

HOGYAN LEHET A LEGJOBB EREDMÉNYT ELÉRNI A SÜTŐVEL

Mit akarok tenni?	Melyik funkciót /hatásfokot választom?	Használati utasítás oldal	Memóriaoldal	
• Étél melegen tartása	Csak mikrohullám	Hat. 1 (110 W)	86 87	
• Kiolvasztás	Csak mikrohullám	Hat. Defrost *	84	85
• Csokoládé/máz megpuhítása	Csak mikrohullám	Hat. 2 (225 W)	86 87	88 91
• Vaj és sajt megolvasztása		Hat. 3 (375 W)	91	
• Édesség sütése				
• Pörkölt, csirkemell készítése	Csak mikrohullám	Hat. 4 (560 W)	86 91	90
• Gyümölcs, zöldség, rizs, leves, hal készítése	Csak mikrohullám	Hat. 5 (750 W)	86 89	90 88
• Kész- vagy fagyasztott étel melegítése			87	
• Sültek, szármagok, nyársonssültek, burgonya gyors elkészítése	Kombinált mikrohullám + grill		92 93	93
• Ételek pirítása (pl. lasagne, pirított zöldség, rövidteszta)				
• Hamburger, karaj, virsli, kolbász, pirított kenyér hagyományos módon történő grillezése	Csak grill		94 95	95
• Pattogatott kukorica készítése		Pop Corn 	98	97
• FAGYASZTOTT KÉSZ PIZZA melegítése	“Quick menu” előre betáplált funkciói	Pizza 	98	97
• fagyasztott előfőzött ételek felmelegítése		Jacket Potatoes 	98	97
• Burgonya készítése		Beverages 	98	97
• Italok/folyadékok melegítése		Ready Meals 	98	97
• Hűtőszekrény hőmérsékletű készételek melegítése				



MIKRO-HULLÁM



MIKRO-HULLÁM + GRILL



GRILL



MIKRO-HULLÁM

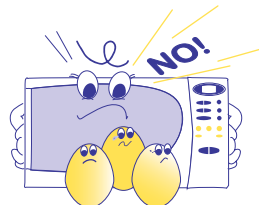
F I G Y E L M E Z T E T É S

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

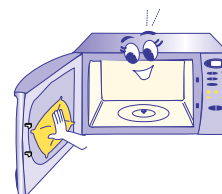
- 1) FIGYELEM: ha az ajtó vagy ennek tömítése károsodott, akkor a sütőt csak azután szabad használni, hogy egy (a gyártó, vagy a szakszerviz által kiképzett) szakember megjavította.
- 2) FIGYELEM: kiképzés nélkül nagyon veszélyes, ha valaki olyan karbantartási, illetve javítási munkát végez, ami miatt le kell szerelni a mikrohullám elleni védőelemeket.

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

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



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



Az üzemelő sütőhöz ne engedje közel a gyermekeket, mert megégethetik magukat.

- 5) Tilos a biztonsági berendezéseket kiiktatni és a sütőt nyitott ajtóval üzemeltetni.



- 6) Tilos a sütőt bekapcsolni, ha az ajtó és a sütőtest közé került valami.

Nedves ruhával és nem dörzshatású tisztítószerrel tartsa az ajtó belső lapját (E) mindig tisztán. Ne hagyja, hogy piszok, vagy ételmaradék maradjon a sütőtest és az ajtó között.

- 7) A sütőt ne kapcsolja be, ha a tápvezeték vagy a villásdugó sérült, mert áramütést kaphat.

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

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

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

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

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

- 12) A sütő üzemeltetése előtt győződjön meg arról, hogy a rendelkezésre álló edények

mikrosütőben használhatók-e (lásd "Mikroedények" fejezet).

- 13) Használat közben a készülék felmelegszik. Ne érintse meg a fűtőelemeket a belsejében.
- 14) Folyadékok (víz, kávé, tej, stb.) melegítése közben a késleltetett forrás következtében előfordulhat, hogy az étel a forráspontot hirtelen éri el, kifut és forrázást okoz. Ennek elkerülésére a folyadék melegítése előtt az edénybe tegyen egy hőálló műanyagkanal, vagy egy üveg pálcát. Minden esetre, vigyázva nyúljon az edényhez.
- 15) Magas alkoholtartalmú folyadékot, illetve nagymennyiségű olajat nem szabad melegíteni, mert ezek kigyulladhatnak!

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

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

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



M Ű S Z A K I A D A T O K

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

480x272x360
285x180x290

17 liter
15 kg.
27,5 cm
25 W



Egyéb adatokat a sütő hátlapján levő adatlemezről tudhat meg.

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

E L E K T R O M O S B E K Ö T É S

Csak legalább 10A erősségű aljzathoz csatlakoztassa a készüléket.

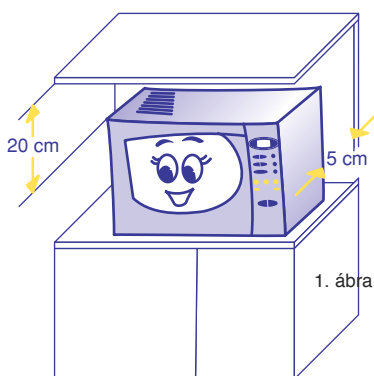
A használat előtt ellenőrizze, hogy a hálózati feszültség megegyezzen a készülék adatlemezén feltüntetett feszültséggel és

hogy az aljzat **megfelelő földeléssel rendelkezzen; a Gyártó elhárít minden felelősséget az ennek az előírásnak be nem tartásából származó károkért.**

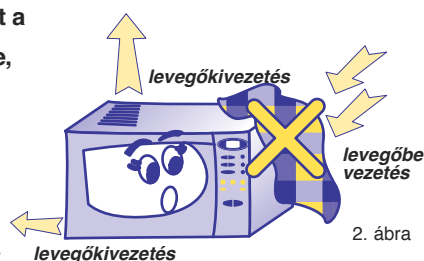


B E Á L L Í T Á S

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

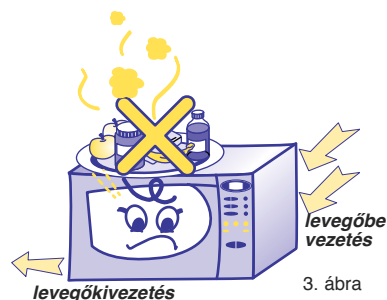


- 5) Miután a készüléket a munkafelületre tette, ellenőrizze, hogy maradjon kb. 5 cm-es tér a készülék oldala és hátlapja, valamint 20 cm a sütő felett (lásd 1. ábra).



- 6) Soha ne zárja el a

szellőzőlyukakat. Ne tegyen semmit a sütő tetejére és ellenőrizze, hogy a levegő- és gőzkivezető rések mindig SZABADON MARADJANAK (a készülék felső-, alsó- és hátlapján) (lásd 2. és 3. ábra).



- 7) A (H) tartót helyezze a kör alakú vályat közepébe és tegye rá a forgótányért (G). A tengely (D) helye a forgótányér közepében van.
- 8) **Amikor legelőször kapcsolja be a készüléket, 10 percig "új" szag és füst keletkezhet. Ez nem baj és abból származik, hogy a grillcsövet védőanyag vonja be.**

H A T Á S F O K

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



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

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

KEZELŐGOMBOK LEÍRÁSA ÉS HASZNÁLATA

1. Kijelző

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

2. Grill gomb:

sütés csak grillel

Ezt a gombot nyomja meg, ha grillezni kívánja az ételt.

3. Combi gomb:

grillel kombinált sütés

Ezt a gombot nyomja meg, ha a kombinált mikrohullám + grill sütést kívánja beállítani.

4. Micro gomb:

sütés csak mikrohullámmal

Ezt a gombot nyomja meg, ha az ételt sütni, vagy kiolvasztani akarja.

5. Defrost gomb:

automatikus kiolvasztás

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

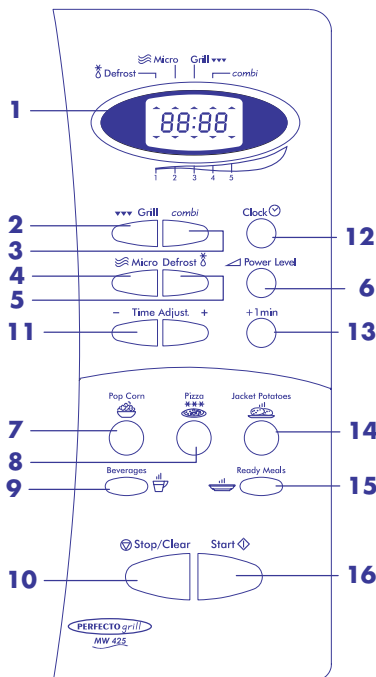
6. Power level gomb:

Mikrohullám hatásfok

Ezt a gombot nyomja meg, ha a hatásfokot kívánja beállítani.

A mikrohullám az alábbi teljesítményértékeken üzemeltethető:

- 1 - 110 W
- 2 - 225 W
- 3 - 375 W
- 4 - 560 W
- 5 - 750 W



7-8-9-14-15:

“Quick menu” gombok

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

10. Stop/Clear gomb törlés

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

11. Timer adjust gombok: főzési idő

Ezeknek a gomboknak a benyomásával állítsa be a főzési időt és az órát.

12. Clock gomb: Óra beállítása

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

13. + 1 min. perc gomb

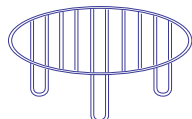
Nyomja meg ezt a gombot, ha automatikusan és 1 percre a mikrohullámmal maximális teljesítménnyel kíván sütni. A gomb minden további megnyomása az időt 30 másodperccel megnöveli, maximum 6 percre.

16. Start gomb: beindítás

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

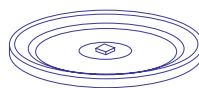
TARTOZÉKOK

RÁCS



Csak grill funkció
Mindenfajta grillezéshez.

FORGÓTÁNYÉR



A forgótányért **minden funkcióval** használni kell.

M I K R O E D É N Y E K

A "csak mikrohullám" és "mikrohullámmal kombinált" funkciókban minden fémdekoráció vagy rész (aranyszál, fogó, láb) nélküli üveg- (jobb, ha pyrex), kerámia-, porcelán-, agyagedény alkalmas. Hőálló edényeket is lehet használni, de kizárólag a "csak mikrohullám" funkcióval.

Amennyiben kétségei lennének, hogy egy edény alkalmas-e, akkor végezze el ezt az egyszerű próbát: az üres edény helyezze a mikrosütőbe és 30 másodpercen keresztül üzemeltesse a maximális teljesítményt ("csak mikrohullám" funkció).

Ha az edény hideg marad, vagy csak egy kicsit melegszik fel, akkor használhatja a mikrosütőben.

Ha viszont nagyon felmelegszik (vagy szikrák keletkeznek), akkor ezt az edényt ne használja mikrohullámmal.

Rövid melegítésre papírszalvéta, papírtálca és "egyszerhasználatos" műanyagtányér is megfelel.

Az alakjuk és a nagyságuk olyan legyen,

hogy ne akadályozza az egyenletes forgást.

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

Ne felejtse el, hogy a megfelelő eredmény elérése érdekében a sütés alatt többször is meg kell keverni az ételt és megfordítani a tartót.

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

Emlékezzon arra, hogy mivel a mikrohullám az ételt melegíti és nem az edényt, az ételt közvetlenül a tálalóedényen is főzheti, így kevesebb edényt kell elmosogatnia. Ha az étel nagyon meleg, felhevíthette a tálat, ezért fogókendőt kell használni a kivételéhez.

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

	Üveg	Pyrex	Üveg-kerámia	Agyag-edény	Alufól	M anyag	Papír vagy katon*	Fém-edény
Csak mikrohullám	IGEN	IGEN	IGEN	IGEN	NEM	IGEN	IGEN	NEM
Kombinált mikrohullám + grill	NEM	IGEN	IGEN	IGEN	NEM	NEM	NEM	NEM
Csak grill	NEM	IGEN	IGEN	IGEN	IGEN	NEM	NEM	IGEN

* Ha az idő túl hosszú, t z keletkezhet.



TANÁCSOK A MIKROHULLÁM HASZNÁLATÁHOZ

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

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

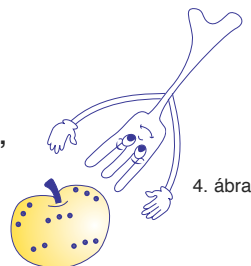
csak kevés (vagy egyes esetekben semmi) zsiradékot kell használni a sütés alatt.

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

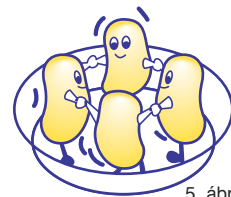
Ezenkívül, a hagyományos módszerekkel szemben, a főzés alacsonyabb hőmérsékleten történik, így az ételek kevesebb vizet vesztenek és jobban megőrzik a tápanyagokat és az ízeket.

A mikrohullámú sütés alapszabályai

- 1) Az idő helyes beállítása érdekében vigyázzon arra, hogy az alábbi táblázat használatakor, ha az ételmennyiség nő, meg kell növelni az időt is és fordítva. Fontos betartani az "állásidőt": **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 létrejöhét.
- 2) Az egyik fontos művelet az elkészítés alatti többszörös **keverés**: ezáltal a hőmérséklet egyenletesen eloszlik és ez lecsökkenti a sütési időt.
- 3) Az elkészítés alatt tanácsos többször **megfordítani** az ételt.
- 4) **A bőrös és héjas (például: alma, burgonya, paradicsom, virsli, hal) ételeket egy villával meg kell szurkálni több helyen, hogy itt távozzon el a gőz és a bőr vagy héj ne pukkadjon ki (4. ábra).**
- 5) Ha nagy mennyiségű étel készült, például krumplit főz, **gy r alakban helyezze** el a tálon, így egységesen átfőnek (5. ábra).
- 6) Minél alacsonyabb hőmérsékletű ételt tesz be, annál több idő kell az elkészítéséhez. A szobahőmérsékletű étel gyorsabban készül el, mint amit a hűtőszekrényből vett ki.
- 7) A sütéshez az edényt mindig a forgótányér közepére helyezze.
- 8) A sütőtérben, valamint az ajtó és a levegőelvezető körül keletkező **gőzlecsapódás** normális. **Ennek lecsökkentése érdekében az ételt takarja le átlátszó sütőfóliával, zsírpapírral, üvegfedővel, vagy egyszer en egy megfordított tányérral.** Magas víztartalmú ételek (pl. zöldségek) jobban főnek, ha le vannak takarva. Az ételek letakarása a sütő belsejének tisztaságát is biztosítja. Mikrohullámú sütőben használható átlátszó fóliát használjon.



4. ábra



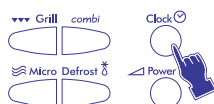
5. ábra

A KEZELŐGOMBOK HASZNÁLATA ÉS A PROGRAMOZÁS

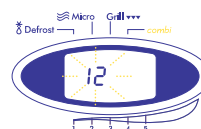
HOGYAN KELL BEÁLLÍTANI AZ ÓRÁT

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

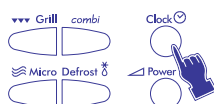
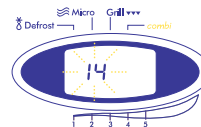
A pontos idő beállítását az alábbi módon végezze el:



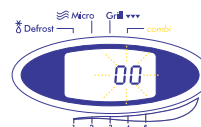
1. Nyomja meg a **“Clock”** (12) gombot .
(A kijelzőn az órát jelző számjegyek villognak).



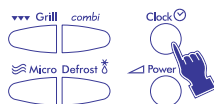
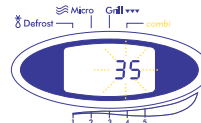
2. A **“Time adjust”** (11) gombok megnyomásával állítsa be a kívánt órát.
(A kijelzőn az órát mutató számjegyek villognak).



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



4. A **“Time adjust”** (11) gombok megnyomásával állítsa be a kívánt perceket.
(A kijelzőn a percek mutató számjegyek villognak).



5. Ismét nyomja meg a **“Clock”** (12) gombot.
(A kijelzőn a beállított pontos idő látható).



- Ha meg akarja változtatni a pontos idő beállítását, akkor nyomja meg a **“Clock”** (12) gombot és a fent leírt módon járjon el.
- A funkció beállítása után is megjelenítheti a pontos időt a **“Clock”** (12) gomb megnyomásával (a pontos idő 3 másodpercig látható).

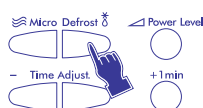


“ CSAK MIKROHULLÁM ” FUNKCIÓ

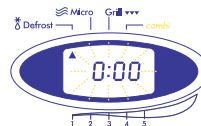
Ez a funkció megfelel az alábbiakhoz :

- Kiolvasztás.84. oldal
- Melegítés87. oldal
- Ételek melegen tartása87. oldal
- Pörkölt, fehér húsok, gyümölcs, zöldség, rizs, leves, hal készítése89. oldal

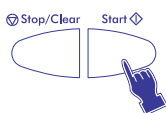
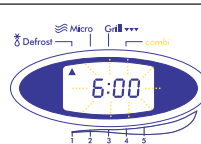
HOGYAN KELL BEPROGRAMOZNI AZ AUTOMATIKUS KIOLVASZTÁST



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



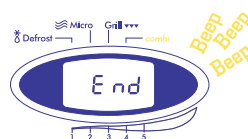
2. A **“Time adjust”** (11) gombok megnyomásával állítsa be a kívánt időt. (A kijelző villog).



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



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



- Ha a kiolvasztás alatt kinyitja az ajtót, a mikrohullám leáll és a kijelzőn a fennmaradt idő jelenik meg. A kiolvasztás folytatásához csukja be az ajtót és nyomja meg a **“Start”** gombot. A sütő az idő visszaszámlálását a megszakítástól folytatja.
- A beállított idő kitörléséhez az alábbiak szerint járjon el:
 - ha a sütő ajtaja nyitva van, akkor 1-szer nyomja meg a **“Stop/Clear”** gombot (10);
 - ha a sütő működik, akkor 2-szer nyomja meg a **“Stop/Clear”** gombot (10);
 - ha a sütő ki van kapcsolva és az ajtó zárva van, akkor 1-szer nyomja meg a **“Stop/Clear”** gombot (10).

AZ ÉTELEK KIOLVASZTÁSÁHOZ A “CSAK MIKROHULLÁM” FUNKCIÓT HASZNÁLJA

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


Kiolvasztási idő

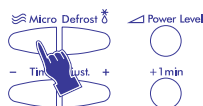
Típus	Mennyiség	Beállítandó idő (perc)	Megjegyzés	Megjegyzés
HÚS				
• Sülték (sertés, marha, borjú, stb.)	1 kg	25 - 28		20
• Bifsztek, rántothús, szelet	200 gr	7 - 10		5
• Pörkölt, gulyás	500 gr	14 - 17		10
• Darált	500 gr	12 - 15	(*)	15
• „	250 gr	8 - 11		10
• Hamburger	200 gr	8 - 11		10
• Kolbász	300 gr	10 - 13		10
SZÁRNYASOK				
• Kacsa, pulyka	1,5 kg	29 - 32	Az állásidő elteltével meleg vízzel öblítse le az esetleges jeget.	20
• Egész csirke	1,5 kg	29 - 32		20
• Csirke darabolva	500 gr	14 - 18		10
• Csirkemell	300 gr	13 - 17		10
CSIRKEMELL				
• Padlizsán kockák	500 gr	17 - 20		5
• Paprika darabolva	500 gr	16 - 19		5
• Fejtett borsó	500 gr	13 - 16		5
• Articsóka belseje	300 gr	10 - 13		5
• Spárga darabolva	500 gr	15 - 18		5
• Zöldbab darabolva	500 gr	16 - 19	A kiolvasztás meggyorsítása érdekében párszor keverje meg.	5
• Egész brokkoli	500 gr	15 - 18		5
• Brüsszeli káposzta	500 gr	15 - 18		5
• Szeletelt répa	500 gr	15 - 18		5
• Karfiol rózsáira szedve	450 gr	13 - 16		5
• Vegyes zöldség	300 gr	10 - 13		5
• Spenót darabolva	300 gr	10 - 13		5
HAL				
• Filé	300 gr	10 - 14		7
• Szelet	400 gr	11 - 15		7
• Egész	500 gr	13 - 17		7
• Rák	400 gr	11 - 15		7
TEJTERMÉKEK/SAJTOK				
• Vaj	250 gr	7 - 10	Vegye le az alumíniumpapírt vagy a fémrészeket.	10
• Sajt	250 gr	8 - 12	Nem kell teljesen kiolvasztani. Tartsa be az állásidőt.	15
• Tejföl	200 ml	10 - 14	A tejfölt vegye ki a dobozából és tegye tányérba.	5
KENYÉR				
• 2 közepes zsemlye	150 gr	2 - 3	Közvetlenül a forgótányérra tegye	3
• 4 közepes zsemlye	300 gr	5 - 7		3
• Szeletelt kenyér	250 gr	5 - 7		3
• Teljesőrlésű, szeletelt kenyér	250 gr	5 - 7		3
GYÜMÖLCS				
• Eper, szilva, cseresznye, ribizli, sárgabarack	500 gr	11 - 13	2-3-szor keverje meg	10
• Málna	300 gr	7 - 9	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.



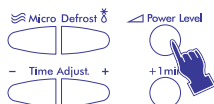
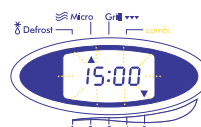
HOGYAN KELL BEPROGRAMOZNI A SÜTŐT AZ ÉTELEK MELEGEN TARTÁSÁHOZ, MELEGÍTÉSÉHEZ, ELKÉSZÍTÉSÉHEZ



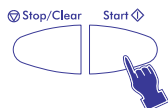
1. Nyomja meg a **“Micro”** (4) gombot.
(A kijelzőn 0:00 villog és kigyullad a mikrohullám funkció második fényjelzője balra fent és a mikrohullám hatásfok első fényjelzője jobbra lent).



2. A **“Time adjust”** (11) gombok megnyomásával állítsa be a kívánt időt.
(A kijelző villog).



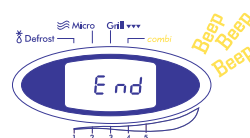
3. Addig nyomja meg a **“Power Level”** (6) gombot, amíg be nem állította a kívánt hatásfokot
(5= maximum; 1=minimum).
Ha nem nyomja meg a gombot, a sütő maximális hatásfokon fog működni (hatásfok 5).
(Az alsó fényjelző a beállított hatásfokot mutatja a kijelzőn).



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



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



- A pontos időt a sütő működése alatt is meg lehet jeleníteni, ha megnyomja a **“Clock”** (12) gombot. A kijelzőn megjelenik a pontos idő, mely 3 másodpercig látható.
- Bármikor ellenőrizni lehet a beállított funkció hatékonyságát, ha kinyitja az ajtót és megnézi az ételt. A mikrohullám ekkor leáll, de az ajtó becsukásával és a **“Start”** (16) gomb megnyomásával újra indul.
- Ha bármilyen oknál fogva abba kell hagyni a főzést az ajtó kinyitása nélkül, akkor elég ha megnyomja a **“Stop/Clear”** (10) gombot.
- Az alábbiak szerint lehet törölni a beállított főzési adatokat:
 - ha a sütő ajtaja nyitva van, akkor 1-szer nyomja meg a **“Stop/Clear”** gombot (10);
 - ha a sütő működik, akkor 2-szer nyomja meg a **“Stop/Clear”** gombot (10);
 - ha a sütő ki van kapcsolva és az ajtó zárva van, akkor 1-szer nyomja meg a **“Stop/Clear”** gombot (10);
- A sütési időt és a mikrohullám hatásfokát azután is meg lehet változtatni, hogy már megnyomta a **“Start”** (16) gombot a kívánt funkció elindításához.

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

Ez a funkció mindenfajta étellel használható.

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

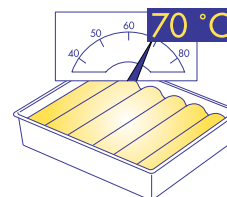
Állítsa a hatásokbeállítót az 1-es fokozatra és az ételt takarja le egy tányérral vagy átlátszó fóliával, így az a felhasználásig meleg marad.

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

A MELEGÍTÉSHEZ A “CSAK MIKROHULLÁM” FUNKCIÓT HASZNÁLJA

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

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





Melegítési idő

N.B.: Egyes ételeket könnyen felmelegíthet az előre beállított **“Quick menu”** funkcióval is (lásd 76. vagy 97. oldal).

Típus	Mennyiség	TELJESÍ- T-MÉNY	DŐÁLLÍTÓ perc	Megjegyzés
ÉTELEK PUHÍTÁSA				
- csokoládé/máz - vaj	100 gr 50 -70 gr	3 5	5 - 6 0'.7"-0'.12"	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	5 5	0'.12"-0'.17" 0'.35"-0'.40"	Az alufóliát vegye le. A cumisüveget cumi nélkül melegítse és a jó hőeloszlás érdekében a melegítés után azonnal keverje meg az ételt. Fogyasztás előtt ellenőrizze a hőmérsékletet. Ha a tej szobahőmérsékletű, akkor csökkentse le a megadott felmelegítési időt. Ha tejporthasználnak, akkor jól keverjék el, mivel az el nem kevert tejpor begyulladhat. Csak sterilizált tejet használjanak fel.
HŰTŐSZEKRÉNY HŐM. ELŐFŐZÖTT ÉTELEK (KEZDŐ HŐM. 5 - 8°C) MELEGÍTÉSE MELEGÍTÉSE KB. 70°C-IG				
Csomag lasagne vagy töltött tészta	400 gr	5	6 - 8	Csomagon bármilyen, a kereskedelemben megvásárolható, előfőzött ételt értünk, melyet 70°C-ra kell felmelegíteni. Vegye ki az ételt az esetleges fémet tartalmazó csomagolásból és helyezze a közvetlenül arra a tányérba, amelyből elfogyasztja. Jobb eredményt ér el, ha a tányért mindig lefedi.
Csomag hús rizzsel és/vagy zöldséggel	400 gr	5	6 - 8	
Csomag hal és/vagy rizs	300 gr	5	5 - 7	
Tányér hús és/vagy zöldség	400 gr	5	7 - 9	Adagon bármilyen, a kereskedelemben megvásárolható, készített ételt értünk, melyet 70°C-ra kell felmelegíteni. 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 - 9	
Tányér hal és/vagy rizs	300 gr	5	6 - 8	
MELEGÍTENDŐ/ELKÉSZÍTENDŐ FAGYASZTOTT ÉTELEK (KEZDŐ HŐM. -18°/-20°C) MELEGÍTÉSE KB. 70°C-IG				
Csomag lasagne vagy töltött tészta	400 gr	5	8 - 10	Csomagon bármilyen, a kereskedelemben megvásárolható, előfőzött fagyasztott ételt értünk, melyet 70°C-ra kell felmelegíteni, közvetlenül a saját csomagolásában; ha ez a tartóedény fémet tartalmaz, akkor az ételt helyezze abba a tányérba, amelyből elfogyasztja és a melegítési időtartamot növelje pár perccel.
Csomag hús rizzsel és/vagy zöldséggel	400 gr	5	7 - 9	
Csomag hal és/vagy előfőzött zöldségek	300 gr	5	5 - 7	
Csomag hal és/vagy nyers zöldségek	300 gr	5	10 - 12	A nyers étel vegye ki a csomagolásból, helyezze egy mikrosütéshez alkalmas edénybe és fedje le
Adag hús és/vagy zöldségek	400 gr	5	8 - 10	Adagon bármilyen, előfőzött fagyasztott ételt értünk, melyet 70°C-ra kell felmelegíteni. A fagyasztott ételt helyezze abba a tányérba, amelyből elfogyasztja és egy másik, megfordított tányérral vagy pirex edénnyel fedje le. Ellenőrizze, hogy a közepe jól felmelegedett-e; ha lehetséges, keverje meg az ételt.
Adag tészta, cannelloni vagy lasagne	400 gr	5	9 - 11	
Adag hal és/vagy rizs	300 gr	5	6 - 8	
HŰTŐSZEKRÉNY HŐM. ITALOK (5°/8°C) MELEGÍTÉSE KB. 70°C-IG				
1 csésze víz	180 cc	5	2'.30" - 3	A melegítés végeztével minden italt meg kell keverni a jó hőeloszlás érdekében. Tanácsos a levest egy megfordított tányérral lefedni.
1 csésze tej	150 cc	5	2 - 2'.30"	
1 csésze kávé	100 cc	5	2 - 2'.30"	
1 tányér leves	300 cc	5	5 - 6	
SZOBAHŐMÉRSÉKLETŰ ITALOK (20°/30°C) MELEGÍTÉSE KB. 70°C-IG				
1 csésze víz	180 cc	5	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	5	1'.30" - 2	
1 csésze kávé	100 cc	5	1'.30" - 2	
1 tányér leves	300 cc	5	4 - 5	



A SÜTÉSHEZ A “CSAK MIKROHULLÁM” FUNKCIÓT HASZNÁLJA

LEVESEK ÉS RÍZS

A leveseknek általában kevesebb folyadékra van szükségük, mert a mikrohullámú sütőben a párolgás nagyon kismértékű. A sőt csak az elkészítés után kell hozzáadni vagy az állásidő alatt, mert szárít.

Az igaz, hogy a rizs (mint ahogy a tészta) elkészítéséhez a mikrohullámú sütőben ugyanannyi időre van szükség, mint a hagyományos módszerrel. A mikrohullám használatának az az előnye, hogy nem kell állandóan keverni (elég 2-3-szor).

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

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

HÚSOK

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

HAL

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

ZÖLDSÉG

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

A vastagabb fajtát egyforma nagyságú darabokra vágja.

Minden 500 gr zöldséghez kb. 5 kanál vizet tegyen hozzá (a rostos zöldségek több vizet igényelnek).

A zöldséget **mindig** átlátszó fóliával letakarva főzze.

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



Főzési idő

Típus	Mennyiség	Hatásfok	Beállítandó idő (perc)	Megjegyzés	Állásidő (perc)
HAL					
• Filé	300 gr	5	9 - 11	Fedje le fóliával	2
• Szelet	300 gr	"	11 - 13	Fedje le fóliával	2
• Egész	500 gr	"	12 - 14	Fedje le fóliával	2
• Egész	250 gr	"	9 - 11	Fedje le fóliával	2
• Darab	400 gr	"	11 - 13	Fedje le fóliával	2
• Rák	500 gr	"	11 - 13	Fedje le fóliával	2
ZÖLDSÉG					
• Spárga	500 gr	5	11 - 12	Vágja 2 cm-es darabokra	4
• Articsóka	300 gr	"	12 - 13	Vágja le a szárát	4
• Zöldbab	500 gr	"	13 - 14	Vágja darabokra	4
• Brokkoli	500 gr	"	9 - 10	Szedje rózsára	4
• Brüsszeli káposzta	500 gr	"	9 - 10	Hagyja egészbe	4
• Fejeskáposzta	500 gr	"	9 - 10	Hagyja egészbe	4
• Vörös káposzta	500 gr	"	9 - 10	Hagyja egészbe	4
• Répa	500 gr	"	11 - 12	Vágja egyforma darabokra	4
• Karfiol	500 gr	"	13 - 14	Szedje rózsára	4
• Zellerszár	500 gr	"	9 - 10	Szedje szét	4
• Padlizsán	500 gr	"	8 - 9	Vágja kockára	4
• Póréhagyma	500 gr	"	8 - 9	Hagyja egészbe	4
• Sampinyongomba	500 gr	"	8 - 9	Hagyja egészbe. Nem kell hozzá víz.	4
• Hagyma	250 gr	"	7 - 8	Egyforma nagyságúak, egészben. Nem kell hozzá víz.	4
• Spenót	300 gr	"	8 - 9	Fedje le, miután megmosta és lecsöpögtette	4
• Borsó	500 gr	"	12 - 13	Fedje le	4
• Édeskömény	500 gr	"	14 - 15	Vágja negyedbe	4
• Paprika	500 gr	"	11 - 12	Vágja darabokra	4
• Burgonya	500 gr	"	10 - 11	Vágja egyforma darabokra	4
• Cukkini	500 gr	"	9 - 10	Hagyja egészbe	4
HÚS					
• Gulyás	1,5 kg	"	42 - 47	Fedő nélkül készítse és 2-3-szor keverje.	4
• Csirkemell	500 gr	4	15 - 20	Féldőben fordítsa meg.	3
• Egybesülthús	900 gr	"	22 - 24	(*)	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 fedje be átlátszó fóliával. Egyéb útmutatást - az IEC 705-ös norma szerinti egyéb tesztek eredményét is - a 2 oldalon lévő táblázatban talál.



ÉDESSÉG ÉS GYÜMÖLCS

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

Édességek és gyümölcsök elkészítési ideje

Típus/mennyiség	Hatásfok	Beállítandó idő (perc)	Állásidő (perc)	Megjegyzések és tanácsok
Diótorta (700 gr)	3	18 - 23	5	Bármilyen krémmel töltheti
Bécsi torta (850 gr)	"	22 - 27	5	Lekvárral töltheti
Ananásztorta (800 gr)	"	20 - 25	5	Az ananász szeleteket a tepsi aljára teheti, vagy darabokban belekeverheti a tésztába
Almatorta (1000 gr)	"	22 - 27	5	Az almával a tetejét dekorálja
Kávétorta (750 gr)	"	18 - 23	5	Kitűnő krémmel töltve
Tojáskrém	4	4 - 6	3	Habverővel keverje félpercenként
Sült körte (300 gr)	5	6 - 8	3	A körtét vágja negyedbe
Sült körte (300 gr)	"	7 - 10	3	Az almát szeletelje fel
Egg custard (750 gr)	5	14 - 16	5	Ez az útmutatás alkalmas a főzési tesztek IEC 705-ös norma, 17.3 par., A valamint B teszt szerinti elvégzéséhez.
Sponge cake (475 gr)	5	7 - 9	5	Egyéb útmutatást - az IEC 705-ös norma szerinti egyéb teljesítménytesztokra vonatkozót is - a 2 oldalon lévő táblázatban talál.

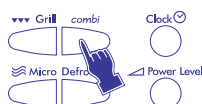


“KOMBINÁLT MIKROHULLÁM + GRILL” FUNKCIÓ

Ez a funkció alkalmas az alábbiakhoz:

- Mindenfajta sült, szárnyas, nyársonsült, burgonya elkészítése. 93. oldal
- Ételek barmítása (Pl. lasagne, pirtott zöldség, rövidtészta) 93. oldal

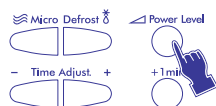
HOGYAN KELL BEPROGRAMOZNI A “KOMBINÁLT MIKROHULLÁM + GRILL” FUNKCIÓT



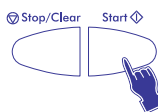
1. Nyomja meg a **“Combi”** (3) gombot. (A kijelzőn 0:00 villog és kigyullad a kombinált mikrohullám + grill funkció fényjelzője fent és a mikrohullám hatásfok harmadik alsó fényjelzője.



2. A **“Time adjust”** (11) gombok megnyomásával állítsa be a kívánt időt. (A kijelző villog).



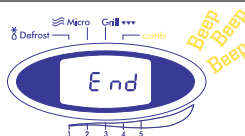
3. Addig nyomja a **“Power level”** (6) gombot, amíg be nem állította a kívánt hatásfokot. (5= maximum; 1= minimum). Ha nem nyomja meg a gombot, a sütő 3-as hatásfokon fog működni. (A kijelzőn az alsó fényjelző mutatja a beállított hatásfokot).



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



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



- A pontos idő megjeleníthető a sütő működése alatt is, ha megnyomja a **“Clock”** (12) gombot. A kijelzőn megjelenik a pontos idő, mely 3 másodpercig látható.
- Bármikor ellenőrizni lehet a beállított funkció hatékonyságát, ha kinyitja az ajtót és megnézi az ételt. A mikrohullám ekkor leáll, de az ajtó becsukásával és a **“Start”** (16) gomb megnyomásával újra indul.
- Ha bármilyen oknál fogva abba kell hagyni a főzést az ajtó kinyitása nélkül, akkor elég ha megnyomja a **Stop/Clear** (10) gombot.
- Az alábbiak szerint lehet törölni a beállított főzési adatokat:
 - ha a sütő ajtaja nyitva van, akkor 1-szer nyomja meg a **“Stop/Clear”** gombot (10);
 - ha a sütő működik, akkor 2-szer nyomja meg a **“Stop/Clear”** gombot (10);
 - ha a sütő ki van kapcsolva és az ajtó zárva van, akkor 1-szer nyomja meg a **“Stop/Clear”** gombot (10);
- A sütési időt és a mikrohullám hatásfokát azután is meg lehet változtatni, hogy már megnyomta a **“Start”** (16) gombot a kívánt funkció elindításához.

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



A SÜTÉSHEZ A "KOMBINÁLT MIKROHULLÁM+GRILL" FUNKCIÓT HASZNÁLJA

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

- Ne tegyen hozzá zsiradékot általában **(adjon hozzá 1/2 pohár vizet, hogy a hús puha maradjon)**.
- A sülteket és a nagy darab húsokat féldőben fordítsa meg.
- Ha az elkészítés alatt az étel felülete eléggé megpirult még mielőtt letelt volna a beállított időtartam, nyomja meg a Stop/Clear (10) gombot és újra állítsa be a mikrohullámozás idejét. A sütő ajtajának kinyitásával ellenőrizheti az ételt. Az ajtó kinyitása által megszakad mind a mikrohullám, mind a grill működése. A főzés folytatódik, ha becsukja az ajtót és benyomja a Start (16) gombot.
- Ha grillel kombinálva főz, soha nem kell előmelegíteni a sütőt és nem szabad azt étel nélkül bekapcsolni.

Főzési idő

Típus	Mennyiség	Hatásfokbe- állító	Időbeállító (perc)	Megjegyzés	Állásidő (perc)
• Lasagne	1100 gr	5	13+ 11 ^{microwave only}	Nyers tésztával elért idő. Ha a tészta előfőzött, akkor -vegyes főzéssel - főzzék a kívánt pirítás (szín) eléréséig.	5
• Gríznokkedli	600 gr	"	18	Ne tegye túlságosan egymásra.	5
• Pirított rövidteszta	1500 gr	"	13	A tésztát külön ki kell előbb főzni.	5
• Besameles karfiol	1000 gr	"	20	500 gr karfiollal elért idő. Abban az esetben ha a karfiol előfőzött akkor vegyes főzéssel főzzék a kívánt pirítás (szín) eléréséig.	5
• Pirított paradicsom	800 gr	3	25	Tanácsos egyforma nagyságúakat használni.	5
• Töltött paprika	1400 gr	5	25	Tanácsos rövid, szélesek használni.	5
• Rakott padlizsán	1300 gr	"	18	A padlizsánt előbb ki lehet rántani, vagy grillezni.	5
• Sült krumpli	750 gr	4	35	2-3-szor keverje meg.	5
• Pirított krumpli	1100 gr	5	25 - 30	(*)	5
• Sülték (disznó, marha)	1000 gr	2	60	Hagyjon rajta egy kis zsiradékot, hogy ne száradjon ki. Fordítsa meg 35'-40' múlva.	10
• Egybesülthús Ez az útmutatás nem az IEC 705-ös norma C tesztlére vonatkozik, melyet a 2 oldalon lévő táblázatban talál meg.	800 gr	3	25	Keverjen össze 500 gr. darált marhahúst tojással, sonkával, zsemlemorzsával, stb. Fordítsa meg féldőben.	10
• Egész csirke	1200 gr	4	40	(**)	10
• Nyársoncsütek	600 gr	3	25	Fordítsa meg féldőben.	10
• Barány	1000 gr	"	45	Fordítsa meg féldőben.	"
• Pulyka (darabolva)	1000 gr	"	50	Fordítsa meg féldőben.	"
• Kacsa	1500 gr	"	45	Fordítsa meg féldőben.	"

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

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

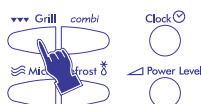


“ C S A K G R I L L ” F U N K C I Ó

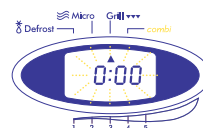
Ez a funkció alkalmas az alábbiakhoz:

- Mindenfajta hagyományos grillezés, például:
hamburger, karaj, virsli, pirított kenyér, stb. 95. oldal

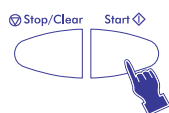
HOGYAN KELL BEPROGRAMOZNI A “CSAK GRILL” FUNKCIÓT



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



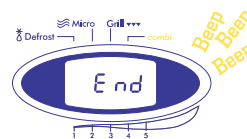
2. A “Time adjust” (11) gombok megnyomásával állítsa be a kívánt időt.
(A kijelző villog).



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



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



- A pontos idő megjeleníthető a sütő működése alatt is, ha megnyomja a “Clock” (12) gombot. A kijelzőn megjelenik a pontos idő, mely 3 másodpercig látható.
- Bármikor ellenőrizni lehet a beállított funkció hatékonyságát, ha kinyitja az ajtót és megnézi az ételt. A mikrohullám ekkor leáll, de az ajtó becsukásával és a “Start” (16) gomb megnyomásával újra indul.
- Ha bármilyen oknál fogva abba kell hagyni a főzést az ajtó kinyitása nélkül, akkor elég ha megnyomja a **Stop/Clear** (10) gombot.
- Az alábbiak szerint lehet törölni a beállított főzési adatokat:
 - ha a sütő ajtaja nyitva van, akkor 1-szer nyomja meg a “Stop/Clear” gombot (10);
 - ha a sütő működik, akkor 2-szer nyomja meg a “Stop/Clear” gombot (10);
 - ha a sütő ki van kapcsolva és az ajtó zárva van, akkor 1-szer nyomja meg a “Stop/Clear” gombot (10);
- A sütési időt és a mikrohullám hatásfokát azután is meg lehet változtatni, hogy már megnyomta a “Start” (16) gombot a kívánt funkció elindításához.

MEGJEGYZÉS: Ha a sütő túlságosan felmelegszik a "csak grill" funkció használata után, akkor automatikusan egy hűtőciklus lép működésbe. Lásd megjegyzés 92 oldal.



A GRILLEZÉSHEZ A “CSAK GRILL” FUNKCIÓT HASZNÁLJA

Ezzel a funkcióval finom grillezett ételeket készíthet.

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

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

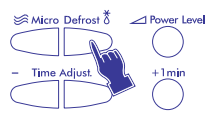
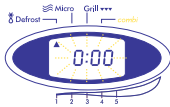
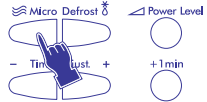
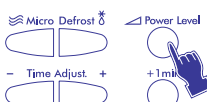
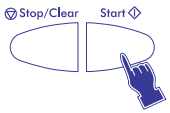
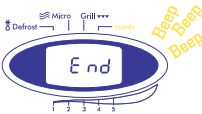
Amikor az étel ellenőrzése miatt kinyitja az ajtót, a grillrács nagyon forró: vigyázzon és mindig használjon fogókesztyűt.

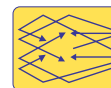
Főzési idő

Típus	Mennyiség	Időbeáll. (perc)	Megjegyzés
• Borjú- vagy disznókaraj	3	20 - 24	12 perc után fordítsa meg.
• Kolbász	3	14 - 16	Mindig szurkálja meg. Ha nagy, tanácsos kettévágni. 8 perc után fordítsa meg.
• Hamburger	3	14 - 17	8 perc után fordítsa meg.
• Paprika	1	12 - 14	Vágja négyfelé. 7 perc után fordítsa meg.
• Padlizsán	4 szelet	12 - 14	1 cm-es szeletek. 7 perc után fordítsa meg.
• Cukkini	6 szelet	12 - 15	1 cm-es szeletek. 7 perc után fordítsa meg.
• Pírtott kenyér	4 szelet	4	Vágja le a héját. 2 perc után fordítsa meg.

TÖBB MŰVELET SZAKASZOS BEPROGRAMOZÁSA

- Az alábbi szakaszokat lehet beprogramozni:
 - kiolvasztás és sütés
 - sütés 1 és sütés 2
 - kiolvasztás + sütés 1 + sütés 2
- Példa:** kiolvasztás + sütés szakaszos beállítása

	1. Nyomja meg a “Defrost” (5) gombot. (A kijelzőn 0:00 villog és a kiolvasztás funkció fényjelzője kigyullad balra).	
	2. A “Time adjust” (11) gombok megnyomásával állítsa be a kívánt időt. (A kijelző villog).	
	3. Nyomja meg a “Micro” (4) gombot. (A kijelzőn 0:00 villog és kigyullad a mikrohullám funkció második fényjelzője balra fent, valamint a mikrohullám hatásfok fényjelzője jobbra lent).	
	4. A “Time adjust” (11) gombok megnyomásával állítsa be a kívánt időt. (A kijelző villog).	
	5. Addig nyomja a “Power level” (6) gombot, amíg be nem állította a kívánt hatásfokot (5= maximum; 1= minimum). Ha nem nyomja meg a gombot, a sütő a maximális hatásfokon fog működni (hatásfok 5). (A kijelzőn az alsó fényjelző a kiválasztott hatásfokot fogja mutatni).	
	6. Nyomja meg a “Start” (16) gombot a szakaszok beindításához. (A kijelzőn mindig az éppen folyamatban levő időtartamot láthatja).	
	7. A beállított szakasz végén 3 hosszú hangjel hallható és a kijelzőn megjelenik a kiírás “End”.	

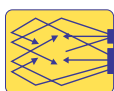


MIKROHULLÁM

A "QUICK MENU" GOMBOK HASZNÁLATA

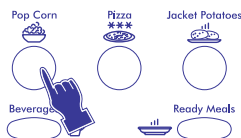
A "Quick menu" gombjaival 5 különböző programot hívhat elő, melyekben a főzés időtartama és a határfok előre be lettek állítva; ezáltal a legjobb eredményt lehet elérni az alábbi táblázatban feltüntetett ételek elkészítésénél.

Gomb	Mit lehet vele tenni	Tanácsok
(9)  Beverages • 1-szer nyomja meg • 2-szer nyomja meg • 3-szor nyomja meg • 4-szer nyomja meg	• 1 csésze szobahőmérsékletű kávé (60cc) melegítése • 2 vagy 1 szobahőmérsékletű kávé (120 cc) melegítése • 1 nagy hűtőszekrény hőmérsékletű csésze (200 cc) melegítése • 1 tányér (300 cc) hűtőszekrény hőmérsékletű leves melegítése	A folyadék felmelegítése után keverje meg a hő egyenletes eloszlása érdekében
(14)  Jacket potatoes • 1-szer nyomja meg • 2-szer nyomja meg • 3-szor 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.
(15)  Ready Meals Készételek • 1-szer nyomja meg • 2-szer nyomja meg	• 100 gr hűtőszekrény hőmérsékletű étel (hús vagy körítés) felmelegítése • 250 gr hűtőszekrény hőmérsékletű hús vagy hús + zöldség melegítése	Előző napról megmaradt és hűtőszekrényben tartott készételek felmelegítésére ajánlott Fedje le a tányért átlátszó fóliával, vagy egy megfordított tányérral.
(8)  Pizza előfőzött ételek felmelegítése • 1-szer nyomja meg • 2-szer nyomja meg • 3-szer nyomja meg	• 300 gr-os mélyhűtött pizza melegítése • Egy csomag (max. 300 gr.) fagyasztott készétel, vagy max. 300 gr. előfőzött étel (pl. hús és körítés) felmelegítése • Egy csomag (max. 550 gr.) fagyasztott készétel, vagy max. 550 gr. előfőzött étel (pl. hús és körítés) felmelegítése	A pizzát közvetlenül a forgótányérra tegye. Ha a csomagolás közvetlenül betehető a mikrohullámú sütőbe, akkor tegye a forgótányérra. Ha viszont nem, akkor tegye át az ételt egy tálalóedénybe, melyet fedjen le átlátszó fóliával, vagy egy megfordított tányérral.
(7)  Pop Corn • 1-szer nyomja meg	• 100 gr-os mikrosütőbe elkészítendő pattogatott kukoricacsomaghoz	Figyelmesen olvassa el a csomagoláson látható utasítást és tegye a forgótányérra.

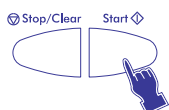


MIKROHULLÁM

AZ ELŐRE BEÁLLÍTOTT PROGRAMOT AZ ALÁBBIK SZERINT HASZNÁLJA



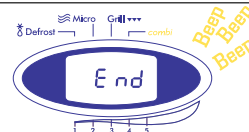
1. Nyomja meg a kívánt **“Quick menu”** gombját (lásd fent).
(A kijelzőn az előre beállított idő villog és kigyullad a mikrohullám funkció második fényjelzője balra fent és az előre beállított mikrohullám hatásfok fényjelzője lent).



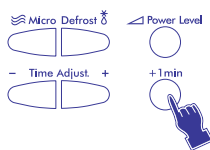
2. Nyomja meg a **“Start”** (16) gombot a mikrohullám bekapcsolásához.



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

**“QUICK HEAT” PROGRAM: 1-TŐL 6 PERCIG MAXIMÁLIS HATÁSFOKON**

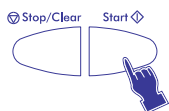
Ez a funkció akkor nagyon hasznos, amikor kis mennyiségű ételt vagy italt kíván melegíteni, vagy amikor a sütést még egy perccel meg akarja hosszabbítani.



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



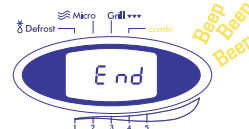
A gomb többszörös megnyomásával az idő 30 másodperccel növelhető, max. 6 perces időtartamig.



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



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

**GYERMEKBIZTONSÁG**

A készülék véletlen és nem kívánt bekapcsolását az alábbi biztonsági szerkezettel ellátott elektromos berendezés megakadályozza.

1 START gomb lezárás

- Amikor a sütő nincs bekapcsolva és nem lett beprogramozva (a kijelzőn az óra látható), 5 másodpercig tartsa lenyomva a START (16) gombot.
- Egy rövid hangjel hallható: ezután nem lehet bekapcsolni a stőt.
- A biztonsági lezárás feloldásához tartsa lenyomva a START (16) gombot egész addig, amíg nem hallja ismét a hangjelet.

2 A főzési idő beállításának lezárása

- Amikor beállítja ezt a biztonsági lezárást, nem lehet megváltoztatni/kijavítani az éppen futó funkcióhoz beállított főzési időt, ilymódon véletlenül sem főzi túl (vagy égeti el!) az ételt.
- Amikor a sütő nincs bekapcsolva és nem lett beprogramozva (a kijelzőn az óra látható), 5 másodpercig tartsa lenyomva a CLEAR (10) gombot.
- Egy rövid hangjel hallható: ezután nem lehet megváltoztatni a főzési időt a funkció alatt.
- A biztonsági lezárás feloldásához tartsa lenyomva a CLEAR (10) gombot egész addig, amíg nem hallja ismét a hangjelet.

KARBANTARTÁS ÉS TISZTÍTÁS

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

Tisztítás

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

A zsírtól és a kifröccsköléstől óvni kell a mikrohullám kijövetel fedelét (C). **Ne használjon dörzshatású szereket, dörzsszivacsot vagy hegyes fémtárgyat.** A készülék külső felületének tisztításához ne használja a dörzsölőmosószer, dörzsölő eszközt, vagy hegyes fémeszközöket. Ezenkívül vigyázzanak arra, hogy víz vagy folyadék ne kerüljön a készülékbe.

Ne használjon ammóniumot tartalmazó tisztítószert. Ezenkívül a karcolás és a dörzsölés elkerülése végett felhívjuk figyelmüket arra, hogy a belső és főleg a külső ajtófelület tisztítására soha ne használjanak fel alkoholt, dörzsölő eszközöket vagy mosó szereket.

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

Rendszeresen tisztítsa a sütő hátlapján levő levegőbevezető réseket, így egy idő elteltével sem tömődnek el a portól vagy más szennyeződéstől.

Időnként ki kell venni a forgótányért (G) és a tartóját (H), hogy megtisztíthassa őket, mint ahogy a sütő alját is ki kell mosni. A forgótányért és a tartóját semleges szappanos vízzel tisztítsa (mosogatógéppel is lehet). **A forgótányért ne tegye hideg vízbe, miután felmelegítette; a hőmérsékletkülönbség miatt eltörhet.**

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

Ha valami nem működne...

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

probléma	ok / megoldás
A készülék nem működik	- Az ajtó nincs jól becsukva. - A dugó nincs jól bedugva. - A hálózatban nincs áram (ellenőrizze a biztosítékot)
Gőzlecsapódás a sütő belsejében és a főzőfelületen	Amikor víztartalmú ételeket készít, természetes, hogy a sütő belsejében keletkezett gőz lecsapódjon a belsejében vagy a főzőfelületen
Sztraképződés a sütő belsejében	- Ne kapcsolja be üresen a sütőt a "csak mikrohullám", vagy "kombinált" üzemmódban - Ne használjon se fémtárgyakat, se fémkapcsokat tartalmazó zacskókat, vagy csomagolást
Az étel nem melegszik fel eléggé	- Állítsa be a megfelelő sütési módot vagy növelje meg a sütési 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 kérje a meghatalmazott vevőszolgálattól.

