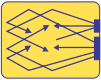
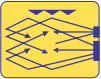
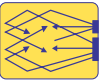


## # HOGYAN LEHET A LEGJOBB EREDMÉNYT ELÉRNI A SÜTŐVEL

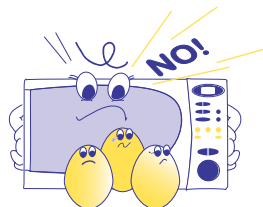
| Mit akarok tenni?                                                                         | Melyik funkciót /hatásfokot választom?                                            | Használati utasítás oldal                                                                           | Memorizált oldal |                                                                                                               |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| • Étél melegen tartása                                                                    | <b>Csak mikrohullám</b>                                                           | Hat. <b>1</b><br>(125 W)                                                                            | 94<br>95         |                                                                                                               |
| • Kiolvasztás                                                                             | <b>Csak mikrohullám</b>                                                           | Hat. Defrost<br>⌘                                                                                   | 92               | 93                                                                                                            |
| • Csokoládé/máz megpuhítása                                                               | <b>Csak mikrohullám</b>                                                           | Hat. <b>2</b><br>(250 W)                                                                            | 94               | 96<br>99                                                                                                      |
| • Vaj és sajt megolvasztása                                                               |                                                                                   | Hat. <b>3</b><br>(425 W)                                                                            | 95<br>99         |                                                                                                               |
| • Édesség sütése                                                                          |                                                                                   |                                                                                                     |                  |                                                                                                               |
|                                                                                           |                                                                                   |                                                                                                     |                  | <br>MIKRO-HULLÁM           |
| • Pörkölt, csirkemell készítése                                                           | <b>Csak mikrohullám</b>                                                           | Hat. <b>4</b><br>(625 W)                                                                            | 94<br>99         | 100                                                                                                           |
| • Gyümölcs, zöldség, rizs, leves, hal készítése                                           | <b>Csak mikrohullám</b>                                                           | Hat. <b>5</b><br>(850 W)                                                                            | 94<br>97<br>95   | 98<br>96                                                                                                      |
| • Kész- vagy fagyasztott étel melegítése                                                  |                                                                                   |                                                                                                     |                  |                                                                                                               |
| • Egyszerre két szinten történő kiolvasztás, melegítés, sütés                             | <b>Csak mikrohullámon ALACSONY TÁVOLSÁGTARTÓ RÁCCSAL (Nincs minden modellben)</b> |                                                                                                     | 90               | 91                                                                                                            |
|                                                                                           |                                                                                   |                                                                                                     |                  | <br>MIKRO-HULLÁM         |
| • Sültek, szárnyasok, nyársonsültek, burgonya gyors elkészítése                           | <b>Kombinált mikrohullám + grill</b>                                              |                                                                                                     | 100<br>101       | 101                                                                                                           |
| • Ételek pirítása (pl. lasagne, pirított zöldség, rövidtészta)                            |                                                                                   |                                                                                                     |                  |                                                                                                               |
|                                                                                           |                                                                                   |                                                                                                     |                  | <br>MIKRO-HULLÁM + GRILL |
| • Hamburger, karaj, virsli, kolbász, pirított kenyér hagyományos módon történő grillezése | <b>Csak grill</b>                                                                 |                                                                                                     | 102<br>103       | 103                                                                                                           |
|                                                                                           |                                                                                   |                                                                                                     |                  | <br>GRILL                |
| • Pattogatott kukorica készítése                                                          |                                                                                   |  Pop Corn        | 106              | 105                                                                                                           |
| • FAGYASZTOTT KÉSZ PIZZA melegítése fagyasztott előfőzött ételek felmelegítése            | <b>“Quick menu” előre betáplált funkciói</b>                                      |  Pizza ***       | 106              | 105                                                                                                           |
| • Burgonya készítése                                                                      |                                                                                   |  Jacket Potatoes | 106              | 105                                                                                                           |
| • Italok/folyadékok melegítése                                                            |                                                                                   |  Beverages       | 106              | 105                                                                                                           |
| • Hűtőszekrény hőmérsékletű készételek melegítése                                         |                                                                                   |  Ready Meals     | 106              | 105                                                                                                           |
|                                                                                           |                                                                                   |                                                                                                     |                  | <br>MIKRO-HULLÁM         |

## 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.

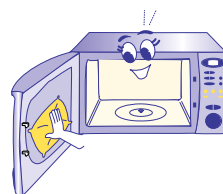
- 2) FIGYELEM: kiképzés nélkül nagyon veszélyes, ha valaki olyan karbantartási, illetve javítási munkát végez, ami miatt le kell szerelni a mikrohullám elleni védőelemeket.



- 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 egyszerűhasználatos 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 műanyagkanal, vagy egy üvegpálcát. Minden esetre, vigyázza nyúljon az edényhez.

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

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

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

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



## 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

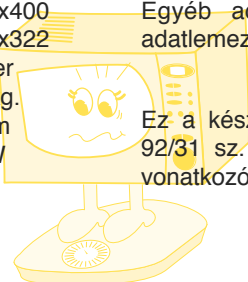
31 cm

Sütő égője

25 W

Egyéb adatokat a sütő hátlapján levő adatlemezről tudhat meg.

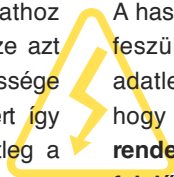
Ez a készülék megfelel az EU 89/336 és 92/31 sz. Elektromágneses Alkalmasságra vonatkozó irányelvének.



## E L E K T R O M O S B E K Ö T É S

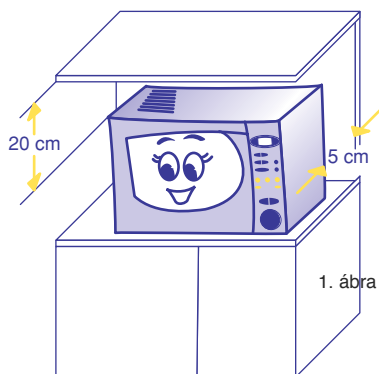
Csak legalább 16A erősségű aljzathoz csatlakoztassa a készüléket. Ellenőrizze azt is, hogy a lakás főkapcsolójának erőssége legalább 16 A erősségű legyen, mert így elkerüli, hogy használat közben esetleg a sütő működése megszakadjon.

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.**

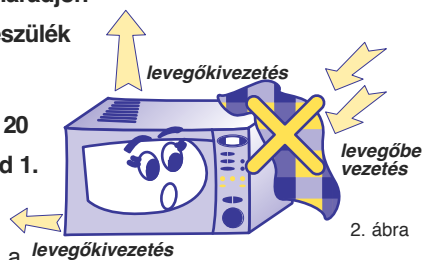


## B E Á L L Í T Á S

- 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.



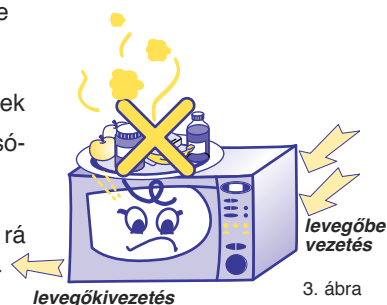
- 5) Miután a készüléket a munkafelületre tette, ellenőrizze, hogy maradjon kb. 5 cm-es tér a készülék oldala és hátlapja, valamint 20 cm a sütő felett (lásd 1. ábra).



- 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 köralakú vályat közepébe és tegye rá a forgótányért (G). A tengely (D) helye a forgótányér közepében 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 helyezték 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 adatlemezén feltüntettük a MICRO OUTPUT feliratnál.



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 használatkor lesz nagyon hasznos.

## KEZELŐGOMBOK LEÍRÁSA ÉS HASZNÁLATA

### 1. Kijelző

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

### 2. "Grill" gomb:

**sütés csak grillel**  
Ezt a gombot nyomja meg, ha grillezni kívánja az ételt.

### 3. "Combi" gomb:

**sütés csak grillel**  
Ezt a gombot nyomja meg, ha a kombinált mikrohullám + grill sülést kívánja beállítani.

### 4. "Micro" gomb:

**sütés csak mikrohullámmal**  
Ezt a gombot nyomja meg, ha az ételt sütni, vagy kiolvasztani akarja.

### 5. "Defrost" gomb:

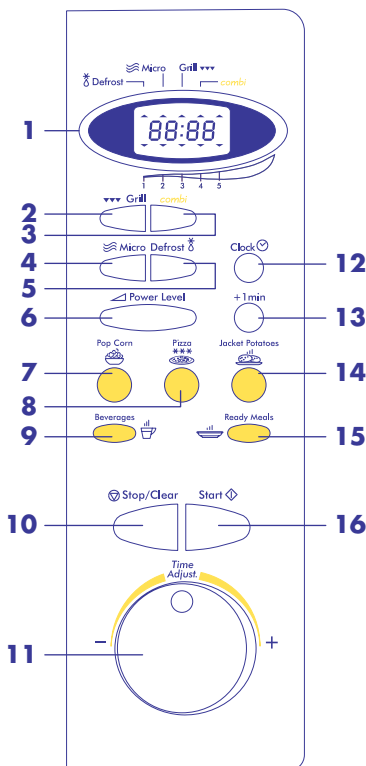
automatikus kiolvasztás  
Ezt a gombot nyomja meg, ha kiolvasztani akarja az ételt.

### 6. "Power level" gomb:

Mikrohullám hatások  
Ezt a gombot nyomja meg, ha a hatásokat kívánja beállítani.

A mikrohullám az alábbi teljesítményértékeken üzemeltethető:

- 1 - 125 W
- 2 - 250 W
- 3 - 425 W
- 4 - 625 W
- 5 - 850 W



### 7-8-9-14-15:

**"Quick menu"** gombok  
Nyomja meg a gombok egyikét, ha Pattogatott kukoricát, Héjában sült krumplit, Meleg italokat, Készételeket, Kész fagyasztott pizzát kíván készíteni, fagyasztott előfőzött ételek

### 10. "Stop/Clear" gomb

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

### 11. Időbeállító tárcsa "Time Adjust":

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

### 12. "Clock" gomb:

**Óra beállítása**  
Nyomja meg ezt a gombot, ha a pontos időt kívánja beállítani és a sütő működése közben meg akarja jeleníteni az órát.

### 13. "+ 1 min" gomb

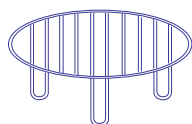
Nyomja meg ezt a gombot, ha automatikusan és 1 percre a mikrohullámmal maximális teljesítménnyel kíván sütni. A gomb minden további megnyomása az időt 30 másodpercig megnöveli, maximum 6 percre.

### 16. "Start" gomb:

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

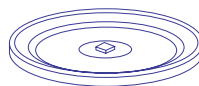
## TARTOZÉKOK

### RÁCS



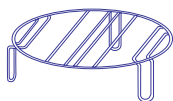
**Csak grill funkció**  
Mindenfajta grillezéshez.

### FORGÓTÁNYÉR



A forgótányért **minden funkcióval** használni kell.

### ALACSONY RÁCS



### CSAK NÉHÁNY MODELLEHEZ

#### Csak mikrohullám funkció

Mindenféle étel elkészítésénél, amikor EGYSZERRE két szinten főz (Például: nagy mennyiségű vagy különböző étel).  
Lásd használati utasítás 90. oldal

## M I K R O E D É N Y E K

A "csak mikrohullám" és "mikrohullámmal kombinált" funkciókban 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 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.

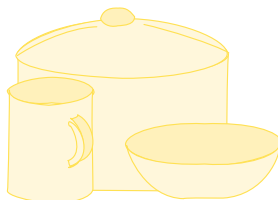
**A mikrohullámú sütéshez nem felelnek meg a fém-, fa-, nád- és kristályedények.**

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 tálat, 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     | M anyag     | Papír vagy laton* | Fém-edény   |
|--------------------------------------|-------------|-------------|--------------|-------------|-------------|-------------|-------------------|-------------|
| <b>Csak mikrohullám</b>              | <b>IGEN</b> | <b>IGEN</b> | <b>IGEN</b>  | <b>IGEN</b> | <b>NEM</b>  | <b>IGEN</b> | <b>IGEN</b>       | <b>NEM</b>  |
| <b>Kombinált mikrohullám + grill</b> | <b>NEM</b>  | <b>IGEN</b> | <b>IGEN</b>  | <b>IGEN</b> | <b>NEM</b>  | <b>NEM</b>  | <b>NEM</b>        | <b>NEM</b>  |
| <b>Csak grill</b>                    | <b>NEM</b>  | <b>IGEN</b> | <b>IGEN</b>  | <b>IGEN</b> | <b>IGEN</b> | <b>NEM</b>  | <b>NEM</b>        | <b>IGEN</b> |

\* Ha az idő túl hosszú, t z 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 a tartóra, ezért

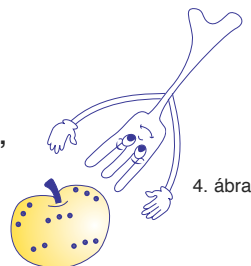
csak kevés (vagy egyes esetekben semmi) zsiradékot kell használni a sütés alatt.

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

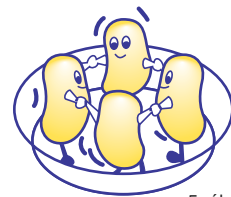
Ezenkívül, a hagyományos módszerekkel szemben, a főzés alacsonyabb hőmérsékleten történik, így az ételek kevesebb vizet vesztenek és jobban megőrzik a tápanyagokat és az ízeket.

### A mikrohullámú sütés alapszabályai

- 1) 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": **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 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, **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 egyszer en 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

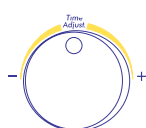
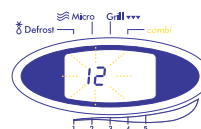
### HOGYAN KELL BEÁLLÍTANI AZ ÓRÁT

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

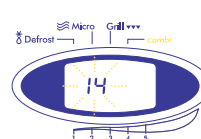
A pontos idő beállítását az alábbi módon végezze el:



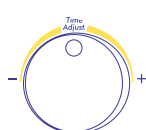
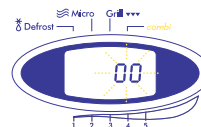
1. Nyomja meg a **“Clock”** (12) gombot .  
(A kijelzőn az órát jelző számjegyek villognak).



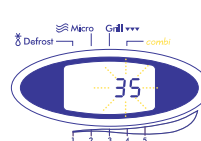
2. Állítsa be a kívánt órát az időbeállító tárcsa elforgatásával **“Time Adjust”** (11). (A kijelzőn az órát jelző számjegyek villognak).



3. Ismét nyomja meg a **“Clock”** (12) gombot .  
(A kijelzőn az óra eltűnik és a percek jelző számjegyek fognak villogni).



4. Állítsa be a kívánt percet az időbeállító tárcsa elforgatásával **“Time Adjust”** (11). (A kijelzőn a percek jelző számjegyek villognak).



5. Ismét nyomja meg a **“Clock”** (12) 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”** (12) gomb megnyomásával (a pontos idő 3 másodpercig látható).



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

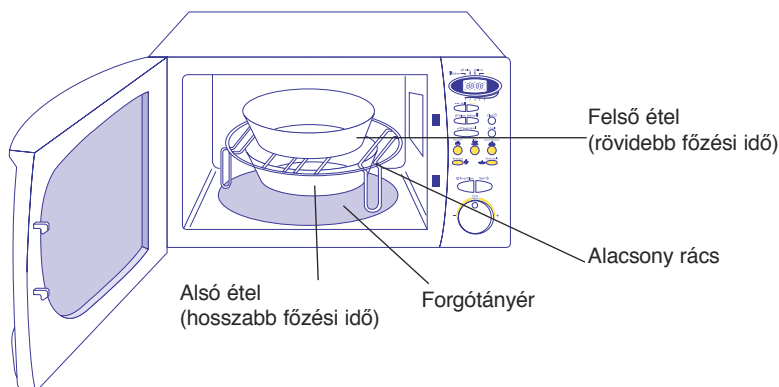
Az alacsony távolságtartó rács használatával egyszerre tud kiolvasztani, melegíteni vagy elkészíteni különböző ételeket a “csak mikrohullám” funkcióval, ha ezeket két szintre teszi. A mikrohullám kettős kibocsátású, különleges megoldása az energiaeloszlás optimalizálását teszi lehetővé.

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 91 oldalon található táblázatot.

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

- 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 | Hatásfokb e-állító | Perc | Megjegyzés                                          |
|--------------------|-------------|--------------|--------------------|------|-----------------------------------------------------|
| • Darálthús        | fent        | 500          | *                  | 22   | Fordítsa meg a húst 15' elteltével.                 |
| • Darálthús        | lent        | 500          | *                  | 22   | A főzés végén hagyja állni 15 perct.                |
| • Csirke darabolva | fent        | 500          | *                  | 26   | A húsdarabokat válassza szét a kiolvasztás alatt. A |
| • Pörkölt          | lent        | 500          | *                  | 26   | főzés végén hagyja állni 15 perct.                  |
| • Karfiol          | fent        | 450          | *                  | 24   | A főzés végén hagyja állni 5-10 perct.              |
| • Egész hal        | sotó        | 500          | *                  | 24   | A főzés végén hagyja állni 5-10 perct.              |

### Melegítési idő

| Típus            | Edény helye | Mennyiség gr | Hatásfokb e-állító | Perc | Megjegyzés                           |
|------------------|-------------|--------------|--------------------|------|--------------------------------------|
| • Adag hús       | fent        | 150          | 5                  | 8    | Fedje le az ételt átlátszó fóliával. |
| • Adag zöldség   | lent        | 250          | 5                  | 8    | Fedje le az ételt átlátszó fóliával. |
| • Tányér lasagne | fent        | 500          | 5                  | 11   | Fedje le az ételt átlátszó fóliával. |
| • Tányér lasagne | lent        | 500          | 5                  | 11   | Fedje le az ételt átlátszó fóliával. |
| • Adag hús       | fent        | 150          | 5                  | 8    | Fedje le az ételt átlátszó fóliával. |
| • Tányér lasagne | lent        | 500          | 5                  | 10   | Fedje le az ételt átlátszó fóliával. |

### Főzési idő

| Típus                | Edény helye | Mennyiség gr | Hatásfokb e-állító | Perc | Megjegyzés                                              |
|----------------------|-------------|--------------|--------------------|------|---------------------------------------------------------|
| • Burgonya           | fent        | 500          | 5                  | 24   | Vágja egyforma darabokra és fedje le fóliával.          |
| • Burgonya           | lent        | 500          | 5                  | 24   | Vágja egyforma darabokra és fedje le fóliával.          |
| • Répa               | fent        | 500          | 5                  | 20   | Vágja egyforma darabokra és fedje le fóliával.          |
| • Répa               | lent        | 500          | 5                  | 20   | Vágja egyforma darabokra és fedje le fóliával.          |
| • Darab hal          | fent        | 400          | 5                  | 15   | Fedje le fóliával. 15' elteltével vegye ki a rácsot.    |
| • Cukkini            | lent        | 475          | 5                  | 18   | Hagyja egybe és fedje le fóliával.                      |
| • Egész hal          | fent        | 200          | 5                  | 13   | Fedje le fóliával. 13' elteltével vegye ki a rácsot.    |
| • Cukkini            | lent        | 475          | 5                  | 17   | Hagyja egybe és fedje le fóliával.                      |
| • Egész hal          | fent        | 200          | 5                  | 13   | Fedje le fóliával.                                      |
| • Egész hal          | lent        | 200          | 5                  | 13   | Fedje le fóliával.                                      |
| • Burgonya           | fent        | 500          | 5                  | 24   | Vágja egyforma darabokra és fedje le fóliával.          |
| • Gulyás             | lent        | 1500         | 5                  | 48   | 24' elteltével vegye ki a rácsot. Keverje meg 2-3-szor. |
| • Ríz                | fent        | 300          | 5                  | 24   | Fedje le fóliával és keverje meg 2-szer.                |
| • Fejeskáposzta      | lent        | 500          | 5                  | 24   | Hagyja egybe és fedje le fóliával.                      |
| • Borsó              | fent        | 500          | 5                  | 22   | Fedje le fóliával.                                      |
| • Brüsszeli káposzta | lent        | 500          | 5                  | 22   | Fedje le fóliával.                                      |



## “CSAK MIKROHULLÁM” FUNKCIÓ

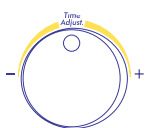
Ez a funkció megfelel az alábbiakhoz :

- Kiolvasztás. ....92. oldal
- Ételek melegen tartása ....95. oldal
- Melegítés ....95. oldal
- Pörkölt, fehér húsok, gyümölcs, zöldség, rizs, leves, hal készítése ....97. oldal

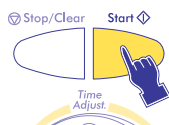
### HOGYAN KELL BEPROGRAMOZNI AZ AUTOMATIKUS



1. Nyomja meg a **“Defrost”** (5) gombot.  
(A kijelzőn villogva megjelenik 0:00 és a kiolvasztás funkció fényjelzője kigyullad balra fenn).



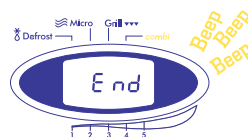
2. Az időbeállító tárcsa **“Time Adjust”** (11) elforgatásával állítsa be a kívánt időt.  
(A kijelző villog).



3. Nyomja meg a **“Start”** (16) gombot.  
(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 visszaszámlálását 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 (10);
  - ha a sütő működik, akkor 2-szer nyomja meg a **“Stop/Clear”** gombot (10);
  - ha a sütő ki van kapcsolva és az ajtó zárva van, akkor 1-szer nyomja meg a **“Stop/Clear”** gombot (10).

### 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 | Beállítandó idő<br>(perc) | Megjegyzés                                                         | Állásidő<br>(perc) |
|--------------------------------------------------|-----------|---------------------------|--------------------------------------------------------------------|--------------------|
| <b>HÚS</b>                                       |           |                           |                                                                    |                    |
| • Sültek (sertés, marha, borjú, stb.)            | 1 kg      | 21 - 23                   |                                                                    | 20                 |
| • Bifsztek, rántothús, szelet                    | 200 gr    | 5 - 7                     |                                                                    | 5                  |
| • Pörkölt, gulyás                                | 500 gr    | 12 - 14                   |                                                                    | 10                 |
| • Darált                                         | 500 gr    | 10 - 12                   | (*)                                                                | 15                 |
| • „                                              | 250 gr    | 6 - 8                     |                                                                    | 10                 |
| • Hamburger                                      | 200 gr    | 6 - 8                     |                                                                    | 10                 |
| • Kolbász                                        | 300 gr    | 8 - 10                    |                                                                    | 10                 |
| <b>SZÁRNYASOK</b>                                |           |                           |                                                                    |                    |
| • Kacsa, pulyka                                  | 1,5 kg    | 27 - 29                   | Az állásidő elteltével meleg vízzel öblítse le az esetleges jeget. | 20                 |
| • Egész csirke                                   | 1,5 kg    | 27 - 29                   |                                                                    | 20                 |
| • Csirke darabolva                               | 500 gr    | 12 - 14                   |                                                                    | 10                 |
| • Csirkemell                                     | 300 gr    | 10 - 12                   |                                                                    | 10                 |
| <b>CSIRKEMELL</b>                                |           |                           |                                                                    |                    |
| • Padlizsán kockák                               | 500 gr    | 15 - 17                   |                                                                    | 5                  |
| • Paprika darabolva                              | 500 gr    | 14 - 16                   |                                                                    | 5                  |
| • Fejtett borsó                                  | 500 gr    | 11 - 13                   |                                                                    | 5                  |
| • Articsóka belseje                              | 300 gr    | 8 - 10                    |                                                                    | 5                  |
| • Spárga darabolva                               | 500 gr    | 12 - 14                   |                                                                    | 5                  |
| • Zöldbab darabolva                              | 500 gr    | 14 - 16                   | A kiolvasztás meggyorsítása érdekében párszor keverje meg.         | 5                  |
| • Egész brokkoli                                 | 500 gr    | 13 - 15                   |                                                                    | 5                  |
| • Brüsszeli káposzta                             | 500 gr    | 13 - 15                   |                                                                    | 5                  |
| • Szeletelt répa                                 | 500 gr    | 12 - 14                   |                                                                    | 5                  |
| • Karfiol rózsáira szedve                        | 450 gr    | 11 - 13                   |                                                                    | 5                  |
| • Vegyes zöldség                                 | 300 gr    | 7 - 9                     |                                                                    | 5                  |
| • Spenót darabolva                               | 300 gr    | 8 - 10                    |                                                                    | 5                  |
| <b>HAL</b>                                       |           |                           |                                                                    |                    |
| • Filé                                           | 300 gr    | 8 - 10                    |                                                                    | 7                  |
| • Szelet                                         | 400 gr    | 9 - 11                    |                                                                    | 7                  |
| • Egész                                          | 500 gr    | 11 - 13                   |                                                                    | 7                  |
| • Rák                                            | 400 gr    | 9 - 11                    |                                                                    | 7                  |
| <b>TEJTERMÉKEK/SAJTOK</b>                        |           |                           |                                                                    |                    |
| • 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                  |
| <b>KENYÉR</b>                                    |           |                           |                                                                    |                    |
| • 2 közepes zsemlye                              | 150 gr    | 1 - 3                     | Közvetlenül a forgótányérra tegye                                  | 3                  |
| • 4 közepes zsemlye                              | 300 gr    | 3 - 5                     |                                                                    | 3                  |
| • Szeletelt kenyér                               | 250 gr    | 3 - 5                     |                                                                    | 3                  |
| • Teljesőrlésű, szeletelt kenyér                 | 250 gr    | 3 - 5                     |                                                                    | 3                  |
| <b>GYÜMÖLCS</b>                                  |           |                           |                                                                    |                    |
| • Eper, szilva, cseresznye, ribizli, sárgabarack | 500 gr    | 9 - 11                    | 2-3-szor keverje meg                                               | 10                 |
| • Málna                                          | 300 gr    | 6 - 8                     | 2-3-szor keverje meg                                               | 10                 |
| • Szeder                                         | 250 gr    | 4 - 6                     | 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.

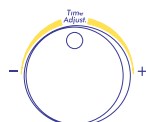
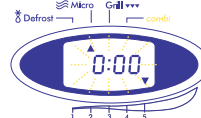
A beállított időtartam félidejében fordítsa meg a betett ételt. Az ételt közvetlenül a forgótányérra helyezze. Egyéb útmutatást - az IEC 705-ös normára vonatkozót is - a 2 oldalon lévő táblázatban talál.



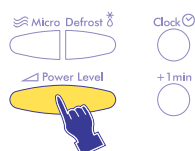
## HOGYAN KELL BEPROGRAMOZNI A SÜTŐT AZ ÉTELEK MELEGEN TARTÁSÁHOZ, MELEGÍTÉSÉHEZ, ELKÉSZÍTÉSÉHEZ



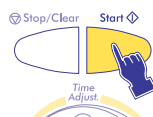
1. Nyomja meg a **“Micro”** (4) gombot.  
(A kijelzőn 0:00 villog és kigyullad a mikrohullám funkció második fényjelzője balra fent és a mikrohullám határfok első fényjelzője jobbra lent).



2. Állítsa be a kívánt időt az időbeállító tárcsa **“Time Adjust”** (11) elforgatásával. (A kijelző villog).



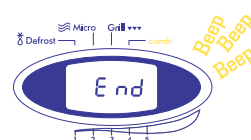
3. Addig nyomja meg a **“Power Level”** (6) gombot, amíg be nem állította a kívánt határfokot (5= maximum; 1=minimum).  
Ha nem nyomja meg a gombot, a sütő maximális határfokon fog működni (határfok 5).  
(Az alsó fényjelző a beállított határfokot mutatja a kijelzőn).



4. Nyomja meg a **“Start”** (16) gombot.  
(A kijelzőn a beállított idő és határfok 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”** (12) 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”** (16) gomb megnyomásával újra indul.
- Ha bármilyen oknál fogva abba kell hagyni a főzést az ajtó kinyitása nélkül, akkor elég ha megnyomja a **“Stop/Clear”** (10) gombot.
- A sütés befejezéséhez az alábbiak szerint járjon el:
  - ha a sütő ajtaja nyitva van, akkor 1-szer nyomja meg a **“Stop/Clear”** gombot (10);
  - ha a sütő működik, akkor 2-szer nyomja meg a **“Stop/Clear”** gombot (10);
  - ha a sütő ki van kapcsolva és az ajtó zárva van, akkor 1-szer nyomja meg a **“Stop/Clear”** gombot (10);
- A sütési időt és a mikrohullám határfokát azután is meg lehet változtatni, hogy már megnyomta a **“Start”** (16) gombot a kívánt funkció elindításához.



### 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.

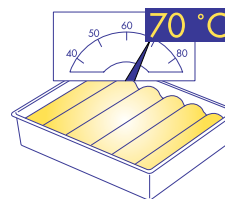
Állítsa a hatásfokbeállítót az 1-es fokozatra és az ételt takarja le egy tányérral vagy átlátszó fóliával, így az a felhasználásig meleg marad.

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

### 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 sterilitása.
- 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 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

N.B.: Egyes ételeket könnyen felmelegíthet az előre beállított **“Quick menu”** funkcióval is (lásd 82. vagy 105 oldal).

| Típus                                                                                            | Mennyiség           | TELJESÍTMÉNY         | DŐÁLLÍTÓ perc                  | Megjegyzés                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|----------------------|--------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>ÉTELEK PUHÍTÁSA</b>                                                                           |                     |                      |                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <ul style="list-style-type: none"><li>csokoládé/máz</li><li>vaj</li></ul>                        | 100 gr<br>50 -70 gr | <b>3</b><br><b>5</b> | 4 - 5<br>0'.5"-0'.10"          | Tegye egy tányérba. A mázt egyszer keverje meg.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>HŰTŐSZEKRÉNY HŐM. ÉTELEK (5/8°C) MELEGÍTÉSE 20/30°C-RA</b>                                    |                     |                      |                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <ul style="list-style-type: none"><li>joghurt</li><li>cumisüveg</li></ul>                        | 125 gr<br>240 gr    | <b>5</b><br><b>5</b> | 0'.15"-0'.20"<br>0'.30"-0'.35" | Az alufóliát vegye le.<br><b>A cumisüveget cumi nélkül melegítse és a jó hőeloszlás érdekében a melegítés után azonnal keverje meg az ételt. Fogyasztás előtt ellenőrizze a hőmérsékletet.</b> 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. |
| <b>HŰTŐSZEKRÉNY HŐM. ELŐFŐZÖTT ÉTELEK (KEZDŐ HŐM. 5 - 8°C) MELEGÍTÉSE KB. 70°C-IG</b>            |                     |                      |                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <ul style="list-style-type: none"><li>Csomag lasagne vagy töltött tészta</li></ul>               | 400 gr              | <b>5</b>             | 4 - 6                          | 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.                                                                                                               |
| <ul style="list-style-type: none"><li>Csomag hús rizzsel és/vagy zöldséggel</li></ul>            | 400 gr              | <b>5</b>             | 4 - 6                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <ul style="list-style-type: none"><li>Csomag hal és/vagy rizs</li></ul>                          | 300 gr              | <b>5</b>             | 3 - 5                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <ul style="list-style-type: none"><li>Tányér hús és/vagy zöldség</li></ul>                       | 400 gr              | <b>5</b>             | 5 - 7                          | 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.                                                                                                                                                 |
| <ul style="list-style-type: none"><li>Tányér tészta, cannelloni vagy lasagne</li></ul>           | 400 gr              | <b>5</b>             | 5 - 7                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <ul style="list-style-type: none"><li>Tányér hal és/vagy rizs</li></ul>                          | 300 gr              | <b>5</b>             | 4 - 6                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>MELEGÍTENDŐ/ELKÉSZÍTENDŐ FAGYASZTOTT ÉTELEK (KEZDŐ HŐM. -18/-20°C) MELEGÍTÉSE KB. 70°C-IG</b> |                     |                      |                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <ul style="list-style-type: none"><li>Csomag lasagne vagy töltött tészta</li></ul>               | 400 gr              | <b>5</b>             | 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.                                                                                             |
| <ul style="list-style-type: none"><li>Csomag hús rizzsel és/vagy zöldséggel</li></ul>            | 400 gr              | <b>5</b>             | 5 - 7                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <ul style="list-style-type: none"><li>Csomag hal és/vagy előfőzött zöldségek</li></ul>           | 300 gr              | <b>5</b>             | 3 - 5                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <ul style="list-style-type: none"><li>Csomag hal és/vagy nyers zöldségek</li></ul>               | 300 gr              | <b>5</b>             | 8 - 10                         | A nyers étel vegye ki a csomagolásból, helyezze egy mikrosütéshez alkalmas edénybe és fedje le                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <ul style="list-style-type: none"><li>Adag hús és/vagy zöldségek</li></ul>                       | 400 gr              | <b>5</b>             | 6 - 8                          | 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.                                                                                             |
| <ul style="list-style-type: none"><li>Adag tészta, cannelloni vagy lasagne</li></ul>             | 400 gr              | <b>5</b>             | 7 - 9                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <ul style="list-style-type: none"><li>Adag hal és/vagy rizs</li></ul>                            | 300 gr              | <b>5</b>             | 4 - 6                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>HŰTŐSZEKRÉNY HŐM. ITALOK (5°/8°C) MELEGÍTÉSE KB. 70°C-IG</b>                                  |                     |                      |                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <ul style="list-style-type: none"><li>1 csésze víz</li></ul>                                     | 180 cc              | <b>5</b>             | 2 - 2'.30"                     | A melegítés végeztével minden italt meg kell keverni a jó hőeloszlás érdekében. Tanácsos a levest egy megfordított tányérral lefedni.                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <ul style="list-style-type: none"><li>1 csésze tej</li></ul>                                     | 150 cc              | <b>5</b>             | 1'.30" - 2                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <ul style="list-style-type: none"><li>1 csésze kávé</li></ul>                                    | 100 cc              | <b>5</b>             | 1'.30" - 2                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <ul style="list-style-type: none"><li>1 tányér leves</li></ul>                                   | 300 cc              | <b>5</b>             | 4 - 5                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>SZOBAHŐMÉRSÉKLETŰ ITALOK (20°/30°C) MELEGÍTÉSE KB. 70°C-IG</b>                                |                     |                      |                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <ul style="list-style-type: none"><li>1 csésze víz</li></ul>                                     | 180 cc              | <b>5</b>             | 1'.30" - 2                     | A melegítés végeztével minden italt meg kell keverni a jó hőeloszlás érdekében. Tanácsos a levest egy megfordított tányérral lefedni.                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <ul style="list-style-type: none"><li>1 csésze tej</li></ul>                                     | 150 cc              | <b>5</b>             | 1 - 1'.30"                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <ul style="list-style-type: none"><li>1 csésze kávé</li></ul>                                    | 100 cc              | <b>5</b>             | 1 - 1'.30"                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <ul style="list-style-type: none"><li>1 tányér leves</li></ul>                                   | 300 cc              | <b>5</b>             | 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 vagdossni; 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.

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



## Főzési idő

| Típus                | Mennyiség | Hatásfok | Beállítandó idő<br>(perc) | Megjegyzés                                         | Állásidő<br>(perc) |
|----------------------|-----------|----------|---------------------------|----------------------------------------------------|--------------------|
| <b>HAL</b>           |           |          |                           |                                                    |                    |
| • Filé               | 300 gr    | 5        | 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                  |
| <b>ZÖLDSÉG</b>       |           |          |                           |                                                    |                    |
| • Spárga             | 500 gr    | 5        | 9 - 10                    | Vágja 2 cm-es darabokra.                           | 4                  |
| • Articsóka          | 300 gr    | "        | 11 - 12                   | Jobb az articsóka hűsős aljst 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 csikokra.                                    | 4                  |
| • Vörös káposzta     | 500 gr    | "        | 7 - 8                     | Vágja csikokra.                                    | 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 csikokra.                                    | 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                  |
| <b>HÚS</b>           |           |          |                           |                                                    |                    |
| • Gulyás             | 1,5 kg    | "        | 35 - 40                   | Fedő nélkül készítse és 2-3-szor keverje.          | 10                 |
| • Csirkemell         | 500 gr    | 4        | 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 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

| Típus/mennyiség       | Hatásfok | Beállítandó idő (perc) | Állásidő (perc) | Megjegyzések és tanácsok                                                                                                        |
|-----------------------|----------|------------------------|-----------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Diótorta (700 gr)     | 3        | 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 tepsi 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             | 4        | 2 - 4                  | 3               | Habverővel keverje félspercenként                                                                                               |
| Sült körte (300 gr)   | 5        | 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.                |
| Sponge cake (475 gr)  | "        | 5 - 7                  | 5               | Egyéb útmutatást - az IEC 705-ös norma szerinti egyéb teljesítménytesztokra vonatkozót is - a 2 oldalon lévő táblázatban talál. |



## “KOMBINÁLT MIKROHULLÁM + GRILL” FUNKCIÓ

Ez a funkció alkalmas az alábbiakhoz:

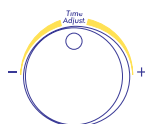
- Mindenfajta sült, szárnyas, nyársonsült, burgonya elkészítése. . . . . 101. oldal
- Ételek barmítása (Pl. lasagne, pirított zöldség, rövidtészta) . . . . . 101. oldal

### HOGYAN KELL BEPROGRAMOZNI A “KOMBINÁLT MIKROHULLÁM + GRILL” FUNKCIÓT



1. Nyomja meg a **“Combi”** (3) gombot.

(A kijelzőn 0:00 villog és kigyullad a kombinált mikrohullám + grill funkció fényjelzője fent és a mikrohullám hatásfok harmadik alsó fényjelzője.

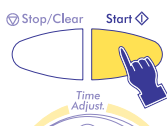


2. Állítsa be a kívánt időt az időbeállító tárcsa **“Time Adjust”** (11) elforgatásával. (A kijelző villog).



3. Addig nyomja a **“Power level”** (6) gombot, amíg be nem állította a kívánt hatásfokot.

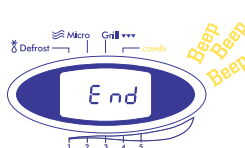
(5= maximum; 1= minimum). Ha nem nyomja meg a gombot, a sütő 3-as hatásfokon fog működni). (A kijelzőn az alsó fényjelző mutatja a beállított hatásfokot).



4. Nyomja meg a **“Start”** (16) gombot. (A kijelzőn megjelenik a beállított idő és hatásfok).



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



- A pontos idő megjeleníthető a sütő működése alatt is, ha megnyomja a **“Clock”** (12) 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”** (16) gomb megnyomásával újra indul. Ha bármilyen oknál fogva abba kell hagyni a főzést az ajtó kinyitása nélkül, akkor elég ha megnyomja a **“Stop/Clear”** (10) gombot.
- A sütés befejezéséhez az alábbiak szerint járjon el:
  - ha a sütő ajtaja nyitva van, akkor 1-szer nyomja meg a **“Stop/Clear”** gombot (10);
  - ha a sütő működik, akkor 2-szer nyomja meg a **“Stop/Clear”** gombot (10);
  - ha a sütő ki van kapcsolva és az ajtó zárva van, akkor 1-szer nyomja meg a **“Stop/Clear”** gombot (10);
- A sütési időt és a mikrohullám hatásfokát azután is meg lehet változtatni, hogy már megnyomta a **“Start”** (16) gombot a kívánt funkció elindításához.

**MEGJEGYZÉS:** Ez a modell automata hűtőciklussal rendelkezik, mely akkor lép működésbe, ha a sütő túlságosan felmelegszik a “kombinált mikrohullám+grill” vagy “csak grill” funkció használata után: a ventilátor, a forgótányér és a sütő égője bekapcsolva maradnak (még kb. 5 percre), míg a grillcső és a mikrohullámot fejlesztő rész kikapcsolódnak. Ezenkívül, amikor kinyitja és becsukja az ajtót az étel kivételkor, a kijelzőn megjelenik a “Cool” (hűtés) felirat, mely égve marad a ciklus befejeztéig.



### 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 sültet és a nagy darab húsokat félidőben fordítsa meg.
- Ha az elkészítés alatt az étel felülete eléggé megpirult még mielőtt letelt volna a beállított időtartam, nyomja meg a Stop/Clear (10) gombot és újra állítsa be a mikrohullámozás idejét. A sütő ajtajának kinyitásával ellenőrizheti az ételt. Az ajtó kinyitása által megszakad mind a mikrohullám, mind a grill működése. A főzés folytatódik, ha becsukja az ajtót és benyomja a Start (16) gombot.
- Ha grillel kombinálva főz, soha nem kell előmelegíteni a sütőt és nem szabad azt étel nélkül bekapcsolni.

#### Főzési idő

| Típus                                                                                                                                           | Mennyiség | Hatásfokbe-<br>állító | Időbeállító<br>(perc)      | Megjegyzés                                                                                                                           | Állásidő<br>(perc) |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------------------|----------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|
| • Lasagne                                                                                                                                       | 1100 gr   | 5                     | 11+<br>9 microwave<br>only | Nyers tésztával elért idő. Ha a tészta előfőzött, akkor -vegyes főzésel - 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    | 3                     | 20                         | Tanácsos egyforma nagyságúakat használni.                                                                                            | 5                  |
| • Töltött paprika                                                                                                                               | 1400 gr   | 5                     | 20                         | Tanácsos rövid, szélesek használni.                                                                                                  | 5                  |
| • Rakott padlizsán                                                                                                                              | 1300 gr   | "                     | 14                         | A padlizsánt előbb ki lehet rántani, vagy grillezni.                                                                                 | 5                  |
| • Sült krumpli                                                                                                                                  | 750 gr    | 4                     | 30                         | 2-3-szor keverje meg.                                                                                                                | 5                  |
| • Pirított krumpli                                                                                                                              | 1100 gr   | 5                     | 23                         | (*)                                                                                                                                  | 5                  |
| • Sülték (disznó, marha)                                                                                                                        | 1000 gr   | 2                     | 55                         | Hagyon rajta egy kis zsiradékot, hogy ne száradjon ki. Fordítsa meg 35-40' múlva.                                                    | 10                 |
| • Egybesülthús<br><small>Ez az útmutatás nem az IEC 705-ös norma C tesztlére vonatkozik, melyet a 2 oldalon lévő táblázatban talál meg.</small> | 800 gr    | 3                     | 20                         | Keverjen össze <b>500 gr. darált marhahúst</b> tojással, sonkával, zsemlemorzsával, stb. Fordítsa meg félidőben.                     | 10                 |
| • Egész csirke                                                                                                                                  | 1200 gr   | 4                     | 40                         | (**)                                                                                                                                 | 10                 |
| • Nyárson sülték                                                                                                                                | 600 gr    | 3                     | 20                         | Fordítsa meg félidőben.                                                                                                              | 10                 |
| • Bárány                                                                                                                                        | 1000 gr   | "                     | 40                         | Fordítsa meg félidőben.                                                                                                              | "                  |
| • Pulyka (darabolva)                                                                                                                            | 1000 gr   | "                     | 45                         | Fordítsa meg félidőben.                                                                                                              | "                  |
| • Kacsa                                                                                                                                         | 1500 gr   | "                     | 50                         | Fordítsa meg félidőben.                                                                                                              | "                  |

(\*) 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 félidőben. 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

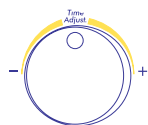
Ez a funkció alkalmas az alábbiakhoz:

- Mindenfajta hagyományos grillezés, például:  
hamburger, karaj, virsli, pirított kenyér, stb . . . . . 103. oldal

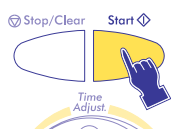
### HOGYAN KELL BEPROGRAMOZNI A “CSAK GRILL” FUNKCIÓT



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



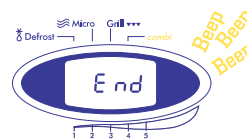
2. Állítsa be a kívánt időt az időbeállító tárcsa **“Time Adjust”** (11) elforgatásával.  
(A kijelző villog).



3. Nyomja meg a **“Start”** (16) gombot.  
(A kijelzőn megjelenik a beállított idő).



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



- A pontos idő megjeleníthető a sütő működése alatt is, ha megnyomja a **“Clock”** (12) 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”** (16) gomb megnyomásával újra indul.
- Ha bármilyen oknál fogva abba kell hagyni a főzést az ajtó kinyitása nélkül, akkor elég ha megnyomja a **“Stop/Clear”** (10) gombot.
- A sütés befejezéséhez az alábbiak szerint járjon el:
  - ha a sütő ajtaja nyitva van, akkor 1-szer nyomja meg a **“Stop/Clear”** gombot (10);
  - ha a sütő működik, akkor 2-szer nyomja meg a **“Stop/Clear”** gombot (10);
  - ha a sütő ki van kapcsolva és az ajtó zárva van, akkor 1-szer nyomja meg a **“Stop/Clear”** gombot (10);
- A sütési időt és a mikrohullám hatásfokát azután is meg lehet változtatni, hogy már megnyomta a **“Start”** (16) gombot a kívánt funkció elindításához.

**MEGJEGYZÉS:** Ha a sütő túlságosan felmelegszik a “csak grill” funkció használata után, akkor automatikusan egy hűtőciklus lép működésbe. Lásd megjegyzés 100 oldal.



## 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.

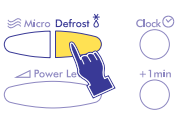
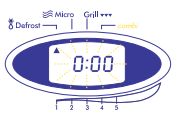
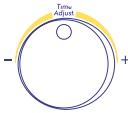
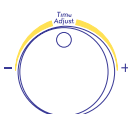
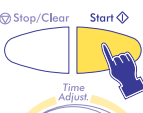
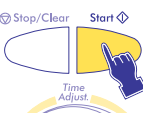
Az ételt fordítsa meg félidőben, mivel a grillcső csak a sütő teteje felé levő oldalát sűti.

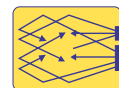
### Főzési idő

| Típus                     | Mennyiség | 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.<br>9 perc után fordítsa meg. |
| • Hamburger               | 3         | 14 - 17          | 8 perc után fordítsa meg.                                                        |
| • Paprika                 | 1         | 13 - 16          | Vágja négyfelé.<br>8 perc után fordítsa meg.                                     |
| • Padlizsán               | 4 szelet  | 13 - 16          | 1 cm-es szeletek.<br>8 perc után fordítsa meg.                                   |
| • Cukkini                 | 6 szelet  | 12 - 15          | 1 cm-es szeletek.<br>8 perc után fordítsa meg.                                   |
| • Pirított kenyér         | 4 szelet  | 4                | Vágja le a héját.<br>2 perc után fordítsa meg.                                   |

## 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

|                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                       |
|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
|    | <p>1. Nyomja meg a <b>“Defrost”</b> (5) gombot.<br/>(A kijelzőn 0:00 villog és a kiolvasztás funkció fényjelzője kigyullad fent balra).</p>                                                                                                                                                              |    |
|    | <p>2. Állítsa be a kívánt időt az időbeállító tárcsa <b>“Time Adjust”</b> (11) elforgatásával.<br/>(A kijelző villog).</p>                                                                                                                                                                               |    |
|   | <p>3. Nyomja meg a <b>“Micro”</b> (4) gombot.<br/>(A kijelzőn 0:00 villog és kigyullad a mikrohullám funkció második fényjelzője balra fent, valamint a mikrohullám határfok fényjelzője jobbra lent).</p>                                                                                               |   |
|  | <p>4. Állítsa be a kívánt időt az időbeállító tárcsa <b>“Time Adjust”</b> (11) elforgatásával.<br/>(A kijelző villog).</p>                                                                                                                                                                               |  |
|  | <p>5. Addig nyomja a <b>“Power level”</b> (6) gombot, amíg be nem állította a kívánt határfokot (<b>5</b>= maximum; 1= minimum).<br/>Ha nem nyomja meg a gombot, a sütő a maximális határfokon fog működni (határfok 5).<br/>(A kijelzőn az alsó fényjelző a kiválasztott határfokot fogja mutatni).</p> |  |
|  | <p>6. Nyomja meg a <b>“Start”</b> (16) gombot a szakaszok beindításához.<br/>(A kijelzőn mindig az éppen folyamatban levő időtartamot láthatja).</p>                                                                                                                                                     |  |
|  | <p>7. A beállított szakasz végén 3 hosszú hangjel hallható és a kijelzőn megjelenik a kiírás <b>“End”</b>.</p>                                                                                                                                                                                           |  |



MIKROHULLÁM

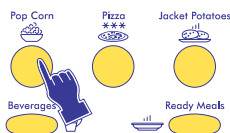
## A "QUICK MENU" GOMBOK HASZNÁLATA

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.

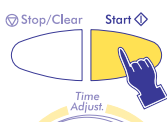
| Gomb                                                                                                                                                                                                        | Mit lehet vele tenni                                                                                                                                                                                                                                                                      | Tanácsok                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| (9)  <b>Beverages</b> /Italok/<br>• 1-szer nyomja meg<br>• 2-szer nyomja meg<br>• 3-szor nyomja meg<br>• 4-szer nyomja meg | • 1 csésze szobahőmérsékletű kávé (60cc) melegítése<br>• 2 vagy 1 szobahőmérsékletű kávé (120 cc) melegítése<br>• 1 nagy hűtőszekrény hőmérsékletű csésze (200 cc) melegítése<br>• 1 tányér (300 cc) hűtőszekrény hőmérsékletű leves melegítése                                           | A folyadék felmelegítése után keverje meg a hő egyenletes eloszlása érdekében                                                                                                                                                                                              |
| (14)  <b>Jacket potatoes</b> /Héjában sült krumpli/<br>• 1-szer nyomja meg<br>• 2-szer nyomja meg<br>• 3-szor nyomja meg   | • 200 gr burgonya sütése<br>• 400 gr burgonya sütése<br>• 600 gr burgonya sütése                                                                                                                                                                                                          | Alaposan mossa meg a héjas burgonyát, szurkálja meg és tegye a forgótányérra. Vajjal és sajttal tálalja.                                                                                                                                                                   |
| (15)  <b>Ready Meals</b> /Készételek/<br>• 1-szer nyomja meg<br>• 2-szer nyomja meg                                      | • 100 gr hűtőszekrény hőmérsékletű étel melegítése<br>• 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.                                                                                                                               |
| (8)  <b>Pizza</b><br>• 1-szer nyomja meg<br>• Nyomja meg 2-szer<br>• Nyomja meg 3-szor                                   | • 300 gr-os mélyhűtött pizza melegítése<br>• Egy csomag (max. 300 gr.) fagyasztott készétel, vagy max. 300 gr. előfőzött étel (pl. hús és körítés) felmelegítése<br>• Egy csomag (max. 550 gr.) fagyasztott készétel, vagy max. 550 gr. előfőzött étel (pl. hús és körítés) felmelegítése | A pizzát közvetlenül a forgótányérra tegye.<br>Ha a csomagolás közvetlenül betehető a mikrohullámú sütőbe, akkor tegye a forgótányérra.<br>Ha viszont nem, akkor tegye át az ételt egy tálalóedénybe, melyet fedjen le átlátszó fóliával, vagy egy megfordított tányérral. |
| (7)  <b>Pop Corn</b> /Pattogatott Kukorica/<br>• 1-szer nyomja meg                                                       | • 100 gr-os mikrosütőbe elkészítendő pattogatott kukoricacsomaghöz                                                                                                                                                                                                                        | Figyelmesen olvassa el a csomagoláson látható utasítást és tegye a forgótányérra.                                                                                                                                                                                          |



## AZ ELŐRE BEÁLLÍTOTT PROGRAMOT AZ ALÁBBIK SZERINT HASZNÁLJA



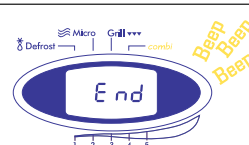
1. Nyomja meg a kívánt **“Quick menu”** gombját (lásd fent).  
(A kijelzőn az előre beállított idő villog és kigyullad a mikrohullám funkció második fényjelzője balra fent és az előre beállított mikrohullám hatásfok fényjelzője lent).



2. Nyomja meg a **“Start”** (16) gombot a mikrohullám bekapcsolásához.

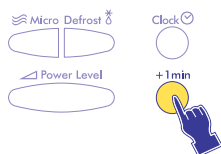


3. A beállított idő leteltével 3 hosszú hangjel hallatszik és a kijelzőn megjelenik a kiírás **“End”**.



## “QUICK REHEAT” PROGRAM: 1-TŐL 6 PERCIG MAXIMÁLIS HATÁSFOKON

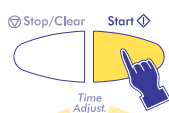
Ez a funkció akkor nagyon hasznos, amikor kis mennyiségű ételt vagy italt kíván melegíteni, vagy amikor a sütést még egy perccel meg akarja hosszabbítani.



1. Nyomja meg a **“+1 min”** (13) gombot.  
(A kijelzőn 1:00 villog és kigyullad a mikrohullám funkció második fényjelzője fent balra és a mikrohullám hatásfok fényjelzője lent jobbra).



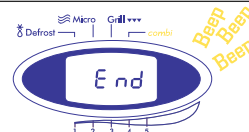
A gomb többszörös megnyomásával az idő 30 másodperccel növelhető, max. 6 perces időtartamig.



2. Nyomja meg a **“Start”** (16) 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 idő 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 **STOP/CLEAR** (10) gombot.
  - Egy rövid hangjel hallható: ezután nem lehet megváltoztatni a főzési időt a funkció alatt.
  - A biztonsági lezárás feloldásához tartsa lenyomva a **STOP/CLEAR** (10) gombot egész addig, amíg nem hallja ismét a hangjelet.

## 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 és várja meg, hogy a készülék lehűljön.**

### Tisztítás

Sütőjének belsejét olyan különleges bevonat védi, melyre nem sül rá a kifröccsenő étel, ezért könnyű tisztítani. Elég egy vizes szivacsot és kevés tisztítószerrel használni.

A zsírtól és a kifröccsköléstől óvni kell a mikrohullám kijövetel fedelét (C). A készülék külső felületének tisztításához ne használjon 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 résekbe. Ne használjon ammóniumot tartalmazó tisztítószert.**

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

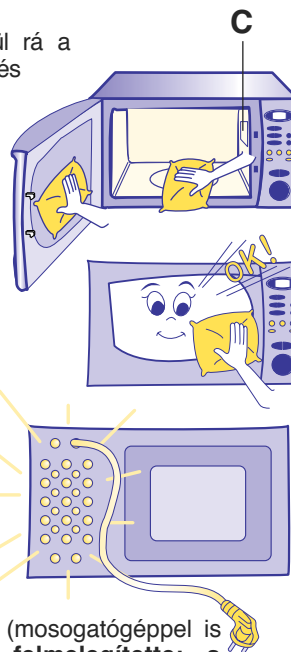
A tökéletes záródás érdekében tartsa mindig tisztán az ajtó belső lapját és ne hagyjon szennyeződést vagy ételmaradékot a sütőtest és az ajtó között.

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 felfelemelegítette; 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 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                             | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Az ajtó nincs jól becsukva.</li> <li>• A dugó nincs jól bedugva.</li> <li>• A hálózatban nincs áram (ellenőrizze a biztosítékot)</li> </ul>                                                 |
| • Gőzlecsapódás a sütő belsejében és a főzőfelületen | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Amikor víztartalmú ételeket készít, természetes, hogy a sütő belsejében keletkezett gőz lecsapódjon a belsejében vagy a főzőfelületen</li> </ul>                                            |
| • Szikraképződés a sütő belsejében                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ne kapcsolja be üresen a sütőt a "csak mikrohullám", vagy "kombinált" üzemmódban</li> <li>• Ne használjon se fémtartókat, se fémkapcsokat tartalmazó zacskókat, vagy csomagolást</li> </ul> |
| • Az étel nem melegszik fel eléggé                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Állítsa be a megfelelő sütési módot vagy növelje meg a sütési idejét</li> <li>• Az étel nem engedett fel teljesen az elkészítés előtt</li> </ul>                                            |
| • Az étel megégett                                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Állítsa be a megfelelő főzési módot, vagy csökkentse le az elkészítési időt</li> </ul>                                                                                                      |
| • Az étel nem sül át egyenletesen                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Az elkészítés alatt keverje az ételt. Ne felejtse el, hogy az étel jobb lesz, ha egyforma darabokra vágta.</li> <li>• A forgótányér megakadt.</li> </ul>                                    |

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

