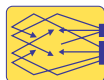




HOGYAN LEHET A LEGJOBB EREDMÉNYT ELÉRNI A SÜTŐVEL

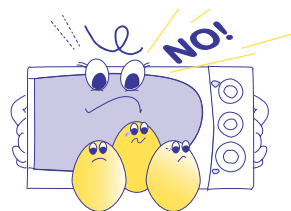
Mit akarok tenni?	Melyik funkciót választom ?	Használati utasítás oldal	Memória tábla
• Étél melegen tartása	<i>Csak mikrohullám</i>  Hat. 85 w	80	
• Kiolvasztás	<i>Csak mikrohullám</i>  Hat. 125 w	77 80	81
• Csokoládé/máz megpuhítása	<i>Csak mikrohullám</i>  Hat. 300 w vagy  Hat. 425 w	77	81
• Vaj és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

F I G Y E L M E Z T E T É S

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

Megjegyzés: Ezt a sütőt háztartási használatra, ételek kiolvasztására, melegítésére és főzésére tervezték. Nem szabad a készüléket más célra használni és azon változtatásokat vagy szereléseket végezni.

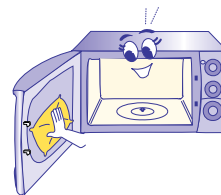
- 1) FIGYELEM: ha az ajtó vagy ennek tömítése károsodott, akkor a sütőt csak azután szabad használni, hogy egy (a gyártó, vagy a szakszerviz által kiképzett) szakember megjavította.



- 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.



- 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 üvegpálcát. Minden esetre, vigyázza nyúljon az edényhez.
- 15) Magas alkoholtartalmú folyadékot, illetve nagymennyiségű olajat nem szabad melegíteni, mert ezek kigyulladhatnak!
- 16) A cumisüveg és a bébiételes üveg tartalmát mindig fel kell keverni, vagy összerázni, valamint a hőmérsékletét ellenőrizni fogyasztás előtt, nehogy megégesse magát a baba. Tanácsos az ételt felkeverni vagy megrázni a hőmérséklet egységes eloszlása miatt.

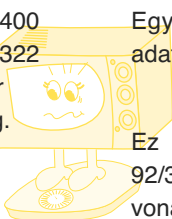


Amikor a kereskedelemben beszerezhető cumisüveg-kifőzőt használ, akkor a sütő bekapcsolása előtt MINDIG ellenőrizze, hogy az edényben a gyártó által előírt mennyiségű víz legyen.

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

M Ű S Z A K I A D A T O K

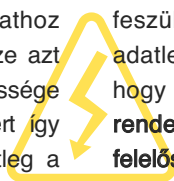
Külső méretek (HxSZxM)	515x305x400	Egyéb adatokat a sütő hátlapján levő
Belső méretek (HxSZxM)	322x193x322	adatlemezről tudhat meg.
Sütő tiszta űrtartalma	23 liter	
Súly	21,6 kg.	
Forgótányér átmérője	31 cm	Ez a készülék megfelel az EU 89/336 és
Sütő égője	25 W	92/31 sz. Elektromágneses Alkalmasságra
		vonatkozó irányelvének.



E L E K T R O M O S B E K Ö T É S

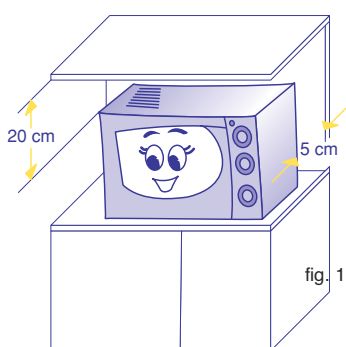
Csak legalább 16A erősségű aljzathoz csatlakoztassa a készüléket. Ellenőrizze azt is, hogy a lakás főkapcsolójának erőssége legalább 16 A erősségű legyen, mert így elkerüli, hogy használat közben esetleg a sütő működése megszakadjon.

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



B E Á L L Í T Á S

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



készülék oldala

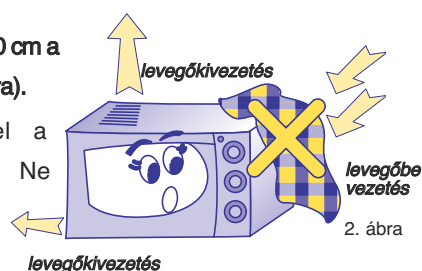
és hátlapja, valamint 20 cm a
sütő felett (lásd 1. ábra).

- 6) Soha ne zárja el a szellőzőlyukakat. Ne tegyen semmit a sütő

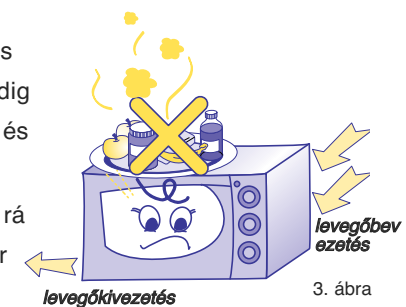
tetejére és ellenőrizze, hogy a levegő- és gőzkivezető rések mindig

SZABADON MARADJANAK (a készülék felső-, alsó- és hátlapján) (lásd 2. és 3. ábra).

- 7) A (H) tartót helyezze a kör alakú vályat középebe és tegye rá a forgótányért (G). A tengely (D) helye a forgótányér középeben van.
- 8) **Amikor legelőször kapcsolja be a készüléket, 10 percig "új" szag és füst keletkezhet. Ez nem baj és abból származik, hogy a grillcsövet védőanyag vonja be.**
- 9) Úgy helyezze el a készüléket, hogy a beállítás után is, a villásdugó és a konektor könnyen elérhetők legyenek.



levegőkivezetés



levegőkivezetés

H A T Á S F O K

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



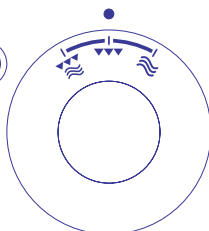
Egyes modellek esetében a WATT-ban kifejezett maximális teljesítmény a készülék ajtaján, oldalt lévő jelben is fel van tüntetve.

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

GRILL FÉNYJELZŐ

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



PROGRAMVÁLASZTÓ

Csak mikrohullám funkció:
a gombot állítsa erre a jelle

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

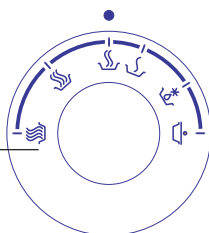
Kombinált mikrohullám+grill funkció:
a gombot állítsa erre a jelle

MIKROHULLÁM HATÁSFOKBEÁLLÍTÓ

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

A mikrohullám az alábbi teljesítményértékeken üzemeltethető:

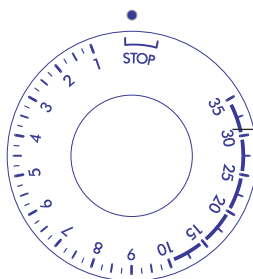
- 85 W
- 125 W (Kiolvasztás)
- 300 W
- 425 W
- 600 W
- 850 W



IDŐBEÁLLÍTÓ

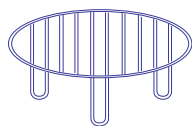
EZZEL A GOMBBAL KEZD MINDEN FŐZÉSI MŰVELETET.

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



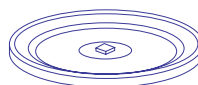
M E L L É K E L T T A R T O Z É K O K

RÁCS



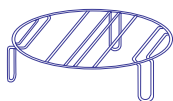
Csak grill funkció
Mindenfajta grillezéshez.

FORGÓTÁNYÉR



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

ALACSONY RÁCS



CSAK NÉHÁNY MODELLHEZ

Csak mikrohullám funkció

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

Lásd használati utasítás 78 oldal

M I K R O E D É N Y E K

A “csak mikrohullám” és “mikrohullámmal kombinált” funkciókban minden fémdekoráció vagy rész (aranszál, 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.

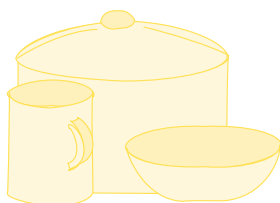
A mikrohullámú sütéshez nem felelnek meg a fém-, fa-, nád- és kristályedények.

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	Műanyag	Papír vagy karton*	Fém-edény
Csak mikrohullám	IGEN	IGEN	IGEN	IGEN	NEM	IGEN	IGEN	NEM
Kombinált mikrohullám + grill	NEM	IGEN	IGEN	IGEN	NEM	NEM	NEM	NEM
Csak grill	NEM	IGEN	IGEN	IGEN	IGEN	NEM	NEM	IGEN

* Ha az idő túl hosszú, tűz keletkezhet.



TANÁCSOK A MIKROHULLÁM HASZNÁLATÁHOZ

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

A hő nagyon gyorsan csak az étel belsejében keletkezik, míg a tartóedény csak közvetett úton, a meleg étel által hevül fel. Ezáltal az étel nem ég oda tartóra, ezért csak kevés (vagy egyes esetekben semmi)

zsiradékot kell használni a sütés alatt.

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

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

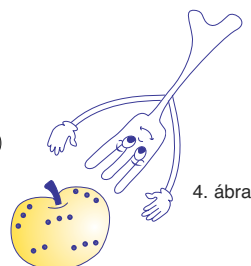
A mikrohullámú sütés alapszabályai

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

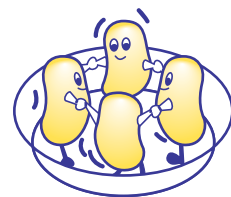
2) Az egyik fontos művelet az elkészítés alatti többszörös **keverés**: ezáltal a hőmérséklet egyenletesen eloszlik és ez lecsökkenti a sütési időt.

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, **gyűrű alakban helyezze** el a tálon, így egységesen átfőnek (5. ábra).



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

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

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



CSAK MIKROHULLÁM FUNKCIÓ

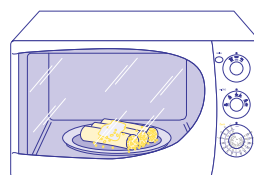
Ez a funkció megfelel az alábbiakhoz :

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

A SÜTŐ HASZNÁLATA "CSAK MIKROHULLÁM" FUNKCIÓVAL

1

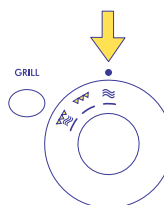
Tegye az ételt egy megfelelő mikro-edénybe és ezt tegye a forgótányér közepére.



N.B: Nem szabad előmelegíteni a sütőt.

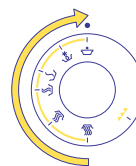
2

Ellenőrizze, hogy a programválasztó gomb a fokozaton van-e



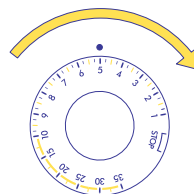
3

Állítsa be a kívánt hatásfokot a mikrohullám hatásfokbeállító elforgatásával.



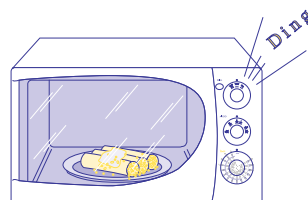
4

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



5

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



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

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



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

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

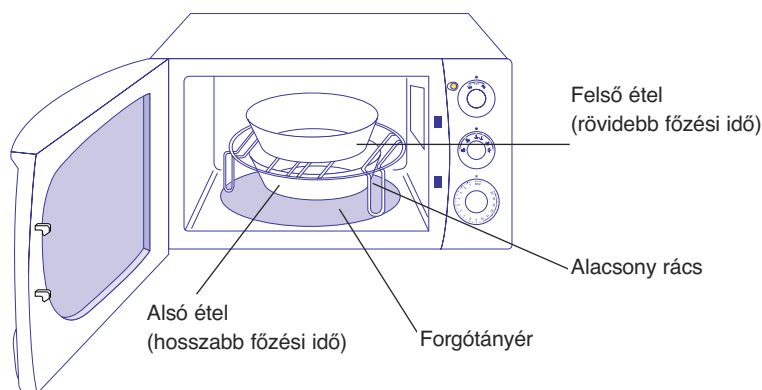
Az alábbi, egyszerű szabályok betartásával lehet egyszerre két ételt elkészíteni:

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

Mindig ellenőrizze a 79. oldalon található táblázatot.

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

- 2) MINDIG a TÁVOLSÁGTARTÓ RÁCS tetejére kell helyezni azt az ételt, mely főzési ideje rövidebb: így könnyebb kivenni a felső edényt. Vegye ki a rácsot és fejezze be az alsó étel főzését.



- 3) Tartsa be a táblázat előírásait és tanácsait; ellenőrizze azt, hogy a melegítendő ételek elég melegek-e a kivétel előtt.



KÉTSZINTES FŐZÉS TÁBLÁZATA

Kiolvasztási idő

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

Melegítési idő

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

Főzési idő

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

**AZ ÉTELEK MELEGEN TARTÁSÁHOZ A "CSAK MIKROHULLÁM" FUNKCIÓT HASZNÁLJA**

Ez a funkció mindenfajta étellel használható.

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

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

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

AZ ÉTELEK KIOLVASZTÁSÁHOZ A "CSAK MIKROHULLÁM" FUNKCIÓT HASZNÁLJA

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



Kiolvasztási idő

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

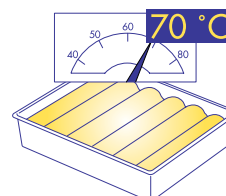
(*) Ez a tájékoztatás alkalmas a darált hús 60705. szabvány, 13.3. szakasza szerinti kiolvasztási tesztjének elvégzésére (lásd 2. old.). A beállított időtartam felénél fordítsa meg az ételt. Az ételt közvetlenül a forgótányérra kell helyezni.
További információk - a 60705. szabvány szerinti tesztekkel kapcsolatban is - a 2. oldalon levő táblázatban találhatók.



A MELEGÍTÉSHEZ A "CSAK MIKROHULLÁM" FUNKCIÓT HASZNÁLJA

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

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





Melegítési idő

Típus	Mennyiség	funkció	TELJESÍTMÉNY	DŐÁLLÍTÓ	Megjegyzés
ÉTELEK PUHÍTÁSA					
• csokoládé/máz • vaj	100 gr 50 -70 gr	MW "	 "	4 - 5 0.5-0.10	Tegye egy tányérba. A mázt egyszer keverje meg.
HŰTŐSZEKRÉNY HŐM. ÉTELEK (5/8°C) MELEGÍTÉSE 20/30°C-RA					
• joghurt • cumisüveg	125 gr 240 gr	" "	 "	0.15-0.20 0.30-0.35	Az alufóliát vegye le. A cumisüveget cumi nélkül melegítse és a jó hőeloszlás érdekében a melegítés után azonnal keverje meg az ételt. Fogyasztás előtt ellenőrizze a hőmérsékletet. Ha a tej szobahőmérsékletű, akkor csökkentse le a megadott felmelegítési időt. Ha tejport használnak, akkor jól keverjék el, mivel az el nem kevert tejpor begyulladhat. Csak sterilizált tejet használjanak fel.
HŰTŐSZEKRÉNY HŐM. ELŐFŐZÖTT ÉTELEK (KEZDŐ HŐM. 5 - 8°C) MELEGÍTÉSE KB. 70°C-IG					
• Csomag lasagne vagy töltött tészta	400 gr	"		4 - 6	Csomagon bármilyen, a kereskedelemben megvásárolható, előfőzött ételt értünk, melyet 70°C-ra kell 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	"	"	4 - 6	
• Csomag hal és/vagy rizs	300 gr	"	"	3 - 5	
• Tányér hús és/vagy zöldség	400 gr	"	"	5 - 7	Adagon bármilyen, a kereskedelemben megvásárolható, készített ételt értünk, melyet 70°C-ra kell 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	
• Tányér hal és/vagy rizs	300 gr	"	"	4 - 6	
MELEGÍTENDŐ/ELKÉSZÍTENDŐ FAGYASZTOTT ÉTELEK (KEZDŐ HŐM. -18°/-20°C) MELEGÍTÉSE KB. 70°C-IG					
• Csomag lasagne vagy töltött tészta	400 gr	"		6 - 8	Csomagon bármilyen, a kereskedelemben megvásárolható, előfőzött fagyasztott ételt értünk, melyet 70°C-ra kell 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	
• Csomag hal és/vagy előfőzött zöldségek	300 gr	"	"	3 - 5	
• Csomag hal és/vagy nyers zöldségek	300 gr	"	"	8 - 10	A nyers étel vegye ki a csomagolásból, helyezze egy mikrosütéshez alkalmas edénybe és fedje le
• Adag hús és/vagy zöldségek	400 gr	"	"	6 - 8	Adagon bármilyen, előfőzött fagyasztott ételt értünk, melyet 70°C-ra kell 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	"	"	7 - 9	
• Adag hal és/vagy rizs	300 gr	"	"	4 - 6	
HŰTŐSZEKRÉNY HŐM. ITALOK (5°/8°C) MELEGÍTÉSE KB. 70°C-IG					
• 1 csésze víz	180 cc	"		2 - 2.30	A melegítés végeztével minden italt meg kell keverni a jó hőeloszlás érdekében. Tanácsos a levest egy megfordított tányérral lefedni.
• 1 csésze tej	150 cc	"	"	1.30 - 2	
• 1 csésze kávé	100 cc	"	"	1.30 - 2	
• 1 tányér leves	300 cc	"	"	4 - 5	
SZOBAHŐMÉRSÉKLETŰ ITALOK (20°/30°C) MELEGÍTÉSE KB. 70°C-IG					
• 1 csésze víz	180 cc	"		1.30 - 2	A melegítés végeztével minden italt meg kell keverni a jó hőeloszlás érdekében. Tanácsos a levest egy megfordított tányérral lefedni.
• 1 csésze tej	150 cc	"	"	1 - 1.30	
• 1 csésze kávé	100 cc	"	"	1 - 1.30	
• 1 tányér leves	300 cc	"	"	3 - 4	



A SÜTÉSHEZ A "CSAK MIKROHULLÁM" FUNKCIÓT HASZNÁLJA

LEVESEK ÉS RÍZS

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

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

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

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

HÚSOK

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

HAL

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

ZÖLDSÉG

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

A vastagabb fajtát egyforma nagyságú darabokra vágja.

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

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

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



Főzési idő

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

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

(*) Ez a tájékoztatás alkalmas a darált hús 60705. szabvány, 12.3.3. szakasza szerinti főzési tesztjének elvégzésére. A tartóedényt fedje be mikrohullámú sütőhöz való tapadófoliával. További információk - a 60705. szabvány szerinti tesztekkel kapcsolatban is - a 2. oldalon levő táblázatban találhatók.

ÉDESSÉG ÉS GYÜMÖLCS

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

Édességek és gyümölcsök elkészítési ideje

Típus/mennyiség	Hatásfok-beállító	Időbeállító (perc)	Állásidő (perc)	Megjegyzések és tanácsok
Diótorta (700 gr)		15 - 17	5	Bármilyen krémmel töltheti
Bécsi torta (850 gr)	"	19 - 21	5	Lekvárral töltheti
Ananásztorta (800 gr)	"	17 - 19	5	Az ananász szeleteket a tepsi aljára teheti, vagy darabokban belekeverheti a tésztába
Almatorta (1000 gr)	"	19 - 21	5	Az almával a tetejét dekorálja
Kávétorta (750 gr)		15 - 17	5	Kitűnő krémmel töltve
Tojáskrém		2 - 4	3	Habverővel keverje félpercenként
Sült körte (300 gr)		4 - 6	3	A körtét vágja negyedbe
Sült körte (300 gr)	"	5 - 7	3	Az almát szeletelje fel
Egg custard (750 gr)	"	15 - 17	5	Ez a tájékoztatás alkalmas a 60705. szabvány, 12.3.1. szakasza szerinti főzési teszt elvégzésére.
Sponge cake (475 gr)	"	5 - 7	5	Ez a tájékoztatás alkalmas a 60705. szabvány, 12.3.2. szakasza szerinti főzési teszt elvégzésére. További információk - a 60705. szabvány szerinti tesztekkel kapcsolatban is - a 2. oldalon levő táblázatban található.



KOMBINÁLT MIKROHULLÁM + GRILL” FUNKCIÓ

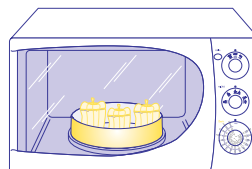
Ez a funkció alkalmas az alábbiakhoz:

- Mindenfajta sült, szármag, nyársonst, burgonya elkészítése88 oldal
- Ételek bamítása (Pl. lasagne, pirított zöldség, rövidtésza).88 oldal

A SÜTŐ HASZNÁLATA “MIKROHULLÁM+GRILL” FUNKCIÓVAL

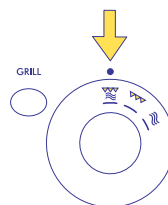
1

Tegye az ételt egy mikroedénybe és ezt helyezze a forgótányérra.



2

A programválasztót forgassa a  fokozatra.



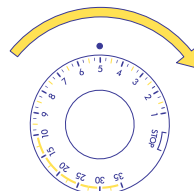
3

A mikrohullám hatásfokbeállítót állítsa a kívánt hatásfokra.



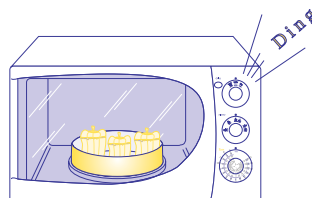
4

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



5

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





A SÜTÉSHEZ A "KOMBINÁLT MIKROHULLÁM+GRILL" FUNKCIÓT HASZNÁLJA

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

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

Főzési idő

Típus	Mennyiség	Hatásfokbe- állító	Program- választó	Időbeállító (perc)	Megjegyzés	Állásidő (perc)
• Lasagne	1100 gr			11 + csak mikrohullám	Nyers tésztával elért idő. Ha a tészta előfőzött, akkor -vegyes főzés- sel - főzzék a kívánt pirítás (szín) eléréséig.	5
• Gríznokkedli	600 gr	"	"	14	Ne tegye túlságosan egymásra.	5
• Pirított rövidteszta	1500 gr	"	"	11	A tésztát külön ki kell előbb főzni.	5
• Besameles karfiol	1000 gr	"	"	18	500 gr karfiollal elért idő. Abban az esetben ha a karfiol előfőzött akkor vegyes főzéssel főzzék a kívánt pirítás (szín) eléréséig.	5
• Pirított paradicsom	800 gr		"	20	Tanácsos egyforma nagyságúakat használni.	5
• Töltött paprika	1400 gr		"	20	Tanácsos rövid, szélesek használni.	5
• Rakott padlizsán	1300 gr		"	14	A padlizsánt előbb ki lehet rántani, vagy grillezni.	5
• Sült krumpli	750 gr		"	30	2-3-szor keverje meg.	5
• Pirított krumpli	1100 gr		"	23	(*)	5
• Sülte (disznó, marha)	1000 gr		"	55	Hagyon rajta egy kis zsiradékot, hogy ne száradjon ki. Fordítsa meg 35-40 múlva.	10
• Egybesülthús Ez az útmutatás nem az 60705-ös norma 12.3.3 tesztjére vonatkozik, melyet a 2 oldalon lévő táblázatban talál meg.	800 gr		"	20	Keverjen össze 500 gr. darált marhahúst tojással, sonkával, zsemlemorzsával, stb. Fordítsa meg féldőben.	10
• Egész csirke	1200 gr		"	40	(**)	10
• Nyársonsülte	600 gr		"	20	Fordítsa meg féldőben.	10
• Bárány	1000 gr	"	"	40	Fordítsa meg féldőben.	"
• Pulyka (darabolva)	1000 gr	"	"	45	Fordítsa meg féldőben.	"
• Kacsa	1500 gr	"	"	50	Fordítsa meg féldőben.	"

(*) Ez a tájékoztatás alkalmas a 60705. szabvány, 12.3.4. szakasza szerinti főzési teszt elvégzésére. További információk, a 60705. szabvány szerinti tesztekkel kapcsolatban a 2. oldalon levő táblázatban találhatók.

(**) Ez a tájékoztatás alkalmas a 60705. szabvány, 12.3.6. szakasza szerinti főzési teszt elvégzésére. További információk - a 60705. szabvány szerinti tesztekkel kapcsolatban is - a 2. oldalon levő táblázatban találhatók.



C S A K G R I L L F U N K C I Ó

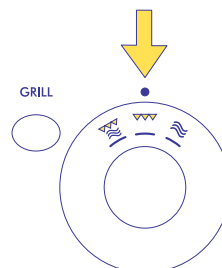
Ez a funkció alkalmas az alábbiakhoz:

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

A SÜTŐ HASZNÁLATA “CSAK GRILL” FUNKCIÓVAL

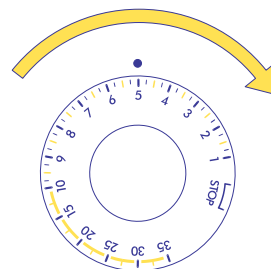
1

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



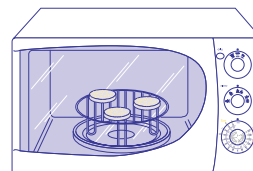
2

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



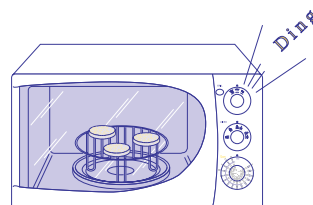
3

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



4

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





A GRILLEZÉSHEZ A "CSAK GRILL" FUNKCIÓT HASZNÁLJA

Ezzel a funkcióval finom grillezett ételeket készíthet.

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

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

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

Főzési idő

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

KARBANTARTÁS ÉS TISZTÍTÁS

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

Tisztítás

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

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

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

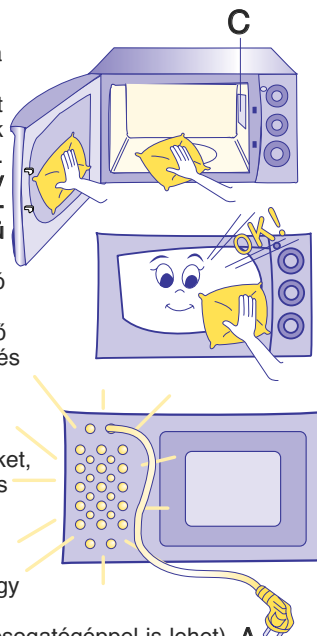
A tökéletes záródás érdekében tartsa mindig tisztán az ajtó belső lapját és ne hagyjon szennyeződést vagy ételmaradékot a sütőtest és az ajtó között.

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

Időnként ki kell venni a forgótányért (G) és a tartóját (H), hogy megtisztíthassa őket, mint ahogy a sütő alját is ki kell mosni.

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

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



Ha valami nem működne...

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

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

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