kiolvasztás)
-  - 300 W
-  - 425 W
-  - 600 W
-  - 850 W

PROGRAMVÁLASZTÓ

Csak mikrohullám funkció:
a gombot állítsa erre a jelre 

Csak grill funkció:
a gombot állítsa erre a jelre "▼▼▼▼".

Kombinált mikrohullám+grill funkció:
a gombot állítsa erre a jelre 

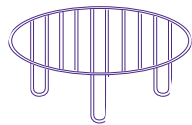
IDŐBEÁLLÍTÓ

EZZEL A GOMBBAL KEZD MINDEN FŐZÉSI MŰVELETET.

Csak mikrohullám, kombinált mikrohullám + grill, csak grill funkció:
az óramutató járásával megegyező irányba forgassa el 1-től 35 percig;
amikor lejár az idő, a sütő kikapcsol és hangjel hallható.

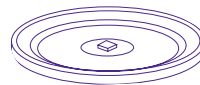
M E L L É K E L T T A R T O Z É K O K

RÁCS



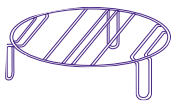
Csak grill funkció
Mindenfajta grillezéshez.

FORGÓTÁNYÉR



A forgótányért **minden funkcióval** használni kell..

ALACSONY RÁCS



CSAK NÉHÁNY MODELLHEZ

Csak mikrohullám funkció

Mindenféle étel elkészítésénél, amikor EGYSZERRE két szinten főz (Például: nagy mennyiségű vagy különböző étel).

Lásd használati utasítás 78 oldal

M I K R O E D É N Y E K

92/31 sz. Elektromágneses Alkalmasságra vonatkozó irányelvének.

A "csak mikrohullám" és "mikrohullámmal kombinált" funkciókban minden fémdekoráció vagy rész (aranyszál, fogó, láb) nélküli üveg- (jobb, ha pyrex), kerámia-, porcelán-, agyagedény alkalmas. Hőre nem érzékeny műanyagtartókat is használhat. Rövid melegítésre papírszalvéta, papírtálca és "egyszerhasználatos" műanyagtányér is megfelel.

Az alakjuk és a nagyságuk olyan legyen, hogy ne akadályozza az egyenletes forgást.

Ha nagy és négyszögletes edényt kíván használni (mely nem foroghatna a vályatban), le kell rögzíteni a forgótányér (G) 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.

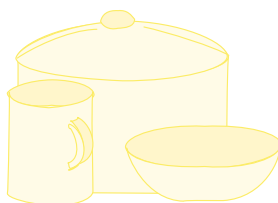
A mikrohullámú sütéshez nem felelnek meg a fém-, fa-, nád- és kristályedények.

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 az étel nagyon meleg, felhevíthette a tálalt, ezért fogókendőt kell használni a kivételéhez.

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

	Üveg	Pyrex	Üveg-kerámia	Agyag-edény	Alufóli	Műanyag	Papír vagy karton*	Fém-edény
Csak mikrohullám	IGEN	IGEN	IGEN	IGEN	NEM	IGEN	IGEN	NEM
Kombinált mikrohullám+grill	NEM	IGEN	IGEN	IGEN	NEM	NEM	NEM	NEM
Csak grill	NEM	IGEN	IGEN	IGEN	IGEN	NEM	NEM	IGEN

* Ha az idő túl hosszú, tűz keletkezhet.



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 tartóra, ezért csak kevés (vagy egyes esetekben semmi)

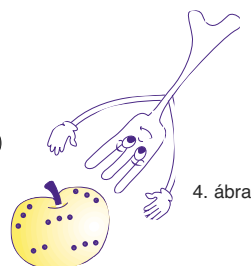
zsiradékot kell használni a sütés alatt.

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

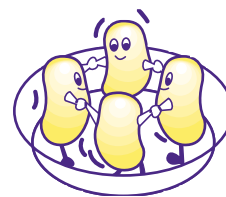
Ezenkívül, a hagyományos módszerekkel szemben, a főzés alacsonyabb hőmérsékleten történik, így az ételek kevesebb vizet vesztenek és jobban megőrzik a tápanyagokat és az ízeket.

A mikrohullámú sütés alapszabályai

- 1) 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.
- 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 készült, például krumplit főz, **gyűrű alakban helyezze** el a tálon, így egységesen átfőnek (5. ábra).
- 6) Minél alacsonyabb hőmérsékletű ételt tesz be, annál több idő kell az elkészítéséhez. A szobahőmérsékletű étel gyorsabban készül el, mint amit a hűtőszekrényből vett ki.
- 7) A sütéshez az edényt mindig a forgótányér közepére helyezze.
- 8) A sütőtérben, valamint az ajtó és a levegőelvezető körül keletkező **gőzlecsapódás** normális. **Ennek lecsökkentése érdekében az ételt takarja le átlátszó sütőfóliával, zsírpapírral, üvegfedővel, vagy egyszerűen egy megfordított tányérral.** Magas víztartalmú ételek (pl. zöldségek) jobban főnek, ha le vannak takarva. Az ételek letakarása a sütő belsejének tisztaságát is biztosítja. Mikrohullámú sütőben használható átlátszó fóliát használjon.



4. ábra



5. ábra

CSAK MIKROHULLÁM FUNKCIÓ



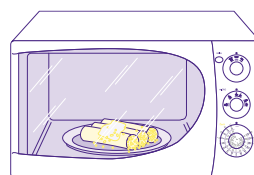
Ez a funkció megfelel az alábbiakhoz :

- Ételek melegen tartása80 oldal
- Kiolvasztás80 oldal
- Melegítés82 oldal
- Pörkölt, fehér húsok, gyümölcs, zöldség, rizs, leves, hal készítése84 oldal
- Édesség és gyümölcs készítése86 oldal

A SÜTŐ HASZNÁLATA "CSAK MIKROHULLÁM" FUNKCIÓVAL

1

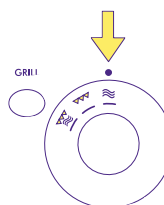
Tegye az ételt egy megfelelő mikro-edénybe és ezt tegye a forgótányér közepére.



N.B: Nem szabad előmelegíteni a sütőt.

2

Ellenőrizze, hogy a programválasztó gomb a fokozaton van-e

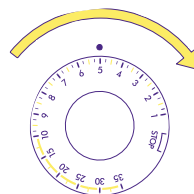


3

Állítsa be a kívánt határfokot a mikrohullám határfokbeállító elforgatásával.

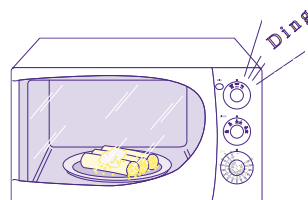
4

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



5

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



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

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



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

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

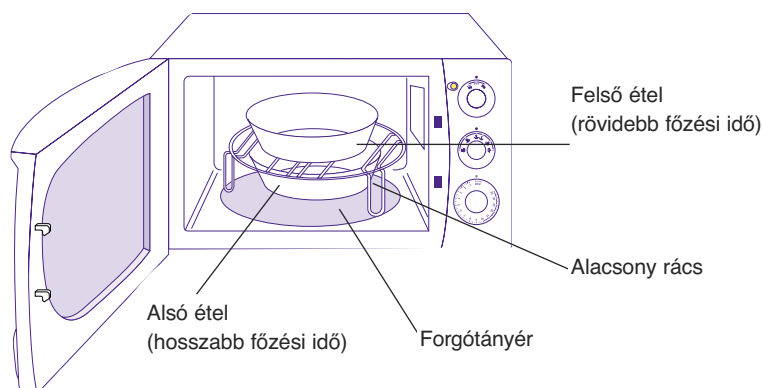
Az alábbi, egyszerű szabályok betartásával lehet egyszerre két ételt elkészíteni:

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

Mindig ellenőrizze a 79. oldalon található táblázatot.

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

- 2) MINDIG a TÁVOLSÁGTARTÓ 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 gr	Hőkezelés	Perc	Megjegyzés
• Darálthús	fent	500		24	Fordítsa meg a húst 15' elteltével.
• Darálthús	lent	500		24	A főzés végén hagyja állni 15 perct.
• Csirke darabolva	fent	500		28	A húsdarabokat válassza szét a kiolvasztás alatt. A
• Pörkölt	lent	500		28	főzés végén hagyja állni 15 perct.
• Karfiol	fent	450		26	A főzés végén hagyja állni 5-10 perct.
• Egész hal	lent	500		26	A főzés végén hagyja állni 5-10 perct.

Melegítési idő

Típus	Edény helye	Mennyiség gr	Hőkezelés	Perc	Megjegyzés
• Adag hús	fent	150		8	Fedje le az ételt átlátszó fóliával.
• Adag zöldség	lent	250		8	Fedje le az ételt átlátszó fóliával.
• Tányér lasagne	fent	500		11	Fedje le az ételt átlátszó fóliával.
• Tányér lasagne	lent	500		11	Fedje le az ételt átlátszó fóliával.
• Adag hús	fent	150		8	Fedje le az ételt átlátszó fóliával.
• Tányér lasagne	lent	500		10	Fedje le az ételt átlátszó fóliával.

Főzési idő

Típus	Edény helye	Mennyiség gr	Hőkezelés	Perc	Megjegyzés
• Burgonya	fent	500		24	Vágja egyforma darabokra és fedje le fóliával.
• Burgonya	lent	500		24	Vágja egyforma darabokra és fedje le fóliával.
• Répa	fent	500		20	Vágja egyforma darabokra és fedje le fóliával.
• Répa	lent	500		20	Vágja egyforma darabokra és fedje le fóliával.
• Darab hal	fent	400		15	Fedje le fóliával. 15' elteltével vegye ki a rácsot.
• Cukkini	lent	475		18	Hagyja egybe és fedje le fóliával.
• Egész hal	fent	200		13	Fedje le fóliával. 13' elteltével vegye ki a rácsot.
• Cukkini	lent	475		17	Hagyja egybe és fedje le fóliával.
• Egész hal	fent	200		13	Fedje le fóliával.
• Egész hal	lent	200		13	Fedje le fóliával.
• Burgonya	fent	500		24	Vágja egyforma darabokra és fedje le fóliával.
• Gulyás	lent	1500		48	24' elteltével vegye ki a rácsot. Keverje meg 2-3-szor.
• Ríz	fent	300		24	Fedje le fóliával és keverje meg 2-szer.
• Fejeskáposzta	lent	500		24	Hagyja egybe és fedje le fóliával.
• Borsó	fent	500		22	Fedje le fóliával.
• Brüsszeli káposzta	lent	500		22	Fedje le fóliával.



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 égnék oda a főzőedény falához.

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

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

AZ ÉTELEK KIOLVASZTÁSÁHOZ A "CSAK MIKROHULLÁM" FUNKCIÓT HASZNÁLJA

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



Kiolvasztási idő

Típus	Mennyiség	Hatásfok- állító	Időbeáll. (perc)	Megjegyzés	Állásidő (perc)
HÚS					
• Sültek (sertés, marha, borjú, stb.)	1 kg	*	25 - 28		20
• Bífsztek, rántothús, szelet	200 gr	"	6 - 8		5
• Pörkölt, gulyás	500 gr	"	14 - 16		10
• Darált	500 gr	"	11 - 13	(*)	15
• " " " "	250 gr	"	5 - 7		10
• Hamburger	200 gr	"	7 - 9		10
• Kolbász	300 gr	"	9 - 11		10
SZÁRNYASOK					
• Kacsa, pulyka	1,5 kg	"	35 - 40	Az állásidő elteltével meleg vízzel öblítse le az esetleges jeget.	20
• Egész csirke	1,5 kg	"	35 - 40		20
• Csirke darabolva	500 gr	"	14 - 16		10
• Csirkemell	300 gr	"	13 - 15		10
CSIRKEMELL					
• Padlizsán kockák	500 gr	"	16 - 19		5
• Paprika darabolva	500 gr	"	15 - 18		5
• Fejtett borsó	500 gr	"	12 - 15		5
• Articsóka belseje	300 gr	"	9 - 11		5
• Spárga darabolva	500 gr	"	14 - 16		5
• Zöldbab darabolva	500 gr	"	15 - 18	A kiolvasztás meggyorsítása érdekében párszor keverje meg.	5
• Egész brokkoli	500 gr	"	15 - 17		5
• Brüsszeli káposzta	500 gr	"	15 - 17		5
• Szeletelt répa	500 gr	"	14 - 16		5
• Karfiol rózsáira szedve	450 gr	"	13 - 15		5
• Vegyes zöldség	300 gr	"	8 - 10		5
• Spenót darabolva	300 gr	"	9 - 11		5
HAL					
• Filé	300 gr	"	9 - 11		7
• Szelet	400 gr	"	10 - 12		7
• Egész	500 gr	"	13 - 15		7
• Rák	400 gr	"	10 - 12		7
TEJTERMÉKEK/SAJTOK					
• Vaj	250 gr	"	5 - 7	Vegye le az alumíniumpapírt vagy a fémrészeket.	10
• Sajt	250 gr	"	6 - 8	Nem kell teljesen kiolvasztani. Tartsa be az állásidőt.	15
• Tejföl	200 ml	"	8 - 10	A tejfölt vegye ki a dobozából és tegye tányérba.	5
KENYÉR					
• 2 közepes zsemlye	150 gr	"	1 - 2	Közvetlenül a forgótányérra tegye	3
• 4 közepes zsemlye	300 gr	"	4 - 6		3
• Szeletelt kenyér	250 gr	"	4 - 6		3
• Teljesörlésű, szeletelt kenyér	250 gr	"	4 - 6		3
GYÜMÖLCS					
• Eper, szilva, cseresznye, ribizli, sárgabarack	500 gr	"	12 - 14	2-3-szor keverje meg	10
• Málna	300 gr	"	8 - 10	2-3-szor keverje meg	10
• Szeder	250 gr	"	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.

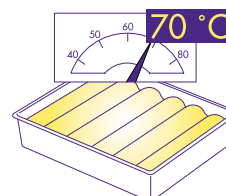
A beállított időtartam félidejében fordítsa meg a betett ételt. Az ételt közvetlenül a forgótányérra helyezze. Egyéb útmutatást - az IEC 705-ös normára vonatkozót is - a 2 oldalon lévő táblázatban talál.



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 sterilítása.
- 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	funkció	TELJESÍTMÉNY	DŐÁLLÍTÓ	Megjegyzés
ÉTELEK PUHÍTÁSA					
• csokoládé/máz • vaj	100 gr 50 -70 gr	MW "	 "	4 - 5 0.5-0.10	Tegye egy tányérba. A mázt egyszer keverje meg.
HŰTŐSZEKRÉNY HŐM. ÉTELEK (5/8°C) MELEGÍTÉSE 20/30°C-RA					
• joghurt • cumisüveg	125 gr 240 gr	" "	 "	0.15-0.20 0.30-0.35	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 felfelemelegítési időt. Ha tejport használnak, akkor jól keverjék el, mivel az el nem kevert tejpör begyulladhat. Csak sterilizált tejet használjanak fel.
HŰTŐSZEKRÉNY HŐM. ELŐFŐZÖTT ÉTELEK (KEZDŐ HŐM. 5 - 8°C) MELEGÍTÉSE KB. 70°C-IG					
• Csomag lasagne vagy töltött tészta	400 gr	"		4 - 6	Csomagon bármilyen, a kereskedelemben megvásárolható, előfőzött ételt értünk, melyet 70°C-ra kell felfelemelegíteni. 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.
• Csomag hús rizzsel és/vagy zöldséggel	400 gr	"	"	4 - 6	
• Csomag hal és/vagy rizs	300 gr	"	"	3 - 5	
• Tányér hús és/vagy zöldség	400 gr	"	"	5 - 7	Adagon bármilyen, a kereskedelemben megvásárolható, készített ételt értünk, melyet 70°C-ra kell felfelemelegíteni. 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 - 7	
• Tányér hal és/vagy rizs	300 gr	"	"	4 - 6	
MELEGÍTENDŐ/ELKÉSZÍTENDŐ FAGYASZTOTT ÉTELEK (KEZDŐ HŐM. -18°/-20°C) MELEGÍTÉSE KB. 70°C-IG					
• Csomag lasagne vagy töltött tészta	400 gr	"		6 - 8	Csomagon bármilyen, a kereskedelemben megvásárolható, előfőzött fagyasztott ételt értünk, melyet 70°C-ra kell felfelemelegíteni, közvetlenül a saját csomagolásában; ha ez a tartóedény fémet tartalmaz, akkor az ételt helyezze abba a tányérba, amelyből elfogyasztja és a melegítési időtartamot növelje pár perccel.
• Csomag hús rizzsel és/vagy zöldséggel	400 gr	"	"	5 - 7	
• Csomag hal és/vagy előfőzött zöldségek	300 gr	"	"	3 - 5	
• Csomag hal és/vagy nyers zöldségek	300 gr	"	"	8 - 10	A nyers étel vegye ki a csomagolásból, helyezze egy mikrosütéshez alkalmas edénybe és fedje le
• Adag hús és/vagy zöldségek	400 gr	"	"	6 - 8	Adagon bármilyen, előfőzött fagyasztott ételt értünk, melyet 70°C-ra kell felfelemelegíteni. A fagyasztott ételt helyezze abba a tányérba, amelyből elfogyasztja és egy másik, megfordított tányérral vagy pirex edénnyel fedje le. Ellenőrizze, hogy a közepe jól felfelemedett-e; ha lehetséges, keverje meg az ételt.
• Adag tészta, cannelloni vagy lasagne	400 gr	"	"	7 - 9	
• Adag hal és/vagy rizs	300 gr	"	"	4 - 6	
HŰTŐSZEKRÉNY HŐM. ITALOK (5°/8°C) MELEGÍTÉSE KB. 70°C-IG					
• 1 csésze víz	180 cc	"		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	"	"	1.30 - 2	
• 1 csésze kávé	100 cc	"	"	1.30 - 2	
• 1 tányér leves	300 cc	"	"	4 - 5	
SZOBAHŐMÉRSÉKLETŰ ITALOK (20°/30°C) MELEGÍTÉSE KB. 70°C-IG					
• 1 csésze víz	180 cc	"		1.30 - 2	A melegítés végeztével minden italt meg kell keverni a jó hőeloszlás érdekében. Tanácsos a levest egy megfordított tányérral lefedni.
• 1 csésze tej	150 cc	"	"	1 - 1.30	
• 1 csésze kávé	100 cc	"	"	1 - 1.30	
• 1 tányér leves	300 cc	"	"	3 - 4	



A SÜTÉSHEZ A "CSAK MIKROHULLÁM" FUNKCIÓT HASZNÁLJA

LEVESEK ÉS RÍZS

- A leveseknek általában kevesebb folyadékra van szükségük, mert a mikrohullámú sütőben a párolgás nagyon kismértékű. A sőt 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 határfokra és 12-15 percre állítja).

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

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 nyárson sülték készítéséhez használja a kombinált 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	Hatásfokbe- állító	Időbeáll. (perc)	Megjegyzés	Állásidő (perc)
HAL					
• Filé	300 gr		5 - 7	Fedje le fóliával	2
• Szelet	300 gr	“	7 - 9	Fedje le fóliával	2
• Egész	500 gr	“	8 - 10	Fedje le fóliával	2
• Egész	250 gr	“	5 - 7	Fedje le fóliával	2
• Darab	400 gr	“	7 - 9	Fedje le fóliával	2
• Rák	500 gr	“	7 - 9	Fedje le fóliával	2
ZÖLDSÉG					
• Spárga	500 gr		9 - 10	Vágja 2 cm-es darabokra.	4
• Articsóka	300 gr	“	11 - 12	Jobb az articsóka hűsős alját használni.	4
• Zöldbab	500 gr	“	11 - 12	Vágja darabokra.	4
• Brokkoli	500 gr	“	7 - 8	Szedje rózsára.	4
• Brüsszeli káposzta	500 gr	“	7 - 8	Hagyja egészbe .	4
• Fejeskáposzta	500 gr	“	7 - 8	Vágja csíkokra.	4
• Vörös káposzta	500 gr	“	7 - 8	Vágja csíkokra.	4
• Répa	500 gr	“	9 - 10	Vágja egyforma darabokra	4
• Karfiol	500 gr	“	11 - 12	Szedje rózsára .	4
• Zellerszár	500 gr	“	7 - 8	Szedje szét.	4
• Padlizsán	500 gr	“	6 - 7	Vágja kockára.	4
• Póréhagyma	500 gr	“	6 - 7	Vágja csíkokra.	4
• Sampinyongomba	500 gr	“	6 - 7	Hagyja egészbe.	4
				Nem kell hozzá víz.	4
• Hagyma	250 gr	“	5 - 6	Egyforma nagyságúak, egészben. Nem kell hozzá víz.	4
• Spenót	300 gr	“	6 - 7	Fedje le, miután megmosta és lecsöpögtette	4
• Borsó	500 gr	“	10 - 11		4
• Édeskömény	500 gr	“	12 - 13	Vágja negyedbe.	4
• Paprika	500 gr	“	9 - 10	Vágja darabokra .	4
• Burgonya	500 gr	“	8 - 9	Vágja egyforma darabokra	4
• Cukkini	500 gr	“	7 - 8	Szeletelje fel.	4
HÚS					
• Gulyás	1,5 kg	“	35 - 40	Fedő nélkül készítse és 2- 3-szor keverje.	10
• Csirkemell	500 gr		13 - 15	Féldőben fordítsa meg.	3
• Egybesülthús	900 gr	“	19 - 21	(*)	5

N.B: A táblázatban feltüntetett főzési idő tájékoztató jellegű és a súlytól, az étel kezdeti hőmérsékletétől és a zöldségek esetében állaguktól és szerkezetüktől is függ.

(*) 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.

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	Hatásfok-beállító	Időbeállító (perc)	Állásidő (perc)	Megjegyzések és tanácsok
Diótorta (700 gr)		15 - 17	5	Bármilyen krémmel töltheti
Bécsi torta (850 gr)	"	19 - 21	5	Lekvárral töltheti
Ananásztorta (800 gr)	"	17 - 19	5	Az ananász szeleteket a tepszi aljára teheti, vagy darabokban belekeverheti a tésztába
Almatorta (1000 gr)	"	19 - 21	5	Az almával a tetejét dekorálja
Kávétorta (750 gr)	"	15 - 17	5	Kitűnő krémmel töltve
Tojáskrém		2 - 4	3	Habverővel keverje félpercenként
Sült körte (300 gr)		4 - 6	3	A körtét vágja negyedbe
Sült körte (300 gr)	"	5 - 7	3	Az almát szeletelje fel
Egg custard (750 gr)	"	15 - 17	5	Ez az útmutatás alkalmas a főzési tesztek IEC 705-ös norma, 17.3 par., A valamint B teszt szerinti elvégzéséhez. Egyéb útmutatást - az IEC 705-ös norma szerinti egyéb teljesítménytesztokra vonatkozót is - a 2 oldalon lévő táblázatban talál.
Sponge cake (475 gr)	"	5 - 7	5	

KOMBINÁLT MIKROHULLÁM + GRILL” FUNKCIÓ



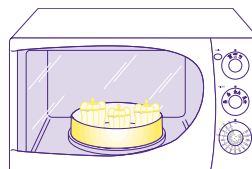
Ez a funkció alkalmas az alábbiakhoz:

- Mindenfajta sült, szárnyas, nyársonsült, burgonya elkészítése88 oldal
- Ételek bamítása (Pl. lasagne, pirított zöldség, rövidtészta).88 oldal

A SÜTŐ HASZNÁLATA “MIKROHULLÁM+GRILL” FUNKCIÓVAL

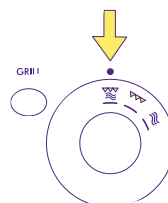
1

Tegye az ételt egy mikroedénybe és ezt helyezze a forgótányérra.



2

A programválasztót forgassa a  fokozatra.

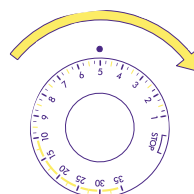


3

A mikrohullám hatásfokbeállítót állítsa a kívánt hatásfokra.

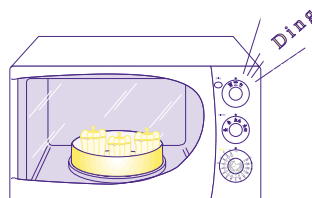
4

Az időbeállítót forgassa a kívánt időre.
A grill fényjelző kigyullad.



5

A beállított időtartam leteltével egy hangjel jelzi, hogy a sütés befejeződött.
A grill fényjelző kialszik a sütés végeztével.





A SÜTÉSHEZ A "KOMBINÁLT MIKROHULLÁM+GRILL" FUNKCIÓT HASZNÁLJA

Ez a funkció ideális mindazon ételek elkészítéséhez, melyeket meg kell egy kicsit "pirítani", vagy melyeknek egy kis színt kell kapniuk. Az alábbiakat vegye figyelembe:

- Ne tegyen hozzá zsiradékot általában (**adjon hozzá 1/2 pohár vizet, hogy a hús puha maradjon**).
- A sülteket és a nagy darab húsokat féldőben fordítsa meg.
- Ha az elkészítés alatt az étel felülete eléggé megpirult még mielőtt letelt volna a beállított időtartam, a programválasztót forgassa a fokozatra, így az étel belsejének főzését mikrohullámon fejezi be. A sütő ajtajának kinyitásával ellenőrizheti az ételt. Az ajtó kinyitása által megszakad a mikrohullám működése, **de a grill továbbra is működik!** A főzés folytatódik, ha becsukja az ajtót.
- Ha grillel kombinálva főz, soha nem kell előmelegíteni a sütőt és nem szabad azt étel nélkül bekapcsolni.

Főzési idő

Típus	Mennyiség	Hatásfokbe- állító	Program- választó	Időbeállító (perc)	Megjegyzés	Állásidő (perc)
• Lasagne	1100 gr			11 + csak mikrohullám	Nyers tésztával elért idő. Ha a tészta előfőzött, akkor -vegyes főzéssel- főzzék a kívánt pirítás (szín) eléréséig.	5
• Gríznokkedli	600 gr	"	"	14	Ne tegye túlságosan egymásra.	5
• Pirított rövidteszta	1500 gr	"	"	11	A tésztát külön ki kell előbb főzni.	5
• Besameles karfiol	1000 gr	"	"	18	500 gr karfiollal elért idő. Abban az esetben ha a karfiol előfőzött akkor vegyes főzéssel főzzék a kívánt pirítás (szín) eléréséig.	5
• Pirított paradicsom	800 gr		"	20	Tanácsos egyforma nagyságúakat használni.	5
• Töltött paprika	1400 gr		"	20	Tanácsos rövid, szélesek használni.	5
• Rakott padlizsán	1300 gr		"	14	A padlizsánt előbb ki lehet rántani, vagy grillezni.	5
• Sült krumpli	750 gr		"	30	2-3-szor keverje meg.	5
• Pirított krumpli	1100 gr		"	23	(*)	5
• Sülte (disznó, marha)	1000 gr		"	55	Hagyon rája egy kis zsiradékot, hogy megszáradjon. Fordítsa meg 35-40 múlva.	10
• Egybesülthús Ez az útmutatás nem az IEC 705-ös norma C tesztiére vonatkozik, melyet a 2 oldalon lévő táblázatban talál meg.	800 gr		"	20	Keverjen össze 500 gr. darált marhahúst tojással, sonkával, zsemlemorzsával, stb. Fordítsa meg féldőben.	10
• Egész csirke	1200 gr		"	40	(**)	10
• Nyársoncsülte	600 gr		"	20	Fordítsa meg féldőben.	10
• Bárány	1000 gr	"	"	40	Fordítsa meg féldőben.	"
• Pulyka (darabolva)	1000 gr	"	"	45	Fordítsa meg féldőben.	"
• Kacsa	1500 gr	"	"	50	Fordítsa meg féldőben.	"

(*) 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 féldőben. 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.

C S A K G R I L L F U N K C I Ó



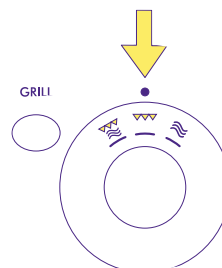
Ez a funkció alkalmas az alábbiakhoz:

- Mindenfajta hagyományos grillezés, például:
hamburger, karaj, virsli, pirított kenyér, stb. 90 oldal

A SÜTŐ HASZNÁLATA “CSAK GRILL” FUNKCIÓVAL

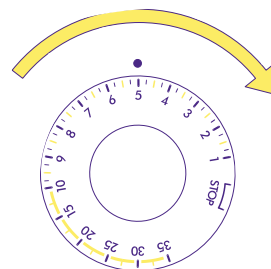
1

A grillt az alábbi módon melegítse elő: forgassa a programválasztót a ▼▼▼ fokozatra.



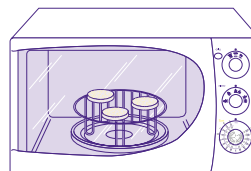
2

Állítsa be az előmelegítéshez a kívánt időtartamot az időbeállító óramutató járásával megegyező irányba való elforgatásával. A grill fényjelzője kigyullad. Az ajtónak zárva kell lennie.



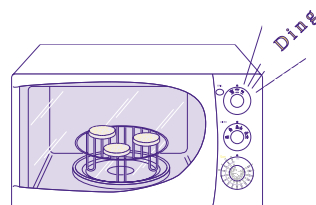
3

Körülbelül 5-8 perc elteltével tegye az ételt a rácsra és az egészet helyezze a forgótányérra, mely a főzés alatt felfogja a kifröccsenő zsiradékot. Állítsa be a kívánt időtartamot az időbeállító óramutató járásával megegyező irányba való elforgatásával.



4

A beállított idő elteltével egy hangjel jelzi, hogy a főzés befejeződött. **N.B.:** A fényjelzés kialszik a főzés befejeztével.





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 működése nem szakad meg: vigyázzon és használjon mindig fogókesztyűt. Az ajtót ne felejtse el becsukni az ellenőrzés után.

Főzési idő

Típus	Mennyiség	Program-választó	Időbeáll. (perc)	Megjegyzés
• Borjú- vagy disznókaraj	3	▼▼▼	22 - 25	15 perc után fordítsa meg.
• Kolbász	3	“	15 - 18	Mindig szurkálja meg. Ha nagy, tanácsos kettévágni. 9 perc után fordítsa meg.
• Hamburger	3	“	14 - 17	8 perc után fordítsa meg.
• Paprika	1	“	13 - 16	Vágja négyfelé. 8 perc után fordítsa meg.
• Padlizsán	4 szelet	“	13 - 16	1 cm-es szeletek. 8 perc után fordítsa meg.
• Cukkini	6 szelet	“	12 - 15	1 cm-es szeletek. 8 perc után fordítsa meg.
• Pirított kenyér	4 szelet	“	4	Vágja le a héját. 2 perc után fordítsa meg.

KARBANTARTÁS ÉS TISZTÍTÁS

Minden karbantartási és tisztítási művelet előtt kapcsolja le a készüléket a hálózatról és várja meg, hogy a készülék lehűljön.

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). A készülék külső felületének tisztításához ne használjanak dörzsölőmosószer, dörzsölő eszközt, vagy hegyes fémeszközöket. Ezenkívül, amikor a sütő külsejét tisztítja, vigyázzon, hogy a **víz vagy a folyékony mosószer ne folyjon be a készülék tetején levő levegő- és gőzkivezető résekben. Ne használjon ammóniumot tartalmazó tisztítószert.**

Nem szabad alkoholt vagy dörzshatású szereket használni az ajtó felületének tisztításához.

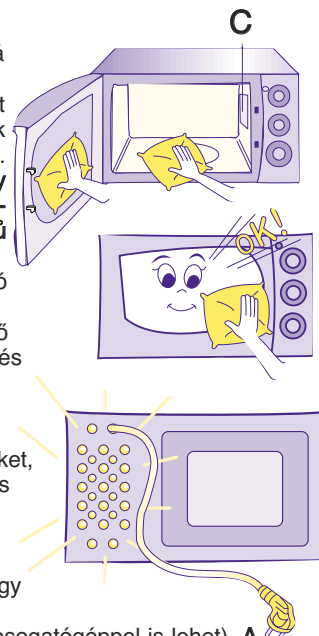
A tökéletes záródás érdekében tartsa mindig tisztán az ajtó belső lapját és ne hagyjon szennyeződést vagy ételmaradékot a sütőtest és az ajtó között.

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 (G) és a tartóját (H), 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 fellemelegítette; a hőmérsékletkülönbség miatt eltörhet.**

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



Ha valami nem működne...

Ha meghibásodna a készülék, forduljon a gyártó által Meghatalmazott Vevőszolgálathoz. 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) - A kezelőgombok nincsenek 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
Scintille all'interno del forno	- Ne kapcsolja be üresen a sütőt a "csak mikrohullám", vagy "kombinált" üzemmódban - Ne használjon se fémtartókat, se fémkapcsokat tartalmazó zacskókat, vagy csomagolást
Il cibo non si riscalda sufficientemente	- Állítsa be a megfelelő sütési módot vagy növelje meg a sütés idejét - Az étel nem engedett fel teljesen az elkészítés előtt
Il cibo si brucia	Állítsa be a megfelelő főzési módot, vagy csökkentse le az elkészítési időt
Il cibo non si cuoce uniformemente	- Az elkészítés alatt keverje az ételt. Ne felejtse el, hogy az étel jobb lesz, ha egyforma darabokra vágta. - A forgótányér megakadt.

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