



CMXG 20 DR

CMXG 20 DS

CMXG 20 DW

Mikrohullámú sütő

Használati útmutató

H





Mikrohullámú sütő

Használati útmutató

Modell: CMXG 20 DR
CMXG 20 DS
CMXG 20 DW

Kérjük, hogy a mikrohullámú sütő üzembe helyezése előtt olvassa el figyelmesen az útmutatót, és őrizze meg gondosan későbbi felhasználásra.

Amennyiben a mikrohullámú sütőt az útmutatóban ismertetett módon fogja használni, a készülék hosszú éveken át nagyszerű segítőtársa lehet.

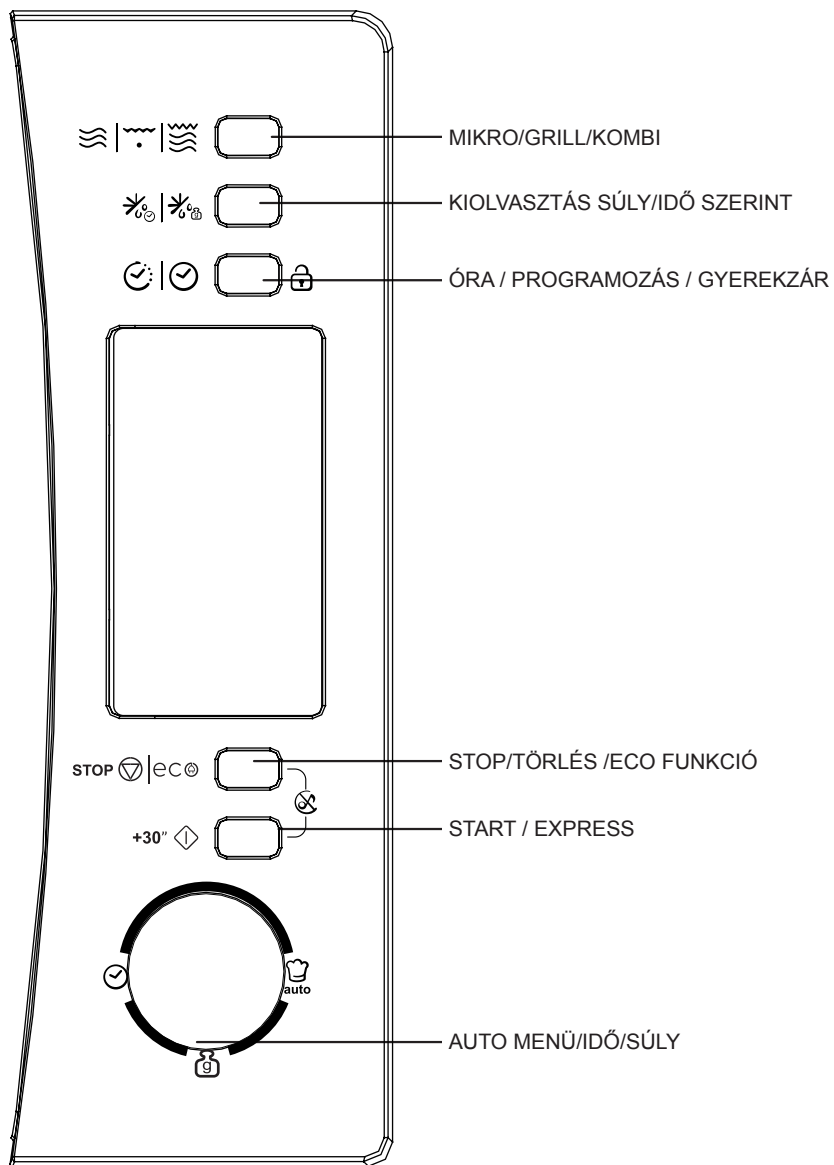
A készülék rendelkezik egy EK megfelelőségi nyilatkozattal.

A készülék zajszintje (EN 60704-2-13)

CMXG 20 DR		60 DB (A)
CMXG 20 DS		60 DB (A)
CMXG 20 DW		60 DB (A)

A **(CE)** jelölés elhelyezésével igazoljuk, hogy a készülék valamennyi vonatkozó, a jogszabályokban összefoglalt európai biztonsági, egészségügyi és környezetvédelmi követelménynek megfelel.





ÓVINTÉZKEDÉSEK A TÚLZOTT MÉRTÉKŰ MIKROHULLÁMÚ ENERGIA HATÁSÁNAK ELKERÜLÉSÉRE

(a) Ne próbálja meg a sütőt nyitott ajtóval működtetni, mert ez a mikrohullámú energia veszélyes kijutását eredményezheti. A biztonsági reteszelés nem szabad megszakítani vagy kiiktatni.

(b) Ne helyezzen semmilyen tárgyat az előlap és az ajtó közé, és ügyeljen arra, hogy ne gyűljön össze étel – és tisztítószer-maradék az ajtót tömítő felületeken.

(c) FIGYELMEZTETÉS: Az ajtótömítés károsodása esetén tilos használni a készüléket, amíg egy szakképzett személy nem végzi el annak javítását.

KIEGÉSZÍTÉS

A sütő tisztításának elhanyagolása a külső felületek elhasználódásához vezethet, ami kedvezőtlenül befolyásolja a készülék élettartamát, és veszélyes helyzetet is okozhat.

Műszaki adatok

Modellek:	CMXG20DR /CMXG20DS/CMXG20DW
Névleges feszültség	230V~50Hz
Névleges bemeneti teljesítmény (mikrohullámú)	1050 W
Névleges kimeneti teljesítmény (mikrohullámú)	700 W
Névleges kimeneti teljesítmény (grillező)	1000 W
A sütő űrtartalma	20 l
Forgótányér átmérője	ø255 mm
Külső méretek (szél. x mag. x mély.)	440 x 357.5x 259 mm
Nettó tömeg	11.0 kg

FONTOS BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

Figyelmeztetés

Tűz, elektromos áramütés, személyi sérülés vagy túlzott mértékű mikrohullámú sugárzás veszélyének csökkentése érdekében a készülék használata közben tartsa be az alábbi alapvető biztonsági szabályokat:

1. Folyadékot vagy élelmiszert nem szabad lezárt edényekben melegíteni, mert azok felrobbanhatnak.
2. A fennálló veszélyek miatt a mikrohullámú sugárzás hatása ellen védelmet biztosító burkolat eltávolítását kizárólag szakképzett személy végezheti el.
3. Gyermekek csak felnőtt felügyelete mellett használhatják a készüléket, valamint ha kellően felvilágosították őket a biztonságos használatról, és ha ismerik a helytelen használatból eredő veszélyeket.
4. A kombinált üzemmódban történő üzemeltetés esetén a gyerekek csak felnőtt személy felügyelete mellett használhatják a készüléket, mert ilyenkor magas hő képződik (csak a grillező modellek esetén).
5. Kizárólag mikrohullámú sütőbe alkalmas edényeket szabad használni.
6. Tisztítsa meg rendszeresen a mikrohullámú sütőt, és távolítsa el belőle minden ételmaradványt.
7. Olvassa el és tartsa be az: „ÓVINTÉZKEDÉSEK A TÚLZOTT MÉRTÉKŰ MIKROHULLÁMÚ ENERGIA HATÁSÁNAK ELKERÜLÉSÉRE” c. részt.
8. Műanyag vagy papírtálcán történő melegítés esetén a gyulladás veszélye miatt állandóan figyelje az ételt.
9. Füst észlelése esetén kapcsolja ki vagy áramtalanítsa a készüléket, és hagyja becsukva az ajtaját az esetleges láng elfojtása miatt.
10. Ne melegítse túl az ételt.

11. Ne használja tárolásra a sütőteret. Ne tároljon a sütőben élelmiszereket, pl. kenyeret, kekszet, stb.
12. Sütőbe helyezés előtt távolítsa el a fémzárakat és fémfogantyúkat a papír- vagy műanyag edényről/zacskóról.
13. A készüléket kizárólag az útmutatóban ismertetett utasítások szerint szabad beszerelni vagy elhelyezni.
14. A tojást vagy főtt tojást nem szabad a héjában melegíteni a sütőben, mert a mikrohullámú melegítés befejezése után is felrobbanhat.
15. A készülék kizárólag eredeti rendeltetési céljára használható, az útmutatóban ismertetett módon. Ne használjon a készülék tisztítására maró vegyszereket vagy permeteket. Ez a sütőt elsősorban melegítésre tervezték. Ipari vagy laboratóriumi célra nem használható.
16. A fennálló veszélyek megelőzése érdekében a sérült tápkábel kicserélését csak a gyártó, egy felhatalmazott szerviz, vagy más, szakképzett személy végezheti el.
17. Ne tárolja, és ne használja a készüléket a szabadban.
18. Ne használja a készüléket víz közelében, nyirkos alagsorban, vagy medence közelében.
19. Használat folyamán a készülék külső felülete forró lehet. Tartsa távol a tápkábelt a forró felületektől, és soha ne takarja le a szellőző nyílásokat a sütőn.
20. A tápkábelt ne nyúljon túl az asztal vagy pult szélénél.
21. A készülék tisztításának elhanyagolása a külső felületek elhasználódásához vezethet, ami kedvezőtlenül befolyásolja a készülék élettartamát, és veszélyes helyzetet is okozhat.
22. Az égési sérülések veszélye miatt a cumisüvegek és bébiételes üvegek tartalmát fogyasztás előtt fel kell rázni, és ellenőrizni kell a hőmérsékletüket.
23. Az italok mikrohullámú melegítése késleltetett forrást eredményezhet, ezért óatosan kell megfogni az edényt.
24. A készüléket nem használhatják csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességű személyek (gyerekek

sem), hacsak a biztonságukért felelős személy nem felügyeli a készülék használatát.

25. Ne engedje, hogy gyerekek játszanak a készülékkel.

26. Ne üzemeltesse a készüléket külső időzítővel vagy egy önálló távirányítós rendszerrel.

27. Az izzó kicserélése előtt mindig húzza ki a csatlakozódugaszt a fali aljzatból.

28. A külső felületek forrók lehetnek a készülék működése folyamán. Tartsa távol a gyerekeket a készüléktől. Ne használjon magasnyomású gőztisztító berendezéseket.

29. Ne használjon durva tisztítószeret vagy éles keféket az ajtó tisztításához, mert ezek megkarcolhatják az ajtó felületét.

30. Használat folyamán a készülék felforrósodik. Ne érintse meg a fűtőelemeket a sütő belsejében.

31. Csak ehhez a mikrohullámú sütőhöz alkalmas hőfokmérő használata engedélyezett (olyan készülékeknél, amelyeknél lehetséges egy hőfokmérő használata).

32. Helyezze úgy a készüléket, hogy a hátsó része egy fal előtt álljon.

33. A készüléket használhatják 8 évnél idősebb gyerekek és csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességű, illetve kellő tapasztalatokkal nem rendelkező személyek is, ha a biztonságukért felelős személy felügyel rájuk, és kellő felvilágosításban részesültek a készülék helyes és biztonságos használatát illetően, beleértve a fennálló veszélyeket is. Gyerekek nem játszhatnak a készülékkel. A tisztítást és ápolást nem végezhetik gyerekek felügyelet nélkül.

34. Ne engedjen 8 évnél fiatalabb gyerekeket a készülék és a tápkábel közelébe.

35. Füst megjelenése esetén kapcsolja ki vagy áramtalanítsa a készüléket, és hagyja csukva az ajtaját, hogy megelőzze a lángok képződését.

36. A készülék háztartási és alábbi helyeken történő használatra szolgál: – üzletekben, irodákban vagy más

munkahelyen kialakított konyhákban;

- hotelek, motelek és egyéb szállóhelyek vendégeinek;
- fizetős vendéglátóhelyeken.

37. A készülék és külső felülete a használat folyamán felforrósodik. Ne érintse meg a forró felületeket.

38. A mikrohullámú sütőt csak nyitott díszajtó mellett szabad üzemeltetni (díszajtóval rendelkező modellek esetén).

OLVASSA EL FIGYELMESEN ÉS ŐRIZZE MEG KÉSŐBBI HASZNÁLAT ESETÉRE

Személyi sérülések veszélyének csökkentése A földelés elvégzése

VESZÉLY

Elektromos áramütés veszélye. Egyes belső alkatrészek megérintése súlyos sérüléseket vagy halált okozhat. Ne szerelje szét a készüléket.

VIGYÁZAT

Elektromos áramütés veszélye. A hibás földelés következménye áramütés lehet. Ne csatlakoztassa a készüléket a hálózatra a szakszerű beszerelés és földelés befejezése előtt.

TISZTÍTÁS

Tisztítás előtt ellenőrizze, hogy a csatlakozódugasz ki van húzva a fali aljzatból.

1. Tisztítsa ki a sütőteret enyhén benedvesített ronggyal.
2. Tisztítsa meg a tartozékokat enyhén szappanos vízzel, a szokásos módon.
3. Szennyezettség esetén tisztítsa meg gondosan egy nedves ronggyal az ajtókeretet, tömítést és a szomszédos részeket.

A készüléket földelni kell. Elektromos rövidzárlat esetén a földelés csökkenti az áramütés veszélyét az áram elvezetésével a földelő vezetéken. A készülék földelővezetékekkel ellátott földelt csatlakozódugasszal rendelkezik. A csatlakozódugaszt csak az előírásoknak megfelelően beszerelt, földelt fali aljzathoz szabad csatlakoztatni. Forduljon szakképzett villanszerelőhöz vagy szerviz-technikushoz, ha nem érti teljesen a földelésre vonatkozó utasításokat, vagy kétségei vannak a földelés megfelelőségével kapcsolatban. Ha hosszabbító kábelre van szüksége, kizárólag háromeres hosszabbító kábelt használjon.

1. A készülék egy rövid tápkábellel rendelkezik, ez csökkenti az elakadás vagy botlás veszélyét, amely fennállhat egy hosszabb kábel használata esetén.
2. Hosszú tápkábel vagy hosszabbító kábel használata esetén:
 - 1) A kábel vagy hosszabbító kábel névleges teljesítménye legalább akkora legyen, mint a készülék névleges teljesítménye.
 - 2) A hosszabbítónak földelt és háromeres kábelnek kell lennie.
 - 3) A hosszú kábelt úgy kell vezetni, hogy ne lógjon le az asztal vagy pult szélén, ahol a gyerekek játszanának vele, vagy véletlenül belebotlanának.

EDÉNYEK

FIGYELMEZTETÉS

Sérülés veszélye

A fennálló veszélyek miatt a mikrohullámú sugárzás hatása ellen védelmet nyújtó burkolat eltávolítását kizárólag szakképzett személy végezheti el.

Olvassa el a „Mikrohullámú sütőben használható anyagok” és a „Mikrohullámú sütőben nem használható anyagok” c. részt. Léteznek bizonyos nem fémes edények is, amelyek nem használhatók a mikrohullámú sütőben. Kétségek esetén ezeket az edényeket az alábbi teszt végrehajtásával ellenőrizheti.

Edényteszt:

1. Töltsön egy mikrohullám – biztos tartályba egy csésze (250 ml) hideg vizet és helyezze a mikróba a kérdéses edény mellé.
2. Melegítse 1 percre maximális teljesítménnyel.
3. Óvatosan érintse meg a tesztedényt. Ha az edény meleg, ne használja mikrohullámú főzésre.
4. Ne lépje túl az 1 perces melegítési időt.

Mikrohullámú sütőben használható anyagok

Alumínium fólia	Kizárólag lefedésre szolgál. Kisebb darabok használhatók a hús vagy baromfi vékony részeinek befedésére, a túlfőzés megelőzése érdekében. Szikrázás jöhet létre, ha a fólia túl közel kerül a sütő falához. A fóliának legalább 2,5 cm-re kell lennie a sütő falától.
Kerámia edény	Kövesse a gyártó utasításait. A tál alja legalább 5 mm-rel legyen a forgótányér felett. Helytelen használat esetén a forgótányér eltörhet.
Tányér	Csak mikrohullámú készülékhez alkalmas tányért használjon. Kövesse a gyártó utasításait. Ne használjon repedt vagy csorba szélű edényt.
Üvegedények	Mindig vegye le a fedőt. Csak melegítésre szabad használni, túlforrósodás nélkül. A legtöbb üvegedény nem hőálló, és ezért eltörhet.
Üvegáru	Csak hőálló, főzésre alkalmas üveget használjon. Ellenőrizze, hogy ne legyen rajtuk fémdíszítés. Ne használjon repedt, csorba edényeket.
Sütőzacskók	Kövesse a gyártó utasításait. Ne zárja le fémcspesszel. Hasítsa be, hogy a gőz eltávozzon.
Papírtányérok – és poharak	Csak nagyon rövid ideig tartó melegítéshez használhatók. Ne hagyja felügyelet nélkül a sütőt főzés alatt.
Papírtörő	Kizárólag az étel lefedéséhez és a zsír felitathatásához használható. Használata csak rövid időre és felügyelet alatt lehetséges.
Pergamenpapír	Az étel lefedésére használható melegítés közben, a kifreccsenés és a gőz párolgásának megakadályozására.
Műanyag	Csak mikrohullámú készülékhez alkalmas műanyag használható. Kövesse a gyártó utasításait. Csak „mikrohullámálló” feliratozásút használjon. Egyes műanyag edények melegítésre meglágyulnak. A főzőzacskókat és a vákuumos műanyag zacskókat az utasítások szerint fel kell hasítani, ki kell lyukasztani vagy szellőztetni.
Műanyag fólia	Csak mikrohullámú készülékhez alkalmasat használjon. Az étel lefedésére használható, megvédi a kiszáradás ellen. A műanyag fólia nem érintkezhet az étellel.
Hőmérők	Csak mikrohullámálló (hús- és sütemény) hőmérők használhatók.
Zsírpapír	Az edény lefedésére használható melegítés közben, megakadályozza a freccsenést és az étel kiszáradását.

Mikrohullámú sütőben nem használható anyagok

Alumínium edény	Szikrázás keletkezhet. Tegye át az ételt mikrohullámú sütésre alkalmas edénybe.
Fémfogantyús kartondoboz	Szikrázás keletkezhet. Tegye át az ételt mikrohullámú sütésre alkalmas edénybe.
Fémből készült edények	A fém leárnyékolja a mikrohullámú energiát. A fémdíszítés szikrákat okozhat.
Fém kapcsok	Szikrák keletkezhetnek és tüzet okozhatnak a sütőben.
Papírzacskók	Tüzet okozhatnak a sütőben.
Műanyaghab	Magas hőmérsékleten az edény megolvadhat, vagy beszennyezheti a benne levő tartalmat.
Fa	A fa kiszárad a mikrohullámú sütőben, ezáltal meghasadhat vagy elrepedhet.

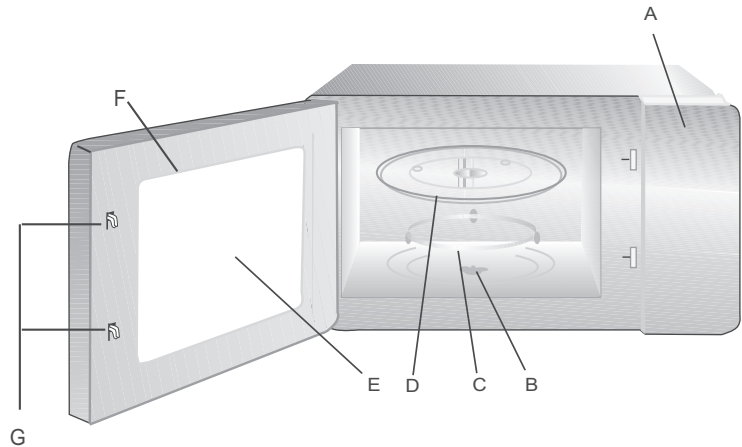
A SÜTŐ ÜZEMBE HELYEZÉSE

Alkatrészek és tartozékok

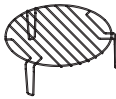
Vegye ki a sütőt és valamennyi tartozékot a dobozból és a sütőtérből.

A készüléket az alábbi tartozékokkal szállítjuk:

- 1 Üveg forgótányér
- 1 Forgató egység
- 1 Használati útmutató



Figyelem: Ne használja a grillrácsot mikrohullámú sütési üzemmódban! Mindig vegye ki a mikrohullám használatára előtti!

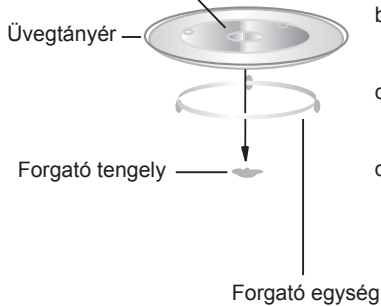


Grillrács (csak grillező modelleknél)

- A) Vezérlőpanel
- B) Forgató tengely
- C) Forgató egység
- D) Üvegtányér
- E) Megfigyelő ablak
- F) Ajtó
- G) Biztonsági reteszelő rendszer

A forgótányér behelyezése

Forgótányér támasz (alul)



- a. Soha ne helyezze be a tányért fejjel lefelé. Az üvegtányér soha nem akadhat meg.
- b. Főzésnél a forgótányért és a forgató egységet egyaránt használni kell.
- c. Főzés közben az ételt és edényt a mindig a forgótányérra kell helyezni.
- d. Ha a tányér vagy a forgógyűrű megreped vagy eltörik, forduljon a legközelebbi márkaszervizhez.

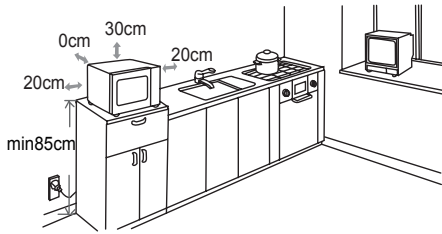
Elhelyezés munkafelületen

Távolítsa el a csomagolóanyagot és a tartozékokat. Ellenőrizze, hogy nem sérült-e meg a sütő, pl. nincsenek-e rajta horpadások, vagy nem törött-e el az ajtózárr. Ne vegye használatba a sütőt, amennyiben sérülések vannak rajta.

Belső rész: Távolítsa el a védőfóliát a mikrohullámú sütő belső részének felületéről. Ne távolítsa el a belső térbe ragasztott vékony, világosbarna borítást, ez a magnetron védelmére szolgál.

Beszerezés

1. Helyezze a sütőt egy vízszintes felületre, ahol elég tér van a levegőt be- és kivezető nyílások körül.



A sütő és az oldalsó falak között legalább 20 cm üres teret kell hagyni.

- (1) A sütő felett legalább 30 cm üres teret kell hagyni.
- (2) Ne vegye le a sütő lábait.
- (3) A levegőt be- és kivezető nyílások letakarása a készülék károsodásához vezethet.

(4) Helyezze a sütőt minél távolabb a rádiótól és tévétől. A mikrohullámú sütő működése zavart okozhat a rádió vagy televízió vételében.

2. Csatlakoztassa a készüléket egy szabványos hálózati aljzathoz. Ellenőrizze, hogy a feszültség és frekvencia megegyezik-e az adatlapon feltüntetett értékekkel.

FIGYELMEZTETÉS: Ne helyezze a készüléket főzőlap vagy más, hőfejlesztő készülék fölé. Hőforrás mellett vagy felett történő elhelyezésekor a sütő károsodhat, és a garancia érvényét veszti.

A külső felületek a sütő működése folyamán forrók lehetnek.



KEZELÉSI UTASÍTÁS

A mikrohullámú sütő modern elektronikus vezérléssel rendelkezik, amely az Ön személyes igényeihez igazodva állítja be a főzési paramétereket.

1. Az óra beállítása

A sütő csatlakoztatása után az áramkörre a kijelzőn a „0:00” felirat látható, és egy hangjelzés lesz hallható.

- 1) Nyomja meg a „ | ” gombot, villogni kezdenek az óra számjegyei.
- 2) Forgassa el a „” gombot az óra beállításához. A beállítható érték 0—23.
- 3) Nyomja meg a „ | ” gombot, villogni kezdenek a percek jelző számok.
- 4) Forgassa el a „” gombot a percek beállításához. A beállítható érték 0—59.
- 5) Nyomja meg a „ | ” gombot a beállítás befejezéséhez. Villogni kezd a „-” jel.

00:00

09:00

09:00

09:58

09:58

Megjegyzés: 1) Ha az óra nincs beállítva, a készülék csatlakoztatás után nem fog működni.

2) Ha megnyomja a „STOP ” gombot az óra beállítása közben, vagy ha egy percen belül nem végez el semmilyen műveletet, a sütő kilép a beállítás üzemmódjából.

2. Mikrohullámú főzés

Nyomja be többször a „ | ” gombot, és a „” elforgatásával válassza ki a kívánt funkciót.

Nyomja meg a „+30 ” gombot. Állítsa be a főzési időt a „” forgatógombbal.

A „+30 ” gomb megnyomása után elkezdődik a főzés.

Példa: Ha 80% teljesítménnyel kíván 20 percig főzni, végezze el az alábbi lépéseket:

- 1) Nyomja meg egyszer a „ | ” gombot, a LED kijelzőn megjelenik a „P100” felirat, az „” ikon világít.
- 2) A „” gomb megfordításával állítsa be a 80% teljesítményt, a LED kijelzőn a „P80” látható. Nyomja meg a „+30 ” gombot.
- 3) A „” forgatógombbal állítsa be a „20:00” főzési időt (a maximális főzési idő 95 perc).
- 4) Nyomja meg a „+30 ” gombot a főzés megkezdéséhez, felvillan a „-” és az „” ikon villogni kezd (a főzési idő végén öt hangjelzés lesz hallható).

P100

P80

20:00

Megjegyzés: A beprogramozott idő léptetési egységei a következők:

0---1 perc:	5 másodperc
1---5 perc:	10 másodperc
5---10 perc:	30 másodperc
10---30 perc:	1 perc
30---95 perc:	5 perc

Mikrohullámú teljesítmény táblázat:

Mikrohullámú teljesítmény	100%	80%	50%	30%	10%

3. Grillezés

- 1) Nyomja meg kétszer a   gombot, a kijelzőn megjelenik a „G” ábrázolás, a grill funkció aktiválva van. Nyomja meg a „+30”  gombot. 
- 2) A „” forgatógombbal állítsa be a főzési időt. A maximális főzési idő 95 perc.
- 3) A „+30”  megnyomásával kapcsolja be a grillezést. A sütő fénye villogni, a „” világítani fog.

4. Kombinált főzés

- 1) Nyomja meg kétszer a   gombot, a kijelzőn megjelenik a „G” ábrázolás, a grill funkció aktiválva van.
A „” forgatógombbal válassza ki a „C-2” vagy „C-1” beállítást.
- 2) Nyomja meg a „+30”  gombot.
- 3) A „” forgatógombbal állítsa be a főzési időt. (A maximális főzési idő 95 perc).
- 4) A „+30”  gomb megnyomásával indítsa el a programot. A sütés jelzőfénye villogni, a „” világítani fog.

Megjegyzés: Utasítások a kombinált főzéshez

Utasítás	LED kijelző	Mikrohullámú teljesítmény	Grillteljesítmény
1		55%	45%
2		36%	64%

5. Kiolvasztás a beállított idő alapján

- 1) Nyomja meg egyszer a „ | ” gombot, a LED kijelzőn megjelenik a „dEF1” felirat. 
 - 2) A „” forgatógombbal állítsa be a főzési időt. Egyidejűleg világít a „” és „”.
- A beállítási érték 00:05 és 95:00 között van. 
- 3) A beállított teljesítményszint P30. Ezt nem lehet megváltoztatni.
 - 4) Nyomja meg a „+30”  gombot a kiolvasztás megkezdéséhez. Villogni fognak az „” és „” ikonok.

6. Kiolvasztás a beállított súly alapján

- 1) Nyomja meg a „ | ” gombot, a LED kijelzőn megjelenik a „dEF2” felirat. 
- 2) Állítsa be a kiolvasztásra szánt étel súlyát a „”.
Ezzel egy időben világít a „g”. Az étel súlya 100 és 2000 g között lehet.
- 3) Nyomja meg a „+30”  gombot a kiolvasztás megkezdéséhez. A „” és „” ikonok villogni fognak, a „g” kialszik. 

7. Automatikus főzési programok

- 1) A „” forgatógombbal válassza ki a programot.
Megjelenik az „A-01”, „A-02”, „...”, „A-08”, ebben a sorrendben.
- 2) A „+30 ” megnyomásával igazolja a választást.
- 3) A „” gombbal válasszon b-1 és b-4 között.
- 4) A „+30 ” megnyomásával megkezdődik a főzés. A főzés befejezésére öt hangjelzés figyelmeztet. Ha előzőleg beállította az órát, akkor az aktuális idő lesz látható, ellenkező esetben pedig a 0:00.

Példa: tésztát szeretne főzni.

- 1) A „” gombot fordítsa az „A-07” programra a tészta főzéséhez.
Világítanak az „” és „” ikonok
- 2) A „+30 ” gomb megnyomásával igazolja a választást.
- 3) A „” gombot fordítsa a „b-4” beállításra.
- 4) A „+30 ” megnyomásával indítsa el a főzést.

A főzés végére öt hangjelzés figyelmeztet. Ezután fordítsa vissza a szabályozógombot készenléti üzemmódra.

8. Többfokozatú főzés

Egymás után legfeljebb két főzőprogramot lehet kiválasztani. Ha az egyik program a kiolvasztás, akkor ennek kell az első fokozatnak lennie. Minden fokozat után hangjelzés lesz hallható, majd elkezdődik a következő fokozat.

Megjegyzés: Az Auto menü nem alkalmazható többfokozatú program részeként.

Példa: 500 g étel kiolvasztása, majd főzése 80% teljesítményen 5 percig.

Tartsa be az alábbi lépéseket:

- 1) Nyomja meg a „|” gombot, a LED kijelzőn megjelenik a „dEF2” felirat.



- 2) A „” forgatógombbal állítsa be az étel súlyát. Az „500” megjelenésekor hagyja abba a forgatást.

- 3) Nyomja meg egyszer a „||” gombot, a LED kijelzőn megjelenik a „P100”, az „” ikon világít.



- 4) Állítsa a „” forgatógombot 80% teljesítményre, a LED kijelzőn megjelenik a „P80”. Nyomja meg a „+30 ” gombot.



- 5) A „” | állítsa be az 5 perc időt.



- 6) A „+30 ” megnyomásával indítsa el a főzést.

Megjegyzés: az első fokozat befejezése után hangjelzés lesz hallható, majd megkezdődik a második fokozat.

Minden fokozat befejezése után öt hangjelzés lesz hallható, és a mikrohullámú sütő visszaáll készenléti üzemmódra.

9. Főzés késleltetett indítással

- 1) Először állítsa be az órát. (Olvassa el „Az óra beállítása” részt).
- 2) Állítsa be a főzési programot. Legfeljebb két programot lehet kiválasztani. Ebben a módban nem lehet beállítani a kiolvasztást.
- 3) Nyomja meg a „|” gombot. Megjelenik a pontos idő. Az órakijelzés villog.





- 4) A „” forgatógombbal állítsa be az órát. A beállítható érték 0—23.

- 5) Nyomja meg a „|” gombot, a perceket jelző számok villogni kezdenek.

- 6) A „” forgatógombbal állítsa be a perceket. A beállítható érték 0—59.

- 7) Fejezze be a beállítást a „+30 ” gomb megnyomásával. Világít a „:”, a beállított időpontban két hangjelzés lesz hallható, és a főzés automatikusan megkezdődik.

Megjegyzés:

- 1) Először az órát kell beállítani. Ellenkező esetben nem használható a késleltetett indítás funkció.
- 2) Ha a késleltetett indítás program beállítása főzési program kiválasztása nélkül történt, akkor a beállítás időzítőként használható. Ez azt jelenti, hogy a beállított időpontban mindössze öt hangjelzés lesz hallható

10. ECO Funkció

Készenléti módban nyomja meg a „STOP | ECO” gombot. A kijelző kikapcsol, ha 1 percig nem végez el semmilyen műveletet. Ilyenkor bármelyik gomb megnyomásával bekapcsolható a kijelző.

Megjegyzés:

- 1). A sütő nem képes ECO üzemmódba váltani, ha nyitva van az ajtaja.
- 2). Nyomjon meg egy gombot, vagy nyissa ki az ajtót a kijelző aktiválásához az ECO módban.
- 3). Ha aktív a gyermekzár funkció, az ECO üzemmód beállítása után a gyermekzárát ismét aktiválni kell.

11. Beállítást ellenőrző funkció

- (1) Nyomja meg főzés közben a „|” gombot. 3 másodpercre megjelenik az aktuális mikrohullámú teljesítmény.
- (2) Késleltetett indítás fázisban nyomja meg a „|” gombot, és látható lesz a késleltetett indítás kezdőideje. A kezdődő 3 másodpercig villog. Ezután a sütő ismét az aktuális időt fogja ábrázolni.
- (3) Nyomja meg főzés közben a „|” gombot a pontos idő ellenőrzéséhez. Az érték két másodpercig lesz látható.

12. Gyermekzár funkció

Zárás: nem lezárt állapotban nyomja meg egyszerre 3 másodpercre a „|” gombot, egy hangjelzés kíséri a gyermekzár aktiválását. A LED kijelzőn megjelenik az „00:00” ábrázolás, és világítani fog az „” ikon.

Zár oldása: zárolt állapotban nyomja le 3 másodpercre a „|” gombot. Egy hosszú hangjelzés jelzi a zár feloldását. A LED kijelző az időt ábrázolja, a „” pedig kialszik.

13. Csendes üzemmód

Készenléti módban nyomja le egyszerre 3 másodpercre a „STOP | ECO” és „+30” gombokat a csendes üzemmód aktiválásához. Valamennyi hangjelzés kikapcsolódik. Készenléti módban ismét nyomja le a „STOP | ECO” és „+30” gombokat 3 másodpercre a hangjelzések aktiválásához.

14. Ventilátorvédelem

Ha a mikrohullámú vagy kombinált főzés 5 percnél hosszabb ideig tart, a sütő az utolsó 15 másodpercben kikapcsol, és csak a ventilátor fog működni.

15. A magnetronvezérlő cső védőfunkciója

Ha a készülék 30 percig maximális teljesítményszinten üzemel, akkor a magnetronvezérlő cső védelme érdekében automatikusan 80% mikrohullámú teljesítményre kapcsol.

16. Részletes leírás

- (1) Egy hangjelzés lesz hallható az elején a forgatógombot elfordításakor.
- (2) Ha főzés közben kinyitotta az ajtót, a főzés folytatásához meg kell nyomni a „+30” gombot.
- (3) Ha be van állítva a főzőprogram, egy percen belül nyomja le a „+30” gombot. Ellenkező esetben megjelenik az aktuális idő, és a beállítás törlődik.
- (4) Megfelelő lenyomáskor a hangjelzés egyszer megszólal, a nem megfelelő lenyomásra nincs hang.

Automatikus menü táblázat

Menü	Kijelző	Tömeg	Teljesítmény
A-01 Kenyér	b-1 Pizza melegítése	200	P100
	b-2 Kenyér melegítése	200	P100
	b-3 Sós sütemény	400	P80 + P0 + P80
	b-4 Tészta	500	P30
A-02 Burgonya	b-1 Gőz	400	P100
	b-2 Burgonyakrokkett	500	C-1
	b-3 Sült burgonya	500	C-1
	b-4 Hasábburgonya	200	P100
A-03 Hús	b-1 Csirke	800	P100
	b-2 Pulyka	800	P100
	b-3 Sertés	450	P100
	b-4 Vörös hús	800	C-1
A-04 Hal	b-1 Kagyló	200	P80
	b-2 Lazac	350	P80
	b-3 Tonhal szeletelve	350	P80
	b-4 Tengeri sügér	350	P80
A-05 Zöldség	b-1 Brokkoli	400	P100
	b-2 Paraj	400	P100
	b-3 Sárgarépa	400	P100
	b-4 Édeskömény	200-400	P80 + P0

Automatikus menü táblázat

Menü	Kijelző	Tömeg	Teljesítmény
A-06 Forró italok	b-1 Tej (1 csésze / 240 ml)	1 csésze	P100
	b-2 Kávé (1 csésze / 120 ml)	1 csésze	P100
	b-3 Tea	1 csésze	P100
	b-4 Forró csokoládé	200	P70
A-07 Tészták	b-1 Töltött tészta	450	P100
	b-2 Rizs	1 csésze	P80
	b-3 Leves (zöldségleves melegítése)	250	P80 + P0 + P80
	b-4 Tészták	50 (500 ml vízzel)	P80
A-08 Édes tészták	b-1 Kekszek	200	P80 + P0 + P80
	b-2 Sütemény	1 csésze	P80
	b-3 Befőtt	400	P100 + P0
	b-4 Muffin	400	P100
A-09 Egészséges	b-1 Száraz ételek	100	P80 + P0
	b-2 Házi joghurt	1 liter	P30
	b-3 Teljes kiőrlésű tészta	150 (500 ml vízzel)	P100
	b-4 Zöldség	500	P100
A-10 Gyerekek	b-1 Homogenizálás	150	P80 + P0
	b-2 Leves	200	P100 + P0
	b-3 Sterilizálás	Az alján	P100
	b-4 Babatej	100 ml	P30

Hibaelhárítás

Normális jelenségek	
A mikrohullámú sütő zavarja a TV vételt.	A rádió- és a TV vételben zavart okozhat a működő mikrohullámú sütő. Ez hasonlít a kisebb elektromos berendezések, mint a mixer, porszívó és az elektromos ventilátor által keltett zavarokhoz. Ez nem rendellenesség.
A világítás fényerejének csökkenése.	Alacsony teljesítményű főzésnél a sütő fényereje lecsökkenhet. Ez nem rendellenesség.
Gőzlecsapódás az ajtó belsején, meleg levegő áramlása a szellőzőnyílásokból.	Főzés közben étel páráit bocsáthat ki, melynek nagyobbik része a szellőzőnyílásokon kiáramlik, de egy része lecsapódhat az ajtó belső felületén. Ez nem rendellenesség.
A sütő véletlenül üresen lett elindítva.	A sütő nem romlik el, ha csak nagyon rövid ideig működik üresen. Ennek ellenére óvakodjon az ilyen helyzetektől.

Hiba	Lehetséges ok	Elhárítás
A sütő nem kapcsol be.	A tápkábel nincs megfelelően csatlakoztatva.	Húzza ki a dugaszt az aljzatból, majd 10 mp múlva újra csatlakoztassa.
	Kiégett a biztosíték vagy lekapcsolt az áramköri megszakító.	Cseréltesse ki a biztosítékot, vagy ismét aktiváltassa az áramköri megszakítót (a javítást csak vállalatunk felhatalmazott szakembere végezheti).
	Hibás a fali aljzat.	Ellenőrizze a fali aljzatot egy másik készülékkel.
A sütő nem melegít.	Rosszul van becsukva az ajtó.	Csukja be helyesen az ajtót.
Az üvegtányér zajt hallat a sütő működése közben.	Szennyeződés tapadt a sütő aljára, vagy a görgőre.	Olvassa el a „Mikrohullámú sütő karbantartása” részt, ahol ismertetjük a szennyezett részek tisztítását.



A készülék jelölése megfelel az elektromos és az elektronikus berendezések hulladék - elhelyezéséről szóló 2002/96/EK európai irányelvnek (WEEE). A termék megfelelő hulladék-elhelyezésével Ön is hozzájárul a környezetre és az emberi egészségre kifejtett esetleges negatív következmények megelőzéséhez, amelyeket a termék nem megfelelő hulladékkezelése idézhet elő. A terméken lévő szimbólum azt jelzi, hogy a termék háztartási hulladékként nem kezelhető. A készüléket arra kijelölt, elektromos és elektronikus berendezések újrahasznosítására alkalmas gyűjtőhelyen

kell leadni. Az elhelyezést a hulladékkezelésre vonatkozó helyi környezetvédelmi szabályokkal összhangban kell elvégezni. A termék kezelésével, visszanyerésével és újrahasznosításával kapcsolatos részletes információkért kérjük, vegye fel a kapcsolatot a helyi hulladékkezelő szolgálattal, vagy azzal az üzlettel, ahol a terméket vásárolta.

Főzési útmutató

MIKROHULLÁMÚ FŐZÉS

Az élelmiszert alkotó víz, zsiradék és szénhidrátok elnyelik a mikrohullámú energiát. A mikrohullámok a molekulák gyors rezgését okozzák. A gyors mozgás súrlódást idéz elő az ételben, és a keletkező hő hatására felmelegszik és megfő.

FŐZÉS

Mikrohullámú sütőhöz alkalmas edények: A maximális hatásfok biztosításához az edénynek át kell eresztenie a mikrohullámú energiát. A mikrohullám áthatol a kerámián, üvegen, porcelánon, műanyagban, valamint a papíron és fán. Ellenkezőleg, a fém, rozsdamentes acél, alumínium és réz visszaveri ezeket a hullámokat, ezért soha nem szabad a főzéshez ilyen típusú edényt használni.

Mikrohullámú főzésre alkalmas élelmiszerek:

Sokfajta élelmiszer alkalmas a mikrohullámú főzésre, például fagyasztott vagy friss zöldség, gyümölcs, tésztafélék, rizs, gabonafélék, hüvelyesek, hal vagy hús, akárcsak a mártások, krémek, levesek, felfújtak lekvárok vagy szörpök.

Általánosságban elmondható, hogy a főzés mikrohullámú energia segítségével minden olyan élelmiszer esetében ideális, amelyet a hagyományos tűzhelyen is készítünk.

Az élelmiszer lefedése

A főzés folyamán nagyon fontos az ételek lefedése, mert a víz gőzzé válik, ami elősegíti a főzési folyamatot. Az élelmiszer különböző módon fedhető le: pl. cseréptányérral, műanyag fedővel vagy mikrohullámú sütőhöz alkalmas fóliával.

Pihentetési idő

Nagyon fontos, hogy a főzés befejezése után pihentessük egy kicsit az ételt, ez lehetővé teszi a hőmérséklet kiegyenlítését az ételen belül.

Főzési útmutató

Fagyasztott zöldségek főzése

Használjon egy megfelelő hőálló üvegedényt fedővel.

Az ételt minimális ideig kell lefedni, támpontként az alábbi táblázat szolgálhat. Ezután folytassa a főzést a kívánt eredmény eléréséig. Keverje meg kétszer az ételt főzés közben, és egyszer a főzés után. Sót, fűszert vagy vajat csak a főzés után tegyen hozzá. A pihentetés ideje alatt fedje be az edényt.

Élelmiszer	Adag	Teljesítmény	Főzési idő (perc)	Pihentetés (perc)	Utasítás
Paraj	150 g	P80	5-6	2-3	Adjon hozzá 15 ml (1 kanál) hideg vizet.
Brokkoli	300 g	P80	8-9	2-3	Adjon hozzá 30 ml (2 kanál) hideg vizet.
Borsó	300 g	P80	7-8	2-3	Adjon hozzá 15 ml (1 kanál) hideg vizet.
Zöldbab	300 g	P80	7½ -8½	2-3	Adjon hozzá 30 ml (2 kanál) hideg vizet.
Vegyes zöldség (sárgarépa/ borsó/ gabonafélék)	300 g	P80	7-8	2-3	Adjon hozzá 15 ml (1 kanál) hideg vizet.
Vegyes zöldség (kínai)	300 g	P80	7½ -8½	2-3	Adjon hozzá 15 ml (1 kanál) hideg vizet.

Főzési útmutató

Friss zöldségek főzése

Használjon egy megfelelő hőálló üvegedényt fedővel.

Adjon 30-45 ml hideg vizet (2-3 evőkanál) minden 250 g zöldséghez, amennyiben az alábbi táblázat nem javasol egyéb mennyiséget. A zöldséget minimális ideig kell lefedni. Ezután folytassa a főzést a kívánt eredmény eléréséig. Keverje meg kétszer az ételt főzés közben, és egyszer a főzés után. Sót, fűszert vagy vajat csak a főzés után tegyen hozzá. A 3 percnyi pihentetés alatt fedje le az edényt.

Tipp: Aprítsa a friss zöldséget egyformán nagy darabokra.
Minél kisebbek a darabok, annál hamarabb megfőnek.

Minden friss zöldséget maximális teljesítménnyel (P100) kell főzni.

Élelmiszer	Adag	Főzési idő (perc)	Pihentetés (perc)	Utasítás
Brokkoli	250 g 250 g	3½ -4 6-7	3	Vágja egyforma darabokra. A szárakat a középpont felé rendezze el.
Kelbimbó	250 g	5-5½	3	Adjon hozzá 60-75 ml (5-6 kanál) vizet.
Sárgarépa	250 g	3½-4	3	Vágja fel a répát egyforma szeletekre.
Karfiol	250 g 500 g	4-4½ 6½ -7½	3	Vágja egyforma darabokra. Vágja ketté a túl nagy darabokat. A szárakat a középpont felé rendezze el.
Cukkini	250 g	3-3½	3	Szeletelje fel a cukkinit. Adjon hozzá 30 ml (2 kanál) vizet, vagy egy darab vajat. Főzze majdnem puhára.
Padlizsán	250 g	2½-3	3	Szeletelje fel a padlizsánt, és locsolja meg citromlével.
Póréhagyma	250 g	3-3½	3	Vágja vékony szeletekre a póréhagymát.
Gomba	125 g 250 g	1-1½ 2-2½	3	A kis gombát hagyja egészben, a nagyobbát szeletelje fel. Ne adjon hozzá vizet. Sózza, borsozza. Tálalás előtt csepegtesse le a levét.
Vöröshagyma	250 g	4-4½	3	Szeletelje fel, vagy vágja félbe a hagymát. Csak 15 ml (1 kanál) vizet tegyen hozzá.
Paprika	250 g	3½-4	3	Szeletelje fel a paprikát.
Burgonya	250 g 500 g	3-4 6-7	3	Mérje meg a meghámozott burgonyát, majd vágja félbe, vagy egyforma nagy negyedekre.
Karalábé	250 g	4½-5	3	Kockázza fel a karalábét.

Főzési útmutató

Rizs és tésztafélék főzése

Rizs: Használjon egy nagyméretű hőálló üvegedényt fedővel. A rizs térfogata főzés közben megkétszereződik. Lefedve kell főzni. A főzés után rögtön keverje meg, adjon hozzá sót, ízlés szerint tegyen hozzá fűszert vagy vaját, és hagyja állni egy kicsit.

Megjegyzés: előfordulhat, hogy a főzési idő letelte után a rizs nem szívja fel az összes vizet.

Tésztafélék: Használjon egy nagyméretű hőálló üvegedényt fedővel. Öntsön bele vizet, tegyen hozzá egy kevés sót és alaposan keverje össze. Nem szabad lefedni főzés közben. Keverje meg időnként főzés közben, és főzés után is. A pihentetés alatt fedje le, majd gondosan szűrje le.

Élelmiszer	Adag	Teljesítmény	Főzési idő (perc)	Pihentetés (perc)	Utasítás
Rizs (előfőzött)	250 g 375 g	P100	15-16 17½ -18½	5	Adjon hozzá 500 ml hideg vizet.
Barna rizs (előfőzött)	250 g 375 g	P100	20-21 22-23	5	Adjon hozzá 500 ml hideg vizet.
Vegyes rizs (hántolt és hántolatlan rizs)	250 g	P100	16-17	5	Adjon hozzá 500 ml hideg vizet.
Vegyes (rizs+búza)	250 g	P100	17-18	5	Adjon hozzá 400 ml hideg vizet.
Tésztafélék	250 g	P100	10-11	5	Adjon hozzá 1000 ml hideg vizet.

FELMELEGÍTÉS

A mikrohullámú sütő rövidebb idő alatt melegíti fel az ételt, mint a hagyományos tűzhelyek. Használja az alábbi táblázatot útmutatóként a teljesítményszint és a melegítési idő beállításához.

A táblázatban feltüntetett időtartamok kb. +18 / +20°C közötti szobahőmérsékletű folyadékokat, illetve hideg, +5 / +7°C hőfokú ételeket vesznek alapul.

Helyezze az ételt a tányérra, és fedje le.

Ne melegítsen nagy darabokat, mint pl. nagy húsdarabokat, amelyek túlfőhetnek és kiszáradhatnak, mielőtt a húsdarab közepe átmelegedne. Kisebb darabok melegítése célravezetőbb.

Teljesítményszintek és keverés

Egyes ételek a maximális teljesítménnyel, mások viszont csak alacsonyabb teljesítménnyel melegíthetők. A táblázat segít a tájékozódásban. Általában célszerű az ételt alacsonyabb teljesítménnyel melegíteni, ha az étel kényes, nagy mennyiségű, vagy gyorsan felmelegszik (pl. húsos pite).

Melegítés közben keverje meg és jól forgassa meg az ételt, így jobb eredmény érhető el. Ha lehet, tálalás előtt keverje meg még egyszer. Nagyon ügyeljen folyadékok vagy bébiételek melegítésénél. A folyadékok hirtelen forrásának és kifolyásának megakadályozására kevergesse az melegítés előtt, alatt és után is. Pihentesse a mikrohullámú sütőben. Ajánlatos a folyadékba műanyag kanalat vagy üvegpálcát tenni. Ezzel megelőzhető a túlmelegedés (ezáltal a minőség romlása). Célszerű először rövidebb időt beállítani, és szükség esetén meghosszabbítani a melegítés időtartamát.

Melegítési és pihentetési idők

Az étel első alkalommal történő melegítésekor célszerű lejegyezni a melegítés időtartamát. Később ez hasznos lehet. Mindig ügyeljen arra, hogy a melegített étel belseje is forró legyen. A melegítés után hagyja rövid ideig állni az ételt, hogy a hőmérséklet egyenletesen eloszoljon. Az ajánlott pihentetési idő 2-4 perc a melegítés után, amennyiben a táblázat nem javasol valami mást. Nagyon ügyeljen folyadék vagy bébiétel melegítésekor. Olvassa el az óvintézkedésekkel foglalkozó fejezetet.

FOLYADÉKOK MELEGÍTÉSE

A folyadékokat a készülék kikapcsolása után hagyja még 20 másodpercig állni a készülékben, hogy a hőmérséklet kiegyenlítődhessen. A melegítés után MINDIG keverje meg. A késleltetett forrás és az égési sérülések megelőzése miatt tegyen az italba egy kanalat vagy üvegpálcát, és alaposan keverje meg a melegítés előtt, alatt és után is.

BÉBIÉTEL MELEGÍTÉSE**BÉBIÉTEL:**

Tegye az ételt egy mély cseréptányérba és fedje le műanyag fedővel. Melegítés után alaposan keverje meg! Tálalás előtt hagyja 2-3 percig pihenni az ételt. Ismét keverje meg, és ellenőrizze a hőmérsékletét.

Ajánlott tálalási hőmérséklet: 30-40 °C között.

BABATEJ:

Öntse a tejet fertőtlenített üvegpalackba. Ne fedje le a melegítésnél. Soha ne melegítse az üveget a cumival együtt, mert az túlforrósodás esetén szétpattanhat.

Alaposan rázza össze pihentetés előtt és a tálalás előtt is! Mindig gondosan ellenőrizze a tej hőfokát, mielőtt a gyermeknek adja.

Ajánlott tálalási hőmérséklet: 37°C-ig.

MEGJEGYZÉS

A gyerekeknek szánt élelmiszert különösen gondosan és figyelmesen ellenőrizze, mielőtt a gyermeknek adná, nehogy égési sérülést okozzon. A teljesítményszint és a melegítési idő beállításához használja az alábbi táblázatot útmutatóként.

Főzési útmutató

Folyadékok és ételek melegítése

A teljesítményszint és a melegítési idő beállításához használja az alábbi táblázatot útmutatóként.

Élelmiszer	Adag	Teljesítmény	Főzési idő (perc)	Pihentetés (perc)	Utasítás
Italok (kávé, tej, tea, víz szobahőmérsékleten)	150 ml (1 csésze) 300 ml (2 csésze) 450 ml (3 csésze) 600 ml (4 csésze)	P100	1-1½ 1½ - 2 2½ - 3 3-3½	1-2	Öntse kerámiacsészébe, és melegítse fedő nélkül. A csészét vagy bögrét csészét vagy bögrét helyezze a forgótányér közepére. Pihentetés előtt és után alaposan keverje meg.
Leves (hűtött)	250 g 350 g 450 g 550 g	P100	2 - 2½ 2½ - 3 3 - 3½ 3½ - 4	2-3	Öntse egy mély cseréptányérba vagy egy mély cseréptálba. Fedje le műanyag fedővel. Melegítés után jól keverje össze. Tálalás előtt keverje meg még egyszer.
Párolt hús (hűtött)	350 g	P80	4½ - 5½	2-3	Tegye a párolt húst mély cseréptányérba. Fedje le műanyag fedővel. Melegítés közben néha keverje meg, majd még egyszer melegítés után és utoljára a tálalás előtt.
Tészta mártással (hűtött)	350g	P80	3½ - 4½	3	A tésztaféléket (pl. spagetti vagy tojásos tészták) tegye egy sekély cseréptányérra. Fedje le mikrohullámú melegítésre alkalmas fóliával. Tálalás előtt keverje meg.
Töltött tészta mártással (hűtött)	350 g	P80	4-5	3	Helyezze a töltött tésztát (ravioli, tortellini) egy mély cseréptányérba. Fedje le műanyag fóliával. Néha keverje meg melegítés közben, majd még egyszer a melegítés után, és utoljára a tálalás előtt.
Készétel (hűtött)	350 g 450 g 550 g	P80	4½ - 5½ 5-6 5½ - 6½	3	Tegye cseréptányérra a hideg (2-3 adag) készételt. Takarja le mikrohullámú sütőbe alkalmas fóliával.

Főzési útmutató

Élelmiszer	Adag	Teljesítmény	Főzési idő (perc)	Pihentetés (perc)	Utasítás
Bébiétel (zöldség+ hús)	190 g	P80	30 mp	2-3	Tegye az ételt egy mély cseréptányérba. Fedővel letakarva kell melegíteni. A melegítés után keverje meg és hagyja állni 2-3 percig. Tálalás előtt jól keverje meg, gondosan ellenőrizze a hőmérsékletét.
Babakása (búza + tej + gyümölcs)	190 g	P80	20 mp	2-3	Tegye a kását mély cseréptányérba. Fedővel letakarva kell melegíteni. A melegítés után keverje meg és hagyja állni 2-3 percig. Tálalás előtt jól keverje meg, gondosan ellenőrizze a hőmérsékletét.
Babatej	100 ml 200 ml	P80	30 - 40 mp 1 perc - 1 perc 10 mp	2-3	A tejet alaposan keverje össze, rázza fel, öntse fertőtlenített üvegpalackba. Helyezze a forgatótányér közepére. Nem szabad letakarni. Jól rázza össze. Tálalás előtt jól keverje meg, és gondosan ellenőrizze a hőmérsékletét.

Főzési útmutató

GRILL

A grill fűtőbetét a sütőtér teteje alatt helyezkedik el. Csak akkor működik, ha az ajtó csukva van, és a forgótányér forog. A tányér forgása hozzájárul az étel egyenletes átsüléséhez. A grill 4 perces előmelegítése meggyorsítja a sütés folyamatát.

Grillezéshez használható edények:

Hőálló edények, amelyek tartalmazhatnak fémet is. Ne használjon műanyag edényeket, mert ezek megolvadhatnak.

Grillezésre alkalmas ételek:

Kotlett, kolbász, steak, hamburger, szalonna és sonka, vékony halszeletek, szendvicsek, mindenféle pirított feltéttel.

FONTOS MEGJEGYZÉS:

Az ételt a felső rácsra kell helyezni, amennyiben az útmutató nem javasol valami mást.

MIKROHULLÁM + GRILL

Ez a főzési mód a grill sugárzó hőjét egyesíti a mikrohullámú melegítés gyorsaságával. Csak akkor működik, ha az ajtó csukva van, és a forgótányér forog. A tányér forgásának köszönhetően az étel egyenletesebben átsül.

Mikrohullámú főzéshez + grillezéshez használható edények

Olyan edényt kell használni, amelyen áthatolnak a mikrohullámok. Az edénynek hőállónak kell lennie. A kombinált üzemmódban ne használjon fémedényeket. Ne használjon semmilyen fajtájú műanyagot.

Kombinált főzésre alkalmas ételek:

A kombinált típusú ételkészítésre minden élelmiszer alkalmas, amelyek melegítést vagy pirítást igényelnek (pl. sült tészta), valamint más, rövid sütést igénylő ételek. Ez az üzemmód alkalmazható olyan ételeknél is, amelyeknél ropogós felületet szeretne elérni (pl. csirkeszeletek esetében, amelyeken a sütés félidejében meg kell fordítani). További részletek a grillezési táblázatban találhatók.

Az ételt meg kell fordítani, ha mindkét oldalát barnára szeretnénk pirítani.

Főzési útmutató

Grillezési útmutató – friss ételek

A grillező funkció bekapcsolása előtt a süttöt 4 perccel elő kell melegíteni.

Tartsa be a táblázatban ismertetett teljesítményeket és időtartamokat.

Friss élelmiszer	Adag	Teljesítmény	1. oldal (perc)	2. oldal (perc)	Utasítás
Pirítós szeletek	4 db (darabja 25 g)	Csak grill	3½-4½	3-4	A szeleteket helyezze egymás mellé a rácsra.
Kiflik (sülve)	2-4 db	Csak grill	2½-3½	1½-2½	A kifliket fejjel lefelé helyezze el egy körben közvetlenül a forgótányéron.
Grillezett paradicsom	200 g (2 db) 400 g (4 db)	C2	3½-4½ 5-6	-	Vágja ketté a paradicsomot. Szórja meg a tetejét sajttal. Helyezze körbe egy lapos hőálló üvegtálon. Tegye a tálat a rácsra.
Paradicsomos-sajtos pirítós	4 db (300 g)	C2	4-5	-	Süsse meg a kenyérszeleteket, majd tegye a rácsra a pirítóst a feltéttel. Hagyja állni 2-3 percig.
Pirítós Hawaii (ananász, sonka, sajtszelet)	2 db (300 g) 4 db (600 g)	C1	3½-4½ 6-7	-	Süsse meg a kenyérszeleteket. Tegye a rácsra a pirítóst a feltéttel. 2 szeletet tegyen a felső részével lefelé közvetlenül a rácsra. Hagyja állni 2-3 percig.
Sült burgonya	250 g 500 g	C1	4½-5½ 6½-7½	-	Vágja ketté a burgonyát. Helyezze el egy körbe a rácson a vágott felülettel a grill felé.
Gratinált burgonya/zöldség (hűtött)	500 g	C1	9-11	-	Tegye a friss burgonyát egy kis hőálló üvegtálba. Tegye a tálat a rácsra. Sütés után hagyja állni 2-3 percig.
Szeletelt csirke	450 g (2 db) 650 g (2-3 db) 850 g (4 db)	C2	7-8 9-10 11-12	7-8 8-9 9-10	Kenje be a csirkét olajjal és fűszerezze meg. Helyezze el körben a rácson, a csonttal a kör közepe felé. Egy darabot tegyen a rács közepére. Hagyja állni 2-3 percig.
Grillcsirke	900 g 1100 g	C1	10-12 12-14	9-11 11-13	Kenje be a csirkét olajjal és fűszerezze meg. Tegye a mellrésszel először lefelé, majd megfordítva közvetlenül a forgótányérra. Grillezés után hagyja állni 5 percig.

Főzési útmutató

Grillezési útmutató – friss ételek

Friss élelmiszer	Adag	Teljesítmény	1. oldal (perc)	2. oldal (perc)	Utasítások
Báránycsiga (közepes)	400 g (4 db)	Csak grill	10-12	8-9	Kenje be a húst olajjal és fűszerekkel. Helyezze el körben a rácstra. Grillezés után hagyja állni 2-3 percig.
Sertés szeletek	250 g (2 db) 500 g (4 db)	Mikrohullám + Grill	C2 6-7 8-10	(Csak grill) 5-6 7-8	Kenje be a húst olajjal és fűszerekkel. Helyezze el körben a rácstra. Grillezés után hagyja állni 2-3 percig.
Sült hal	450 g 650 g	C2	6-7 7-8	7-8 8-9	Az egész hal bőrét kenje be olajjal és fűszerekkel. Tegye egymás mellé a halakat (fejtől farokig) a rácstra.
Sült alma	2 alma (kb. 400g) 4 alma (kb. 800g)	C2	6-7 10-12	-	Vágja ki a magházat, és töltse meg az almákat mazsolával és lekvárral. A tetejét szórja meg mandulával. Tegye az almákat egy lapos hőálló tálcára. A tálat tegye a forgatótányérra.

Főzési útmutató

Grillezési útmutató – fagyasztott ételek

A teljesítményszint és a grillezési idő beállításához használja az alábbi táblázatot útmutatóként.

Élelmiszer	Adag	Teljesítmény	1. oldal (perc)	2. oldal (perc)	Utasítás
Kifli (darabonként kb. 50 g)	2 db 4 db	Mikrohullám + Grill	C2 1½-2 2½-3	Csak grill 2-3 2-3	A kifliket fejjel lefelé helyezze el egy körben közvetlenül a forgótányéron. A kiflik másik oldalát grillezze tetszés szerint ropogósra. Hagyja állni 2-5 percig.
Bagett/ Fokhagymás kenyér	200-250 g (1 db)	Mikrohullám + Grill	C1 3½-4	Csak grill 2-3	A fagyasztott bagettet tegye átlósan zsírpapírra a rácson. Grillezés után hagyja állni 2-3 percig.
Csőben sült (zöldség vagy burgonya)	400 g	C1	13-15	-	Tegye a fagyasztott ételt egy kis hőálló üvegedénybe. Helyezze az edényt a rácusra. Sütés után hagyja állni 2-3 percig.
Tésztafélék (cannelloni, makaróni, lasagne)	400 g	C1	14-16	-	Tegye a fagyasztott tésztát egy kis szögletes hőálló üvegtálba. Tegye a tálat közvetlenül a forgótányérra. Sütés után hagyja állni 2-3 percig.
Gratinált hal	400 g	C1	16-18	-	Tegye a fagyasztott gratinált halat egy kis szögletes hőálló üvegtálba. Tegye a tálat közvetlenül a forgótányérra. Sütés után hagyja állni 2-3 percig.

Információ az elhasznált elektromos készülékről (magánháztartások)



A termékeken és/vagy a mellékelt dokumentumokon feltüntetett szimbólum azt jelenti, hogy az elektromos és elektronikus készülékeket a megsemmisítés során tilos az általános háztartási hulladékkal összekeverni.

A helyes gazdálkodás, helyreállítás és újrahasznosítás érdekében kérjük, hogy ezeket a termékeket szállítsa el a kijelölt gyűjtőhelyekre, ahol díjmentesen átveszik azokat. Némely országban ezeket a termékeket vissza lehet vinni közvetlenül a kiskereskedésbe abban az esetben, ha hasonló új terméket rendel a vevő.

Ezeknek a termékeknek a megfelelő megsemmisítése értékes energiaforrást menthet meg, és számos emberi egészségre káros hatástól kímélheti meg környezetét, melyek a hulladék nem megfelelő kezelése révén keletkezhetnek. Az önhöz legközelebb található gyűjtőhelyről bővebb információt a helyi hivataltól kérhet.

A hulladék nem megfelelő megsemmisítése esetén bírságot szabhatnak ki az érvényben levő törvények alapján.

Jogi személyeknek az Európai Unióban

Elhasználódott elektromos vagy elektronikai készülékek megsemmisítéséről bővebb információkért forduljon a helyi eladóhoz vagy forgalmazóhoz.

Információk a megsemmisítésről az Európai Unión kívül

Ez a szimbólum csak az Európai Unióban érvényes. Ha a jelen készüléket kívánja megsemmisíteni, kérem forduljon a helyi hivatalhoz vagy a forgalmazóhoz és kérjen információt ezen típusú hulladék megsemmisítésének legmegfelelőbb módjáról.