

TARTALOMJEGYZÉK

1. FEJ. – ÁLTALÁNOS ISMERTETÉS

1.1 Fontos biztonsági tudnivalók	63 old.
1.2 Műszaki adatok	64 old.
1.3 Beszerelés és elektromos bekötés	64 old.
1.4 A készülék tartozékai	65 old.
1.5 Használható edények	66 old.
1.6 Általános szabályok és tudnivalók a sütő használatához	67 old.

2. FEJ. - A KEZELŐGOMBOK HASZNÁLATA ÉS A FUNKCIÓK BEÁLLÍTÁSA

2.1 Az óra beállítása	68 old.
2.2 A sütési funkciók beprogramozása	69 old.
2.3 Egymás utáni automatikus kiolvasztás és sütés beprogramozása	71 old.
2.4 Ételkészítés az előzetesen a memóriába táplált receptekkel "Automatic function" (Automata funkció) gombok)	72 old.
2.5 Gyors melegítés	72 old.
2.6 A gyermekek biztonságának védelme	72 old.
2.7 Tányérforgás-leállító gomb	72 old.
2.8 "Memotime" funkció	72 old.

3. FEJ. - A SÜTŐ HASZNÁLATA: TANÁCSOK ÉS SÜTÉSI IDŐ TÁBLÁZATOK

3.1 Kiolvasztás	73 old.
3.2 Melegítés	74 old.
3.3 Előételek és első fogások készítése	75 old.
3.4 Húsételek készítése	75 old.
3.5 Köretek és zöldségek készítése	76 old.
3.6 Halételek készítése	77 old.
3.7 Édességek és torták készítése	77 old.
3.8 Melegítés/főzés az "Automatic function" (Automata funkció) gombokkal	78 old.

4. FEJ. - KARBANTARTÁS ÉS TISZTÍTÁS

4.1 Tisztítás	79 old.
4.2 Karbantartás	80 old.

1. FEJEZET - ÁLTALÁNOS ISMERTETÉS

1.1 FONTOS BIZTONSÁGI TUDNIVALÓK

Figyelmesen olvassa el ezt a használati utasítást, majd 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 annak tömítései károsodtak, akkor a sütőt csak azután szabad használni, hogy egy (a gyártó, vagy a vevőszolgálat által képzett) szakember megjavította.
- 2) FIGYELEM! Nagy veszéllyel járhat, ha nem szakképzett személy végez olyan karbantartási illetve javítási munkákat, amelyekhez el kell távolítani a mikrohullám kitétség elleni védelemeket.
- 3) FIGYELEM! Tilos légmentesen lezárt edényekben folyadékot vagy más ételt melegíteni, mert a tartóedény felrobbanhat.
Mikrohullámú sütővel nem szabad héjában főtt tojást készíteni vagy melegíteni, mert a keménytojás az elkészítés után is felrobbanhat.
- 4) FIGYELEM! Gyerekek felügyelet nélkül csak akkor használhatják a sütőt, ha megfelelő utasításokat és tájékoztatást kaptak a sütő biztonságos üzemeltetéséről, valamint tisztában vannak a nem rendeltetésszerű használatból származó veszélyekkel.
Ne engedje, hogy üzemelés közben gyerekek tartózkodjanak a készülék közelében (égési sérülések veszélye).
- 5) Ne próbálja a sütőt nyitott ajtóval és a biztonsági berendezések kiiktatásával üzemeltetni.
- 6) Tilos a sütőt bekapcsolni, ha az ajtó belső és külső lapja közé került ill. szorult valamilyen tárgy.
Mindig tartsa tisztán az ajtó belső lapját (E) nedves ruha és nem dörzshatású tisztítószer segítségével. Ne hagyja, hogy piszok vagy ételmaradék rakódjon a sütő belső és külső lapja közé.
- 7) Az ajtó kinyitása után tartsa be a következő utasításokat: ne támasszon nehéz tárgyakat az ajtóra és ne húzza le túlságosan az ajtó fogantyúját, mert a készülék felborulhat. Ne helyezzen (pl. a sütőből éppen kivett) forró edényeket vagy serpenyőket az ajtóra.
- 8) A sütőt ne kapcsolja be sérült tápvezetékekkel vagy villásdugóval, mert azok áramütést okozhatnak.
- 9) A sütőből jövő füstszivárgás észlelése esetén kapcsolja ki a készüléket vagy húzza ki a villásdugót és ne nyissa ki az ajtót, mert így a sütő belsejében esetlegesen keletkezett lángok kialszanak.
- 10) Kizárólag mikrohullámú sütőhöz való konyhaeszközöket használjon. A túlhevülés és a tűzveszély megakadályozására tanácsos ellenőrizni a sütőt, amikor egyszer használatos műanyagedényben, keménypapírból vagy más, nem tűzálló anyagból készült edényben, illetve kis mennyiségben készít ételt.
- 11) A még forró forgótányért ne mártsa vízbe, mert az a hőmérsékletkülönbség miatt elrepedhet ill. eltörhet.
- 12) A "Csak MIKROHULLÁM" és "KOMBINÁLT MIKROHULLÁM" funkciók használatakor az üres (étel nélküli) sütőt nem szabad sem előmelegíteni sem bekapcsolni, mert annak során szikrák képződhetnek.
- 13) A sütő használata előtt győződjön meg arról, hogy a rendelkezésre álló konyhaeszközök és edények mikrohullámú sütőben használhatóak (lásd "Használható edények" rész).
- 14) Használat közben a készülék felmelegszik. Ne érjen a sütő belsejében található fűtőelemekhez.
- 15) Folyadékok (víz, kávé, tej, stb.) melegítése közben a késleltetett forrás



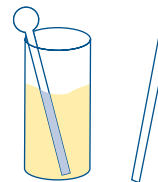
ábra 1



ábra 2



ábra 3



ábra 4



ábra 5

1. FEJEZET - ÁLTALÁNOS ISMERTETÉS

következtében előfordulhat, hogy a folyadék élénk forrásba kezd, kifut és égési sérüléseket okoz. Ennek elkerülésére folyadékok melegítése előtt az edénybe hőálló műanyagkanalat vagy üvegpálcát kell helyezni. Mindenesetre mindig vigyázva kezelje az edényt.

- 16) A sütőben ne melegítsen magas alkoholtartalmú folyadékot vagy nagy mennyiségű olajat, mert azok könnyen meggyulladhatnak!
- 17) Bébiételek melegítése után a cumisüvegek vagy bébiételes üvegek tartalmát fel kell rázni vagy keverni, és fogyasztás előtt ellenőrizni kell az étel hőmérsékletét az égési sérülések elkerülésére. Tanácsos az ételt felrázni vagy felkeverni az egységes hőmérséklet biztosítására. Ha a kereskedelembe beszerezhető cumisüveg-kifőzőt használ, a sütő bekapcsolása előtt MIN-DIG ellenőrizze, hogy az edényben a gyártó által előírt mennyiségű víz legyen.
- MEGJEGYZÉS: A készülék legelső bekapcsolásakor előfordulhat, hogy kb. 10 percen át "új" szag érezhető és a sütő egy kis füstöt bocsát ki. Ezt a szállítás előtt a fűtőszálak felületére felvitt védőanyagok okozzák.**

1.2 MŰSZAKI ADATOK

• ENERGIAFOGYASZTÁS (CENELEC HD 376 szabványok)

200°C elérésére	0,35 kWh
200°C 1 órán keresztül való fenntartására	1,15 kWh
Összfogyasztás	1,5 kWh

• MIKROHULLÁM LEADOTT TELJESÍTMÉNY: 1000 W (IEC705)

Egyéb adatok a készülék hátlapján található adatlemezen találhatók. A készülék megfelel Elektromágnes Összeférhetőségre vonatkozó 89/336 és 92/31 CEE irányelvek, valamint az élelmiszer-ekkel érintkező anyagokra vonatkozó 89/109 CEE irányelv előírásainak.

L E A D O T T T E L J E S Í T M É N Y

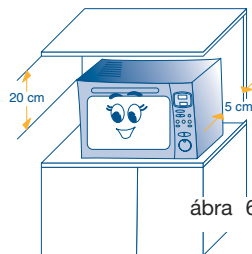
A sütő **WATT-ban kifejezett leadott teljesítménye** a készülék hátoldalán elhelyezett adattáblán a **"MICRO OUTPUT" (MIKRO KIMENET)** feliratnál található. A táblázat adatainak leolvasásakor mindig vegye figyelembe az adott sütőtípus teljesítményét. Ez az információ a kereskedelmi forgalomban levő mikrohullámú sütőkhöz ajánlott receptek elkészítésekhez is hasznos lehet.



Egyes modelleken a WATT-ban kifejezett maximális leadott teljesítmény a sütő ajtajának oldalsó részén elhelyezett jelzésen is fel van tüntetve.

1.3 BESZERELÉS ÉS ELEKTROMOS BEKÖTÉS

- 1) Vegye ki a sütőt a csomagolásból, húzza ki a védőburkolatban található forgótányért (H), a forgótányér alátétet (I) és az összes tartozékot. Győződjön meg, hogy a forgótányér tengelye (D) megfelelően be van illesztve a forgótányér közepén található vájatba.
- 2) Tisztítsa ki a sütő belsejét egy puha, nedves ruhával.
- 3) Győződjön meg arról, hogy a sütő a szállítás közben nem sérült meg. Különösen fontos, hogy a sütő ajtaja tökéletesen nyitódjon és záródjon.
- 4) Helyezze a készüléket egy stabil, gyerekektől távol eső, legalább 85 cm magas, vízszintes felületre, mert a sütő ajtaja üzemelés közben nagyon felforrósodhat.
- 5) Helyezze egy munkafelületre a készüléket, majd győződjön meg, hogy a sütő három oldallapja mellett kb. 5 cm, a sütő felett pedig a felső laptól számítva legalább 20 cm távolság marad szabadon (6. ábra).
- 6) Ne zárja el a levegőbevezető nyílásokat. Különösen fontos, hogy soha ne támasszon semmit a sütő tetejére. Ellenőrizze, hogy a (készülék felső, alsó és hátsó részén található) levegő- és gőzkivezető nyílások **MINDIG SZABADOK** maradjanak (7. ábra).
- 7) Helyezze a körkörös vájat közepére az alátétet (I), majd tegye rá a forgótányért (H). A tengelynek (D)



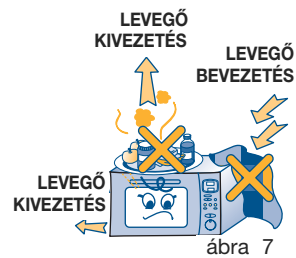
ábra 6

1. FEJEZET - ÁLTALÁNOS ISMERTETÉS

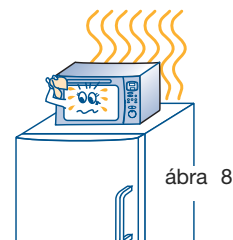
a forgótányér közepén található vájatba kell illeszkednie.

MEGJEGYZÉS: Ne helyezze a sütőt hőkibocsátó tárgyakra vagy azok közelébe (pl. a hűtőszekrényre) (8. ábra).

- 8) A készüléket csak legalább 16 A csatlakozóaljzathoz szabad kapcsolni. Emellett győződjön meg, hogy a lakásában található főkapcsoló min. névleges terhelése 16 A, nehogy a sütő működése közben a biztosíték hirtelen megszakítsa az áramot.
- 9) A készüléket úgy helyezze el, hogy a villásdugót és a csatlakozóaljzatot a beszerelés után is könnyen meg lehessen közelíteni.
- 10) Használat előtt győződjön meg, hogy a hálózati feszültség megegyezik a készülék adattábláján feltüntetett értékkel és a csatlakozóaljzat megfelelő földeléssel rendelkezik. A Gyártó elhárít minden felelősséget az előírás betartásának elmulasztásából eredő károkért.

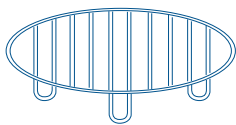


ábra 7



ábra 8

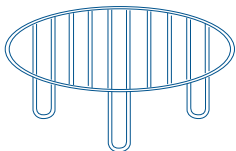
1.4 A KÉSZÜLÉK TARTOZÉKAI



ALSÓ SÜTŐRÁCS

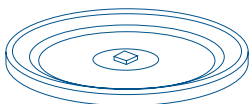
Csak hőlégkeveréses sütő funkció:
az összes hagyományos ételkészítéshez, különösen édességek és sütemények készítésére

Kombinált mikrohullám + hőlégkeveréses sütő és mikrohullám + grillezés funkció
húsok, burgonya, kelesztett tészták és gratinírozott (pl. lasagne) ételek készítésére



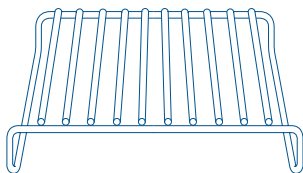
FELSŐ SÜTŐRÁCS

Csak grillezés funkció
mindenféle grillezéshez



FORGÓTÁNYÉR

A forgótányér az összes funkcióhoz használható.



NÉGYSZÖGLETES SÜTŐRÁCS

Csak hőlégkeveréses sütő funkció:

Az összes hagyományos ételkészítéshez, amelyet nagyméretű tűzálló tálban kell végezni. Az ételt sütés/főzés közben természetesen meg kell keverni. A sütőrácsot támassza közvetlenül a sütő aljára. A forgótányért (H) a helyén lehet hagyni. **Mikrohullámú sütéshez nem használható**

1

1. FEJEZET - ÁLTALÁNOS ISMERTETÉS

1.5 HASZNÁLHATÓ EDÉNYEK

A "csak mikrohullám" vagy "kombinált mikrohullám" funkciók esetében használni lehet mindenfajta, fémdíszítést vagy fémrészeket (aranyozott szegély, fémenyelek ill. -fülek, tartólábak) nem tartalmazó üveg- (legjobb, ha Pyrex márkájú), kerámia-, porcelán- és agyagedényt.

Hőálló műanyag edényeket is lehet használni, de kizárólag a **"csak mikrohullám"** funkcióval. Ha kétségei támadnának afelől, hogy egy adott edény mikrohullámú sütésre alkalmas-e vagy sem, végezze el a következő egyszerű próbát. Helyezze az üres edényt 30 másodpercre a maximális teljesítményfokozattal üzemeltetett sütőbe ("csak mikrohullám" funkció).

Ha az edény hideg marad vagy csak egy kicsit melegszik fel, akkor alkalmas mikrohullámú sütőhöz. Ha viszont nagyon felmelegszik (vagy esetleg szikrák képződnek), akkor az edényt ne használja mikrohullámú sütőben. Rövid ideig tartó melegítéshez papírszalvéta, papírtálca és egyszer használatos műanyagtányérok is megfelelnek.

Az edények alakjának és nagyságának olyannak kell lennie, hogy ne akadályozza az egyenletes forgó mozgást.

A mikrohullámú sütéshez nem felelnek meg a fém-, fa-, bambusznád és ólomkristály edények.

Ne felejtse el, hogy mivel a mikrohullámok az ételt melegítik és nem az edényt, az étel közvetlenül a tálalóedényben is főzhető, így főzés után kevesebbet kell mosogatni. Mindenesetre vegye figyelembe, hogy a forró étel is átadhatja a hőt az edénynek, ezért tanácsos edényfogót használni.

Ha a sütő a **"Csak hőlégkeveréses sütő"** vagy **"Csak grillezés"** funkciókra van állítva bármilyen sütőedényt használhat.

Minden esetben be kell tartani az alábbi táblázat utasításait:

	Üveg	Hőálló üveg (Pyrex)	Üvegkerámia	Agyag	Alumíniumfólia	Műanyag	Papír vagy karton	Fémedények
"Csak mikrohullám" funkció	IGEN	IGEN	IGEN	IGEN	NEM	IGEN	IGEN	NEM
"Kombinált" funkciók	NEM	IGEN	IGEN	IGEN	NEM	NEM	NEM	NEM
"Csak hőlégkeveréses" "Csak grillezés" funkció	NEM	IGEN	IGEN	IGEN	IGEN	NEM	NEM	IGEN

1

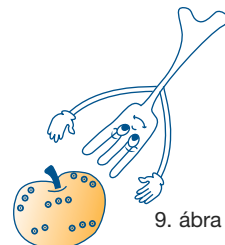
1. FEJEZET - ÁLTALÁNOS ISMERTETÉS

ÁLTALÁNOS SZABÁLYOK ÉS TUDNIVALÓK A SÜTŐ HASZNÁLATÁHOZ

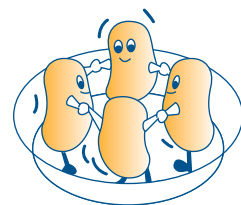
A mikrohullámú sugarak fénysugárzás formájában (például: napfény) a természetben is előforduló elektromágneses hullámok, amely a sütő belsejében minden irányból az ételbe hatolva felmelegítik a víz-, a zsír- és a cukormolekulákat. Gyors hőképződés csak az ételben tapasztalható, míg a tartóedény csak közvetett úton, a meleg étel által átadott hő révén melegszik fel. Mindez megakadályozza, hogy az étel a tartóedényhez tapadjon, ezért a sütés során csak nagyon kevés (vagy bizonyos esetben semmi) zsír használatára van szükség. Mivel a mikrohullámú sütéssel zsírszegény főzés valósítható meg, nagyon egészséges és különösen ajánlott diétázóknak. Emellett a főzés a hagyományos eljárásokhoz képest alacsonyabb hőmérsékleten történik, amely kisebb vízvesztést okoz az ételekben, így azok nem veszítik el tápanyagaikat és jobban megőrzik ízüket.

A mikrohullámú sütés alapszabályai

- 1) A sütés az elkészítendő ételek nagyságától és homogenitásától függ: a pörkölt hamarabb megfő, mint az egybesült, mert kisebb és homogénebb húsdarabokból áll. Az idő helyes beállítása érdekében az alábbi táblázatok tanulmányozásakor vegye figyelembe, hogy az étel mennyiségének növelésével a sütési időt is arányosan növelni kell és fordítva. Fontos betartani a "pihentetés" idejét. **Pihentetési időn** azt az időt értjük, amely alatt az ételt a sütés után állni kell hagyni a hőmérséklet étel belsejében való egyenletes eloszlása érdekében. A húsok hőmérséklete pl. 5-8°C-kal emelkedik a pihentetési idő alatt. A pihentetési időt a sütőn kívül (az étel sütőből való kivétele után) is ki lehet várni.
- 2) Főzés közben az egyik legfontosabb művelet a többszöri **keverés**, amely a hőmérséklet egyenletes eloszlására és a sütési idő lecsökkentésére szolgál.
- 3) Főzés közben tanácsos többször **megforgatni** az ételt. Ez különösen érvényes a húsokra, akár nagy (egybesültek, csirke egészben...), akár kisebb (csirkemell szeletek, pörkölt ...) darabokból állnak.
- 4) **A bőrös és héjas (például: alma, burgonya, paradicsom, virsli, hal) ételeket jól meg kell szurkálni villával, hogy a gőz a lyukakon távozhasson és a bőr vagy héj ne pukkadjon ki (9. ábra).**
- 5) Ha nagy mennyiségű ételt - pl. főtt burgonyát - készít, azt **gyűrű alakban helyezze el** a tűzálló tálban, hogy egyenletesen meg tudjon puhulni (10. ábra).
- 6) Minél alacsonyabb hőmérsékletű ételt tesz a mikrohullámú sütőbe, annál több idő szükséges annak elkészítéséhez. A szobahőmérsékletű étel gyorsabban készül el, mint az, amelyiket épp akkor vett ki a hűtőszekrényből.
- 7) A sütéshez az edényt mindig a forgótányér közepére kell helyezni.
- 8) A sütő belsejében, ajtaján és a levegőkivezető nyílások környékén keletkező gőzlecsapódás teljesen természetes jelenség. **A gőzlecsapódás csökkentése érdekében fedje be az ételt átlátszó háztartási fóliával, zsírpapírral, üvegfedővel vagy egyszerűen egy felfordított tányérral.**
A magas víztartalmú ételek (pl. zöldségek) egyébként jobban főnek, ha le vannak fedve. Az ételek lefedése emellett a sütő tisztán tartását is biztosítja. Használjon mikrohullámú sütőhöz való átlátszó háztartási fóliát.
- 9) **A sütővel ne készítsen héjában főtt tojást** (11. ábra). A tojás belsejében képződő nyomás annak megfőzése után is felrobbanthatja a keménytojást. Ne melegítsen már megfőzött tojásételt, csak akkor, ha az rántotta.
- 10) Légmentesen tömített vagy zárt edényekben található ételek melegítése előtt ne felejtse el kinyitni a tartóedényt. Az edény belsejében keletkező nyomás a sütés befejezése után is felrobbanthatja az edényt.



9. ábra



10. ábra



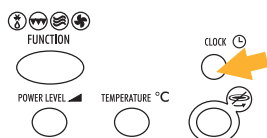
11. ábra

2. FEJEZET - A KEZELŐGOMBOK HASZNÁLATA ÉS A FUNKCIÓK BEÁLLÍTÁSA

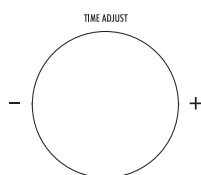
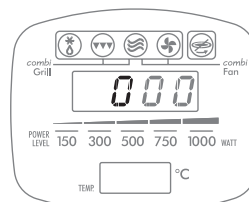
2.1 AZ ÓRA BEÁLLÍTÁSA

- Amikor a készüléket először vagy áramszünet után kapcsolja rá a háztartási hálózatra, a kijelzőn négy villogó kötőjel jelenik meg.

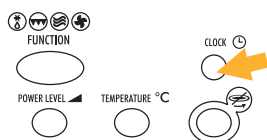
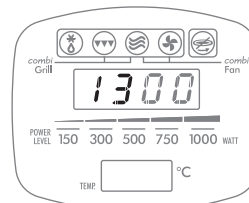
A pontos idő beállítását az alábbi módon végezze el:



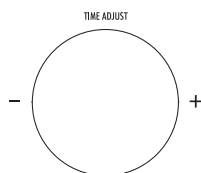
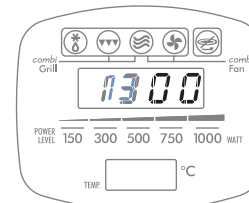
- 1** Nyomja meg a **CLOCK** gombot (6).
(Az 1. kijelzőn az órát jelző számjegyek villognak.)



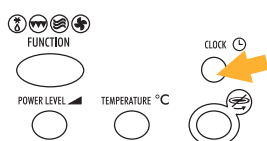
- 2** Állítsa be az órában kifejezett időt a **TIME ADJUST** gomb (14) forgatásával.
(Az 1. kijelzőn az órát jelző számjegyek villognak.)



- 3** Nyomja meg ismét a **CLOCK** gombot (6).
(Az 1. kijelzőn a percek jelző számjegyek villognak.)



- 4** Állítsa be a percekben kifejezett időt a **TIME ADJUST** gomb (14) forgatásával.
(A kijelzőn a percek jelző számjegyek villognak.)



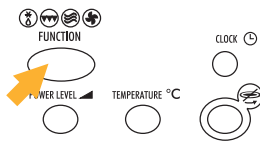
- 5** Nyomja meg ismét a **CLOCK** gombot (6).
(A kijelzőn a beállított pontos idő látható.)



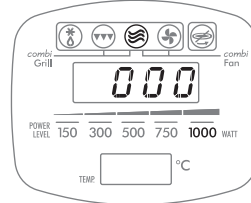
- Ha meg akarja változtatni a számlapon a már egyszer beállított pontos időt, nyomja meg a **CLOCK** gombot (6) és a fent ismertetett módon ismételve meg az óra beállítását.
- A pontos időt a sütő működése közben is egyszerűen meg lehet jeleníteni a **CLOCK** gomb (6) megnyomásával. (A kijelzőn a pontos idő kb. 2 másodpercig látható.)

2. FEJEZET - A KEZELŐGOMBOK HASZNÁLATA ÉS A FUNKCIÓK BEÁLLÍTÁSA

2.2 A SÜTÉSI FUNKCIÓK BEPROGRAMOZÁSA

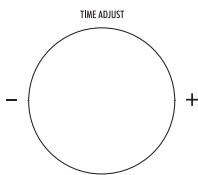


- 1** Nyomja meg a **FUNCTION** (3) gombot (funkcióválasztás) és állítsa be a kívánt funkciót. Ezután az 1. kijelző felett kigyulad a választott funkció jelzése. A rendelkezésre álló funkciók a következők:

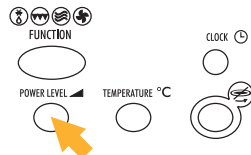
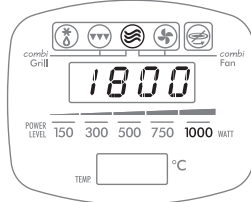


JELZÉS	VÁLASZTOTT FUNKCIÓ
	csak mikrohullám
	automatikus kiolvasztás
	kombinált mikrohullám és hőlégkeveréses sütő

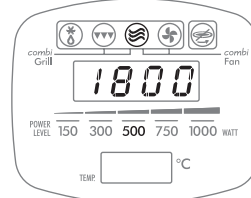
JELZÉS	VÁLASZTOTT FUNKCIÓ
	kombinált mikrohullám és grillezés
	csak hőlégkeveréses sütő
	csak grillezés



- 2** Állítsa be a percekben kifejezett sütési időt a **TIME ADJUST** gomb (14) forgatásával. Az időtartam kiválasztásához mindig tanulmányozza át a 3. fejezetben található táblázatokat.



- 3** A funkcióknál
csak mikrohullám
kombinált mikrohullám + hőlégkeveréses sütő
kombinált mikrohullám + grillezés

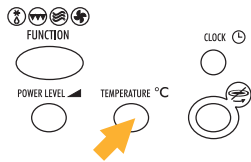


válassza ki a kívánt mikrohullám teljesítményfokozatot a **POWER LEVEL** gomb (5) többszöri megnyomásával egészen addig, amíg a kívánt teljesítménynek megfelelő számjegyek villognak a 2. (alsó) kijelző felett. A teljesítményfokozat kiválasztásához mindig tanulmányozza át a 3. fejezetben található táblázatokat.

Megjegyzés:

- Az automatikus kiolvasztás funkcióhoz nem szükséges teljesítményfokozatot választani
- A kombinált mikrohullám + hőlégkeveréses sütő funkciónál a választható teljesítményfokozat maximum értéke 750 Watt.
- A beállított teljesítményfokozat ételkészítés közben is egyszerűen módosítható a **POWER LEVEL** gomb (5) megnyomásával.

2. FEJEZET - A KEZELŐGOMBOK HASZNÁLATA ÉS A FUNKCIÓK BEÁLLÍTÁSA



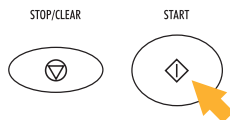
- 4** A funkcióknál **kombinált mikrohullám + hőlégeveréses sütő** csak hőlégeveréses sütő



válassza ki a sütési hőmérsékletet a **TEMPERATURE °C** gomb (4) többszöri megnyomásával egészen addig, amíg meg nem jelennek a kívánt hőmérsékletnek megfelelő számjegyek a 2. (alsó) kijelzőn. A hőmérséklet kiválasztásához mindig tanulmányozza át a 3. fejezetben található táblázatokat.

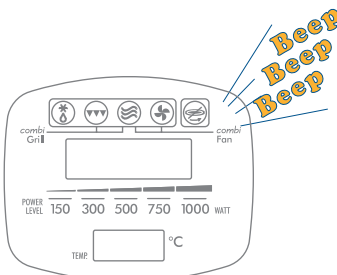
Megjegyzés:

- A sütés elindítása után a 2. kijelző a sütő belsejében ténylegesen található hőmérséklet növekedését mutatja.
- A kívánt hőmérséklet elérésekor a készülék 3 hangjelzést ad ki és a beállított hőmérséklet megjelenik a 2. kijelzőn.
- A beállított hőmérséklet ételkészítés közben is egyszerűen módosítható a TEMPERATURE °C gomb (4) megnyomásával.



- 5** Indítsa el az ételkészítés folyamatát a **START** gomb (13) megnyomásával. Az 1. kijelzőn megjelenik a sütési idő lejártaig fennmaradó idő, valamint - a választott funkciótól függően - a sütő hőmérséklete a 2. kijelzőn.

Megjegyzés: Ha valamilyen oknál fogva nem indul el az ételkészítés folyamata, 2 perc után az összes beállítás automatikusan lenullázódik.



- 6** A sütés befejezésekor a készülék 3 hangjelzést ad ki és a kijelzőn megjelenik az "END" felirat. Nyissa ki az ajtót és vegye ki az ételt (ekkor megjelenik a pontos idő ill. meleg sütő esetén a "COOL" felirat – lásd alábbi megjegyzés).

Megjegyzés:

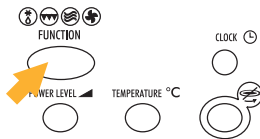
- Bármikor ellenőrizheti a beállított funkció működését, ha kinyitja az ajtót és megvizsgálja az ételt. A mikrohullám kibocsátás és a sütő működése ekkor leáll, de az ajtó visszazárásával és a START gomb (13) megnyomásával újra indul.
- Ha bármilyen oknál fogva abba akarja hagyni az ételkészítést az ajtó kinyitása nélkül, nyomja meg a STOP/CLEAR gombot (12).
- A sütés befejezéséhez az alábbi módon járjon el:
 - Ha a sütő ajtaja nyitva van, akkor nyomja meg egyszer a STOP/CLEAR gombot (12).
 - Ha a sütő ajtaja zárva van és a sütő működik, akkor nyomja meg kétszer a STOP/CLEAR gombot (12). A kijelzőn ismét a pontos óra jelenik meg.
- Ez a modell egy automatikus hűtési ciklussal rendelkezik, amely akkor lép működésbe, ha a sütő nagyon felmelegszik (például magas hőfokon folytatott hosszú sütési folyamat végén). A ciklus alatt az 1. kijelzőn megjelenik a "COOL" felirat. A ventilátorok és a sütővilágítás működik (kikapcsolásuk automatikus).

A sütővilágítás és a hűtőventilátor az étel elkészülése után a sütő ajtajának kinyitásával működésben marad.

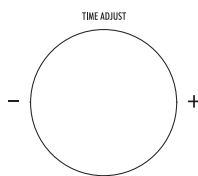
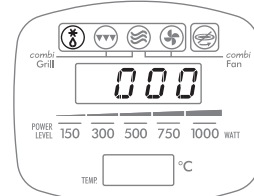
2. FEJEZET - A KEZELŐGOMBOK HASZNÁLATA ÉS A FUNKCIÓK BEÁLLÍTÁSA

2.3 EGYMÁS UTÁNI AUTOMATIKUS KIOLVASZTÁS ÉS SÜTÉS BEPROGRAMOZÁSA

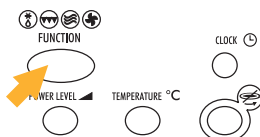
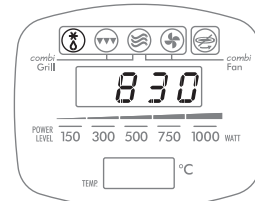
Az egymás utáni automatikus kiolvasztási és sütési ciklus beállítására az alábbiak szerint járjon el:



- 1** Állítsa be az automatikus kiolvasztás funkciót a **FUNCTION** gomb (3) (funkcióválasztás) kétszer egymás után való megnyomásával. A kijelzőn megjelenik az automatikus kiolvasztáshoz tartozó jelzés.

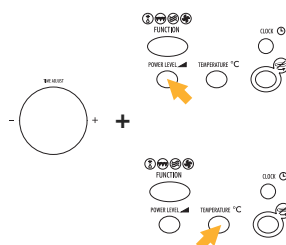
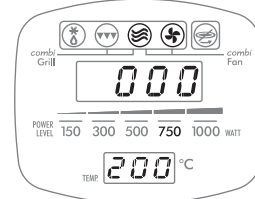


- 2** Állítsa be a kiolvasztás idejét (percekben) a **TIME ADJUST** gomb (14) elfordításával.

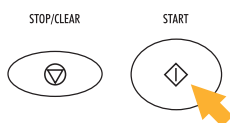


- 3** Állítsa be az ezt követő ételkészítési funkciót a **FUNCTION** gomb (3) (funkcióválasztás) segítségével, amíg meg nem jelenik a kívánt funkciónak megfelelő jelzés.

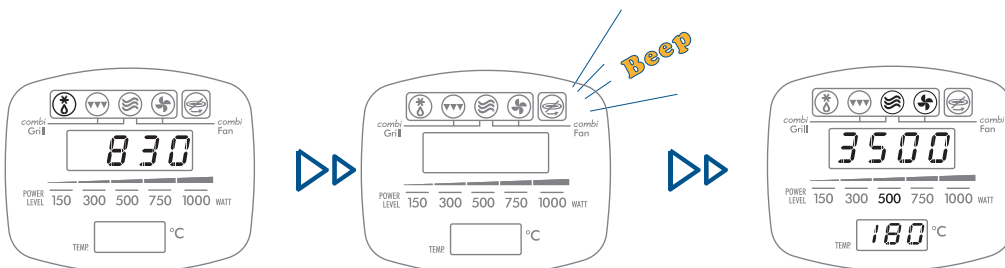
(pl. kombinált mikrohullám + hőlégkeveréses sütő).



- 4** Szabályozza a sütési időt és a választott funkciótól függően - a mikrohullám teljesítményfokozatot és a sütő hőmérsékletét az előző (2.2) bekezdésben ismertetett módon.

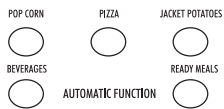


- 5** Nyomja meg a **START** gombot (13). A kiolvasztásról az ételkészítésre történő átmenetkor a készülék hangjelzést ad ki.

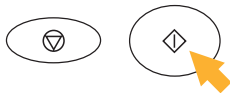


2. FEJEZET - A KEZELŐGOMBOK HASZNÁLATA ÉS A FUNKCIÓK BEÁLLÍTÁSA

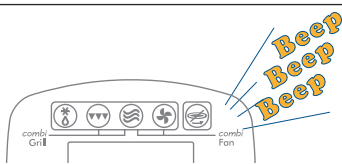
2.4 ÉTELKÉSZÍTÉS AZ ELŐZETESEN A MEMÓRIÁBA TÁPLÁLT RECEPTEKKEL (AUTOMATIC FUNCTION GOMBOK)



- 1** Nyomja meg az **"AUTOMATIC FUNCTION"** gombok egyikét. (A kijelzőn az előzetesen beállított idő és hőmérséklet jelzései villognak, valamint felgyulladnak az előzetesen a memóriába táplált funkció és teljesítményszint jelzések.) A legalkalmasabb menü (program) kiválasztásához tanulmányozza át a 3.8 bekezdést.



- 2** Nyomja meg a **START**  gombot (13) az ételkészítés elindítására.



- 3** A beállított idő elteltével a készülék 3 hosszú hangjelzést ad ki és a kijelzőn megjelenik az **"END"** felirat.

2.5 GYORS MELEGÍTÉS

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

- Nyomja meg a **START**  gombot (13). A sütő bekapcsol és 30 másodpercig maximum teljesítménnyel üzemel. A gomb további megnyomásával a sütési idő 30 másodperces egységekkel növelhető maximum 3 percig.
 - Ez a funkció csak akkor működik, ha az étel sütőbe helyezése után 1 percnél hamarabb bekapcsolják.
- A gyors melegítés a sütés/főzés befejezéséhez is hasznos. A sütés/főzés elindítása után a beállított idő módosítható a **TIME ADJUST** (14) gomb segítségével maximum 60 perces időtartamig.

2.6 A GYERMEKEK BIZTONSÁGÁNAK VÉDELME

A sütő rendelkezik egy biztonsági szerkezettel, amely megakadályozza az adott funkcióra beállított sütési idő ételkészítés alatti módosítását. Ezáltal elkerülhető a sütési idő véletlenszerű és veszélyes meghosszabbodása (amelynek során megéghet a sütőbe tett étel!).

A biztonsági szerkezet bekapcsolását a következők szerint végezze:

- 5 másodpercig tartsa benyomva a **STOP/CLEAR**  gombot (12).
- A készülék egy rövid hangjelzést ad ki; ezután semmilyen sütési programot nem lehet beindítani.
- Az előzőleg bekapcsolt biztonsági szerkezet feloldásához a hangjelzés észleléséig tartsa benyomva a **STOP/CLEAR**  gombot (12).

2.7 TÁNYÉRFORGÁS-LEÁLLÍTÓ GOMB

Nagyméretű (vagy nagy nyéllel ill. füllel rendelkező), nem forgatható edények használata esetén le lehet állítani a forgótányér mozgását. A forgás leállításához nyomja meg a **TÁNYÉRFORGÁS-LEÁLLÍTÓ**  gombot (15). Ezt a műveletet azonban csak egy ételkészítési funkció beállítása után lehet elvégezni: ekkor a világító dióda jobbra fent villogni kezd. A **START**  gomb megnyomása után a világító dióda még 5-ször fog villogni, majd a beállított idő teljes időtartama alatt égve marad. A jó eredmény elérése érdekében az ételt főzés/sütés közben többször meg kell keverni/forgatni. A **TÁNYÉRFORGÁS-LEÁLLÍTÁS** funkció addig a további sütési funkcióknál is bekapcsolva marad, egészen a **TÁNYÉRFORGÁS-LEÁLLÍTÓ**  gomb (15) ismételt megnyomásáig. A "csak mikrohullám" funkció esetén a használható maximum teljesítmény 750 W (amelyet a **TÁNYÉRFORGÁS-LEÁLLÍTÓ**  gomb (15) bekapcsolásakor működésbe lépő elektronikus vezérlés automatikusan lecsökkent).

2.8 "MEMOTIME" FUNKCIÓ

Ez a funkció lehetővé teszi az időkapcsoló **NEM** üzemelő sütő melletti használatát 60 perces időtartamig.

- Addig nyomja a **FUNCTION** gombot, amíg a 2. kijelzőn meg nem jelenik 3 kötőjel, majd állítsa be a kívánt időt a **TIME ADJUST** gomb (14) forgatásával és indítsa el a funkciót a **START**  gombbal (13).
- Az időkapcsolón beállított idő lejártakor a készülék 3 hangjelzést ad ki és a kijelzőn megjelenik az **"END"** felirat.

3. FEJEZET - A SÜTŐ HASZNÁLATA: TANÁCSOK ÉS SÜTÉSI IDŐ TÁBLÁZATOK

3.1 KIOLVASZTÁS

- A műanyagzacskóba vagy átlátszó háztartási fóliába csomagolt ill. az eredeti csomagolásban levő fagyasztott ételeket közvetlenül beteheti a sütőbe, ha nincs rajtuk semmilyen fémből készült rész (pl. pántok vagy kapcsok).
- Egyes ételek, mint a zöldségek és halak, nem igénylik a teljes kiolvasztást a sütés megkezdése előtt.
- Szaftos, lédús ételek, ragu és párolt ételek jobban és gyorsabban kiolvadnak, ha azokat időnként megkeveri, megforgatja és/vagy szétválasztja.
- Kiolvasztás alatt a húsok, a halak és gyümölcsök folyadékot veszítenek, ezért a kiolvasztáshoz helyezze őket egy tálcára.
- Tanácsos minden egyes húsdarabot külön zacskóba csomagolni és így betenni a fagyasztóba. Ezáltal értékes időt nyerhet az étel elkészítésekor.
- Rögtön a kiolvasztás után, az étel elkészítése előtt, fontos betartani a pihentetési időt. A (percekben kifejezett) pihentetési időn azt az időt értjük, amely alatt az ételt állni kell hagyni a hőmérséklet étel belsejében való egyenletes eloszlása érdekében.

KIOLVASZTÁSI IDŐ AZ "AUTOMATIKUS KIOLVASZTÁS" FUNKCIÓ ESETÉN

TÍPUS	MENNYISÉG	IDŐTARTAM perc	MEGJEGYZÉS/TANÁCSOK	PIHENTETÉSI IDŐ	HASZNÁLANDÓ SÜTŐRACS
HÚSOK					
• Sülték (sertés, marha, borjú, stb.)	1 kg	19 - 21	Félig kiolvasztott állapotban fordítsa a másik oldalára	Egyik sem	20
• Bifsztek, rántott hús, hússzeletek	200 g	4 - 6		Egyik sem	5
• Pörkölt, gulyás	500 g	10 - 12		Egyik sem	10
• Darált hús	250 g	5 - 7		Egyik sem	15
• Darált hús	500 g	10 - 12		Egyik sem	15
• Kolbász	200 g	5 - 7		Egyik sem	10
• Kolbász	300 g	6 - 8	Lásd megjegyzés *	Egyik sem	10
SZÁRNYASOK					
• Kacs, pulyka	1,5 kg	25 - 27	A félig kiolvasztott szárnyast fordítsa a másik oldalára. A pihentetési idő eltelté után az ételmiszeren esetlegesen maradt jeget meleg vízzel olvassza fel.	Egyik sem	20
• Csirke egészben	1,5 kg	25 - 27		Egyik sem	20
• Csirke darabolva	700 g	13 - 15		Egyik sem	10
• Csirkemell	300 g	8 - 10		Egyik sem	10
ZÖLDSÉGEK			A zöldségeket a főzés/sütés előtt nem kell kiolvasztani		
HALAK					
• Halfilé	300 g	7 - 9	A félig kiolvasztott halat fordítsa a másik oldalára	Egyik sem	7
• Haltörzs darabok	400 g	8 - 10		Egyik sem	7
• Hal egészben	500 g	10 - 12		Egyik sem	7
• Rák	400 g	8 - 10		Egyik sem	7
TEJTERMÉKEK / SAJTOK					
• Vaj	250 g	4 - 6	Vegye le az alumínium fóliát vagy a fémből készült részeket	Egyik sem	10
• Sajt	250 g	5 - 7	A sajtot nem kell teljesen kiolvasztani	Egyik sem	15
• Tejföl	200 ml	7 - 9	Tartsa be a pihentetési időt. A tejfölt vegye ki a dobozból és tegye egy tányérba	Egyik sem	5
KENYÉR					
• 2 közepes zsemle	150 g	1 - 2		Egyik sem	3
• 4 közepes zsemle	300 g	2 - 4		Egyik sem	3
• Szeletelt kenyér	250 g	2 - 4	A kenyeret tegye közvetlenül a forgótányérra	Egyik sem	3
• Teljes őrlésű szeletelt kenyér	250 g	2 - 4		Egyik sem	3
GYÜMÖLCS					
• Eper, szilva, cseresznye, ribizli, sárgabarack	500 g	8 - 10	Keverje meg 2-3-szor	Egyik sem	10
• Málna	300 g	5 - 7	Keverje meg 2-3-szor	Egyik sem	10
• Szeder	250 g	3 - 5	Keverje meg 2-3-szor	Egyik sem	6

* A jelzett adatok alkalmasak az 60705 Szabvány, 13.3 szakasz (lásd 2. oldal) szerinti darált hús kiolvasztási teszt elvégzésére. A beállított időtartam félidejében fordítsa meg az ételt. Az ételt közvetlenül a forgótányérra kell helyezni. További, az 60705 Szabványnak megfelelő tesztekre is vonatkozó információk a 2. oldalon levő táblázatban találhatók.

3. FEJEZET - A SÜTŐ HASZNÁLATA: TANÁCSOK ÉS SÜTÉSI IDŐ TÁBLÁZATOK

3.2 MELEGÍTÉS

Az ételek melegítése az a funkció, amely a legnyilvánvalóbb módon ki tudja emeli az Ön mikrohullámú sütőjének hasznosságát és hatékonyságát. A hagyományos eljárásokkal szemben a mikrohullám használata időt, és ennek következtében villamos energiát takarít meg.

- Az ételeket (különösen a fagyasztottakat) tanácsos legalább 70 °C-ra felmelegíteni (nagyon forrónak kell lenniük!). A túl forró ételt nem lehet azonnal fogyasztani, de így biztosított az étel teljes sterilitása.
- A félkész- vagy fagyasztott ételek melegítésekor tartsa be az alábbi szabályokat:
 - vegye ki az ételt a fémedényből;
 - fedje be (mikrohullámhoz való) átlátszó háztartási fóliával vagy zsírpapírral. Így az étel megőrzi természetes ízét és a sütő tisztább marad. Az ételt egy felfordított tányérral is lefedheti;
 - lehetőség szerint gyakran forgassa vagy keverje, hogy ezáltal meggyorsítsa és egyenletessé tegye a felmelegedés folyamatát;
 - legyen nagyon óvatos az étel csomagolásán feltüntetett idő betartásánál. Ne felejtse, hogy bizonyos esetekben az időt a jelzett értékhez képest meg kell növelni.
- A fagyasztott ételeket melegítés előtt ki kell olvasztani. Minél alacsonyabb az étel kezdeti hőmérséklete, annál hosszabb idő szükséges a felmelegítéséhez.

Figyelem! Néhány ételt az előzetesen a memóriába táplált "AUTOMATIC FUNCTION" receptek segítségével is könnyen fel lehet melegíteni (lásd táblázat a 78. oldalon).

MELEGÍTÉSI IDŐ TÁBLÁZATOK

TÍPUS	MENNYISÉG	FUNKCIÓ	TELJESÍTMÉNYFOKOTAT	IDŐTARTAM perc	MEGJEGYZÉS/TANÁCSOK
ÉTELEK PUHÍTÁSA					
• Csokoládé/máz	100 g		500	4 - 5	Tegye egy tányérba. Keverje meg egyszer a mázat.
• Vaj	50-70 g		1000	0'.10"-0'.15"	A vaj felolvasztásához még 1 perccel adjon a melegítési időhöz
HÜTŐSZEKRÉNYBŐL KIVETT (5/8°C-os) ÉTELEK MELEGÍTÉSE 20/30°C-ra					
• Joghurt	125 g		1000	0'.15"-0'.20"	Vegye le az alumínium fóliát. A cumisüveget cumi nélkül melegítse és a jó hőeloszlás érdekében a melegítés után keverje meg a benne levő ételt.
• Cumisüveg	240 g		"	0'.30"-0'.35"	Fogyasztás előtt ellenőrizze az étel hőmérsékletét. Ha a tej szobahőmérsékletű, csökkentse egy kicsit a jelzett melegítési időt. Tejpor használata esetén jól keverje össze az italt, mert az üveg alján maradt tejpor könnyen meggyulladhat. Csak sterilizált tejet használjon
HÜTŐSZEKRÉNYBŐL KIVETT (5/8°C-os kezdeti hőmérsékletű) FÉLKÉSZÉTELEK MELEGÍTÉSE 70°C-ra					
• Egy csomag lasagne vagy töltött tészta	400 g		1000	3 - 5	Csomagon bármilyen, kereskedelmi forgalomban levő (előfőzött) félkészített kell érteni, amelyet 70°C-ra kell felmelegíteni. Vegye ki az ételt a fém csomagolóedényből és tegye közvetlenül abba a tányérba, amelyből fogyasztani fogja. A jó eredmény elérése érdekében az ételt mindig be kell fedni.
• Egy csomag rizses hús és/vagy zöldséges hús	400 g		"	3 - 5	
• Egy csomag hal és/vagy zöldség	300 g		"	2 - 4	
• Egy tányér hal és/vagy zöldség	400 g		"	4 - 6	Adagon bármilyen (már megfőtt) készített kell érteni, amelyet 70°C-ra kell felmelegíteni. Az ételt közvetlenül abba a tányérba kell tenni, amelyből fogyasztani fogja és mindig be kell fedni átlátszó háztartási fóliával vagy egy felfordított tányérral.
• Egy tányér főtt tészta, cannelloni vagy lasagne	400 g		"	4 - 6	
• Egy tányér hal és/vagy rizs	300 g		"	3 - 5	
FAGYASZTOTT (-18°/-20°C-os kezdeti hőmérsékletű) ÉTELEK MELEGÍTÉSE/FŐZÉSE 70°C-ra					
• Egy csomag lasagne vagy töltött tészta	400 g		1000	5 - 7	Csomagon bármilyen, kereskedelmi forgalomban levő (előfőzött) fagyasztott félkészített kell érteni, amelyet közvetlenül a csomagolóedényben 70°C-ra kell felmelegíteni. Ha a csomagolóedény fémből készült, tegye az ételt közvetlenül abba a tányérba, amelyből fogyasztani fogja és emelje meg pár perccel a melegítési időt.
• Egy csomag rizses hús és/vagy zöldséges hús	400 g		"	4 - 6	
• Egy csomag előfőzött (félkész) hal és/vagy zöldség	300 g		"	2 - 4	
• Egy csomag nyers (friss) hal és/vagy zöldség	300 g		"	6 - 8	Vegye ki a nyers ételt a csomagolóedényből, tegye egy mikrohullámú sütésre alkalmas edénybe és fedje be.
• több adag hús és/vagy zöldség	400 g		"	5 - 7	Adagon bármilyen (már megfőtt) fagyasztott készített kell érteni, amelyet 70°C-ra kell felmelegíteni. Tegye a fagyasztott ételt abba a tányérba, amelyből fogyasztani fogja és fedje be egy másik tányérral vagy tűzálló tállal. Győződjön meg, hogy az étel belseje is jól felmelegedett és lehetőség szerint keverje meg.
• egy adag főtt tészta, cannelloni vagy lasagne	400 g		"	6 - 8	
• több adag hal és/vagy rizs	300 g		"	3 - 5	
HÜTŐSZEKRÉNYBŐL KIVETT (5/8°C-os) ITALOK, LEVESEK MELEGÍTÉSE kb. 70°C-ra					
• 1 pohár víz	180 cc		1000	1'30" - 2'	Melegítés után minden italt és levest meg kell keverni az egyenletes hőeloszlás érdekében. Tanácsos a levest egy felfordított tányérral befedni.
• 1 csésze tej	150 cc		"	1'15" - 1'45"	
• 1 csésze kávé	100 cc		"	1'15" - 1'45"	
• 1 tányér leves	300 cc		"	3 - 4	
SZOBAHŐMÉRSÉKLETŰ (20°/30°C-OS) ITALOK, LEVESEK MELEGÍTÉSE KB. 70°C-RA					
• 1 pohár víz	180 cc		1000	1'15" - 1'45"	Melegítés után minden italt és levest meg kell keverni az egyenletes hőeloszlás érdekében. Tanácsos a levest egy felfordított tányérral befedni.
• 1 csésze tej	150 cc		"	1 - 1'30"	
• 1 csésze kávé	100 cc		"	0'45" - 1'15"	
• 1 tányér leves	300 cc		"	2 - 3	

3. FEJEZET - A SÜTŐ HASZNÁLATA: TANÁCSOK ÉS SÜTÉSI IDŐ TÁBLÁZATOK

3.3 - ELŐÉTELEK ÉS ELSŐ FOGÁSOK KÉSZÍTÉSE

A levesek mikrohullámú sütővel való készítéséhez általában kevesebb folyadék szükséges, mert főzés közben elég kicsi a párolgás. A sötét vízelvonó hatása miatt csak a főzés végén vagy a pihentetési idő alatt kell hozzáadni. El kell mondani, hogy a rizs (és a főtt tészta) mikrohullámú sütővel való elkészítéséhez nagyjából ugyanannyi időre van szükség, mint a hagyományos eljárás alkalmazásával. A mikrohullám használatának pl. rizottó készítésénél az az előnye, hogy az ételt főzés közben nem kell állandóan kevergetni (elegendő 2-3 alkalommal).

TÍPUS	MENNYISÉG	FUNKCIÓ	TELJESÍTMÉNYFOKOZAT	HŐMÉRSÉKLET	IDŐTARTAM perc	MEGJEGYZÉS/TANÁCSOK	HASZNÁLANDÓ SÜTŐRÁCS
• Lasagne	1100 g		1000	-	8	Nyers tészta sütéséhez szükséges idő. Félkész (előfőzött) tészta esetén elég 8 perc kombinált MICRORILL (mikrohullám + grillezés) sütés.	Alsó
• Gnocchi alla romana (Rakott grízgombóc parmezánsajttal)	600 g		1000	-	12	Ügyeljen, hogy a szeletek ne nagyon fedjék egymást.	Alsó
• Csőben sült makaróni	1500 g		1000	-	8	A tésztát előbb meg kell főzni.	Alsó
• Rizottó	300 g di riso		1000	-	12-15	Az összes hozzávalót egyszerre be kell tenni egy mikrohullámú sütésre alkalmas edénybe, amelyet be kell fedni egy átlátszó háztartási fóliával (300 g rizshez 750 g húsleves szükséges, maximális teljesítményű, 12-15 perces főzési időre beállított sütőhöz).	Egyik sem
• Pizza	800 g		-	200°C	30	A pizzát terítse egy sütőlemezre vagy kivehető aljú tepsibe helyezett sütőpapírra. Melegítse elő a sütőt 200°C-ra.	Alsó
• friss Quiche Lorraine	800 g		-	160°C	40	Használjon egy kapcsos tortasütő formát (a sütőt elő kell melegíteni).	Alsó
• fagyasztott Quiche Lorraine	550 g		-	190°	45	Tegye egy fémtepsibe (a sütőt elő kell melegíteni).	Alsó

3.4 - HÚSÉTELEK KÉSZÍTÉSE

A sütés az elkészítendő étel nagyságától és homogenitásától függ: a rablőhús hamarabb megsül, mint az egybesült, mert kisebb és homogénebb húsdarabokból áll. A hús megpuhításához tanácsos 1/2 pohár vizet adni húshoz a főzés elején.

TÍPUS	MENNYISÉG	FUNKCIÓ	TELJESÍTMÉNYFOKOZAT	HŐMÉRSÉKLET	IDŐTARTAM perc	MEGJEGYZÉS/TANÁCSOK	HASZNÁLANDÓ SÜTŐRÁCS
• Egybesülték (sertéssült, marhasült)	1000 g		500	190°C	35-40	Hagyjon egy kis zsírt a hús körül, hogy ne száradjon ki. Ne adjon hozzá túl sok zsiradékot.	Alsó
• Vagdalt hús	800 g		500	180°C	22-25	Dolgozzon össze 500 g darált marhahúst tojással, gipszkefával, zsemlemorzsával, stb. Olajozza meg egy kicsit a felületét és locsolja meg egy kis fehér borral.	Alsó
• Vagdalt hús	900 g		750	-	20	Lásd megjegyzés *	Egyik sem
• Csirke egészben	1200 g		750	190°C	40	Szúrja meg a bőrt a zsír kieresztésére. Lásd megjegyzés **	Alsó
• Csirke darabolva	700 g		750	190°C	25	Sütés közben 1-szer keverje meg	Alsó
• Rablőhús	600 g		500	180°C	17-20	Félig sült állapotban fordítsa meg a nyársokat.	Alsó
• Gulyás	1500 g		1000	-	30-35	Fedő nélkül főzze és keverje meg 2-3-szor.	Egyik sem
• Csirkemell	500 g		750	-	10-15	Félig sült állapotban fordítsa meg.	Egyik sem
• Boriú, vagy sertés hatszín	3 darab		-	-	16-18	Melegítse elő a sütőt 3 percig. Félig sült állapotban fordítsa meg, mivel a grill fűtőszál csak a sütő felső részére bocsát ki sugarakat.	Felső
• Kolbász	3 darab		-	-	10-12	Melegítse elő a sütőt 3 percig. Félig sült állapotban fordítsa meg, mivel a grill fűtőszál csak a sütő felső részére bocsát ki sugarakat.	Felső
• Hamburger	3 darab		-	-	10-12	Melegítse elő a sütőt 3 percig. Félig sült állapotban fordítsa meg, mivel a grill fűtőszál csak a sütő felső részére bocsát ki sugarakat.	Felső

* A jelzett adatok alkalmasak az 60705 Szabvány, 13.3.3 szakasz (lásd 2. oldal) szerinti darált hús kiolvasztási teszt elvégzésére. A beállított időtartam félidejében fordítsa meg az ételt. Fedje be az edényt mikrohullámú sütőhöz való átlátszó háztartási fóliával. További, az 60705 Szabványnak megfelelő tesztekre is vonatkozó információk a 2. oldalon levő táblázatban találhatók.

** A jelzett adatok alkalmasak az 60705 Szabvány, 13.3.6 szakasz (lásd 2. oldal) szerinti darált hús kiolvasztási teszt elvégzésére. További, az 60705 Szabványnak megfelelő tesztekre is vonatkozó információk a 2. oldalon levő táblázatban találhatók.

3. FEJEZET - A SÜTŐ HASZNÁLATA: TANÁCSOK ÉS SÜTÉSI IDŐ TÁBLÁZATOK

3.5 - KÖRETEK ÉS ZÖLDSÉGEK KÉSZÍTÉSE

A mikrohullámú sütőben sült/főzt zöldségek a hagyományos elkészítéshez képest jobban megőrzik színüket és tápértéküket. A sütés/főzés előtt meg kell mosni és tisztítani a zöldségeket. A nagyobb zöldségeket egyforma nagyságú darabokra kell vágni. Minden 500 g zöldséghez adjon kb. 5 evőkanál vizet (a rostos zöldségek több vizet igényelnek). A "CSAK MIKROHULLÁM" funkcióval készített zöldségeket mindig mikrohullámhoz való átlátszó háztartási fóliával befedve kell főzni/sütni. Félidőben legalább egyszer keverje meg és csak a végén sózza meg egy kicsit.

Megjegyzés: A táblázatban feltüntetett elkészítési idők csak tájékoztató jellegűek, függnek a zöldség súlyától, kezdeti hőmérsékletétől, állagától és szerkezeti felépítésétől.

TÍPUS	MENNYISÉG	FUNKCIÓ	TELJESÍTMÉNYFOKOZAT	HŐMÉRSÉKLET	IDŐTARTAM perc	MEGJEGYZÉS/TANÁCSOK	HASZNÁLANDÓ SÜTŐRÁCS
• Spárga	500 g		1000	-	8-9	Vágja 2 cm-es darabokra	Egyik sem
• Articsóka	300 g		1000	-	10-11	Lehetőleg a virág húsos, alsó részét használja	Egyik sem
• Zöldbab	500 g		1000	-	10-11	Darabolja fel	Egyik sem
• Brokkoli	500 g		1000	-	6-7	Szedje szét "rózsáira".	Egyik sem
• Kelbimbó	500 g		1000	-	6-7	Hagyja egészben a bimbókat	Egyik sem
• Fehérkáposzta	500 g		1000	-	6-7	Hagyja egészben	Egyik sem
• Vöröskáposzta	500 g		1000	-	6-7	Hagyja egészben	Egyik sem
• Sárgarépa	500 g		1000	-	8-9	Vágja fel egyforma darabokra	Egyik sem
• Karfiol	500 g		1000	-	10-11	Szedje szét rózsáira	Egyik sem
• Karfiol besamelmártással	1000 g	+	1000	-	7 + 10	Nyers (friss) karfiolhoz szükséges főzési idő. Előfőzött (félkész) karfiol esetén elég 10' grillessel kombinálva	Alsó
• Padlizsán	500 g		1000	-	6-7	Szedje szét darabokra	Egyik sem
• Padlizsán	800 g		1000	-	5-6	Kockázza fel	Egyik sem
• Grillezett padlizsán	4 szelet		-	-	9-11	Melegítse elő a sütőt 3 percig. Félig sült állapotban fordítsa meg	Felső
• Rakott padlizsán parmezánsajttal	1300 g	+	1000	-	7-9	A padlizsánt előbb meg lehet sütni vagy grillezni	Alsó
• Póréhagyma	500 g		1000	-	5-6	Hagyja egészben	Egyik sem
• Sampinyon gomba	500 g		1000	-	5-6	Hagyja egészben. Nem kell vizet adni hozzá	Egyik sem
• Hagyma	250 g		1000	-	4-5	Egyforma nagyságú, egész darabokat használjon. Nem kell vizet adni hozzá	Egyik sem
• Spenót	300 g		1000	-	5-6	Mosás és lecsepegtetés után fedje be	Egyik sem
• Zöldborsó	500 g		1000	-	9-10		Egyik sem
• Édeskömény	500 g		1000	-	11-12	Vágja négy részre	Egyik sem
• Gratinírozott paradicsom	800 g	+	500	-	9-11	Használjon egyforma darabokat	Alsó
• Zöldpaprika	500 g		1000	-	8-9	Darabolja fel	Egyik sem
• Grillezett paprika	4 negyed		-	-	9-11	Melegítse elő a sütőt 3 percig. Félig sült állapotban fordítsa meg	Felső
• Töltött paprika	1400 g	+	1000 1000	- -	8 + 9	Használja a kisebb méretű és tömöttebb paprikákat	Alsó
• Burgonya	500 g		1000	-	7-8	Vágja fel egyforma darabokra	Egyik sem
• Sült burgonya (friss)	500 g	+	500	190°C	25-30	Keverje meg 2-3-szor	Alsó
• Sült burgonya (fagyasztott)	900 g	+	500	200°C	35-40	Keverje meg 2-3-szor	Alsó
• Gratinírozott burgonya (tősszesef)	1100 g	+	750	190°C	20	Lásd megjegyzés ★	Alsó
• Cukkini	500 g		1000	-	6-7	Hagyja egészben	Egyik sem

★ A jelzett adatok alkalmasak az 60705 Szabvány, 12.3.4 szakasz (lásd 2. oldal) szerinti darált hús kiolvastási teszt elvégzésére. További, az 60705 Szabványnak megfelelő tesztekre is vonatkozó információk a 2. oldalon levő táblázatban találhatók.

3. FEJEZET - A SÜTŐ HASZNÁLATA: TANÁCSOK ÉS SÜTÉSI IDŐ TÁBLÁZATOK

3.6 - HALÉTELEK KÉSZÍTÉSE

A hal a mikrohullámú sütőben nagyon gyorsan elkészül és nagyon finom lesz. Kis vajjal vagy olajjal is megkenheti (de enélkül is készítheti).

Fedje be átlátszó háztartási fóliával. Ha a halon a bőre is rajta van, azt természetesen be kell vágdosni és a halfiléket egyformán kell elosztani az edényben. Nem tanácsos tojással panírozott halat sütni.

TÍPUS	MENNYISÉG	FUNKCIÓ	TELJESÍTMÉNYFOKOZAT	HŐMÉRSÉKLET	IDŐTARTAM perc	MEGJEGYZÉS/TANÁCSOK	HASZNÁLANDÓ SÜTŐRÁCS
• Halfilé	300 g		750	-	5-7	Fedje be átlátszó háztartási fóliával	Egyik sem
• Halszelet	300 g		750	-	7-9	Fedje be átlátszó háztartási fóliával	Egyik sem
• Hal egészben	500 g		750	-	8-10	Fedje be átlátszó háztartási fóliával	Egyik sem
• Hal egészben	250 g		750	-	5-7	Fedje be átlátszó háztartási fóliával	Egyik sem
• Haltörzs darabok	400 g		750	-	7-9	Fedje be átlátszó háztartási fóliával	Egyik sem
• Rák	500 g		750	-	7-9	Fedje be átlátszó háztartási fóliával	Egyik sem
• Sütőben sült hal	600 g		150	190°	30	Olajozza meg egy kicsit, tegyen hozzá fokhagymát és locsolja meg egy pár csepp fehér borral és vízzel.	Alsó

3.7 - ÉDESSÉGEK ÉS TORTÁK KÉSZÍTÉSE

Az összes édesség készítésénél **elő kell melegíteni a sütőt** a táblázatban jelzett hőmérsékletre.

Az édességet csak a beállított hőmérséklet elérése (5 hangjelzés) után lehet a sütőbe tenni.

TÍPUS	MENNYISÉG	FUNKCIÓ	TELJESÍTMÉNYFOKOZAT	HŐMÉRSÉKLET	IDŐTARTAM perc	MEGJEGYZÉS/TANÁCSOK	HASZNÁLANDÓ SÜTŐRÁCS
• Mogorótorta	1100 g		150	170°C	25-30	Tűzálló tálnban süssse	Alsó
• Túrótorta	1500 g		500	160°C	35-40	Tűzálló tálnban süssse	Alsó
• Lekváros rácsos sütemény	700 g		-	160°C	40	Fém tortaformát használjon	Alsó
• Plum cake (Macsolával hintett lepény, püspökkenyér)	950 g		-	160°C	90	Négyszögletes tepsit használjon	Alsó
• Margaréta torta	700 g		-	160°C	40	Fém tortaformát használjon	Alsó
• Diótorta	650 g		-	160°C	40	Fém tortaformát használjon	Alsó
• Egg custard (Tojásos tejsodó)	750 g		1000	-	16	Lásd megjegyzés *	Egyik sem
• Sponge cake (Piskóta)	475 g		1000	-	6	Lásd megjegyzés **	Alsó
• Cake (Piskóta)	710 g		150	160°C	30	Lásd megjegyzés ***	Alsó

* A jelzett adatok alkalmasak az 60705 Szabvány, 12.3.1 szakasz (lásd 2. oldal) szerinti darált hús kiolvasztási teszt elvégzésére. További, az 60705 Szabványnak megfelelő tesztekre is vonatkozó információk a 2. oldalon levő táblázatban találhatók.

** A jelzett adatok alkalmasak az 60705 Szabvány, 12.3.2 szakasz (lásd 2. oldal) szerinti darált hús kiolvasztási teszt elvégzésére. További, az 60705 Szabványnak megfelelő tesztekre is vonatkozó információk a 2. oldalon levő táblázatban találhatók.

*** A jelzett adatok alkalmasak az 60705 Szabvány, 12.3.5 szakasz (lásd 2. oldal) szerinti darált hús kiolvasztási teszt elvégzésére. Ne felejtse el előmelegíteni az alsó sütőráccsal ellátott sütőt a "csak hőlégkeveréses sütő" funkcióval. További, az 60705 Szabványnak megfelelő tesztekre is vonatkozó információk a 2. oldalon levő táblázatban találhatók.

3. FEJEZET - A SÜTŐ HASZNÁLATA: TANÁCSOK ÉS SÜTÉSI IDŐ TÁBLÁZATOK

3.8 - MELEGÍTÉS/FŐZÉS AZ AUTOMATIC FUNCTION (AUTOMATA FUNKCIÓ) GOMBOKKAL

Az **AUTOMATIC FUNCTION** (AUTOMATA FUNKCIÓK) gombjaival 5 különböző programot lehet megvalósítani "előre beállított" (előzetesen a memóriába táplált) sütési idővel és teljesítményfokozattal; ezekkel a programokkal **remek eredményt** érhet el az alábbi táblázatban ismertetett ételek elkészítésénél.

GOMB	MŰKÖDÉSI FUNKCIÓ	TANÁCSOK	
(10) BEVERAGES (ITALOK)			
- Nyomja meg 1-szer - Nyomja meg 2-szer - Nyomja meg 3-szer - Nyomja meg 4-szer	1 kávéscsésze (50 cm³) szobahőmérsékletű ital melegítése. - egy teáscsésze (125 cm³) szobahőmérsékletű ital melegítése. 1 nagy csésze (200 cm³) hűtőszekrényből kivett ital melegítése. 1 tányér (300 cm³) hűtőszekrényből kivett leves melegítése.	A folyadék felmelegítése után jól keverje meg a hő egyenletes eloszlása érdekében	
(8) JACKET POTATOES (HÉJÁBAN FŐTT BURGONYA)			
- Nyomja meg 1-szer - Nyomja meg 2-szer - Nyomja meg 3-szer	- Főzzön meg 200 g burgonyát - Főzzön meg 400 g burgonyát - Főzzön meg 600 g burgonyát		Alaposan mossa meg héjastól a burgonyát, szurkálja meg és tegye a forgótányérra. Melegen, vajjal és sajttal tálalja.
(11) READY MEALS (KÉSZÉTELEK) Hűtőből kivett (5-8°C-os) készételek			
Figyelem! A melegítés végére az étel és a tartóedény nagyon felforrósodhatt. Használjon edényfogót vagy edényfogó kesztyűt.		A már megfőzött és hűtőben tárolt ételek tálalóedényben (ugyanabban, amelyikből fogyasztásra kerül) történő melegítésére ajánlott. Az ételt sosem kell befedni. Csomagolt, (előfőzött) félkészételek esetében az ételt vegye ki az alumínium tálcából/csomagolásból és helyezze egy tálalóedénybe.	
- Nyomja meg 1-szer - Nyomja meg 2-szer	1 adag (250-350 g) melegítése 2 adag (450-550 g) melegítése.		
(9) PIZZA Fagyasztott pizza, fagyasztott félkészételek			
Figyelem! A melegítés végére az étel és a tartóedény nagyon felforrósodhatt. Használjon edényfogót vagy edényfogó kesztyűt.			
- Nyomja meg 1-szer - Nyomja meg 2-szer - Nyomja meg 3-szer	1 db (250-500 g) fagyasztott pizza melegítése 1 adag (250-350 g) melegítése 2 adag (450-550 g) melegítése	Tegye a forgótányérra a csomagolóedényt miután eltávolította a tetejéről az átlátszó fóliát. Ha a csomagolást nem lehet mikrohullámú sütőbe helyezni (pl. fémtálcák), vegye ki az ételt a csomagolásból és helyezze egy tálalóedénybe. Nem lefedve melegítse fel a forgótányéron.	
(7) POP CORN (PATTOGATOTT KUKORICA)			
Nyomja meg 1-szer	1 csomag (100 g) mikrohullámú sütőhöz való pattogatott kukorica elkészítése.	Figyelmesen olvassa a csomagoláson feltüntetett tájékoztatót és tegye a csomagot a forgótányérra.	

FEJEZET: KARBANTARTÁS ÉS TISZTÍTÁS

4.1 TISZTÍTÁS

Minden egyes karbantartási vagy tisztítási művelet előtt mindig ki kell húzni a villásdugót a hálózati csatlakozóaljzatból és meg kell várni a készülék lehűlését.

A szennyeződések és ételmaradékok lerakódását megakadályozó speciális festékbevonatnak köszönhetően a sütő tisztítása nagyon egyszerű. A mikrohullám kivezetés helyét záró lapokat (C) is mindig tartsa tisztán, zsír és olajszennyeződésektől mentesen.

A sütő külső felületének tisztításához ne használjon dörzshatású mosószereket, fémszálas szivacsokat vagy hegyes fémtárgyakat. Ügyeljen, hogy ne szivároгjon víz vagy folyékony mosószer a készülék tetején található levegő- és gőzkivezető nyílásokba.

Emellett az ajtó belső és külső felületének tisztításához nem szabad alkoholt, dörzshatású mosószereket és ammóniatartalmú tisztítószereket használni.

Az ajtó tökéletes záródásának biztosítása érdekében mindig tartsa tisztán az ajtó belső részét és ne hagyja, hogy szennyeződés vagy ételmaradék maradjon az ajtó külső és belső lapja között.

Rendszeresen tisztítsa a sütő hátlapján található levegőbevezető nyílásokat. Ügyeljen, hogy a nyílásokat idővel ne tömítse el a por vagy szennyeződés.

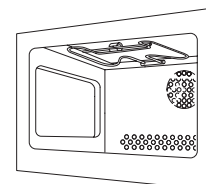
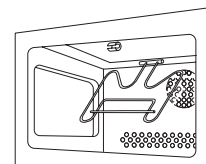
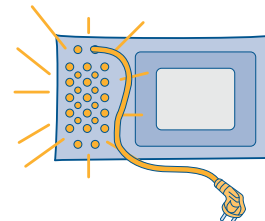
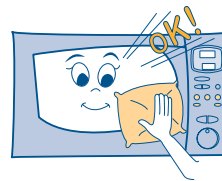
Időnként ki kell venni a forgótányért (H) és az alátétet (I), hogy a sütő alsó részéhez hasonlóan meg tudja tisztítani őket.

A forgótányért és az alátétet mossa el semleges szappanos vízzel, akár a mosogatógépben is.

Hosszabb ideig tartó melegítés után ne tegye hideg vízbe a forgótányért, mert a nagy hőmérsékletkülönbség hatására elrepedhet ill. eltörhet.

A forgótányér motorja le van plombálva, de a sütő aljának tisztításakor mégis vigyázni kell, hogy ne szivároгjon víz a forgótányér tengelye (D) alá. A sütő belsejének tisztítását megkönnyítheti, ha a kerámiakapocs elforgatása után leereszti a felső fűtőelemet.

FONTOS: A tisztítás befejezése után tegye vissza a helyére és zárja le a kapoccsal a fűtőelemet. A sütőt leeresztett fűtőelemmel nem szabad üzemeltetni.



4. FEJEZET: KARBANTARTÁS ÉS TISZTÍTÁS

4.2 KARBANTARTÁS

Abban az esetben, ha a sütőben valami nem működik vagy elromlik, forduljon a gyártó egyik márkaszervizéhez. A szerelő kihívása előtt érdemes elvégezni a következő egyszerű ellenőrző próbákat:

PROBLÉMA	OK / MEGOLDÁS
A készülék nem működik	- Az ajtó nincs jól bezárva - A villásdugó nincs jól a csatlakozóaljzatba illesztve - A csatlakozóaljzatban nincs áram (ellenőrizze a lakásban biztosítékot).
Gőzlecsapódás a sütő alatti munkafelületen, a sütő belsejében vagy a sütő ajtaja mellett	Víztartalmú ételek főzésekor teljesen természetes jelenség, hogy a sütő belsejében képződő gőz a sütő belsejében, a főzőfelületen vagy az ajtó tömítése mentén lecsapódik.
Szikkaképződés a sütő belsejében	- Ne kapcsolja be a mikrohullámú és kombinált ételkészítési funkciókat üres sütővel (étel nélkül). - Ne használjon fémből készült tartóedényeket vagy fémkapcsokat tartalmazó zacskókat ill. dobozokat.
Az étel nem melegszik fel vagy nem fő/sül meg eléggé	- Válassza ki a megfelelő funkciót vagy növelje a sütési időt. - Az étel nem olvadt ki teljesen a főzés/sütés megkezdése előtt.
Az étel megég	Válassza ki a megfelelő funkciót vagy csökkentse a sütési időt.
Az étel nem fő/sül meg egyenletesen	- Keverje meg az ételt főzés közben. Vegye figyelembe, hogy az étel jobban fő/sül, ha egyforma darabokra van felvágva. - A forgótányér megakadt.

MEGJEGYZÉS: A sütő világításának meghibásodása esetén is minden probléma nélkül tovább üzemeltetheti a sütőt. Az égő cseréjéhez forduljon egy márkaszervizhez.