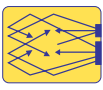


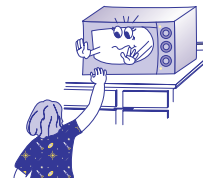
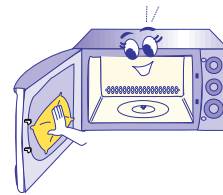
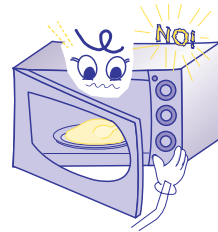
HOGYAN LEHET A LEGJOBB EREDMÉNYT ELÉRNI A SÜTŐVEL

• Étel melegen tartása	<i>Csak mikrohullám</i>	Hat.  85 W	89 92		
• Kiolvasztás	<i>Csak mikrohullám</i>	Hat.  125 W	89 92	93	
• Csokoládé/máz megpuhítása	<i>Csak mikrohullám</i>	Hat.  300 W	89 92	93	
• Vaj és sajt megolvasztása	<i>Csak mikrohullám</i>	Hat.  425 W	94 95	95	 MIKRO-
• Pörkölt, csirkemell készítése	<i>Csak mikrohullám</i>	Hat.  600 W	89 96	97	
• Gyümölcs, zöldség, rizs, leves, hal készítése	<i>Csak mikrohullám</i>	Hat.  850 W	89 96 94	97 95	
• Kész- vagy fagyasztott étel melegítése					
• Egyszerre két szinten történő kiolvasztás, melegítés, sütés	<i>Csak közepes magasságú TÁVOLSÁGTARTÓ RÁCCSAL és mikrohullámon (Nincs minden modellben)</i>		90	91	 MIKRO-
• Sültek, szárnyasok, nyársonsültek, burgonya gyors elkészítése	<i>Kombinált mikrohullám + levegőkeringtetés</i>		98 99	99	 MIKROHULLÁM+ LEVÉGŐ-
• Kelttészta készítése					
• Ételek pirítása (pl. lasagne, pirított zöldség, rövidteszta)	<i>Kombinált mikrohullám +</i>		100 101	101	 MIKROHULLÁM+
• Sültek és édességek "hagyományos" módon történő készítése	<i>Csak levegőkeringtetés</i>		102 103	103	 LEVÉGŐ-KERING-TETÉS
• Pizza készítése					
• Hájastészta alapú ételek készítése					
• Hamburger, karaj, virsli, kolbász, pirított kenyér hagyományos módon történő grillezése	<i>Csak grill</i>		104 105	105	 GRILL

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

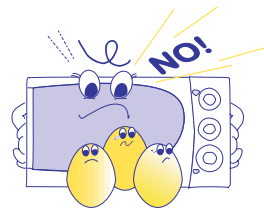
Ezzel elkerüli a hibákat és kitűnő eredményt fog elérni.

- 1) Ezt a sütőt arra tervezték, hogy házilag ételeket olvasszon, melegítsen és süssön. Más alkalmazásra használni tilos és nem szabad sem módosítani, sem átalakítani.
- 2) Mielőtt a sütőt a hálózatra kapcsolná, ellenőrizze, hogy az ajtó tökéletesen záródjon; ellenőrizze, hogy a fémváz nincs-e eldeformálódva és az ajtó kapcsai nincsenek-e kilazulva. Ha ezek a részek károsodást szenvedtek, a mikrohullámú sütőt nem szabad addig használni, amíg egy szakképzett szerelő (akit a gyártó vagy Vevőszolgálata képzett ki) ki nem javította a hibát.
- 3) Ne próbálja meg a sütőt kinyitva használni a biztosító szerkezet átalakításával.
- 4) Ne kapcsolja be a sütőt, ha bármi a sütőtest és az ajtó közé beszorult. Az ajtó **belső oldalát (E) mindig tisztán** kell tartani egy nedves ruha és nem dörzshatású tisztítószer segítségével. Ne hagyja, hogy piszok vagy ételmaradék maradjon a sütőtest és az ajtó között.
- 5) Ne használja a sütőt, ha az áramzsinór vagy a dugó megsérült (áramütés veszélye).
- 6) **Csak a gyártó vagy Vevőszolgálata által betanított szakemberek végezhetik a beállítást, javítást és az áramzsinór cseréjét.** Veszélyes lehet, ha nem szakember végzi a szerelési munkákat.
- 7) Ha füst keletkezne a sütőben, **NE NYISSA KI AZ AJTÓT**, hanem azonnal kapcsolja ki a készüléket vagy húzza ki a dugót az aljzatból.
- 8) Ezt a sütőt csak felnőttek használhatják. **Tartsa távol a gyerekeket, amikor a sütőt használja (megégés veszélye).**
- 9) A "csak MIKROHULLÁM" és "MIKROHULLÁMMAL KOMBINÁLT" üzemmódban **semmi esetben se szabad a sütőt előmelegíteni (étel nélkül) és üresen nem szabad használni (étel nélkül), mert szikrák keletkezhetnek.** Amikor viszont kombinált mikrohullám+levegőkeringtetés funkcióval keletkeztetést akar sütni, a sütőt a "csak levegőkeringtetés" funkcióval és a 98. oldalon leírtak szerint kell előmelegíteni.
- 10) **A forgótányért ne tegye vízbe, miután felmelegítette; a hőkülönbbség miatt eltörhet.**
- 11) A sütő használata előtt győződjön meg arról, hogy az edények alkalmasak-e a mikrohullámú használatához (lásd "Edények" fejezet). Ne tegyen be fémtartalmú tartókat vagy edényeket a sütőbe, amikor MIKROHULLÁM, vagy KOMBINÁLT MIKROHULLÁM üzemmódban süt: a fém visszaveri a mikrohullámokat és szikrák is keletkezhetnek.
- 12) Amikor "egyszerhasználatos" műanyag, papír vagy más gyúlékony anyagból készült tartóba helyezett ételt készít, vagy kis mennyiségű étel melegítése alatt tanácsos vigyázni a sütőre a túlhevülés és a tűzveszély elkerülése végett.
- 13) **A tojásokat ne főzze héjában.** A belsejében keletkezett nyomás felrobbanthatja a tojást (a



főzés befejezése után is). Ne melegítse fel a már megfőzött tojást, csak a rántottát.

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



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



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

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

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

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

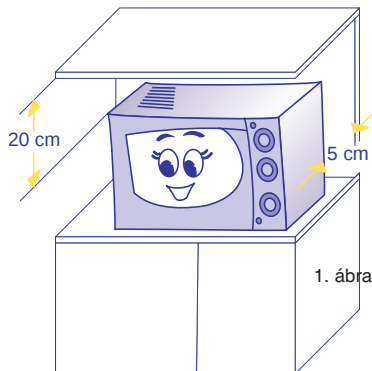


ENERGIAFOGYASZTÁS			
Külső méretek (HxSZxM)	520x305x480	(CENELEC HD 376 előírás)	
Belső méretek (HxSZxM)	322x193x322		
Sütő tiszta űrtartalma	23 lt.	200°C eléréséhez	0,3 kWó
Súly	21,6 kg.	200°C megtartása 1 órán keresztül	1,1 kWó
Forgótányér átmérője	31 cm	Teljes fogyasztás	1,4 kWó
Sütő égője	25 W		

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.

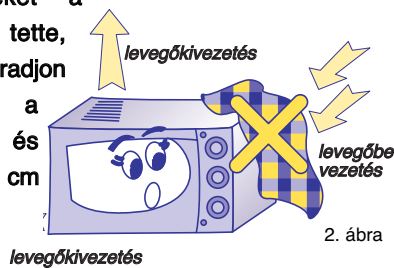
Csak legalább 16A erősségű aljzathoz csatlakoztassa a készüléket. Ellenőrizze azt is, hogy a lakás főkapcsolójának erőssége legalább 16 A erősségű legyen, mert így elkerüli, hogy használat közben esetleg a sütő működése megszakadjon. A használat előtt ellenőrizze, hogy a hálózati feszültség megegyezzen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

- 1) Miután kicsomagolta a sütőt, vegye le a forgótányérról (H) és a tartójáról (I) 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 .



1. ábra

- 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).

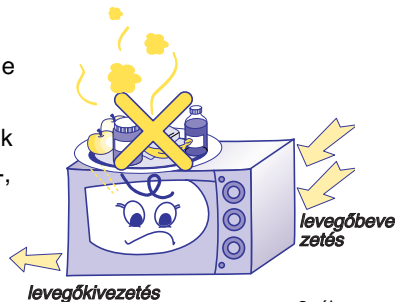


2. ábra

- 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 (I) tartót helyezze a köralakú vályat középebe és tegye rá a forgótányért (H). A tengely (D) helye a forgótányér közepében van.



3. ábra

- 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.

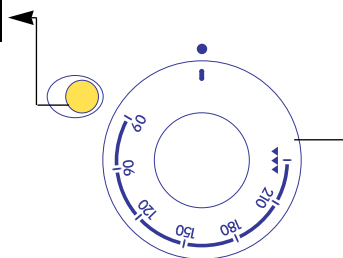
Ebben a sütőben a mikrohullám maximális teljesítménye 850 W. Ezt az értéket a készülék hátlapján található adatlemezen feltüntettük a MICRO OUTPUT feliratról.



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

A rendelkezésre álló közepes teljesítmény-értékeket a következő oldalon 82. Ez az információ a kereskedelemben megvásárolható mikrosütőkhöz készült szakácskönyvek használatakor lesz nagyon hasznos.

Csak grill funkció vagy Kombinált mikrohullám+grill funkció: mindig égve marad
Csak levegőkeringtetés funkció vagy Kombinált mikrohullám + levegőkeringtetés: a hőfokbeállító tárcsával beállított hőmérséklet elérésekor kialszik

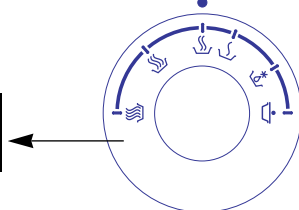


Csak levegőkeringtetés funkció vagy Kombinált mikrohullám + levegőkeringtetés funkció: forgassa el a tárcsát 60-tól 210-ig a kívánt főzési hőmérséklet szerint.

Csak grill funkció vagy Kombinált mikrohullám+grill funkció: forgassa a tárcsát a "▼▼▼" fokozatra.

Csak mikrohullám funkció: ellenőrizze, hogy a tárcsa "●" -án legyen.

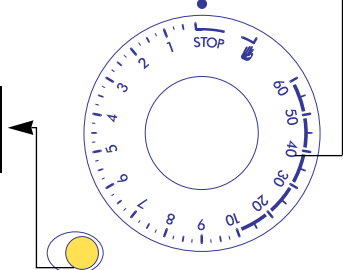
Csak mikrohullám funkció vagy Kombinált mikrohullám funkció a kívánt hatásfoknak megfelelően forgassa el a tárcsát



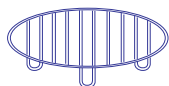
EZZEL A GOMBBAL KEZD MINDEN FŐZÉSI MŰVELETET.

Csak mikrohullám funkció vagy Kombinált mikrohullám funkció: az óramutató járásával megegyező irányba forgassa el 1-től 60 percig; amikor lejár az idő, a sütő kikapcsol és hangjel hallható.

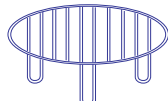
Csak mikrohullám funkció vagy Kombinált mikrohullám funkció: a mikrohullám működését jelzi



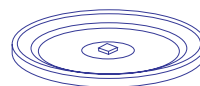
Csak levegőkeringtetés funkció vagy csak grill funkció: forgassa az óramutató járásával ellenkező irányba "▲" fokozatra. A sütő ADDIG marad bekapcsolva, amíg manuálisan vissza nem állítja a tárcsát STOP fokozatra.



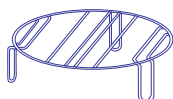
Csak levegőkeringtetés funkció: mindenfajta hagyományos elkészítéshez, különös tekintettel az édességekre
Kombinált mikrohullám+ levegőkeringtetés funkció: hús, burgonya és egyes kelttészta gyors elkészítéséhez.



Csak grill funkció: mindenfajta grillezéshez



A forgótányért minden funkcióval használni kell.



CSAK NÉHÁNY MODELLHEZ

Csak mikrohullám funkció

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

A "csak mikrohullám" és "mikrohullámmal kombinált" funkciókban minden fémdekoráció vagy rész (aranyszál, fogó, láb) nélküli üveg- (jobb, ha pyrex), kerámia-, porcelán-, agyagedény alkalmas. Hőre nem érzékeny műanyagtartókat is használhat. Rövid melegítésre papírszalvéta, papírtálca és "egyszerhasználatos" műanyagtányér is megfelel. Az alakjuk és a nagyságuk olyan legyen, hogy ne akadályozza az egyenletes forgást.

Ha nagy és négyszögletes edényt kíván használni (mely nem foroghatna a vályatban), le kell rögzíteni a forgótányér (H) 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 levegőkeringtetés** vagy **csak grill** üzemmódban használja a sütőt, akkor bármilyen sütőedényt betehet (lásd táblázat).

	Üveg	Pyrex	Üveg-kerámia	Agyag-edény	Alufóli	Műanyag	Papírvagy karton*	Fém-edény
Csak mikrohullám								
Kombinált								
Csak levegőkeringtetés/csak grill								

* Ha az idő túl hosszú, tűz keletkezhet.



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 cukromolekulákat.

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.

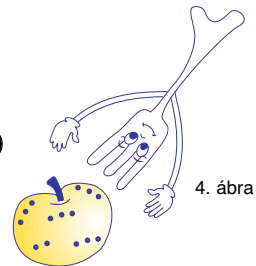
Ezenkívül, a hagyományos módszerekkel szemben, a főzés alacsonyabb hőmérsékleten történik, így az ételek kevesebb vizet vesztenek és jobban megőrzik a tápanyagokat és az ízeket.

1) Az idő helyes beállítása érdekében vigyázzon arra, hogy az alábbi táblázat használatakor, ha az ételmennyiség nő, meg kell növelni az időt is és fordítva. Fontos betartani az "állásidőt": **állásidőn** azt az időt értjük, ami alatt a sütés végeztével az ételt állni hagyjuk és a hő ekkor egyenletesen eloszlik a belsejében. A húsok hőmérséklete pl. 5-8°C-kal megnő az állásidő alatt. Az állásidő a sütőn kívül is létrejöhet.

2) Az egyik fontos művelet az elkészítés alatti többszörös **keverés**: ezáltal a hőmérséklet egyenletesen eloszlik és ez lecsökkenti a sütési időt.

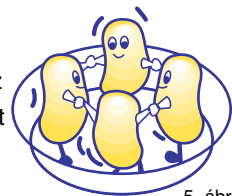
3) Az elkészítés alatt tanácsos többször **megfordítani** az ételt.

4) A bőrös és héjas (például: alma, burgonya, paradicsom, virsli, hal) ételeket egy villával meg kell szurkálni több helyen, hogy itt távozzon el a gőz és a bőr vagy héj ne pukkadjon ki (4. ábra).



4. ábra

5) Ha nagy mennyiségű étel készült, például krumplit főz, **gyűrű alakban** helyezze el a tálon, így egységesen átfőnek (5. ábra).



5. ábra

6) Minél alacsonyabb hőmérsékletű ételt tesz be, annál több idő kell az elkészítéséhez. A szobahőmérsékletű étel gyorsabban készül el, mint amit a hűtőszekrényből vett ki.

7) A sütéshez az edényt mindig a forgótányér közepére helyezze.

8) A sütőtérben, valamint az ajtó és a levegőelvezető körül keletkező **gőzlecsapódás** normális. Ennek lecsökkentése érdekében az ételt takarja le átlátszó sütőfóliával, zsírpapírral, üvegfedővel, vagy egyszerűen egy megfordított tányérral. Magas víztartalmú ételek (pl. zöldségek) jobban főnek, ha le vannak takarva. Az ételek letakarása a sütő belsejének tisztaságát is biztosítja. Mikrohullámú sütőben használható átlátszó fóliát használjon.

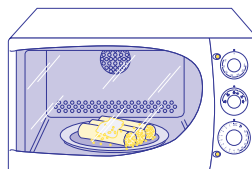


Ez a funkció megfelel az alábbiakhoz :

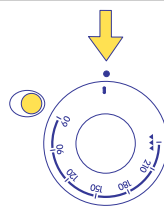
- Ételek melegen tartása92. oldal
- Kiolvasztás92. oldal
- Melegítés94. oldal
- Pörkölt, fehér húsok, gyümölcs, zöldség, rizs, leves, hal készítése96. oldal

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

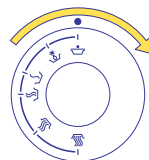
N.B: Nem szabad előmelegíteni a sütőt.



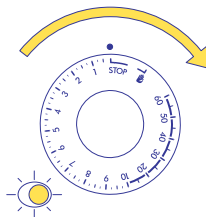
Ellenőrizze, hogy a hőfokbeállító/grill tárcsa a "●" fokozaton van-e.



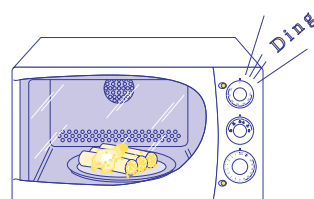
Állítsa be a kívánt hatásfokot a mikrohullám hatásfokbeállító elforgatásával.



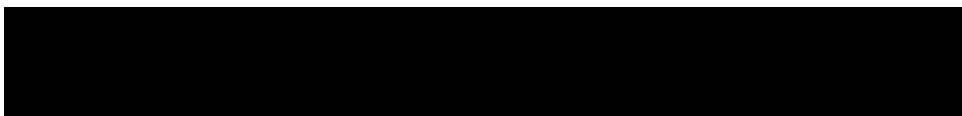
Állítsa be a sütési időt az időbeállító tárcsa óramutató járásával megegyező irányba való elforgatásával.
A fényjelző kigyullad és a mikrohullám működését jelzi.



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



Bármikor megszakíthatja a működést az időbeállító gomb **STOP** helyzetbe való állításával és megváltoztathatja az idő beállítását (a sütés alatt is) a tárcsa előre vagy hátra való forgatásával. A sütés alatt ellenőrizheti az ételt az ajtó kinyitásával. Ekkor megszakad a sütés, ami ismét indul, amikor becsukta az ajtót.



A közepes magasságú 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.

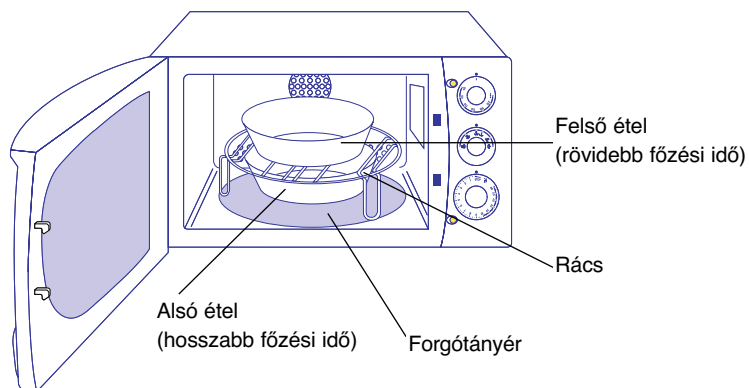
Az alábbi, egyszerű szabályok betartásával lehet egyszerre két ételt elkészíteni:

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

Mindig ellenőrizze a 91. oldalon található táblázatot.

Burgonya (fent) Gulyás (lent)	
Burgonya Gulyás	

- 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 meleg-e a kivétel előtt. Az elkészítés végén ne csak a rácsra helyezett ételt vegye ki, hanem a rácsot is.



MIKROHULLÁM

Típus	Edény helye	Mennyiség gr	Hőforrás	Perc	Megjegyzés
• Csirke darabolva	fent	500		28	A húsdarabokat válassza szét a kiolvasztás alatt. A főzés végén hagyja állni 15 percet.
• Pörkölt	lent	500		28	

MIKROHULLÁM

Típus	Edény helye	Mennyiség gr	Hőforrás	Perc	Megjegyzés
• Tányér lasagne	fent	500		11	Fedje le az ételt átlátszó fóliával.
• Tányér lasagne	lent	500		11	Fedje le az ételt átlátszó fóliával.

MIKROHULLÁM

Típus	Edény helye	Mennyiség gr	Hőforrás	Perc	Megjegyzés
• Répa	fent	500		20	Vágja egyforma darabokra és fedje le fóliával.
• Répa	lent	500		20	Vágja egyforma darabokra és fedje le fóliával.
• Egész hal	fent	200		13	Fedje le fóliával. 13' elteltével vegye ki a rácsot.
• Cukkini	lent	475		17	Hagya egybe és fedje le fóliával.
• Burgonya	fent	500		24	Vágja egyforma darabokra és fedje le fóliával.
• Gulyás	lent	1500		48	24' elteltével vegye ki a rácsot. Keverje meg 2-3-szor.
• Borsó	fent	500		22	Fedje le fóliával.
• Brüsszeli káposzta	lent	500		22	Fedje le fóliával.



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

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

- 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.



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

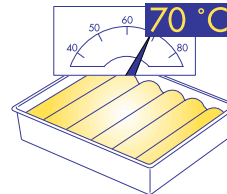
(*) Ez az útmutatás alkalmas a darált hús felengedési tesztjének az IEC 705-ös norma, 18.3 par. szerinti elvégzéséhez.

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



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 hosszabbítani.
- A fagyasztott ételeket ki kell olvasztani a melegítés előtt. Minél alacsonyabb az étel kezdeti hőmérséklete, annál hosszabb idő szükséges a melegítéshez.
- Rövid ideig az ételeket és italokat papír- vagy műanyagtartóban is melegítheti. Ha viszont a melegítési idő hosszú, ezek az anyagok eldeformálódhatnak.





Típus	Mennyiség	Hatásfok e-állító	Hőfokbe- -állító	Időbeáll. (perc)	Megjegyzés
ÉTELEK PUHÍTÁSA					
- csokoládé/máz - vaj	100 gr 50 -70 gr			4 - 5 0'.5"-0'.10"	Tegye egy tányérba. A mázt egy- szer keverje meg.
HŰTŐSZEKRÉNY HŐM. ÉTELEK (5/8°C) MELEGÍTÉSE 20/30°C-RA					
- joghurt - cumisüveg	125 gr 240 gr		"	0'.15"-0'.20" 0'.30"-0'.35"	Az alufóliát vegye le. A cumisüveget cumi nélkül melegítse és a jó hőeloszlás érdekében a melegítés után azonnal keverje meg az ételt. Fogyasztás előtt ellenőrizze a hőmérsékletet. Ha a tej szobahőmérsékletű, akkor csökkentse le a megadott felfelemelegítési időt. Ha tejporthasználnak, akkor jól keverjék el, mivel az el nem kevert tejpor begyulladhat. Csak sterilizált tejet használjanak fel.
HŰTŐSZEKRÉNY HŐM. ELŐFŐZÖTT ÉTELEK (KEZDŐ HŐM. 5 - 8°C) MELEGÍTÉSE KB. 70°C-IG					
Csomag lasagne vagy töltött tészta	400 gr		"	4 - 6	Csomagon bármilyen, a kereskedelemben megvásárolható, előfőzött ételt értünk, melyet 70°C-ra kell felfelemelegíteni. Vegye ki az ételt az esetleges fémet tartalmazó csomagolásból és helyezze a közvetlenül arra a tányérba, amelyből elfogyasztja. Jobb eredményt ér el, ha a tányért mindig lefedi.
Csomag hús rizzsel és/vagy zöldséggel	400 gr	"	"	4 - 6	
Csomag hal és/vagy rizs	300 gr	"	"	3 - 5	
Tányér hús és/vagy zöldség	400 gr	"	"	5 - 7	Adagon bármilyen, a kereskedelemben megvásárolható, készített ételt értünk, melyet 70°C-ra kell felfelemelegíteni. Az ételt helyezze közvetlenül arra a tányérba, amelyből elfogyasztja, valamint mindig fedje le átlátszó fóliával vagy egy megfordított tányérral.
Tányér tészta, cannelloni vagy lasagne	400 gr	"	"	5 - 7	
Tányér hal és/vagy rizs	300 gr	"	"	4 - 6	
MELEGÍTENDŐ/ELKÉSZÍTENDŐ FAGYASZTOTT ÉTELEK (KEZDŐ HŐM. -18°/-20°C) MELEGÍTÉSE KB. 70°C-IG					
Csomag lasagne vagy töltött tészta	400 gr		"	6 - 8	Csomagon bármilyen, a kereskedelemben megvásárolható, előfőzött fagyasztott ételt értünk, melyet 70°C-ra kell felfelemelegíteni, közvetlenül a saját csomagolásában; ha ez a tartóedény fémet tartalmaz, akkor az ételt helyezze abba a tányérba, amelyből elfogyasztja és a melegítési időtartamot növelje pár perccel.
Csomag hús rizzsel és/vagy zöldséggel	400 gr	"	"	5 - 7	
Csomag hal és/vagy előfőzött zöldségek	300 gr	"	"	3 - 5	
Csomag hal és/vagy nyers zöldségek	300 gr	"	"	8 - 10	A nyers étel vegye ki a csomagolásból, helyezze egy mikrosütéshez alkalmas edénybe és fedje le Adagon bármilyen, előfőzött fagyasztott ételt értünk, melyet 70°C-ra kell felfelemelegíteni. A fagyasztott ételt helyezze abba a tányérba, amelyből elfogyasztja és egy másik, megfordított tányérral vagy pirex edénnyel fedje le. Ellenőrizze, hogy a közepe jól felmelegedett-e; ha lehetséges, keverje meg az ételt.
Adag hús és/vagy zöldségek	400 gr	"	"	6 - 8	
Adag tészta, cannelloni vagy lasagne	400 gr	"	"	7 - 9	
Adag hal és/vagy rizs	300 gr	"	"	4 - 6	
HŰTŐSZEKRÉNY HŐM. ITALOK (5°/8°C) MELEGÍTÉSE KB. 70°C-IG					
1 csésze víz	180 cc		"	2 - 2'.30"	A melegítés végeztével minden italt meg kell keverni a jó hőeloszlás érdekében. Tanácsos a levest egy megfordított tányérral lefedni.
1 csésze tej	150 cc	"	"	1'.30" - 2	
1 csésze kávé	100 cc	"	"	1'.30" - 2	
1 tányér leves	300 cc	"	"	4 - 5	
SZOBAHŐMÉRSÉKLETŰ ITALOK (20°/30°C) MELEGÍTÉSE KB. 70°C-IG					
1 csésze víz	180 cc		"	1'.30" - 2	A melegítés végeztével minden italt meg kell keverni a jó hőeloszlás érdekében. Tanácsos a levest egy megfordított tányérral lefedni.
1 csésze tej	150 cc	"	"	1 - 1'.30"	
1 csésze kávé	100 cc	"	"	1 - 1'.30"	
1 tányér leves	300 cc	"	"	3 - 4	



LEVESEK ÉS RÍZS

- A leveseknek általában kevesebb folyadékra van szükségük, mert a mikrohullámú sütőben a párolgás nagyon kismértékű. A sót csak az elkészítés után kell hozzáadni vagy az állásidő alatt, mert szárít.
 - Az igaz, hogy a rizs (mint ahogy a tészta) elkészítéséhez a mikrohullámú sütőben ugyanannyi időre van szükség, mint a hagyományos módszerrel. A mikrohullám használatának az az előnye, hogy nem kell állandóan keverni (elég 2-3-szor). Egy mikrohullámú használatnak megfelelő edénybe kell tenni az összes hozzávalót és lefedni átlátszó fóliával (300 gr rizshez 750 gr leves szükséges, ha a sűtőt maximális hatásfokra 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 mikrosűtőben használható átlátszó fóliával letakarni; ezáltal a hő egyenletesebben eloszlik, a hús nem szárad ki és nem lesz kemény és rágós. Ez a funkció kiválóan alkalmas pörkölt, gulyás, csirkemell, stb. készítéséhez. A sülték és nyárson sülték készítéséhez használja a kombinált funkciót.

HAL

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

ZÖLDSÉG

A mikrohullámú sütőben elkészített zöldség jobban megőrzi színét és tápértékét, mint a hagyományos sütés alatt. Az elkészítés előtt mossa meg és tisztítsa. A vastagabb fajtát egyforma nagyságú darabokra vágja. Minden 500 gr zöldséghez kb. 5 kanál vizet tegyen hozzá (a rostos zöldségek több vizet igényelnek). A zöldséget **mindig** átlátszó fóliával letakarva főzze.



MIKROHULLÁM

Típus	Mennyiség	Hatásfokbe- állító	Időbeáll. (perc)	Megjegyzés	Állásidő (perc)
HAL					
• Filé	300 gr		5 - 7	Fedje le fóliával	2
• Szelet	300 gr	“	7 - 9	Fedje le fóliával	2
• Egész	500 gr	“	8 - 10	Fedje le fóliával	2
• Egész	250 gr	“	5 - 7	Fedje le fóliával	2
• Darab	400 gr	“	7 - 9	Fedje le fóliával	2
• Rák	500 gr	“	7 - 9	Fedje le fóliával	2
ZÖLDSÉG					
• Spárga	500 gr		9 - 10	Vágja 2 cm-es darabokra.	4
• Articsóka	300 gr	“	11 - 12	Jobb az articsókák hűsös alját használni.	4
• Zöldbab	500 gr	“	11 - 12	Vágja darabokra.	4
• Brokkoli	500 gr	“	7 - 8	Szedje rózsára.	4
• Brüsszeli káposzta	500 gr	“	7 - 8	Hagyja egészbe .	4
• Fejeskáposzta	500 gr	“	7 - 8	Vágja 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
• Hagyma	250 gr	“	5 - 6	Nem kell hozzá víz. Egyforma nagyságúak, egészben. Nem kell hozzá víz.	4
• Spenót	300 gr	“	6 - 7	Fedje le, miután megmosta és lecsöpögtette	4
• Borsó	500 gr	“	10 - 11		4
• Édeskömény	500 gr	“	12 - 13	Vágja negyedbe.	4
• Paprika	500 gr	“	9 - 10	Vágja darabokra .	4
• Burgonya	500 gr	“	8 - 9	Vágja egyforma darabokra	4
• Cukkini	500 gr	“	7 - 8	Szeletelje fel.	4
HÚS					
• Gulyás	1,5 kg	“	35 - 40	Fedő nélkül készítse és 2- 3-szor keverje.	10
• Csirkemell	500 gr		13 - 15	Féldőben fordítsa meg.	3
• Egybesülthús	900 gr	“	19 - 21	(*)	5
ÉDESSÉG					
• Egg custard	750 gr	“	15 - 17	(**)	5
• Sponge cake	475 gr	“	7 - 9	(**)	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.

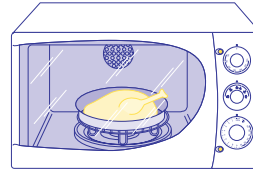
(**) Ez az útmutatás alkalmas a főzési tesztek IEC 705-ös norma, 17.3 par., A valamint B teszt szerinti elvégzéséhez. Egyéb útmutatást - az IEC 705-ös norma szerinti egyéb teljesítménytesztekre vonatkozót is - a 2 oldalon lévő táblázatban talál.



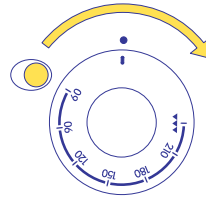
Ez a funkció alkalmas az alábbiakhoz:

- Sülték, szárazasok, nyársonsülték és burgonya gyors készítése99. oldal
- Egyes keltészták készítése99. oldal

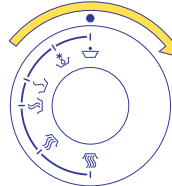
Tegye az ételt egy mikroedénybe és ezt helyezze a forgótányérra rakott **alacsony rácsra**.



A hőfokbeállítót forgassa a kívánt főzési hőmérsékletre.



A hatásfokbeállítót elforgatásával állítsa be a kívánt hatásfokot.

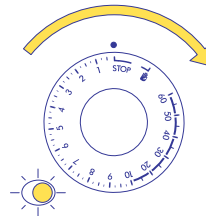


Állítsa az időbeállítót a kívánt időtartamra.

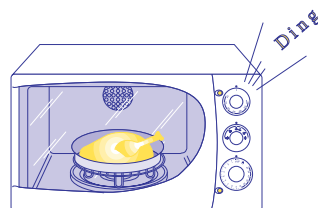
Mindkét fényjelző kigyullad.

N.B.: a **levegőkeringtetés grill** fényjelző kialszik, amikor a sütő hőmérséklete eléri a hőfokbeállítóval beállított értéket.

A **mikrohullám fényjelző** a főzés végén kialszik.



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



Keltészták készítéséhez az alábbi módon melegítse elő a sütőt :

1. Állítsa be a kívánt hőfokot a hőfokbeállítóval;
2. Az időbeállítót forgassa a "  " fokozatra, ily módon az előmelegítés alatt (étel nélkül) az üres sütőben nem működik a mikrohullám.
3. Amikor a sütő meleg, a fényjelző kialszik. Ezután a fenti 1., 3., 4. pont szerint járjon el.



- A sütés az elkészítendő étel **nagyságától és homogenitásától** függ: a nyársonsült előbb készen van, mint az egybesült, mert kisebb és homogénebb darabokból áll.
- Minden kombinált mikrohullám+levegőkeringtetéses elkészítésnél **mindig az alacsony rácsot** használja.
- Az ételt ellenőrizheti, ha kinyitja az ajtót. Az ajtó kinyitásával megszakad a mikrohullám működése. A belső fény, a grillcső és a ventilátor akkor is működik, ha kinyitja az ajtót.
- Szükség esetén 1/2 pohár vizet önthet a hús alá a sütés megkezdése előtt, így az puha marad.

Típus	Mennyiség	Hőfokbe- állító	Hőfokbe- állító	Időbeáll. (perc)	Megjegyzés	Állásidő (perc)
• Sülték (disznó, marha)	1 kg		190 °	35 - 40	Hagyjon rajta egy kis zsiradékot, hogy ne száradjon ki. Ne tegyen rá túl sokat.	15
• Egybesülthús Ez az útmutatás nem az IEC 705-ös norma C tesztlére vonatkozik, melyet a 2 oldalon lévő táblázatban talál meg.	800 gr	“	180°	22 - 25	Keverjen össze 500 gr darált marhahúst tojással, sonkával, zsemlemorzsával, stb. Öntsön hozzá egy kis olajat és fehér bort.	10
• Egész csirke	1200 gr		190°	38-42	(*)	15
• Csirke darabolva	500 gr	“	190°	15 - 18	Egy villával szurkálja meg, hogy a zsír kijöjjön.	10
• Nyársonsült	600 gr		180°	17 - 20	Féldőben fordítsa meg.	8
• Sült krumpli	500 gr	“	190°	25 - 30	2-3-szor keverje meg.	8
• Pirított krumpli	1100 gr		190°	24 - 26	(**)	5
• Diótorta	1100 gr		170°	25 - 30	Melegítse elő a sütit Pyrex edényben készítse.	10
• Sponge cake	710 gr	“	170°	29 - 31	(***)	5
• Quark torta	1500 gr		170°	35 - 40	Melegítse elő a sütit Pyrex edényben készítse.	10

(*) Egy villával szurkálja meg, hogy a zsír kijöjjön. Ez az útmutatás alkalmas a főzési tesztek IEC 705-ös norma, 17.3 par., A valamint F teszt szerinti elvégzéséhez. Egyéb útmutatást - az IEC 705-ös norma szerinti egyéb teljesítménytesztekre vonatkozót is - a 2 oldalon lévő táblázatban talál.

(**) Ezek az útmutatások az előírási terv, D teszt (IEC 705 3. kiadása) kombinált üzemmódban végzendő sütési tesztjének elvégzéséhez alkalmasak, IEC 53H/69/CD. Egyéb útmutatást - az IEC 705-ös norma szerinti egyéb teljesítménytesztekre vonatkozót is - a 2 oldalon lévő táblázatban talál.

(***) Ezek az útmutatások az előírási terv, E teszt (IEC 705 3. kiadása) kombinált üzemmódban végzendő sütési tesztjének elvégzéséhez alkalmasak, IEC 59H/69/CD. Ne felejtse el a sütit a levegőkeringtetéses funkcióval előmelegíteni és az alacsony rácsot betenni. Egyéb útmutatást - az IEC 705-ös norma szerinti egyéb teljesítménytesztekre vonatkozót is - a 2 oldalon lévő táblázatban talál.

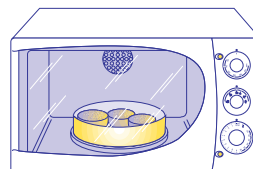


Ez a funkció alkalmas az alábbiakhoz:

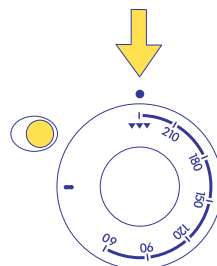
- Ételek barmítása (Pl. lasagne, pirított zöldség, rövidtésztá)101. oldal

Tegye az ételt egy mikroedénybe és ezt helyezze a forgótányérra.

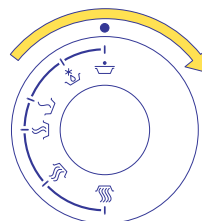
N.B: Nem kell előmelegíteni a sütőt.



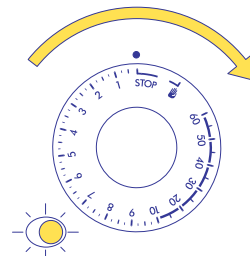
A hőfokbeállítót forgassa a ▼▼▼ fokozatra.



A mikrohullám hatásfokbeállítót állítsa a kívánt hatásfokra.

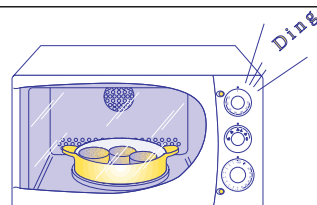


Az időbeállítót forgassa a kívánt időre. Mindkét fényjelző kigyullad.



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

N.B.: a fényjelzők kialszanak.





- Ha az elkészítés alatt az étel felülete eléggé megpirult még mielőtt letelt volna a beállított időtartam, a hőfokbeállítót forgassa a “●” fokozatra, így az étel belsejének főzését mikrohullámon fejezi be.
- A sütő ajtajának kinyitásával ellenőrizheti az ételt. Az ajtó kinyitása által megszakad a mikrohullám működése, **de a grill továbbra is működik!** Használjon fogókesztyűt! Az ellenőrzés után mindig csukja be az ajtót.
- Ha grillel kombinálva főz, soha nem kell előmelegíteni a sütőt és nem szabad azt étel nélkül bekapcsolni.

Típus	Mennyiség	Hőfokbe- állítás	Hőfokbe- állítás	Időbeállító (perc)	Megjegyzés	Állásidő (perc)
• Lasagne	1100 gr		▼▼▼	8+ csak mikro- hullám 12	Nyers tésztával elért idő. Ha a tészta előfőzött, akkor „vegyes főzéssel” főzzék a kívánt pirítás (szín) eléréséig.	10
• Gríznokkedli	600 gr	“	“	12	Ne tegye túlságosan egymásra.	5
• Rövidtészta	1500 gr	“	“	8	A tésztát külön ki kell előbb főzni.	5
• Besameles karfiol	1000 gr	“	“	10 + 8 csak mikro- hullám	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		“	10	Tanácsos egyforma nagyságúakat használni.	5
• Töltött paprika	1400 gr		“	13 + 10 csak mikro- hullám	Tanácsos rövid, szélesek használni.	5
• Rakott padlizsán	1300 gr	“	“	8	A padlizsánt előbb ki lehet rántani, vagy grillezni.	5

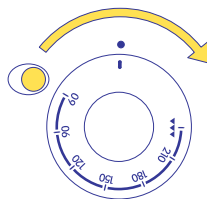


Ez a funkció alkalmas az alábbiakhoz:

- Sülték és minden édesség elkészítése "hagyományos" módon . . .103. oldal
- Pizza készítése103. oldal
- Hájastészta alapú ételek készítése103. oldal

Az alábbiak szerint melegítse elő a sütőt:

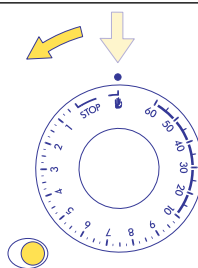
Forgassa a hőfokbeállítót a kívánt főzési hőmérsékletre.



Forgassa az időbeállítót az óramutató járásával ellenkező irányba a fokozatig.

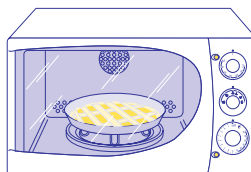
A levegőkeringtetés/grill fényjelző kigyullad.

Az ajtót zárva kell tartani.



Az előmelegítésnek vége van, amikor a levegőkeringtetés/grill fényjelző kialszik, ekkor az alábbiak szerint járjon el:

tegye az ételt a levegőkeringtetéses elkészítésnek megfelelő tartóba és helyezze a forgótányérra rakott **alacsony rácsra**.



N.B:

Amikor az időbeállító a fokozatra ér, a sütő **automatikusan nem kapcsol ki**.

Amikor az étel készen van, manuálisan az időbeállítót forgassa a **STOP** fokozatra.



Ezzel a funkcióval olyan ételeket tud főzni, melyeket hagyományos sütőben készítené.

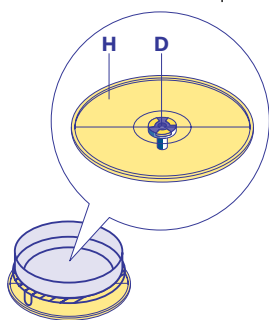
A levegő szabad áramlásának és a hő egyenletes eloszlásának érdekében **nem nagyon magas falú edényben kell főzni**, és az edényt az alacsony rácsra (F) kell tenni.

Mivel ebben a funkcióban nincs mikrohullám, a hő egyenletes eloszlása érdekében nem fontos a tányér forgása. Nagy méretű, négyszögletes edényeket is használhat (a sütő térfogatának maximális kihasználása érdekében) akkor, ha a tányér forgását megakadályozza a forgótányér tengelyének (D) kivételével, lásd 87. oldal, valamint ahogy az az alábbi ábrán látható. Ebben az esetben tanácsos az edényt legalább kétszer 180°-kal (fél kör) megfordítani az elkészítés alatt. Egy másik fontos dolog a sütő **előmelegítése**, ekkor mindig meg kell várni, hogy a fényjelző kialudjon, mielőtt beteszi az ételt.

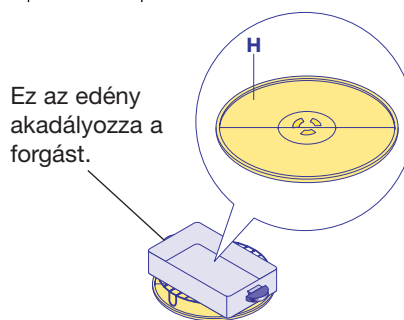
Az ajtó kinyitásakor a sütő (grillcső) működik: tanácsos fogókesztyűt használni. Az ajtót mindig be kell csukni az étel ellenőrzése után.



Típus	Mennyiség	Hőfokbeállító	perc	Megjegyzés
• Lasagne	1100 gr	180°	40	Nyers tésztára számított idő. Ha a tészta elő van főzve, elég 20 perc.
• Pizza	600 gr	200°	30	A pizzát helyezze a rácsra tett sütőfóliára
• Sült	1 kg	180°	90	Hagyjon rajta egy kis zsiradékot.
• Csirke	1,5 kg	180°	110	A bőrét egy villával szurkálja meg
• Sült krumpoli	500 gr	180°	60	2-3-szor keverje meg.
• Rácsostészta	700 gr	160°	55	Használjon tortaformát.
• Püspökkenyér	950 gr	160°	90	Használjon négyszögletes tortaformát.
• Quinche Lorraine	800 gr	160°	40	Használjon nyitható tortaformát.
• Diótorta	650 gr	160°	40	Használjon nyitható tortaformát.



Használat a forgótányér (D) csapjával
(A forgótányér forog).



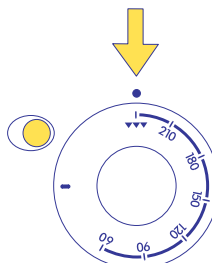
Használat a forgótányér (D) csapja nélkül
(A forgótányér nem forog).



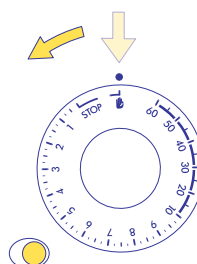
Ez a funkció alkalmas az alábbiakhoz:

- Mindenfajta hagyományos grillezés, például:
hamburger, karaj, virsli, pirított kenyér, stb105. oldal

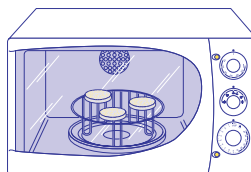
A grillt az alábbi módon
melegítse elő:
forgassa a hőfokbeállítót
a ▼▼▼ fokozatra.



Állítsa be az
előmelegítéshez a kívánt
időtartamot az időbeállító
óráműtató járásával
ellenkező irányba való
elforgatásával a
fokozatig. A
levegőkeringtetés/grill
fényjelző kigyullad.
**Az ajtónak zárva kell len-
nie.**



Körülbelül 5-8 perc
elteltével tegye az ételt a
magas rácsra és az
egészét helyezze a
forgótányérra, mely a főzés
alatt felfogja a kifröccsenő
zsiradékot.



A sütő **nem kapcsol ki automatikusan**, amikor az időbeállító
a fokozatra ér. Ezért az ételt időnként ellenőrizni kell és
manuálisan kell kikapcsolni a sütőt a főzés végén úgy, hogy
az időbeállítót a **STOP** fokozatra állítja.



Ezzel a funkcióval finom grillezett ételeket készíthet.

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

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

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

Típus	Mennyiség	Hőfokbe-állító	perc	Megjegyzés
• Borjú- vagy disznókaraj	3	▼▼▼	17 - 19	10 perc után fordítsa meg.
• Kolbász	3	“	10 - 12	Mindig szurkálja meg. Ha nagy, tanácsos kettévágni. 7 perc után fordítsa meg.
• Hamburger	3	“	10 - 12	7 perc után fordítsa meg.
• Paprika	1	“	9 - 11	Vágja négyfelé. 6 perc után fordítsa meg,
• Padlizsán	4 szelet	“	9 - 11	1 cm-es szeletek. 6 perc után fordítsa meg.
• Cukkini	6 szelet	“	8 - 10	1 cm-es szeletek. 6 perc után fordítsa meg.
• Pirított kenyér	4 szelet	“	3	Vágja le a héját. 1 1/2 perc után fordítsa meg.

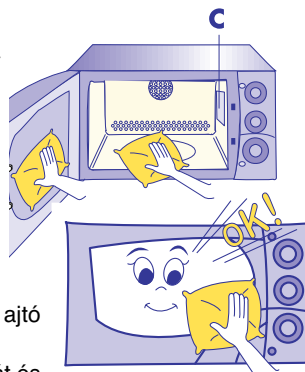
Minden karbantartási és tisztítási művelet előtt kapcsolja le a készüléket a hálózatról és várja meg, hogy a készülék lehűljön.

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

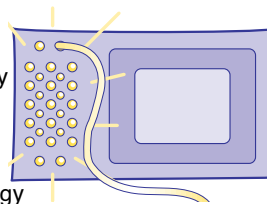
A zsírtól és a kifröccsköléstől óvni kell a mikrohullám kijövetel fedelét (C). A készülék külső felületének tisztításához ne használjanak dörzsölőmosószer, dörzsölő eszközt, vagy hegyes fémeszközöket. Ezenkívül, amikor a sütő külsejét tisztítja, vigyázzon, hogy a **víz vagy a folyékony mosószer ne folyjon be a készülék tetején levő levegő- és gőzkivezető 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 (H) és a tartóját (I), hogy megtisztíthassa őket, mint ahogy a sütő alját is ki kell mosni.

A forgótányért és a tartóját semleges szappanos vízzel tisztítsa (mosogatógéppel is lehet). **A forgótányért ne tegye hideg vízbe, miután felmelegítette; a hőmérsékletkülönbség miatt eltörhet.**

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

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

A készülék nem működik	- Az ajtó nincs jól becsukva. - A dugó nincs jól bedugva. - A hálózatban nincs áram (ellenőrizze a biztosítékot) - A kezelőgombok nincsenek jól beállítva.
Gőzlecsapódás a sütő belsejében és a munkafelületen	Amikor víztartalmú ételeket készít, természetes, hogy a sütő belsejében keletkezett gőz lecsapódjon a belsejében vagy a munkafelületen
Szikraképződés a sütő belsejében	- Ne kapcsolja be üresen a sütőt a "csak mikrohullám", vagy "kombinált" üzemmódban - Ne használjon se fémtartókat, se fémkapcsokat tartalmazó zacskókat, vagy csomagolást
Az étel nem melegszik fel eléggé	- Állítsa be a megfelelő sütési módot vagy növelje meg a sütés idejét - Az étel nem engedett fel teljesen az elkészítés előtt
Az étel megégett	Állítsa be a megfelelő főzési módot, vagy csökkentse le az elkészítési időt
Az étel nem sül át egyenletesen	- Az elkészítés alatt keverje az ételt. Ne felejtse el, hogy az étel jobb lesz, ha egyforma darabokra vágta. - A forgótányér megakadt.

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

