

TARTALOMJEGYZÉK

1. FEJ. - ÁLTALÁNOS TUDNIVALÓK

- 1.1 A biztonságra vonatkozó fontos figyelmeztetések . . .72. oldal
- 1.2 Műszaki adatok73. oldal
- 1.3 Beállítás és elektromos bekötés74. oldal
- 1.4 Mellékelt tartozékok75. oldal
- 1.5 A sütőben használható edények76. oldal
- 1.6 A mikrohullámú főzés általános szabályai77. oldal

2. FEJ. - A KEZELŐGOMBOK ÉS A FUNKCIÓK HASZNÁLATA

- 2.1 Az óra beállítása78. oldal
- 2.2 A főzés beprogramozása79. oldal
- 2.3 A felengedés és a főzés automatikus sorrendje . . .80. oldal
- 2.4 A beprogramozott receptek előhívása
("Quick Menu" gombok)81. oldal
- 2.5 Gyors melegítés (Quick Reheat)81. oldal
- 2.6 Gyermekebiztonság81. oldal

3. FEJ. - A SÜTŐ HASZNÁLATA: TANÁCSOK ÉS IDŐTÁBLÁZATOK

- 3.1 Felengedés82. oldal
- 3.2 Melegítés83. oldal
- 3.3 Előételek, első fogás készítése84. oldal
- 3.4 Hús elkészítése84. oldal
- 3.5 Körítések és zöldségek elkészítése85. oldal
- 3.6 Hal elkészítése86. oldal
- 3.7 Édességek és torták elkészítése86. oldal
- 3.8 Melegítés / főzés a Quick Menu gombjaival87. oldal
- 3.9 Főzés egyszerre két szinten88. oldal

4. FEJ. - KARBANTARTÁS ÉS TISZTÍTÁS

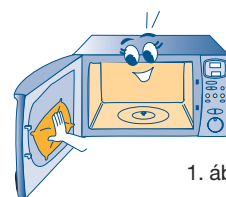
- 4.1 Tisztítás90. oldal
- 4.2 Karbantartás91. oldal

1. FEJEZET - ÁLTALÁNOS TUDNIVALÓK

1.1 A BIZTONSÁGRA VONATKOZÓ ÁLTALÁNOS FIGYELMEZTETÉSEK

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

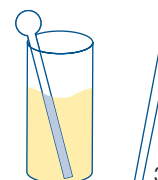
- 1) FIGYELEM: ha az ajtó vagy ennek tömítése károsodott, akkor a sütőt csak azután szabad használni, hogy egy (a gyártó, vagy a szakszerviz által kiképzett) szakember megjavította.
- 2) FIGYELEM: kiképzés nélkül nagyon veszélyes, ha valaki olyan karbantartási, illetve javítási munkát végez, ami miatt 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.
- 8) Amennyiben füstszivárgást észlel a sütőből, azonnal kapcsolja ki a készüléket, vagy húzza ki a dugót, de NE NYISSA KI AZ AJTÓT, nehogy az esetleges tűz kicsapjon.
- 9) Kizárólag mikrosütőben használható edényeket tegyen be. A túlhevülés és a tűzveszély megakadályozása végett tanácsos ellenőrizni a sütőt, amikor egyszerhasználatos műanyagedényben, keménypapírból vagy más nem tűzálló anyagból készült edényben, illetve 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 esetben, vigyázva nyúljon az edényhez.
- 15) Magas alkoholtartalmú folyadékot, illetve nagymennyiségű olajat nem szabad melegíteni, mert ezek kigyulladhatnak!
- 16) A cumisüveg és a bébiételes üveg tartalmát mindig fel kell keverni,



1. ábra



2. ábra



3. ábra

1. FEJEZET - ÁLTALÁNOS TUDNIVALÓK

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 kereskedelembe 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.



4. ábra

1.2 MŰSZAKI ADATOK

ENERGIAFOGYASZTÁS (CENELEC HD 376-os előírások)

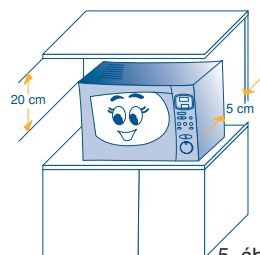
200 °C eléréséhez	0,3 Wh
200 °C megtartása 1 órán keresztül	1,1 Wh
Teljes fogyasztás	1,4 Wh

Egyéb adatokat a készülék hátlapján található adatlemezről olvashat le.

Ez a készülék megfelel az Elektromágneses Kompatibilitásról szóló 89/336 és 92/31 sz. EU irányelvnek, valamint az élelmiszerrel érintkezhető anyagokra vonatkozó 89/109/EU sz. irányelvnek.

1.3 BEÁLLÍTÁS ÉS ELEKTROMOS BEKÖTÉS

- 1) A sütő kicsomagolása után vegye ki a forgótányért (I), a tartót (L) és az összes többi tartozékot a védőcsomagolásból. Ellenőrizze, hogy a forgótányér (D) csapja helyesen illeszkedjen a forgótányér közepén található helyére.
- 2) A sütő belsejét egy puha és nedves ruhával törölje át.
- 3) Ellenőrizze, hogy a készülékben szállítás közben nem keletkezett kár, valamint azt, hogy az ajtó tökéletesen nyitódik és záródik.
- 4) A készüléket helyezze a talajtól legalább 85 cm magas, szilárd felületre, a gyermekektől távol, mert az üzemelés alatt az ajtó nagyon felhevülhet.
- 5) **Miután a készüléket a munkafelületre helyezte, ellenőrizze, hogy egy legalább 5 cm-es tér maradjon a készülék körül, az oldallapok és a hátlap körül, és legalább 20 cm a sütő felett (5. ábra).**
- 6) Ne takarja le a szellőzőnyílásokat. Ne tegyen semmit a készülékre és rendszeresen ellenőrizze, hogy a levegő- és gőzkivezető nyílások (a készülék tetején, aljlapján és hátlapján) MINDIG SZABADON legyenek (6. ábra).
- 7) A készülék közepén található kerek vályatba helyezze el a tartót (L) és ide rögzítse a forgótányért (I). A csap (D) a forgótányér közepébe illeszkedjen.
- 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.



5. ábra



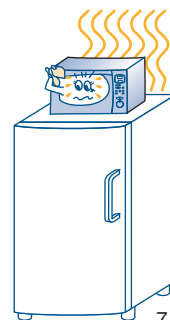
6. ábra

1

1. FEJEZET - ÁLTALÁNOS TUDNIVALÓK

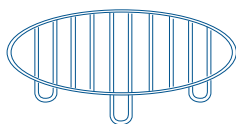
MEGJEGYZÉS: a sütőt ne tegye hőforrás közelébe (például hűtőszekrény tetejére) (7. ábra).

- 9) Legalább 16 A-es erősségű aljzathoz csatlakoztassa a készüléket. Azt is ellenőrizze, hogy a lakás főkapcsolójának erőssége legalább 16 A-es legyen, mert így elkerüli, hogy használat közben esetleg a sütő üzemelése megszakadjon.
- 10) A használat előtt ellenőrizze, hogy a hálózati feszültség megegyezzen a készülék adatlemezén feltüntetett értékkel, valamint hogy az aljzat megfelelő földeléssel rendelkezzen: **a Gyártó elhárít minden felelősséget az ennek az előírásnak be nem tartásából keletkező károkért.**



7. ábra

1.4 MELLÉKELT TARTOZÉKOK



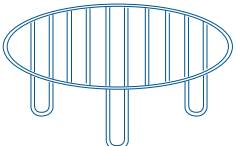
ALACSONY RÁCSPOLC

Csak levegőkeringtetéses funkció:

minden, hagyományos főzésítípushoz, főleg az édességek készítéséhez

Kombinált mikrohullám + levegőkeringtetéses funkció:

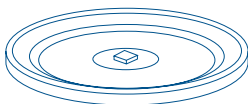
hús, burgonya és egyes keltészták gyors elkészítéséhez



MAGAS RÁCSPOLC

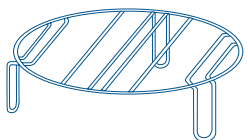
Csak grill funkció:

mindenféle grillezéshez



FORGÓTÁNYÉR

A forgótányért minden funkcióban használni kell.



KÖZEPES TÁVOLSÁGTARTÓ RÁCSPOLC

Két szinten, EGYIDEJŰLEG történő főzésítípusokhoz (például: nagyobb ételmennyiségnél vagy különböző ételeknél).

Lásd útmutatás a 88. oldalon

1

1. FEJEZET - ÁLTALÁNOS TUDNIVALÓK

1.5 A SÜTŐBEN HASZNÁLHATÓ EDÉNYEK

A csak mikrohullám vagy a mikrohullámmal kombinált üzemmódban bármilyen üvegből (a legjobb a pirex), kerámiából, porcelánból vagy agyagból készült edényt használhat, ha nincs rajta fémdekoráció vagy fémrész (aranyszál, fogó, láb). 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. Ha a melegítés rövid ideig tart, akkor papírszalvétán, papírtálcan vagy "egyszerhasználatos" műanyag táányeron is beteheti az ételt. A tartóedény formája és mérete ne akadályozza a folyamatos forgást. **A mikrosütőben nem szabad fém-, fa-, hánacs- és kristályedényeket használni.** Ne felejtse el, hogy mivel a mikrohullám nem az edényt, hanem az ételt melegíti, közvetlenül a tálalóedényben is elkészítheti az ételt, ezáltal kevesebbet kell mosogatnia. Vigyázzon, mert a forró étel felmelegítheti a tányért is, ezért használjon fogókesztyűt. Ha a sütő **"Csak levegőkeringtetés"** vagy **"Csak grill"** üzemmódra van állítva, akkor bármilyen sütőedény megfelel.

Minden esetre figyelmesen olvassa el az alábbi táblázatot:

	Üveg	Pyrex	Üveg-kerámia	Agyag	Alufól	Műanyag	Papír vagy karton	Fém-edények
Funkció "Csak mikrohullám"	IGEN	IGEN	IGEN	IGEN	NEM	IGEN	IGEN	NEM
Funkció "Kombinált"	NEM	IGEN	IGEN	IGEN	NEM	NEM	NEM	NEM
Funkció "Csak levegőkeringtetés"	NEM	IGEN	IGEN	IGEN	IGEN	NEM	NEM	IGEN
Funkció "Csak grill"	NEM	IGEN	IGEN	IGEN	IGEN	NEM	NEM	IGEN

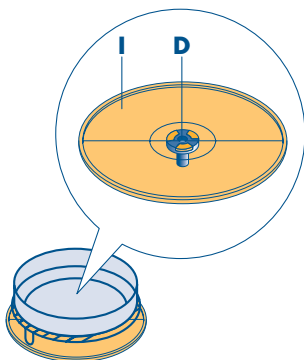
A forgótányér rögzítése nagyméretű edények esetén

Nagyméretű és négyszögletes tartóedények használatakor (melyek nem forognának a sütőben) le kell rögzíteni a forgótányért (I) úgy, hogy a forgótányér csapját (D) kihúzza a helyéről az alábbi ábrák szerint.

Figyelem: ezt a műveletet KIZÁRÓLAG "Csak levegőkeringtetés" üzemmódban szabad elvégezni.

Azt se felejtse el, hogy csak akkor ér el jó eredményt, ha az ételt többször megkeveri és a tányért gyakran megforgatja az elkészítés alatt.

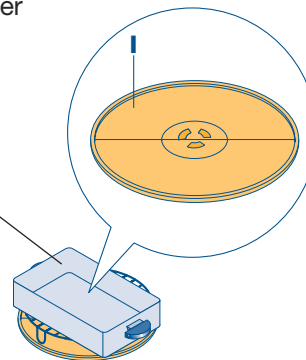
Használat a forgótányér (D) csapjával (A forgótányér forog).



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

(A forgótányér nem forog).

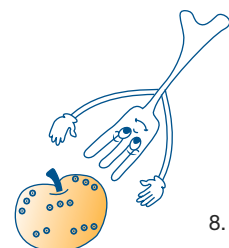
Ez az edény akadályozza a forgást.



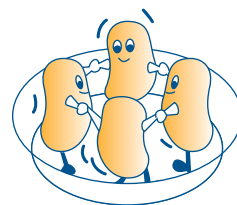
FEJEZET - ÁLTALÁNOS TUDNIVALÓK

1.6 A MIKROHULLÁMÚ FŐZÉS ÁLTALÁNOS SZABÁLYAI

- 1) Az egyik legfontosabb művelet a keverés: ezáltal a hőmérséklet egyenletesen eloszlik és a főzési idő lecsökken.
- 2) Az elkészítés alatt tanácsos az ételt többször **megfordítani**.
- 3) A bőrös és héjas (például: alma, burgonya, virsli, hal) ételeket meg kell **szurkálni több helyen**, hogy itt távozzon el a gőz és a héj vagy a bőr ne pukkadjon ki (8. ábra).
- 4) Ha ugyanabból az ételből nagy mennyiséget készít. például főttkrumplit, akkor gyűrű alakban helyezze el a tálon, így egyenletesen átfőnek (9. ábra).
- 5) A sütő belsejében, a polcon és az ajtó körül lecsökkentheti a gőzlecsapódást, **ha az ételt átlátszó fóliával, zsírpapírral, üvegfedővel, vagy egyszerűen egy megfordított tányérral letakarja**. Magas víztartalmú ételek, például zöldségek, jobban főnek, ha le vannak takarva. Az ételek letakarása a sütő belsejének tisztaságát is biztosítja. Mikrohullámú sütőben használható átlátszó fóliát tegyen be.
- 6) **“Csak mikrohullám” és “Kombinált” üzemmódban semmi esetben sem szabad a sütőt üresen (étel nélkül) előmelegíteni vagy üzemeltetni, mert szikrák keletkezhetnek és a készülék károsodhat.**
- 7) **Tojást ne főzzön héjában (10. ábra):** a belsejében keletkezett nyomás miatt felrobbanhat, a főzés befejezése után is. Ne melegítse fel a már megfőzött tojást, csak a rántottát.
- 8) Légmentesen lezárt tartóban levő ételek melegítése vagy főzése előtt ne felejtse el kinyitni a tartót. Máskülönben a tartó belsejében levő nyomás megnő és a főzés befejezése után is robbanást okozhat.



8. ábra



9. ábra

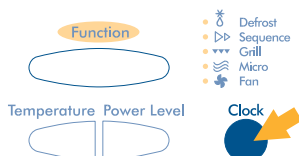


10. ábra

2. FEJEZET - A KEZELŐGOMBOK ÉS A FUNKCIÓK HASZNÁLATA

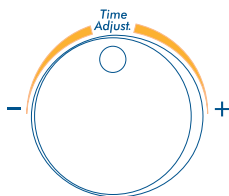
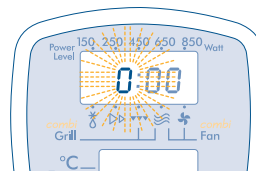
2.1 AZ ÓRA BEÁLLÍTÁSA

- Amikor a készüléket először kapcsolja rá a hálózatra, vagy áramszünet után, a kijelzőn négy vonal jelenik meg (---:--). A pontos idő beállítását az alábbi módon végezze el:



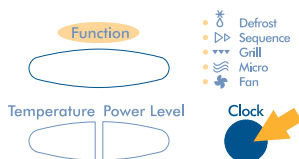
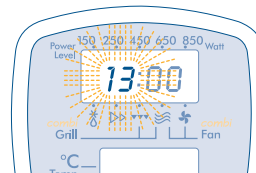
- 1** Nyomja meg a **“Clock”** (6) gombot.

(Az 1. kijelzőn az órát jelző számjegyek villognak).



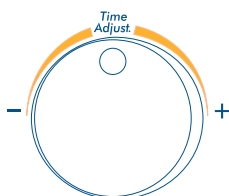
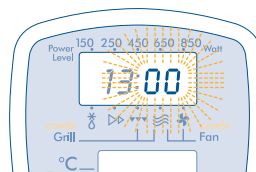
- 2** Állítsa be a kívánt órát a **Time Adjust** tárcsa (14) elforgatásával.

(Az 1. kijelzőn az órát jelző számjegyek villognak).



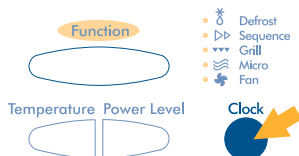
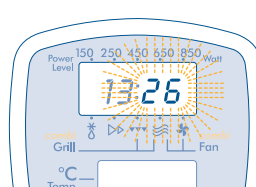
- 3** Ismét nyomja meg a **“Clock”** gombot (6).

(Az 1. kijelzőn a percet jelző számjegyek villognak)



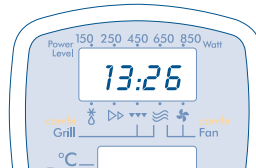
- 4** Állítsa be a kívánt percet a **Time Adjust** tárcsa (14) elforgatásával.

(Az 1. kijelzőn a percet jelző számjegyek villognak)



- 5** Ismét nyomja meg a **“Clock”** gombot (6).

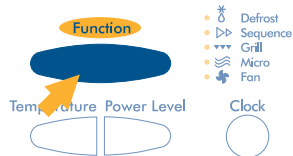
(A kijelzőn a beállított pontos idő látható).



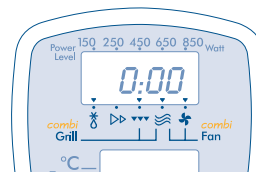
- Ha meg akarja változtatni a pontos idő beállítását, akkor nyomja meg a **“Clock”** gombot (6) és a fent leírt módon járjon el.
- A funkció beállítása után is megjelenítheti a pontos időt a **“Clock”** gomb (6) megnyomásával (a kijelzőn a pontos idő 3 másodpercig látható).

2. FEJEZET - A KEZELŐGOMBOK ÉS A FUNKCIÓK HASZNÁLATA

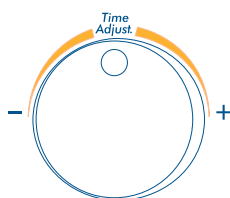
2.2 A FŐZÉS BEPROGRAMOZÁSA



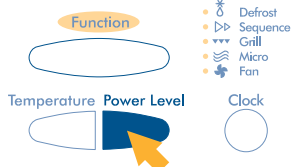
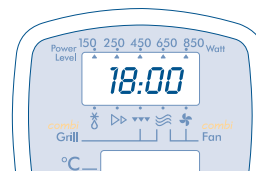
1 A **Function** (3) gomb (funkcióválasztó) megnyomásával állítsa be a kívánt funkciót, mely jele az 1. kijelzőn fog feltűnni. Az alábbi funkciók közül választhat:



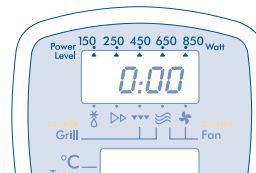
JELZÉS	KIVÁLASZTOTT FUNKCIÓ	JELZÉS	KIVÁLASZTOTT FUNKCIÓ
	csak mikrohullám	+	kombinált mikrohullám és grill
	automatikus felengedés		csak levegőkeringtetés
+	kombinált mikrohullám és levegőkeringtetés		csak grill



2 A **Time Adjust** (14) tárcsa elforgatásával állítsa be a főzés idejét percekben. Az időtartam beállításához mindig olvassa el 3. Fejezetben közölt táblázatokat.



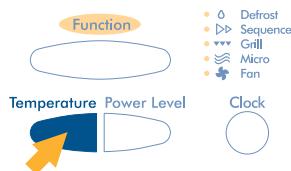
3 Az alábbi funkciókban:
csak mikrohullám
kombinált mikrohullám + levegőkeringtetés
kombinált mikrohullám + grill



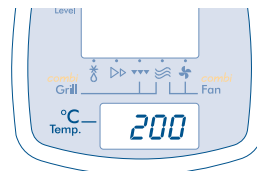
a teljesítményszintet úgy állíthatja be, hogy addig nyomja a **Power Level** (5) gombot, amíg az 1. kijelzőn nem jelenik meg a kívánt teljesítményérték. A teljesítményszint beállításához mindig olvassa el 3. Fejezetben közölt táblázatokat.

- Megjegyzés:**
- az *automatikus felengedés* funkcióban nem kell beállítani a teljesítményszintet
 - a *kombinált mikrohullám + levegőkeringtetés* funkcióban a beállítható legmagasabb teljesítmény 650 WATT.
 - a beállított teljesítményt a főzés alatt is meg lehet változtatni a **Power level** (5) gomb megnyomásával.

2. FEJEZET - A KEZELŐGOMBOK ÉS A FUNKCIÓK HASZNÁLATA



4 Az alábbi funkciókban:
**kombinált mikrohullám +
levegőkeringtetés
csak levegőkeringtetés**



a főzési hőmérséklet beállításához a **Temperature** gombot (4) addig nyomja, amíg a 2. kijelzőn (lent) meg nem jelenik a kívánt hőmérséklet. A hőmérséklet kiválasztásához mindig olvassa el a 3. Fejezetben szereplő táblázatokat.

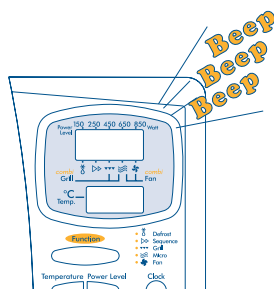
Megjegyzés:

- a főzés beindulása után a 2. kijelző mutatja a sütő belsejében lévő tényleges hőmérsékletet.
- a beállított hőmérséklet elérése után egy hangjelzés hallható (5 hangjel). A 2. kijelző a beállított hőmérsékletet mutatja.
- a főzés alatt is megváltoztathatja a beállított hőmérsékletet, ha egyszerűen megnyomja a Temperature gombot (5).



5 A **Start** (13) gomb megnyomásával indítsa be a főzési folyamatot. A kijelzőn a még hátralévő időtartam visszaszámlálása jelenik meg, valamint egyes funkciókban a sütő hőmérséklete.

Megjegyzés: ha bármilyen oknál fogva nem kezd el a főzést, akkor az összes beállítás automatikusan törlődik 2 perc után.



6 A főzés befejezésekor egy hangjelzés hallható (3 hangjel) és a kijelzőn megjelenik a kiírás END. Nyissa ki az ajtót és vegye ki az ételt (ekkor megjelenik a pontos idő, vagy ha a sütő még meleg, a "COOL" kiírás - lásd megjegyzés alább).

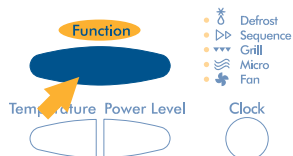
Megjegyzés:

- bármikor ellenőrizheti a beállított funkció hatékonyságát, ha kinyitja az ajtót és megnézi az ételt. Ekkor a mikrohullám-kibocsátás megszakad, de az ajtó becsukásával és a Start gomb (13) megnyomásával újraindul.
- ha bármilyen oknál fogva abba kell hagyni a főzést az ajtó kinyitása nélkül, akkor elég, ha megnyomja a Stop/Clear gombot (12).
- a főzés befejezéséhez az alábbiak szerint járjon el:
 - a a sütő ajtaja nyitva van, akkor egyszer nyomja meg a Stop/Clear gombot (12).
 - ha a sütő ajtaja zárva van és főz, akkor 2-szer nyomja meg a Stop/Clear gombot (12). A kijelzőn ismét a pontos idő látható.
- ez a modell automatikus hűtőciklussal rendelkezik, mely akkor lép működésbe, ha a sütő nagyon felmelegszik (például nagyon hosszú főzési program végén). A ciklus alatt az 1. kijelzőn megjelenik a "COOL" felirat. A ventilátorok, a sütő égője és a forgótányér üzemelnek (automatikusan fognak kikapcsolni).

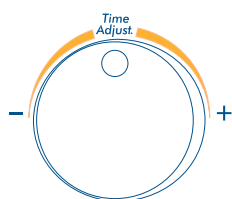
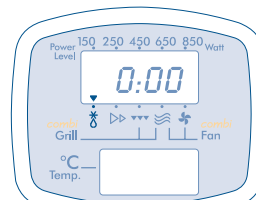
2. FEJEZET - A KEZELŐGOMBOK ÉS A FUNKCIÓK HASZNÁLATA

2.3 A FELENGEDÉS ÉS FŐZÉS AUTOMATIKUS SORRENDJE

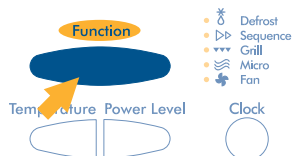
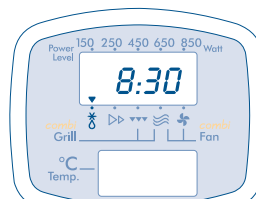
A felengedés és főzés automatikus ciklusának beprogramozását az alábbiak szerint végezze:



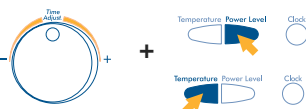
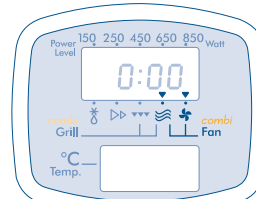
- 1** Az **automatikus felengedés** funkció beállításához kétszer nyomja meg a **Function** (3) gombot (funkcióválasztó)
A kijelzőn megjelenik az automatikus felengedés jele.



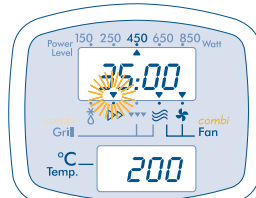
- 2** Állítsa be a felengedés időtartamát (percekben) a **Time Adjust** tárcsa (14) elforgatásával.



- 3** Állítsa be a kívánt főzési funkciót úgy, hogy a **Function** (3) gombot (funkcióválasztó) a megfelelő jelzés megjelenítéséig nyomja.
(pl. kombinált mikrohullám + levegőkeringtetés)

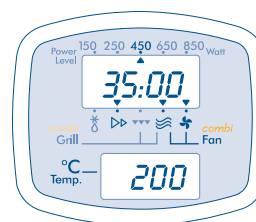
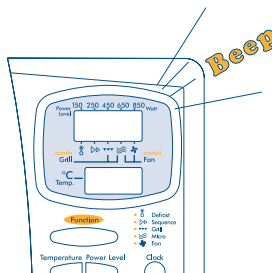
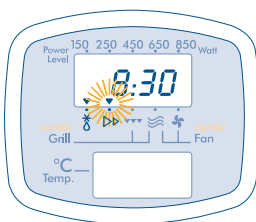


- 4** Állítsa be a főzés időtartamát és egyes funkciókban a mikrohullám teljesítményszintjét és a sütő hőmérsékletét az előző részben leírt módon (2.2 pont).
A **"Sequence"** >> jelzés elkezd villogni.



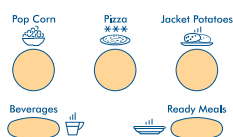
- 5** Nyomja meg a **Start** (13) gombot. Az 1. kijelzőn a **Sequence** jelzés a felengedés egész ideje alatt villog.

A felengedésből a főzésbe való átmenetkor egy hangjel hallatszik.

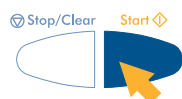


2. FEJEZET - A KEZELŐGOMBOK ÉS A FUNKCIÓK HASZNÁLATA

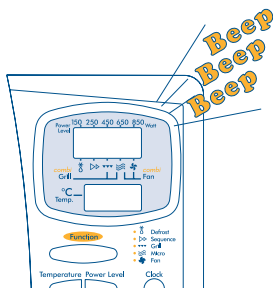
2.4 A BEPROGRAMOZOTT RECEPTEK ELŐHÍVÁSA ("QUICK MENU" GOMBOK)



- 1** Nyomja meg a kívánt **"Quick menu"** gombot. (A kijelzőn az előre beprogramozott időtartam és hőmérséklet jelei villognak, valamint az eltárolt funkció és a teljesítményszint jelei kigyulladnak). A legmegfelelőbb menü kiválasztásához olvassa el a 3.8 pontot.



- 2** Indítsa el a főzést a **Start** gomb (13) megnyomásával.



- 3** A beállított időtartam leteltével 3 hosszú hangjel hallható és a kijelzőn megjelenik **"End"**.

2.5 GYORS MELEGÍTÉS (QUICK REHEAT)

Ez a funkció nagyon hasznos kis mennyiségű ital vagy étel felmelegítésénél.

- Nyomja meg a **Start** (13) gombot: a sütő 30 másodpercig a legmagasabb teljesítményen üzemel. Minden további nyomással újabb 30 másodperccel növelheti meg az időt, egészen 3 percig.
- Ezt a funkciót csak az étel behelyezésétől **számított 1** percen belül tudja bekapcsolni. A gyors melegítést az ételek elkészítésének befejezésére is használhatja.

2.6 GYERMEKBIZTONSÁG

A sütő rendelkezik egy olyan biztonsági szerkezettel, mely a főzés alatt megakadályozza a beállított időtartam megváltoztatását, nehogy véletlenül ez túl hosszú legyen és ily módon veszélyhelyzet álljon elő (az étel eléghet!).

A biztonsági szerkezetet az alábbiak szerint kapcsolhatja be:

- Tartsa lenyomva a **Stop/Clear** (12) gombot 5 másodpercig.
- Egy rövid hangjel hallható: ezután már nem lehet megváltoztatni az időtartamot a főzés alatt.
- A biztonsági szerkezet kikapcsolásához tartsa lenyomva a **Stop/Clear** (12) gombot egész addig, amíg nem hallható egy hangjel.

3. FEJEZET - A SÜTŐ HASZNÁLATA: TANÁCSOK ÉS IDŐTÁBLÁZATOK

3.1 FELENGEDÉS

- Műanyagzacskóba vagy folpackba csomagolt vagypedig eredeti csomagolásban lévő 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 és/vagy szétválasztja őket.
- A kiolvasztás alatt a hús, a hal és a gyümölcs nedvet veszít; tartóedényben olvassza ki.
- Tanácsos minden egyes húsdarabot külön zacskóba csomagolni és így betenni a fagyasztóba. Ezáltal időt takarít meg az elkészítésnél.
- Közvetlenül a kiolvasztás után és az elkészítés előtt fontos állásidőt biztosítani: állásidőn (percben kifejezve) azt az időt értjük, ami alatt az étel pihen és belsejében a hő egyenletesen eloszlik.

FELENGEDÉSI IDŐTÁBLÁZAT "AUTOMATIKUS FELENGEDÉS" FUNKCIÓBAN

TÍPUS	MENNYISÉG	IDŐTARTAM perc	MEGJEGYZÉSEK/TANÁCSOK	RÁCSPOLC	ÁLLÁSIDŐ
HÚS					
• Sültek (sertés, marha, borjú, stb.)	1 kg	21 - 23	A kiolvasztás félidejében fordítsa meg.	Nem	20
• Bifsztek, rántott hús, szelet	200 gr	5 - 7		Nem	5
• Pörkölt, gulyás	500 gr	12 - 14	Lásd megjegyzés *	Nem	10
• Darált	250 gr	6 - 8		Nem	15
• " "	500 gr	10 - 12		Nem	15
• Hamburger	200 gr	6 - 8		Nem	10
• Kolbász	300 gr	8 - 10		Nem	10
SZÁRNYASOK					
• Kacsa, pulyka	1,5 kg	27 - 29	A kiolvasztás félidejében fordítsa meg a szárnyast. Az állásidő után meleg vízzel mossa le az esetleges jeget.	Nem	20
• Egész csirke	1,5 kg	27 - 29		Nem	20
• Csirke darabolva	850 gr	16 - 18		Nem	10
• Csirkemell	300 gr	10 - 12		Nem	10
ZÖLDSÉGEK					
• Padlizsán kockák	500 gr	15 - 17	A kiolvasztás meggyorsításához időnként keverje meg a zöldséget.	Nem	5
• Paprika darabolva	500 gr	14 - 16		Nem	5
• Fejtett borsó	500 gr	11 - 13		Nem	5
• Articsóka belseje	300 gr	8 - 10		Nem	5
• Spárga darabolva	500 gr	12 - 14		Nem	5
• Zöldbab darabolva	500 gr	14 - 16		Nem	5
• Egész brokkoli	500 gr	13 - 15		Nem	5
• Brüsszeli káposzta	500 gr	13 - 15		Nem	5
• Szeletelt répa	500 gr	12 - 14		Nem	5
• Karfiol rózsáira szedve	450 gr	11 - 13		Nem	5
• Vegyes zöldség	300 gr	7 - 9		Nem	5
• Spenót darabolva	300 gr	8 - 10		Nem	5
HAL					
• Filé	300 gr	8 - 10	A kiolvasztás félidejében fordítsa meg a halat.	Nem	7
• Darab	400 gr	9 - 11		Nem	7
• Egész	500 gr	11 - 13		Nem	7
• Rák	400 gr	9 - 11		Nem	7
TEJTERMÉKEK/SAJTOK					
• Vaj	250 gr	5 - 7	Vegye le az alumíniumlapot vagy a fémrészeket. A sajtot nem kell teljesen kiolvasztani. Tartsa be az állásidőt. A tejfölt tegye át egy tányérra.	Nem	10
• Sajt	250 gr	6 - 8		Nem	15
• Tejföl	200 ml	8 - 10		Nem	5
KENYÉR					
• 2 közepes zsemlye	150 gr	1 - 3	A kenyeret közvetlenül a forgótányérra tegye.	Nem	3
• 4 közepes zsemlye	300 gr	3 - 5		Nem	3
• Szeletelt kenyér	250 gr	3 - 5		Nem	3
• Teljesőrlésű, szeletelt kenyér	250 gr	3 - 5		Nem	3
GYÜMÖLCS					
• Eper, szilva, cseresznye, ribizli, sárgabarack	500 gr	9 - 11	2-3-szor keverje meg.	Nem	10
• Málna	300 gr	6 - 8	2-3-szor keverje meg.	Nem	10
• Szeder	250 gr	4 - 6	2-3-szor keverje meg.	Nem	6

* Ez az útmutatás megfelel az IEC 705-ös, Par. 18.3 Előírás szerinti darálthús kiolvasztási tesztjének elvégzéséhez (lásd 2. oldal). A betett ételt a beállított idő félidejében fordítsa meg. A kiolvasztandó ételt közvetlenül a forgótányérra tegye. Az IEC 705-ös, Par. 18.3 Előírás szerinti elvégzendő teljesítmény tesztadatokra vonatkozó egyéb információkat a 2. oldalon lévő táblázatban találja meg.

3. FEJEZET - A SÜTŐ HASZNÁLATA: TANÁCSOK ÉS IDŐTÁBLÁZATOK

3.2 MELEGÍTÉS

Az ételek melegítése során mikrohullámú sütőjének hasznossága és hatékonysága előtérbe kerül. A hagyományos módszerekkel szemben a mikrohullám használata időt és ennek következtében 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 a lefedéshez;
 - ha lehetséges, gyakran forgassa vagy keverje az ételt, 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.

Figyelem: egyes ételeket az előre beprogramozott "Quick menu" segítségével is elkészítheti (lásd táblázat 87. oldal).

FELENGEDÉSI IDŐTÁBLÁZAT "MELEGÍTÉS" FUNKCIÓBAN

TÍPUS	MENNYISÉG	FUNKCIÓ	TELJESÍTMÉNYSZINT	IDŐTARTAM perc	MEGJEGYZÉSEK/TANÁCSOK
ÉTELEK PUHÍTÁSA					
• Csokoládé/máz	100 gr		450	4 - 5	Tegye egy tányérra. A csokoládéköcskakat nem kell keverni. A mázt egyszer kell megkeverni.
• Vaj	50-70 gr	"	450	0,5 - 0,10	
HŰTŐSZEKRÉNY HÖM. ÉTELEK (5-8°C) 20-30°C-ig					
• Yoghurt	125 gr	"	850	0,15 - 0,20	Vegye le a fémlapot a vajról és a joghurtól. A cumisüveget cumi nélkül melegítse és keveréssel segítse a hőeloszlást. Fogyasztás előtt ellenőrizze a hőmérsékletet. Ha a tej szobahőmérsékleté, akkor csökkentse le a megadott felmelegítési időt. Ha tejport használnak, akkor jól keverjék el, mivel az el nem kevert tejpör begyulladhat. Csak sterilizált tejet használjanak fel.
• Cumisüveg	240 gr	"	850	0,30 - 0,35	
HŰTŐSZEKRÉNY HÖM. ELŐFŐZÖTT ÉTELEK (kiind. hőm. 5-8°C)					
• Csomag lasagne vagy töltött tészta	400 gr	"	850	4 - 6	Csomagon bármilyen, a kereskedelemben beszerezhető előfőzött ételt értünk, melyet 70 °C-ra kell felmelegíteni Vegye ki az ételt az esetleges fémcsomagolásból és helyezze arra a tányérra, melyből fogyasztja. A jó eredmény érdekében az ételt mindig fedje le.
• Csomag hús rizzsel és/vagy zöldség	400 gr	"	850	4 - 6	
• Csomag hal és/vagy zöldség	300 gr	"	850	3 - 5	
• Tányér hús és/vagy zöldség	400 gr	"	850	5 - 7	Adagon bármilyen készített ételt értünk, melyet 70°C-ra kell felmelegíteni. Az ételt tegye arra a tányérra, melyből fogyasztja és mindig fedje le átlátszó fóliával vagy egy megfordított tányérral.
• Tányér tészta, cannelloni vagy lasagne	400 gr	"	850	5 - 7	
• Tányér hal és/vagy rizs	300 gr	"	850	4 - 6	
KIOLVASZTANDÓ/ELKÉSZÍTENDŐ FAGYASZTOTT ÉTEL MELEGÍTÉSE (kiind. hőm. -18°, -20°C)					
• Csomag lasagne vagy töltött tészta	400 gr	"	850	6 - 8	Bármilyen előfőzött, fagyasztott étel, melyet 70 °C-ra kell felmelegíteni közvetlenül az eredeti csomagolásban; ha a csomagolás fémet tartalmaz, akkor az ételt tegye közvetlenül arra a tányérra, melyből fogyasztja és fedje le egy másik tányérral vagy egy pirex edénnyel. Ellenőrizze, hogy az étel közepe is meleg legyen; ha lehet, keverje meg az ételt.
• Csomag hús rizzsel és/vagy zöldség	400 gr	"	850	5 - 7	
• Csomag előfőzött hal és/vagy zöldség	300 gr	"	850	3 - 5	
• Csomag nyers hal és/vagy zöldség	300 gr	"	850	8 - 10	Vegye ki a nyers ételt a csomagolásból és helyezze egy mikroedénybe, majd fedje le. Adagon bármilyen már elkészített, fagyasztott ételt értünk, melyet 70°C-ra kell melegíteni. A fagyasztott ételt tegye arra a tányérra, melyből fogyasztja és fedje le egy másik tányérral, vagy egy pirex edénnyel. Ellenőrizze, hogy az étel közepe is meleg legyen; ha lehet, keverje meg az ételt.
• Adag hús és/vagy zöldség	400 gr	"	850	6 - 8	
• Adag tészta, cannelloni vagy lasagne	400 gr	"	850	7 - 9	
• Adag hal és/vagy rizs	300 gr	"	850	4 - 6	
HŰTŐSZEKRÉNYBEN TARTANDÓ ITALOK (5-8°C) kb. 70°C-ra					
• 1 csésze víz	180 cc	"	850	2 - 2,30"	A melegítés végeztével az italokat keverje meg az egyenletes hőeloszlás érdekében. A levest tanácsos egy megfordított tányérral lefedni.
• 1 csésze tej	150 cc	"	850	1,30" - 2	
• 1 csésze kávé	100 cc	"	850	1,30" - 2	
• 1 csésze leves	300 cc	"	850	4 - 5	
SZOBAHÖM. ITALOK 20-30°C-ról kb. 70°C-ra					
• 1 csésze víz	180 cc	"	850	1,30" - 2	A melegítés végeztével az italokat keverje meg az egyenletes hőeloszlás érdekében. A levest tanácsos egy megfordított tányérral lefedni.
• 1 csésze tej	150 cc	"	850	1 - 1,30"	
• 1 csésze kávé	100 cc	"	850	1 - 1,30"	
• 1 csésze leves	300 cc	"	850	3 - 4	

3. FEJEZET - A SÜTŐ HASZNÁLATA: TANÁCSOK ÉS IDŐTÁBLÁZATOK

3.3 - ELŐÉTELEK, ELSŐ FOGÁS KÉSZÍTÉSE

A leveseknek általában kevesebb folyadékra van szükségük, mert a mikrohullámú sütőben a párolgás nagyon kismértékű. A sőt csak az elkészítés után vagy az állásidő alatt kell hozzáadni az ételhez, mert különben 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 viszont az az előnye, hogy nem kell állandóan keverni (elég 2-3-szor).

TÍPUS	MENNYISÉG	FUNKCIÓ	TELJESÍT-MÉNYSZINT	HÖMÉR-SÉKLET	IDŐTARTAM perc	MEGJEGYZÉSEK/TANÁCSOK	RÁCS-POLC
• Lasagne	1100 gr		850 850	- -	8 +12	Az idő nyers tésztára vonatkozik. Előfőzött tészta esetén elég 8 perc kombinált MIKROGRILL üzemmód.	Nem
• Gríznokkedli (római)	600 gr		850	-	12	Ne tegye nagyon egymásra őket.	Nem
• Pírtott tészta	1500 gr		850	-	8	A tésztát előbb külön ki kell főzni.	Nem
• Rizottó	300 gr. rizs		850	-	12-15	A hozzávalókat egyszerre tegye egy mikroedénybe és ezt fedje le átlátszó fóliával (300 gr rizshez 750 gr levest számítson és maximális teljesítményen mikrohullámozza 12-15 percig).	Nem
• Pizza	800 gr		-	200°C	30	A pizzát tegye egy sütőfóliával bélelt tepsire vagy kivethető aljú fém tortaformába. A sütőt melegítse elő 200°C-ra.	Alacsony
• Friss Quinche Lorraine	800 gr		-	160°C	40	Használjon egy kapcsos tortaformát (a sütőt elő kell melegíteni).	Alacsony
• Fagyasztott Quinche Lorraine	550 gr		-	190°C	45	Tegye egy fémtepsire (a sütőt elő kell melegíteni).	Alacsony

3.4 - HÚS ELKÉSZÍTÉSE

Az elkészítés az étel nagyságától és homogeneitásától függ: a nyárson sült előbb kész van, mint az egybesült, mert kisebb és homogénebb darabokból áll. A sült, a csirke és a nyárson sült puhább lesz, ha a főzés elején 1/2 pohár vizet hozzáadunk.

TÍPUS	MENNYISÉG	FUNKCIÓ	TELJESÍT-MÉNYSZINT	HÖMÉR-SÉKLET	IDŐTARTAM perc	MEGJEGYZÉSEK/TANÁCSOK	RÁCS-POLC
• Sülték (disznó, marha)	1000 gr		450	190°C	35-40	Hagyjon a húson egy kis zsiradékot, így nem szárad ki. Ne tegyen rá túl sok fűszert.	Alacsony
• Egybesült	800 gr		450	180°C	22-25	Keverjen össze 500 gr darált marhahúst tojással, sonkával, zsemlemorzsával, stb. Adjon hozzá egy kis olajat és fehérbort.	Alacsony
• Egybesült	900 gr		650	-	20	Lásd megjegyzés *	Nem
• Egész csirke	1200 gr		650	190°C	38-42	Szurkálja meg a bőrt, hogy a zsír kifolyjon. Lásd megjegyzés **	Alacsony
• Csirke darabolva	850 gr		650	190°C	25-30	A főzés alatt egyszer keverje meg.	Alacsony
• Nyárson sült	600 gr		450	180°C	17-20	Féldőben fordítsa meg.	Alacsony
• Gulyás	1500 gr		850	-	35-40	Fedő nélkül készítse és 2-3-szor keverje meg.	Nem
• Csirkemell	500 gr		650	-	13-15	Féldőben fordítsa meg.	Nem
• Borjú vagy disznókaraj	3 pezzi		-	-	17-19	3 percig melegítse elő a sütőt. Fordítsa meg féldőben, mivel a grillrács csak a felé eső oldalt süti.	Magas
• Kolbász	3 pezzi		-	-	10-12	3 percig melegítse elő a sütőt. Fordítsa meg féldőben, mivel a grillrács csak a felé eső oldalt süti.	Magas
• Hamburger	3 pezzi		-	-	10-12	3 percig melegítse elő a sütőt. Fordítsa meg féldőben, mivel a grillrács csak a felé eső oldalt süti.	Magas

* Ez az útmutatás megfelel az IEC 705-ös, Par. 17.3 Előírás szerinti darálthús elkészítési C tesztjének elvégzéséhez. A tartóedényt borítsa be mikrosütőben használható, néhány helyen kilyukasztott, átlátszó fóliával. Az IEC 705-ös Előírás szerinti elvégzendő teljesítmény tesztadatokra vonatkozó egyéb információkat a 2. oldalon lévő táblázatban találja meg.

** Ez az útmutatás megfelel az IEC 705-ös, Par. 17.3 Előírás szerinti elkészítés F tesztjének elvégzéséhez. Az IEC 705-ös Előírás szerinti elvégzendő teljesítmény tesztadatokra vonatkozó egyéb információkat a 2. oldalon lévő táblázatban találja meg.

3. FEJEZET - A SÜTŐ HASZNÁLATA: TANÁCSOK ÉS IDŐTÁBLÁZATOK

3.5 - KÖRÍTÉSEK ÉS ZÖLDSÉGEK ELKÉSZÍTÉSE

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.

Figyelem: a táblázatban feltüntetett értékek csak indikatív jellegűek és a súlytól, az étel kezdeti hőmérsékletétől, valamint az állagtól és a szerkezettől függenek.

TÍPUS	MENNYISÉG	FUNKCIÓ	TELJESÍT- MÉNYSZINT	HŐMÉR- SÉKLET	IDŐTARTAM perc	MEGJEGYZÉSEK/TANÁCSOK	RÁCS- POLC
• Spárga	500 gr		850	-	9-10	Vágja 2 cm-es darabokra és fedje le.	Nem
• Articsóka	300 gr		850	-	11-12	Vágja le a szárát és fedje le.	Nem
• Zöldbab	500 gr		850	-	11-12	Vágja darabokra és fedje le.	Nem
• Brokkoli	500 gr		850	-	7-8	Szedje egyes "rózsáira" és fedje le.	Nem
• Brüsszeli káposzta	500 gr		850	-	7-8	Hagyja egészben és fedje le.	Nem
• Fejeskáposzta	500 gr		850	-	7-8	Hagyja egészben és fedje le.	Nem
• Vörös káposzta	500 gr		850	-	7-8	Hagyja egészben és fedje le.	Nem
• Répa	500 gr		850	-	9-10	Vágja egyforma darabokra és fedje le.	Nem
• Karfiol	500 gr		850	-	11-12	Szedje rózsáira és fedje le.	Nem
• Besameles karfiol	1000 gr		850	-	10 + 8	Nyers karfiolra vonatkozó idő. Ha előfőzött, elég 10' grillle kombinálva.	Nem
• Zellerszár	500 gr		850	-	7-8	Szedje darabokra és fedje le.	Nem
• Padlizsán	800 gr		850	-	6-7	Vágja kockára és fedje le.	Nem
• Grillezett padlizsán	4 szelet		-	-	9-11	3 percig melegítse elő. Féldőben fordítsa meg.	Magas
• Lerakott padlizsán	1300 gr		850	-	8	A padlizsánt előzőleg kiránthatja vagy grillezheti.	Nem
• Póréhagyma	500 gr		850	-	6-7	Hagyja egészben és fedje le.	Nem
• Sampinyongomba	500 gr		850	-	6-7	Hagyja egészben és fedje le. Nem kell hozzá víz.	Nem
• Hagyma	250 gr		850	-	5-6	Egészben és azonos nagyságúakat. Nem kell hozzá víz.	Nem
• Spenót	300 gr		850	-	6-7	Fedje le miután megmosta és lecsöpögtette.	Nem
• Borsó	500 gr		850	-	10-11	Fedje le.	Nem
• Édeskömény	500 gr		850	-	12-13	Vágja negyedekre és fedje le.	Nem
• Pirított paradicsom	800 gr		450	-	10	Jobb, ha azonos nagyságúakat használ.	Nem
• Paprika	500 gr		850	-	9-10	Vágja darabokra és fedje le.	Nem
• Grillezett paprika	4 negyed		-	-	9-11	3 percig melegítse elő. Féldőben fordítsa meg.	Magas
• Töltött paprika	1400 gr		850 850	- -	13 + 10	Válasszon szélesekét és laposakat.	Nem
• Burgonya	500 gr		850	-	8-9	Vágja egyforma darabokra és fedje le.	Nem
• Sültburgonya (friss)	500 gr		450	190°C	25-30	2-3-szor keverje meg.	Alacsony
• Sültburgonya (fagyasztott)	900 gr		450	200°C	40	2-3-szor keverje meg.	Alacsony
• Pirított burgonya	1100 gr (összesen)		850	190°C-	25	Lásd megjegyzés *	Alacsony
• Cukkini	500 gr		850	-	7-8	Hagyja egészben és fedje le.	Nem

* Ez az útmutatás megfelel az IEC53H/69/CD dokumentumban található Előírástervezet szerinti (IEC 705 3. kiadás) D teszt Kombinált üzemmódban való elvégzéséhez.

Az IEC 705-ös Előírás szerinti elvégzendő teljesítmény tesztadatokra vonatkozó egyéb információkat a 2. oldalon lévő táblázatban találja meg.

3. FEJEZET - A SÜTŐ HASZNÁLATA: TANÁCSOK ÉS IDŐTÁBLÁZATOK

3.6 - HAL ELKÉSZÍTÉSE

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 panirozott halat sütni.

TÍPUS	MENNYISÉG	FUNKCIÓ	TELJESÍT-MÉNYSZINT	HŐMÉR-SÉKLET	IDŐTARTAM perc	MEGJEGYZÉSEK/TANÁCSOK	RÁCS-POLC
• Filé	300 gr		850	-	5-7	Átlátszó fóliával fedje le.	Nem
• Szelet	300 gr		850	-	7-9	Átlátszó fóliával fedje le.	Nem
• Egész	500 gr		850	-	8-10	Átlátszó fóliával fedje le.	Nem
• Egész	250 gr		850	-	5-7	Átlátszó fóliával fedje le.	Nem
• Darab	400 gr		850	-	7-9	Átlátszó fóliával fedje le.	Nem
• Rák	500 gr		850	-	7-9	Átlátszó fóliával fedje le.	Nem
• Sülthal	600 gr		250	190°C	30	Adjon hozzá olajat, egy gerezd fokhagymát és egy csepp fehérbort. Ne fedje le.	Alacsony

3.7 - ÉDESSÉGEK ÉS TORTÁK ELKÉSZÍTÉSE

Az édességek készítése előtt a táblázatban feltüntetett hőmérsékletre kell mindig előmelegíteni a sütőt.

Csak a beállított hőmérséklet elérése után (ezt 5 hangjel jelzi) szabad az édességet a sütőbe tenni.

TÍPUS	MENNYISÉG	FUNKCIÓ	TELJESÍT-MÉNYSZINT	HŐMÉR-SÉKLET	IDŐTARTAM perc	MEGJEGYZÉSEK/TANÁCSOK	RÁCS-POLC
• Mogyorótorta	1100 gr		250	170°C	25-30	Tortaformában készítse	Alacsony
• Quark torta	1500 gr		450	170°C	35-40	Tortaformában készítse	Alacsony
• Rácsostészta	700 gr		-	160°C	55	Használjon fémtepsit.	Alacsony
• Plumcake	950 gr		-	160°C	90	Használjon négyszögletes tepsit.	Alacsony
• Piskótatorta	700 gr		-	160°C	40	Használjon fémtepsit.	Alacsony
• Diótorta	650 gr		-	160°C	40	Használjon fémtepsit.	Alacsony
• Tojáskrém	750 gr		850	-	16	Lásd megjegyzés *	Nem
• Szivacs torta	475 gr		850	-	8	Lásd megjegyzés *	Alacsony
• Szivacs torta	710 gr		150	170°C	30	Lásd megjegyzés **	Alacsony

* Ez az útmutatás megfelel az IEC 705-ös, Par. 17.3 Előírás szerinti A illetve B Elkészítési teszt elvégzéséhez. Az IEC 705-ös Előírás szerinti elvégzendő teljesítmény tesztadatokra vonatkozó egyéb információkat a 2. oldalon lévő táblázatban találja meg.

** Ez az útmutatás megfelel az IEC59H/69/CD dokumentumban található Előírástervezet szerinti (IEC 705 3. kiadás) E teszt Kombinált üzemmódban való elvégzéséhez. Ne felejtse el előmelegíteni a sütőt csak levegőkeringtetéses üzemmódban az alacsony rácspolc betétele után. Az IEC 705-ös Előírás szerinti elvégzendő teljesítmény tesztadatokra vonatkozó egyéb információkat a 2. oldalon lévő táblázatban találja meg.

3. FEJEZET - A SÜTŐ HASZNÁLATA: TANÁCSOK ÉS IDŐTÁBLÁZATOK

3.8 - MELEGÍTÉS / FŐZÉS A "QUICK MENU" GOMBJAIVAL

A "Quick menu" gombjaival 5 különböző programot hívhat elő, ahol a főzés ideje, a teljesítményszint és a sütő hőmérséklete "előre be lettek programozva"; ezáltal a legjobb eredményt érheti el az alábbi táblázatban leírt ételek elkészítésénél.

GOMB	MIT LEHET TENNI	TANÁCSOK
(10)  Beverages	1-szer nyomja meg 2-szer nyomja meg 3-szer nyomja meg 4-szer nyomja meg	1 szobahőmérsékletű kávéscsésze felmelegítése (60 cc) 2 szobahőmérsékletű kávéscsésze vagy egy csésze (120 cc) felmelegítése. 1 nagy, hűtőszekrény hőmérsékletű csésze (200 cc) felmelegítése - Hűtőszekrény hőmérsékletű 1 tányér leves (300 cc) felmelegítése
		A melegítés után a jó hőeloszlás érdekében alaposan keverje meg a folyadékot.
(8)  Jacket potatoes	1-szer nyomja meg 2-szer nyomja meg 3-szer nyomja meg	200 gr burgonya sütése 400 gr burgonya sütése 600 gr burgonya sütése
		Alaposan mossa meg a héjas burgonyát, szurkálja meg és tegye a forgótányérra. Vajjal és sajttal tálalja.
(11)  Ready meals (Készételek)-hűtőszekrény hőmérsékletű készételek (5-8°C)	<i>Figyelem: a melegítés alatt az étel és a tartóedény nagyon felforrósodhatnak. Használjon fogókesztyűt a kivételkor.</i> 1-szer nyomja meg 2-szer nyomja meg	Hűtőszekrényben, a tálalóedényen (melyből elfogyasztja) tartott megmaradt kész adagok melegítésére ajánlott. Az ételt soha nem szabad letakarni. A csomagolt, előfőzött ételeket vegye ki a tartóedényből/csomagolásból és tegye át a tálalóedényre.
(9)  Pizza és fagyasztott előfőzött ételek	<i>Figyelem: a melegítés alatt az étel és a tartóedény nagyon felforrósodhatnak. Használjon fogókesztyűt a kivételkor.</i> 1-szer nyomja meg 2-szer nyomja meg 3-szer nyomja meg	A pizzát közvetlenül az alacsony rácsra tegye. A csomagot a forgótányérra tegye, de előbb vegye le az esetleges fedelet (fólia, zacskó). Ha az étel nem mikróedényben van (pl. fémtartalmú edény), akkor azt vegye ki a csomagolásból és tegye át egy tálalóedénybe. Melegítse a forgótányéron, nem lefedve.
(7)  Pop corn	1-szer nyomja meg	100 gr mikrosütőbe való pattogatott kukorica elkészítése
		Figyelmesen olvassa el a csomagoláson látható utasítást és tegye a forgótányérra.

3. FEJEZET - A SÜTŐ HASZNÁLATA: TANÁCSOK ÉS IDŐTÁBLÁZATOK

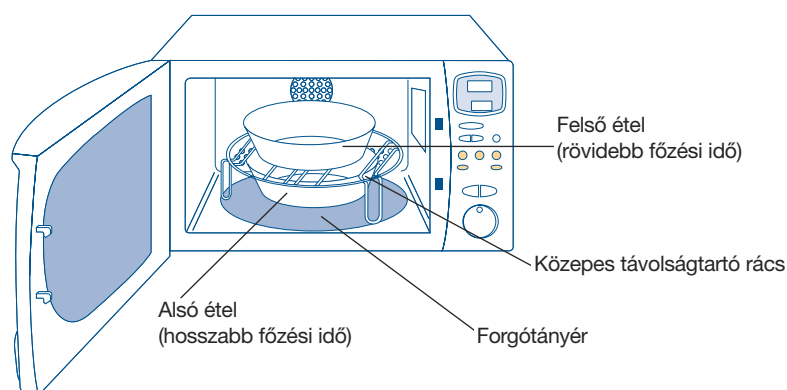
3.9 FŐZÉS EGYSZERRE KÉT SZINTEN

Ha a közepes távolságtartó rácspolcot (H) használja a **csak mikrohullám vagy automata felengedés funkciókban**, akkor egyszerre tudja a két szintre tetti, akár különböző ételeket is kiolvasztani, melegíteni és elkészíteni.

A mikrohullám kettős kibocsátású, különleges megoldása az energiaeloszlás optimalizálását teszi lehetővé. Az alábbi, egyszerű általános szabályok betartásával lehet egyszerre két ételt elkészíteni:

1. A két étel egyszerre történő elkészítésének ideje nem egyezik meg az egyenkénti elkészítési idővel.
Mindig ellenőrizze az alábbi táblázatot.
2. Mindig a **közepes távolságtartó rács (H)** 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.

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



FELENGEDÉSI IDŐ					
TÍPUS	EDÉNY HELYE	MENNYISÉG gr	FUNKCIÓ	IDŐTARTAM perc	MEGJEGYZÉSEK/TANÁCSOK
• Darálthús	fent	500	☼	22	Fordítsa meg a húst 15' elteltével.
• Darált	lent	500	☼	22	A főzés végén hagyja állni 15 percet.
• Csirke darabolva	fent	500	☼	26	A húsdarabokat válassza szét a kiolvasztás alatt.
• Pörkölt	lent	500	☼	26	A főzés végén hagyja állni 15 percet.
• Karfiol	fent	450	☼	24	A főzés végén hagyja állni 5-10 percet.
• Egész hal	lent	500	☼	24	A főzés végén hagyja állni 5-10 percet.

3. FEJEZET - A SÜTŐ HASZNÁLATA: TANÁCSOK ÉS IDŐTÁBLÁZATOK

MELEGÍTÉSI IDŐ					
TÍPUS	EDÉNY HELYE	MENNYISÉG gr	TELJESÍT- MÉNY	IDŐTARTAM perc	MEGJEGYZÉSEK/TANÁCSOK
• Adag hús	fent	150	850	8	Fedje le az ételt átlátszó fóliával
• Adag zöldség	lent	250	850	8	Fedje le az ételt átlátszó fóliával
• Tányér lasagne	fent	500	850	11	Fedje le az ételt átlátszó fóliával
• Tányér lasagne	lent	500	850	11	Fedje le az ételt átlátszó fóliával
• Adag hús	fent	150	850	8	Fedje le az ételt átlátszó fóliával
• Tányér lasagne	lent	50	850	10	Fedje le az ételt átlátszó fóliával

FŐZÉSI IDŐ					
TÍPUS	EDÉNY HELYE	MENNYISÉG gr	TELJESÍT- MÉNY	IDŐTARTAM perc	MEGJEGYZÉSEK/TANÁCSOK
• Burgonya	fent	500	850	24	Vágja egyforma darabokra és fedje le fóliával
• Burgonya	lent	500	850	24	Vágja egyforma darabokra és fedje le fóliával
• Répa	fent	500	850	20	Vágja egyforma darabokra és fedje le fóliával
• Répa	lent	500	850	20	Vágja egyforma darabokra és fedje le fóliával
• Darab hal	fent	400	850	15	Fedje le fóliával. 15' elteltével vegye ki a rácsot.
• Cukkini	lent	475	850	18	Hagyja egybe és fedje le fóliával
• Egész hal	fent	200	850	13	Fedje le fóliával. 13' elteltével vegye ki a rácsot.
• Cukkini	lent	475	850	17	Hagyja egybe és fedje le fóliával.
• Egész hal	fent	200	850	13	Fedje le fóliával.
• Egész hal	lent	200	850	13	Fedje le fóliával.
• Burgonya	fent	500	850	24	Vágja egyforma darabokra és fedje le fóliával.
• Gulyás	lent	1500	850	48	24' elteltével vegye ki a rácsot. Keverje meg 2-3-szor.
• Ríz	fent	300	850	24	Fedje le fóliával és keverje meg 2-szer.
• Fejeskáposzta	lent	500	850	24	Hagyja egybe és fedje le fóliával.
• Borsó	fent	500	850	22	Fedje le fóliával.
• Brüsszeli káposzta	lent	500	850	22	Fedje le fóliával
• Egybesült	fent	500	850	34	Ha szükséges, akkor félidőben fordítsa meg
• Burgonya	lent	500	850	34	Fedje le fóliával.
• Kolbász	fent	300	850	24	1-2-szer keverje meg.
• Kolbász	lent	300	850	24	1-2-szer keverje meg.
• Pörkölt	fent	700	850	40	2-3-szor keverje meg.
• Sertésszelet	lent	700	850	40	Félidőben fordítsa meg.

4. FEJEZET: KARBANTARTÁS ÉS TISZTÍTÁS

4.1 TISZTÍTÁS

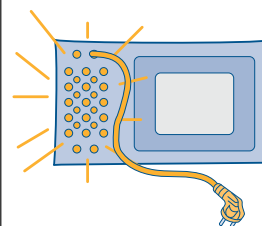
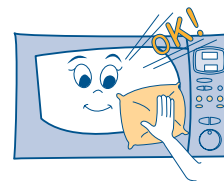
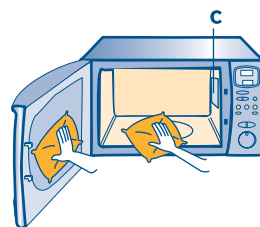
Minden karbantartási és tisztítási művelet előtt kapcsolja le a készüléket a hálózatról és várja meg, hogy a készülék lehűljön.

Sütőjének belsejét olyan különleges bevonat védi, melyre nem sül rá a kifröccsenő étel, ezért könnyű tisztítani. A zsírtól és a kifröcsköléstől óvni kell a mikrohullám kijövetel fedelét (C).

Ne használjon dörzshatású szereket, dörzsszivacsot vagy hegyes fémtárgyat, amikor a sütő külsejét tisztítja. Arra is vigyázzon, hogy a víz vagy a folyékony mosószer ne folyjon be a készülék tetején levő levegő- és gőzkivezető réseken.

Nem szabad alkoholt, dörzshatású szereket vagy ammóniumot tartalmazó tisztítót használni az ajtó külső és belső 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 (I) és a tartóját (L), hogy megtisztíthassa őket, mint ahogy a sütő alját is ki kell mosni.

A forgótányért és a tartóját semleges szappanos vízzel tisztítsa, de beteheti a mosógépbe is.

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

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

4. FEJEZET: KARBANTARTÁS ÉS TISZTÍTÁS

4.2 KARBANTARTÁS

Ha valami nem működne helyesen, vagy ha meghibásodna a készülék, forduljon a Gyártó által felhatalmazott Szervizszolgálathoz. Mielőtt a szerelővel beszélne, érdemes az alábbi pontokat ellenőrizni:

PROBLÉMA	OK/MEGOLDÁS
A készülék nem működik	- Az ajtó nincs jól becsukva. - A dugó nem csatlakozik jól az aljzathoz. - A hálózatban nincs áram (ellenőrizze a lakás biztosítékát)
Gőzlecsapódás a támasztófelületen, a sütő belsejében vagy az ajtó körül.	Amikor víztartalmú ételeket készít, természetes, hogy a sütő belsejében keletkezett gőz lecsapódjon a belsejében, a főzési felületen vagy az ajtó körül.
Szikraképződés a sütő belsejében	- Ne kapcsolja be üresen a sütőt a csak mikrohullám, vagy kombinált üzemmódban - A fenti üzemmódokban ne használjon se fémtartókat, se fémkapcsokat tartalmazó zacskókat, vagy csomagolást
Az étel nem melegszik fel vagy nem fő meg eléggé	- Állítsa be a megfelelő üzemmódot vagy növelje meg a főzés idejét - Az étel nem engedett fel teljesen az elkészítés előtt
Az étel megég	Állítsa be a megfelelő üzemmódot, vagy csökkentse le az elkészítési időt
Az étel nem sül át egyenletesen	- Az elkészítés alatt keverje az ételt. Ne felejtse el, hogy az étel jobban megfő, ha egyforma darabokra vágta. - A forgótányér megakadt.

MEGJEGYZÉS: Ha a belső égő nem működik, attól még probléma nélkül használhatja a sütőt. Az égő cseréje végett forduljon egy meghatalmazott Szervizhez.

M A G Y A R