

Használati Útmutató  
Mikrohullámú sütő

7136020

# MINI KADY MICRO 46

**Foster** 

Tisztelt Vásárló:

Mielőtt tovább mennénk, engedje meg, hogy megköszönjük, hogy a mi termékünket választotta. Biztosak vagyunk benne, hogy ez a modern, funkcionális és praktikus mikrohullámú sütő, minőségi anyagokból készült és a várakozásainak megfelelő használatot biztosít.

Kérjük, olvassa el figyelmesen ezt a használati útmutatót, ezáltal a legmegfelelőbben használhatja majd a mikrohullámú sütőt

**TARTSA MEG EZT A DOKUMENTÁCIÓT KÉSŐBBI FELHASZNÁLÁSRA.**

**Mindig tartsa elérhető helyen a használati útmutatót. Ha a készüléket valaki másnak továbbadja, adja hozzá az útmutatót is.**

## Környezetvédelem

### A csomagolásról



A csomagoláson a zöld jelzés látható.

Minden csomagolóanyagot papírkarton, polystyren, műanyagok elkülönítve a megfelelő gyűjtőkonténerbe kell elhelyezni. Így biztos lehet abban, hogy a csomagolóanyagok újrahasznosításra kerülnek.



### A készülék megsemmisítése

Az Európai szabványnak megfelelően 202/96/EC az elektromos berendezések és háztartási készülékek nem helyezhetők el a háztartási hulladékgyűjtőben,

A nem működő készülékeket elkülönítve kell gyűjteni az erre a célra kijelölt gyűjtőhelyeken ahol a megfelelő megsemmisítés az újrahasznosítás történik. Mindez egészségünk és a környezetvédelem érdekében történik. A készülékek csomagolásán feltüntetett áthúzott szemetes jelzés arra utal, hogy ezeket a berendezéseket elkülönítve az erre a célra kijelölt hulladékkezelő helyeken kell leadni.

A vásárlók tájékoztatásért fordulhatnak a helyi Önkormányzathoz, vagy a településen működő hulladékkezelő szolgáltatóhoz vagy régi elektromos berendezéseiket leadhatják a vásárlás helyén is.

Mielőtt a készüléket leadja a gyűjtőhelyen, a csatlakozó elektromos hálózathoz való eltávolítása után vágja le azt.

## Az üzembehelyezés előtt

Ellenőrizze, hogy az adattáblán feltüntetett **hálózati feszültség**, megegyezik a beüzemelés helyén található feszültséggel.

Nyissa ki az ajtót, **vegyen ki minden tartozékot** és távolítsa el a csomagoló anyagokat.

**Ne távolítsa el a mica fedelet** a belső rész tetejéről! Ez a fedél megakadályozza, hogy a zsír és ételszennyezés a károsodást okozzon a mikrohullámú generátorban.

**Figyelem!** A sütő előlapja, **biztonsági fóliával** van ellátva. Mielőtt a sütőt használni kezdi, távolítsa el ezt a fóliát, kezdje a belső oldalakon.

**Ellenőrizze, hogy a sütő sehol nem sérült.** Ellenőrizze, hogy az ajtó megfelelően záródik és hogy itt sem található semmilyen sérülés. Ha bármilyen sérülést tapasztal forduljon a szervizhez és kérjen segítséget.

**NE HASZNÁLJA A SÜTŐT** ha az elektromos kábel vagy a csatlakozó dugósérült vagy ha a sütőn bármilyen sérülést tapasztal. Minden ilyen esetben forduljon a szervizhez.

Helyezze a sütőt sima egyenes felületre. A sütő ne kerüljön hősugárzó, rádió vagy televízió közelébe.

**A beüzemelés és beszerelés során, ügyeljen arra, hogy a hálózati kábel ne sérüljön, ne érintkezzen semmilyen éles felülettel a sütő hátoldalán. A magas hőmérséklet károsíthatja a kábelt.**

**Figyelem:** a beépítést követően a hálózati csatlakozónak elérhető helyen kell lennie.

## Az üzembehelyezés után

A sütő el van látva hálózati kábellel és csatlakozóval, mely egyfázisú csatlakoztatásra alkalmas.

**A sütő beszerelését vagy közvetlen elektromos csatlakoztatását** szakképzett szerelőnek kell elvégeznie. Ebben az esetben be kell iktatni egy megszakító kapcsolót, melynek minden pólusa között legalább 3 mm távolságnak kell lennie.

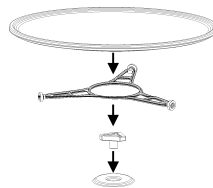
**FIGYELEM: A SÜTŐT FÖLDELNI KELL.**

**A gyártó és a kereskedő nem vállal semmilyen felelősséget** a helytelen beépítésből és csatlakoztatásból eredőkárokért, ha azt olyan személyek végezték, akik nem vették figyelembe az itt leírt utasításokat.

**A sütő csak zárt ajtó mellett üzemel.**

Az első bekapcsolást követően tisztítsa meg a sütő belsejét és a tartozékokat, melyhez olvassa el a „sütő tisztítása és karbantartása” fejezetben leírtakat.

Helyezze be a forgótányért a sütő közepére, az ábrán látható módon, előbb a forgató tartozékat, majd az üveglapot. Minden használat alkalmával a forgótányérnak és annak tartozékainak a sütőben kell lenniük, megfelelően elhelyezve. **A forgótányér mindkét irányban foroghat.**



**A beépítéshez és beüzemeléshez kövesse a külön utasításokat.**

## A MIKROHULLÁMÚ SÜTŐ BIZTONSÁGOS HASZNÁLATA



**Figyelem!** Soha ne hagyja a sütőt felügyelet nélkül, különösen, ha papír, műanyag vagy egyéb gyúlékony anyagot használ. TŰZVESZÉLY!

**Figyelem!** Ha füstöt vagy tüzet tapasztal, zárja be az ajtót a lángok elfolytására. Kapcsolja ki a sütőt, majd kapcsolja le az elektromos hálózatról.

**Figyelem!** Ne melegítsen tiszta alkoholt vagy alkoholos italokat a mikrohullámú sütőben. TŰZVESZÉLY!

**Figyelem!** Ne melegítsen folyadékokat vagy más élelmiszert zárt dobozokban, ezek felrobbanhatnak.

**Figyelem!** Ez a készülék nem használható olyan személyek által (beleértve a gyerekeket is) akik csökkent fizikális vagy mentális képességekkel rendelkeznek és nincs a közelben olyan személy, aki felelősséget vállal a felügyeletükért és biztonságukért.

**Figyelem!** A gyerekeket felügyelni kell, hogy ne játszhassanak a készülékkel.

**Figyelem!** Ha a mikrohullámú sütő kombinált üzemmódban van (mikrohullám és melegítés) nem szabad a sütőt felügyelet nélkül hagyni, a magas hőmérséklet miatt.

**Figyelem!** A sütő nem használható:

- Ha az ajtó nincs zárva megfelelően;
- Ha a zsanérok sérültek;
- A felület a sütőajtó és a sütő előlapja között sérült;
- Ha a sütőajtó üvege sérült;
- Ha a belső térben elektromos kisülést tapasztalható, annak ellenére is, hogy nincs fém tárgy a sütőtérben.

**A sütő csak akkor használható újra,** hogy azt a kijelölt szervizben szakember megvizsgálta és a hibát megfelelően kijavította.

A készülék használata közben felmelegszik. Ügyeljen arra, hogy ne érintse a forró részeket a sütő belsejében.

**Figyelem!** A tartozékok is felmelegedhetnek a használat közben. A kisgyerekeket tartsuk távol.

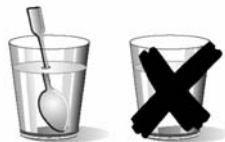
**Figyelem!**

**Soha nem melegítsen bébi ételeket és italokat olyan üvegekben vagy kancsókban, melyen fedél található. A melegítés után gondosan rázza össze az ételt vagy italt a hőmérséklet egyenletes eloszlása érdekében. Ellenőrizze a hőmérsékletet mielőtt azt a gyermeknek adja. ÉGÉS VESZÉLY!**

A túlmelegedés és leégése veszélyének elkerülése érdekében fontos, hogy ne állítson be túl hosszú időt vagy magas teljesítményt, ha **kis adag ételeket** melegít. Például: a baguette 3 perc után megéghet ha a teljesítményszint túl magas.

Pirításhoz használja a grill funkciót és mindig felügyelje a sütőt. Ha a kombinált funkciót használja a pirító készítéséhez rövid idő alatt tűz keletkezhet.

Ügyeljen arra, hogy más elektromos készülékek hálózati kábelei ne érintkezzenek a sütő ajtajával és más forró részeivel. A kábelek szigetelése megolvadhatnak. **Rövidzárlat keletkezhet!**



**Legyen óvatos ha folyadékokat melegít!**

Ha a folyadékok (víz, tea, kávé, tej...stb.) eléri a forráspontjukat a sütőben és hirtelen kivesszük azokat, kifuthatnak. **SÉRÜLÉSEKET ÉS ÉGÉST OKOZHAT!**

Ennek elkerülése érdekében, helyezzen a folyadékba egy teáskanalat vagy üvegpálcát.

## A MIKROHULLÁMÚ SÜTŐ BIZTONSÁGOS HASZNÁLATA

**Ez a sütő kizárólag háztartási használatra készült!**

**A sütőt csak ételkészítésre használja.**

**A sütő károsodásának és más veszélyes helyzetek elkerülésének érdekében tartsa be a következő utasításokat:**

Ne kapcsolja be a sütőt a **forgótányér és annak tartozékainak** behelyezése nélkül.

**Soha ne kapcsolja be a mikrohullámú sütőt üresen.** Ha a sütő üres elektromos túltöltés alakulhat ki és a sütő károsodását okozhatja. **SÉRÜLÉS VESZÉLY!**

**A programozások tesztelésének elvégzéséhez** helyezzen egy pohár vizet a sütőbe, mely összegyűjti a mikrohullámú energiát és a készülék így nem károsodik.

Ne takarja el a **szellőző nyílásokat**.

Csak **olyan edényeket** használjon amelyek megfelelőek a mikrohullámú sütőben való használatra. (lásd az edények használata fejezetben)

**Soha ne távolítsa el a mica fedelet, mely a sütő belsőjében felül található!** Ez a fedél megakadályozza a zsírok és ételszennyeződések bekerülését a mikrohullámú generátorba.

Ne helyezzen semmilyen **gyúlékony anyagot** a mikrohullámú sütőbe, mert ez meggyűlhadhat ha a sütő be van kapcsolva.

**Nyers tojásokat és teljesen megfőtt tojásokat** ne helyezzen a sütőbe mert azok szétrobbanhatnak.

Ne használja a sütőt **olajban való sütésre**, mert nem kontrollálható megfelelően az olaj hőmérséklete.

**Az égési sérülések elkerülése érdekében** mindig használjon kesztyűt az ételek be és kivételekor és a sütő érintésekor.

**Ne helyezzen semmilyen tárgyat a nyitott sütőajtóra.** Ez károsíthatja a sütőt, különösen a zsanérok-nál. A sütőajtó maximum 8 kg.-ig terhelhető.

**A forgótányér és a grillrácsok maximum 8 kg-ig terhelhetők.** A sérülések elkerülése érdekében ne lépje túl ezt az értéket.

**Tisztítás:**

**Figyelem!** A sütőt rendszeresen tisztítani kell. Minden ételmaradékot el kell távolítani, (lásd a sütő tisztítása fejezetben). Ha a sütő nincs megfelelően tisztítva, elszennyeződhet és ez **csökkentheti az élettartamát valamint veszélyes helyzetek kialakulásához vezethet.**

**Figyelem!** Ne használjon súrolószereket vagy érdes fém tárgyakat a sütő ajtajának tisztítására, mert ezek megkarcolhatják a felületet és ez az ajtó károsodását okozhatja.

Az ajtóval érintkező részeket (a szigetelést és a belső részeket) mindig tisztán kell tartani a megfelelő használat érdekében.

Kövesse az utasításokat a „a sütő tisztítása és karbantartása” c. fejezetben.

**Javítás:**

**Figyelem - Mikrohullámú energia! A külső védőburkolatot nem szabad eltávolítani.** Ezt csak hozzáértő szakember végezheti, mindenki más számára veszélyes, ezáltal a gyár elhárít minden ilyen jellegű javítással kapcsolatos felelősséget.

Ha a hálózati kábel megsérülne, azt csak megfelelően képzett szakember cserélheti, megelőzve ezzel a veszélyes helyzeteket. Továbbá ennek elvégzésére speciális szerszámok szükségesek.

Javítási és karbantartási munkák, kizárólag a gyár által kijelölt szervizben, képzett szakember által végezhető, megfelelő alkatrészek beépítésével.

## A MIKROHULLÁMÚ SÜTŐ ELŐNYEI

A konvencionális sütőkben a hő az elektromos fűtelemek vagy gázégők által kerül sugárzásra és így az étellekkel kívülről befelé érintkezik. Ezáltal az energia nagyrésze elveszik a felmelegített levegőben és a sütő alkatrésziben vagy az edényekben.

A mikrohullámú sütőkben az energiát az étek önmaguk állítják elő és a hő belülről kifelé áramlik. Nincs hővesztés a levegőben, a sütőfalakon és az edényekben (ha ezek mikrohullámú használatra megfelelőek) másszóval csak maga az étel melegszik.

A mikrohullámú sütők a következő előnyökkel rendelkeznek:

1. Rövidebb elkészítési idő; ez körülbelül 3/4 résszel kevesebb mint a konvencionális sütőkben.
2. Nagyon gyors kiolvasztás, ezáltal csökken a bakteriális fertőzések kialakulása.
3. Energia megtakarítás
4. Az ételek magasabb tápértékének megőrzése a rövidebb elkészítési időnek köszönhetően.
5. Könnyebb tisztítás

## Hogyan működik a mikrohullámú sütő

A mikrohullámú sütőben egy nagyfeszültségű tekercs található, melyet magnetronnak nevezünk, ez átalakítja az elektromos energiát mikrohullámú energiává. Ez az elektromágneses hullámok áramlanak a sütő belsejében a fémvezetők segítségével valamint a forgótányérnak köszönhetően.

A sütő belsejében a mikrohullámú energia minden irányban áramlik és a fém falak visszaverődésének segítségével kimondottan az ételre hat.

## Miért melegszik fel az étel?

A legtöbb étel vizet tartalmaz és a vízmolekulák rezgéseket keltenek ha a mikrohullámmal érintkeznek. A molekulák közti érintkezés hő termel, mely eléri az étel hőmérsékletét, kiolvasztja, megfőzi vagy melegen tartja.

Ahogy az étel belsejében elindul a hőképződés: Ez megfőzhető egy kevés zsíradékban vagy anélkül.

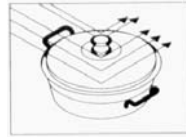
Kiolvasztás, melegítés vagy sütés a mikrohullámú sütőben gyorsabb mint a konvencionális sütőkben.

A vitaminok, ásványi anyagok konzerválódnak az élelmiszerekben.

Az ételek természetes színe és aromája nem változik.

A mikrohullám áthatól a porcelánon, üvegen, kartonon vagy műanyagon, de a fémen nem. Ezért fém edények és fémrészeket tartalmazó edények nem használhatók a mikrohullámú sütőkben.

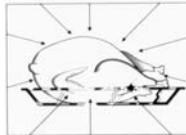
A mikrohullámokat a fém visszaveri...



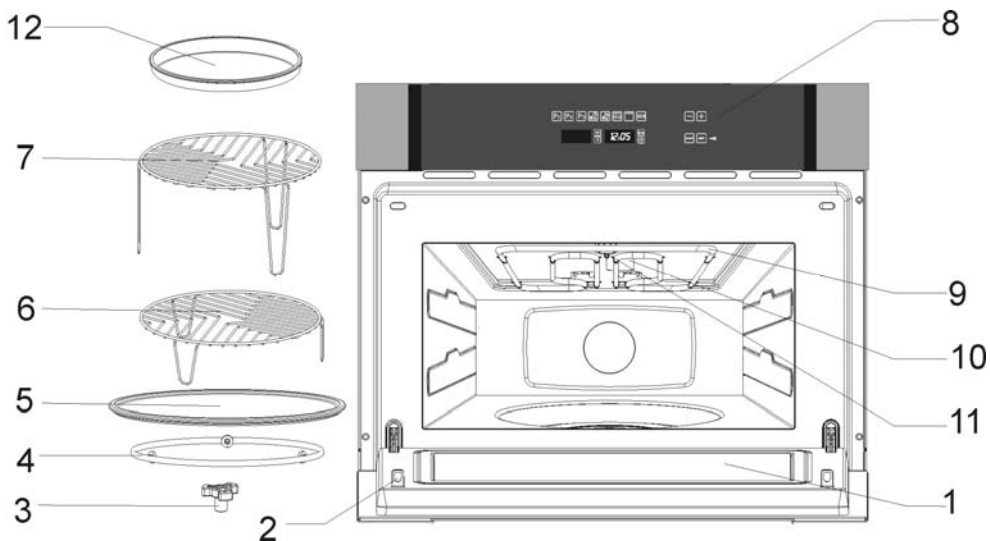
...de áthatol az üvegen és a porcelánon...



...és behatol az ételbe felmelegítve azt.

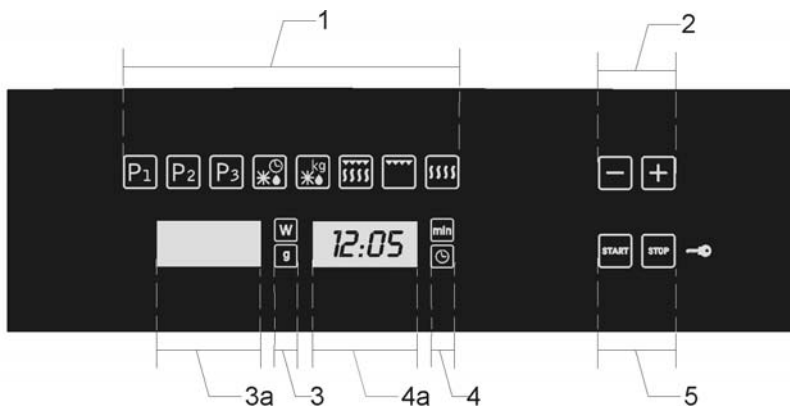


## A MIKROHULLÁMÚ SÜTŐ FELÉPÍTÉSE



- 1. - Üvegezett sütőajtó
- 2. - Zsanérok
- 3. - Forgótányér lábazat
- 4. - Forgótányér gyűrű
- 5. - Forgótányér üveglap
- 6. - Alsó grillrács

- 7. - Felső grillrács
- 8. - Kezelő panel
- 9. - Grill
- 10. - Mica fedél
- 11. - Világítás
- 12. - Sütő tál

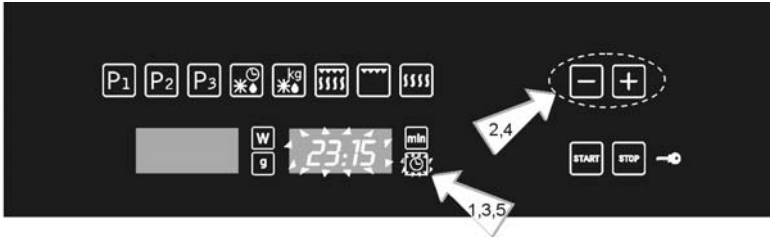


- 1. - Funkció gombok
- 2. - Választó gombok "-" és "+"
- 3. - Teljesítmény/Súly kijelző lámpák
- 3a. - Teljesítmény/Súly kijelző és választó

- 4. - Óra/Idő/Élelmiszer típus lámpák
- 4a. - Óra/Idő/Élelmiszer kijelző és választó gombok
- 5. - Start/Stop/Biztonsági zár gombok

## ELSŐDLEGES BEÁLLÍTÁSOK

### Az óra beállítása



Ha a sütőt csatlakoztatta első alkalommal vagy áramkimaradás történt, az óra kijelzője villog, mely azt jelzi, hogy az időbeállítás nem megfelelő. Az óra beállításához végezze el a következő lépéseket.

1. Nyomja meg a **Clock** gombot. Az óra számjellei villognak.

2. Nyomja meg a „-” és „+” gombokat az óra beállításához.

3. Nyomja meg újra a **Clock** gombot a percek beállításához. A percek számjellei villognak.

4. Nyomja meg a „-” és „+” gombokat a percek beállításához.

5. A befejezéshez nyomja meg újra a **Clock** gombot.

### Az óra elrejtése / visszaállítása

Ha az óra kijelzője zavarja, nyomja meg a **Clock** gombot 3 másodpercig. Az órát és a percet elválasztó pontok villognak de a számok eltűnnek a kijelzőről.

Ha a kijelzőn újra látni szeretné az órát, nyomja meg újra a **Clock** gombot 3 másodpercig.

### Biztonsági lezárás



A sütőfunkciók lezárhatók (például: hogy gyermekek ne használhassák).

1. A lezáráshoz tartsa nyomva a **Stop** gombot 3 másodpercig. Egy hangjelzés hallható és a **kijelzőn** megjelenik a „SAFE” felirat. A sütő zárolva van és nem használható.

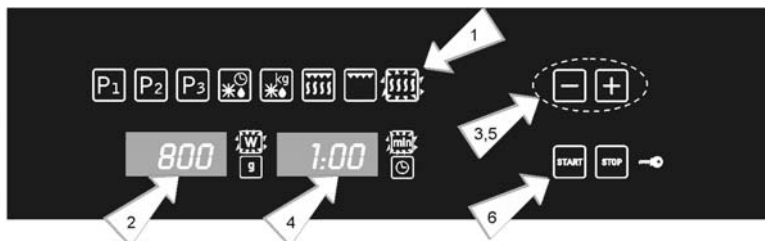
2. A feloldáshoz nyomja meg újra a **Stop** gombot 3 másodpercig. Hangjelzés hallható és a **kijelzőn** az idő újra látható.



## ELSŐDLEGES BEÁLLÍTÁSOK

### Mikrohullámú sütés

Használja ezt a funkciót zöldségek főzésére és melegítésére, krumpli, rizs, hal és húsételek készítésére.

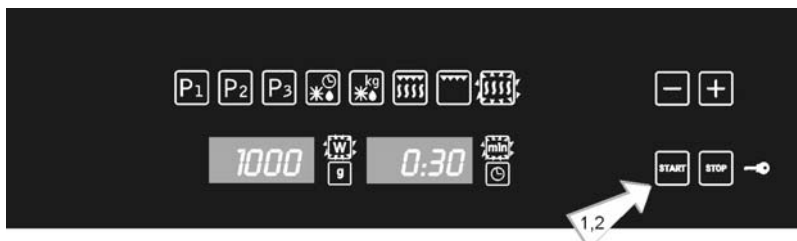


1. Nyomja meg a **Microwave** funkció gombot. A kijelzőn ez a funkció világít.
2. Nyomja meg a **Power Selection** gombot a teljesítmény beállításához. Az ehhez tartó lámpa villogni kezd. Ha nem nyomja meg ezt a gombot a sütő 800 W teljesítményen üzemel.
3. A beállítások megváltoztatásához használja a „+” és „-” gombokat.
4. Nyomja meg a **Time Selection** gombot a működési idő megváltoztatására. Ez a lámpa villogni kezd.
5. A beállítások megváltoztatásához használja a „+” és „-” gombokat. (minden egység 1 perc)
6. Nyomja meg a **START** gombot. A sütő üzemel.

**MEGJEGYZÉS:** Ha 1000 W teljesítmény van kiválasztva, a működési idő limitált, max. 15 perc.

### Mikrohullámú sütés - Gyors indítás

Használja ezt a funkciót magas víztartalmú ételek vagy víz, kávé, tea és levesek gyors elkészítésére.



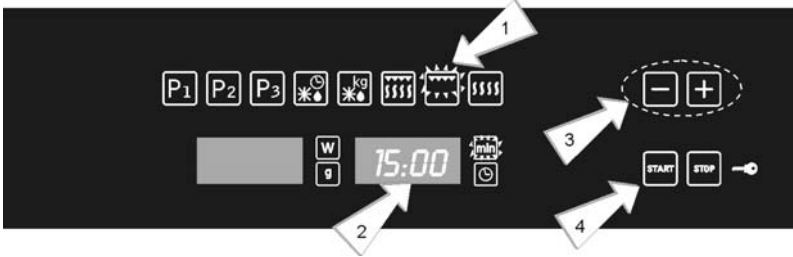
1. Nyomja meg a **Start** gombot. A Start gomb megnyomása bekapcsolja a mikrohullámús sütőt 30 másodpercre maximum teljesítményen.
2. Ha szertné növelni az időtartamot, nyomja meg újra a **Start** gombot. Minden egyes gombnyomás 30 másodperccel megnöveli az időegységet.

**MEGJEGYZÉS:** Ha 1000 W teljesítmény van kiválasztva, a működési idő limitált, max. 15 perc.

## ELSŐDLEGES BEÁLLÍTÁSOK

### Grill

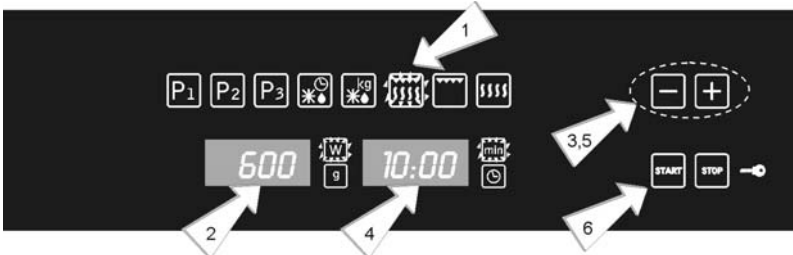
Használja ezt a funkciót az ételek gyors barnítására.



1. Nyomja meg a **Grill** gombot. A funkciógombok felvillannak.
2. Nyomja meg a **Time Selection** gombot az idő-beállítások megváltoztatásához. Az ehhez tartozó kijelző villogni kezd.
3. A beállítások megváltoztatásához használja a „+” és „-” gombokat. (minden egység 15 perc)
4. Nyomja meg a **START** gombot. A sütő üzemel.

### Mikrohullám + Grill

Használja ezt a funkciót lassagne, sült burgonya és pirított ételek készítésére.

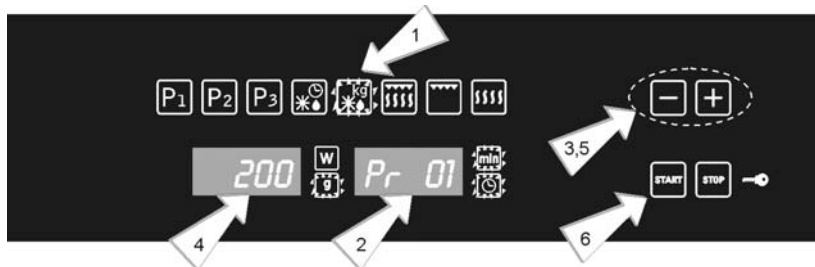


1. Nyomja meg a **Microwave + Grill** funkciógombot. A kijelzőn ez a funkció világít.
2. Nyomja meg a **Power Selection** gombot a teljesítmény beállításához. Az ehhez tartó lámpa villogni kezd. Ha nem nyomja meg ezt a gombot a sütő 600 W teljesítményen üzemel.
3. A beállítások megváltoztatásához használja a „+” és „-” gombokat.
4. Nyomja meg a **Time Selection** gombot a működési idő megváltoztatására. Ez a lámpa villogni kezd.
5. Az idő beállítások megváltoztatásához használja a „+” és „-” gombokat. (minden egység 10 perc)
6. Nyomja meg a **START** gombot. A sütő üzemel.

## ELSŐDLEGES BEÁLLÍTÁSOK

### Kiolvasztás (súlyautomatika)

Használja ezt a funkciót húсок, szárnyasok, halak, gyümölcsök és kenyérfélék gyors kiolvasztására.



1. Nyomja meg a **Defrosting by weight** gombot. A kijelzőn ez a funkció világít.
2. Nyomja meg a **Food type** választó gombot az élelmiszer típusának beállításához. Az ehhez tartozó lámpa villogni kezd.
3. A beállítások megváltoztatásához használja a „+” és „-” gombokat, pl.: „PR 01” lásd az alábbi táblázatban.
4. Nyomja meg a **Weight Selection** gombot a súly megváltoztatására. Ez a lámpa villogni kezd.
5. Használja a „+” és „-” gombokat a súly beállítására.
6. Nyomja meg a **START** gombot. A sütő üzemel.

Az alábbi táblázat az automata kiolvasztás programhoz tartozó értékeket mutatja, látható a súlyhatár és a kiolvasztási valamint várakozási idő (ahhoz, hogy az élelmiszer elérje az átlagos hőmérsékletét.)

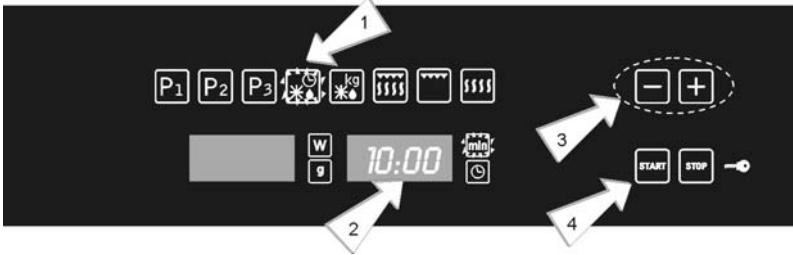
Program	Élelmiszer	Súly (g)	Idő (min)	várakozási idő (min)
Pr 01	Hús	100 – 2000	2 – 43	20 – 30
Pr 02	Szárnyas	100 – 2500	2 – 58	20 – 30
Pr 03	Hal	100 – 2000	2 – 40	20 – 30
Pr 04	Gyümölcs	100 – 500	2 – 13	10 – 20
Pr 05	Kenyer	100 – 800	2 – 19	10 – 20

**Fontos megjegyzés:** lásd az általános utasításoknál „kiolvasztás”.

## ELSŐDLEGES BEÁLLÍTÁSOK

### Kiolvasztás időre (manuális)

Használja ezt a funkciót mindenféle élelmiszer gyors kiolvasztására.

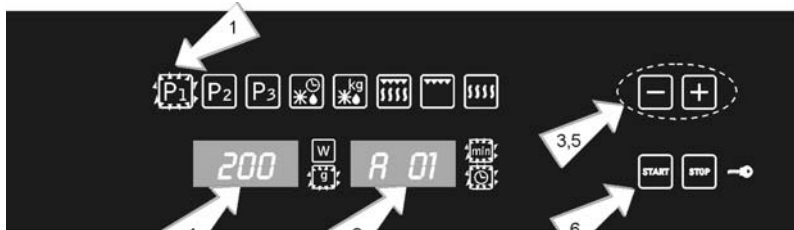


1. Nyomja meg a **Defrosting by time** gombot. A kijelzőn ez a funkció világít.
2. Nyomja meg a **Time Selection** gombot az idő-beállítások megváltoztatásához. Az ehhez tartozó kijelző villogni kezd.
3. A beállítások megváltoztatásához használja a „+” és „-” gombokat. (minden egység 15 perc)
4. Nyomja meg a **START** gombot. A sütő üzemel.

## SPECIÁLIS FUNKCIÓK

### Speciális funkciók: P1 ételmelegítés

Használja ezt a funkciót mindenféle ételmelegítésére.



1. Nyomja meg a **Special function 1** gombot. A kijelzőn ez a funkció világit.
2. Nyomja meg a **Food type** választó gombot az ételmelegítés típusának beállításához. Az ehhez tartozó lámpa villogni kezd.
3. A beállítások megváltoztatásához használja a „+” és „-” gombokat, pl.: „A 01” (lásd az alábbi táblázatban).
4. Nyomja meg a **Weight Selection** gombot a súly beállítására. Ez a lámpa villogni kezd.
5. Használja a „+” és „-” gombokat a súly beállítására.
6. Nyomja meg a **START** gombot. A sütő üzemel.

Az alábbi táblázat a Speciális P1 programhoz tartozó értékeket mutatja, látható a súlyhatár és a kiolvasztási valamint várakozási idő (ahhoz, hogy az ételmelegítés elérje az átlagos hőmérsékletét.)

Program	Ételmelegítés	Súly (g)	Idő (min)	Várakozási idő (min)
A 01	leves	200 – 1500	3 – 15	1 – 2
A 02	előfőzött ételek	200 – 1500	3 – 20	1 – 2
A 03	előfőzött ételek pl. gulyás	200 – 1500	3 – 18	1 – 2
A 04	zöldségfélék	200 – 1500	2 – 14	1 – 2

#### Fontos megjegyzés:

Mindig használjon a mikrohullámú sütőhöz megfelelő edényeket és mindig fedje le azokat, hogy a folyadékok ne folyhassanak ki.

Mindig keverje meg vagy rázza össze az ételeket többször a melegítés alkalmával, ha hangjelzés hallható és a kijelzőn a **turn** felirat villog.

Az ételek felmelegedési ideje nagyban függ azok kezdeti hőmérsékletétől. A hűtőszekrényből kivett ételek mindig lassabban melegsznek, mint a szobahőmérsékleten lévőek.

Ha a hőmérséklet nem megfelelő, legközelebbi választáson kisebb vagy nagyobb súlyt a következő ételmelegítés alkalmával.

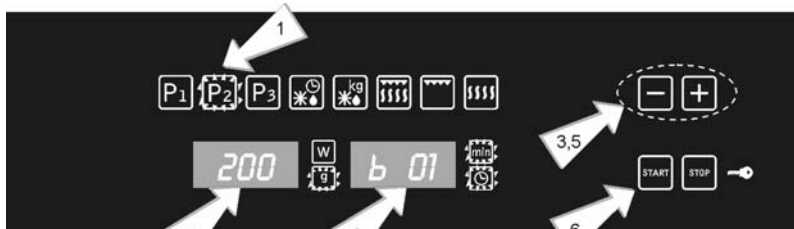
A melegítés után, keverje fel az ételt, vagy rázza meg az edényt, majd hagyja kis ideig állni, hogy az étel mindenhol egyenletes hőmérsékletű legyen.

**Figyelem!** Melegítés után az edények nagyon fel-forósodhatnak. Annak ellenére, hogy a mikrohullám az edényeket nem melegíti, de az ételek átadják a hőt az edénynek ezáltal az is felmelegszik.

## SPECIÁLIS FUNKCIÓK

### Speciális funkciók: P2 főzés

Használja ezt a funkciót különböző élelmiszerek elkészítésére.



1. Nyomja meg a **Special function 2** gombot. A kijelzőn ez a funkció világít.
2. Nyomja meg a **Food type** választó gombot az élelmiszer típusának beállításához. Az ehhez tartozó lámpa villogni kezd.
3. A beállítások megváltoztatásához használja a „+” és „-” gombokat, pl.: „B 01” (lásd az alábbi táblázatban).
4. Nyomja meg a **Weight Selection** gombot a súly beállítására. Ez a lámpa villogni kezd.
5. Használja a „+” és „-” gombokat a súly beállítására.
6. Nyomja meg a **START** gombot. A sütő üzemel.

Az alábbi táblázat a Speciális P2 programhoz tartozó értékeket mutatja, látható a súlyhatár és a kiolvasztási valamint várakozási idő (ahhoz, hogy az élelmiszer elérje az átlagos hőmérsékletét.)

Program	Élelmiszer	Súly (g)	Idő (min)
b 01	burgonya	200 – 1000	4 – 17
b 02	zöldségfélék	200 – 1000	4 – 15
b 03	rizs	200 – 500	13 – 20
b 04	hal	200 – 1000	4 – 13

#### Fontos megjegyzés:

Mindig használjon a mikrohullámú sütőhöz megfelelő edényeket és mindig fedje le azokat, hogy a folyadékok ne folyhassanak ki.

Mindig keverje meg vagy rázza össze az ételeket többször a melegítés alkalmával, ha hangjelzés hallható és a kijelzőn a *turn* felirat villog.

**Figyelem!** Melegítés után az edények nagyon fel-forrósodhatnak. annak ellenére, hogy a mikrohullám az edényeket nem melegíti, de az ételek átadják a hőt az edénynek ezáltal az is felmelegszik.

#### Előkészítési utasítások:

Halszeletek: Adjon hozzá 1-3 teáskanál vizet vagy citromlé.

Rizs: Adjon rizs mennyiségéhez 2x - 3x annyi vizet.

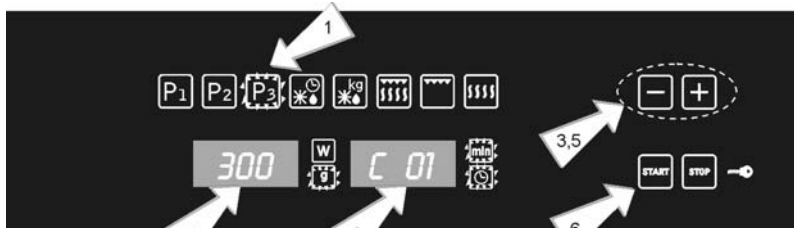
Hámozatlan burgonya: Használjon egyforma burgonyákat. Mossa meg azokat és kaparja meg a burkot. Ne adjon hozzá vizet.

Hámozott burgonya és friss zöldségek: Vágja fel azokat egyenlő darabokra. Adjon hozzá egy evőkanál vizet, minden 100 g zöldséghez, majd sózza meg.

## SPECIÁLIS FUNKCIÓK

### Speciális funkciók: P3 kiolvasztás és piritás

Használja ezt a funkciót kiolvasztásra és különböző élelmiszerek piritására.



1. Nyomja meg a **Special function 3** gombot. A kijelzőn ez a funkció világít.
2. Nyomja meg a **Food type** választó gombot az élelmiszer típusának beállításához. Az ehhez tartozó lámpa villogni kezd.
3. A beállítások megváltoztatásához használja a „+” és „-” gombokat, pl.: „C 01” (lásd az alábbi táblázatban).
4. Nyomja meg a **Weight Selection** gombot a súly beállítására. Ez a lámpa villogni kezd.
5. Használja a „+” és „-” gombokat a súly beállítására.
6. Nyomja meg a **START** gombot. A sütő üzemel.

Az alábbi táblázat a Speciális P3 programhoz tartozó értékeket mutatja, látható a súlyhatár és a kiolvasztási valamint várakozási idő (ahhoz, hogy az élelmiszer elérje az átlagos hőmérsékletét.)

Program	Élelmiszer	Súly (g)	Idő (min)
C 01	Pizza	300 – 550	8 – 12
C 02	mélyfagyasztott ételek	350 – 500	8 – 14
C 03	burgonya, fagyasztott ételek	200 – 450	10 – 12

#### Fontos megjegyzés:

Mindig használjon a mikrohullámú sütőhöz megfelelő edényeket és mindig fedje le azokat, hogy a folyadékok ne folyhassanak ki.

Mindig keverje meg vagy rázza össze az ételeket többször a melegítés alkalmával, ha hangjelzés hallható és a kijelzőn a *turn* felirat villog.

**Figyelem!** Melegítés után az edények nagyon fel-forrósodhatnak. Annak ellenére, hogy a mikrohullám az edényeket nem melegíti, de az ételek átadják a hőt az edénynek ezáltal az is felmelegszik.

#### Előkészítési utasítások:

Fagyasztott pizza: Használjon elősütött pizzát vagy pizza tekercset

Mélyfagyasztott ételek: Használjon lassagnet, cannelonit, felfűjtat. Fedje le ezeket.

Burgonyás ételek, fagyasztot - Chips, burgonya krokett és sült burgonya, melyek sütőben is készíthetők.

## A SÜTŐEDÉNY HASZNÁLATA

Normál esetben, ha pizzát és süteményeket sütünk a mikrohullámú sütőben a tészta lágy lehet. Ezt megelőzhetjük a sütőedény használatával. A sütőedény alja gyorsan magas hőmérsékletre melegszik, ezáltal a tészta ropogós és barna lesz.

A sütőedény használható még:bacon, tojás és kolbász...stb.készítésére.

### NAGYON FONTOS:

Mindig használjon edényfogó kesztyűt, a sütőedény nagyon forró lehet.

Soha ne helyezze a sütőedényt a sütőbe az üveg forgótányér nélkül.

Soha ne helyezzen olyan tárgyat a sütőedényre, amely nem hőálló (pl.: műanyag edények).

### Hogyan használjuk a sütőedényt:

1. Melegítsük elő az edényt, úgy, hogy válasszuk ki a Microwave és Grill funkciót 3-5 percre, 600 W teljesítményen.
2. A barnítás elősegítéséhez kenjük be az edényt olajjal egyenletesen.
3. Helyezzük a friss vagy fagyasztott ételt az edénybe. A fagyasztott pizzát például kiolvasztás nélkül is behelyezhetjük.
4. Helyezzük az edényt az üveg forgótányérra.
5. Válasszuk ki a Microwave és Grill funkciót és a sütési időt, az alábbiak szerint.

Élelmiszer	Súly (g)	Idő (min)	Várakozási idő	Javaslatok
Pizza	200	4 - 5	---	Ha a pizza vékony
	300	5 - 6	---	Ha a pizza magas növelje az időt
	400	7 - 8	---	1-2 perccel
Sütemények	200	3 - 4	2 - 3	A hőmérséklet kiegyenlítődik a várakozási idő alatt.
	300	5 - 6	2 - 3	
Hamburgerek	150-200	8 - 10	5 - 8	Fordítsa meg 2x
Chips	400	6 - 8	---	Fordítsa meg 1x

### Tisztítás:

A legjobb megoldás az edény tisztítására a forróvizés mosogatás mosószerrel, majd tiszta vizes öblítés. Ne használjon súrolókefét vagy kemény szivacsot, mert ezek megsérthetik a felületet.

### NAGYON FONTOS:

A sütőedény teflon bevonattal rendelkezik, ha nem használja megfelelően, az károsodhat.

Soha ne szeletelje az ételt az edényben. Szeletelés előtt mindig vegye ki az ételt.



### A sütési ciklus megszakítása

Bármikor megszakíthatja a műveletet a **Stop** gomb megnyomásával vagy az ajtó kinyitásával.

Minden esetben:

**A mikrohullámú folyamat azonnal leáll.**

A grill kikapcsol, de az **még mindig forró.**

**Égési sérülés veszélye!**

Az időzítő megáll és a **kijelzőn** a hátralévő működési idő látható.

Ha szeretné, elvégezheti az alábbiakat:

1. Fordítsa meg vagy keverje meg az ételeket, hogy azok egyenletesen megsüljenek.
2. Változtassa meg a paramétereket.
3. Törölje a műveletet a **Stop** gomb megnyomásával.

A művelet újraindításához zárja be az ajtót és nyomja meg a **Start** gombot.

### A paraméterek megváltoztatása

A paraméterek (idő, súly, teljesítmény) működés közben vagy a megszakítást követően is megváltoztathatók az alábbiak szerint:

1. Az idő megváltoztatása: Használja a „+” és „-” billentyűket az új idő megadására. Az új idő azonnal érvényes.
2. A teljesítmény megváltoztatása: Nyomja meg a Power Selection gombot. A kijelző villogni kezd. Változtassa meg az adatokat a „+” és „-” billentyűk használatával, majd nyomja meg újra a Power Selection gombot az aktiváláshoz.

### A sütési ciklus megszakítása

Ha meg akarja állítani a folyamatot nyomja meg a **Stop** gombot és tartsa nyomva 3 másodpercig.

Egy hangjelzés hallható és a **kijelzőn** megjelenik az idő.

### A sütési ciklus vége

Ha a sütés befejeződött 3 hangjelzés hallható és a kijelzőn az „**End**” felírat látható.

A hangjelzés 30 másodpercenként ismétlődik, egészen addig még az ajtót nem nyitja ki vagy nem nyomja meg a **Stop** gombot.

## KIOLVASZTÁS

Az alábbi táblázat különböző kiolvasztási és várakozási időket tartalmaz (ahhoz, hogy az élelmiszerek elérjék a kívánt hőmérsékletet) különböző típusokra és súlyokra javaslatokkal.

Élelmiszer	Súly (g)	Kiolvasztási idő (min)	állás idő (min)	Javaslat
Húsok, borjú, marha, sertés	100	2-3	5-10	Fordítsa egyszer
	200	4-5	5-10	Fordítsa egyszer
	500	10-12	10-15	Fordítsa kétszer
	1000	21-23	20-30	Fordítsa kétszer
	1500	32-34	20-30	Fordítsa kétszer
	2000	43-45	25-35	Fordítsa háromszor
Gulyás	500	8-10	10-15	Fordítsa kétszer
	1000	17-19	20-30	Fordítsa háromszor
Darált hús	100	2-4	10-15	Fordítsa egyszer
	500	10-14	20-30	Fordítsa kétszer
Kolbász	200	4-6	10-15	Fordítsa egyszer
	500	9-12	15-20	Fordítsa kétszer
Poultry (portions)	250	5-6	5-10	Fordítsa egyszer
Csirke	1000	20-24	20-30	Fordítsa kétszer
Pouarde	2500	38-42	25-35	Fordítsa háromszor
Filézett hal	200	4-5	5-10	Fordítsa egyszer
Pisztráng	250	5-6	5-10	Fordítsa egyszer
Rákok	100	2-3	5-10	Fordítsa egyszer
	500	8-11	10-20	Fordítsa kétszer
Gyümölcsök,	200	4-5	5-10	Fordítsa egyszer
	300	8-9	5-10	Fordítsa egyszer
	500	11-14	10-20	Fordítsa kétszer
Kenyér	200	4-5	5-10	Fordítsa egyszer
	500	10-12	10-15	Fordítsa egyszer
	800	15-17	10-20	Fordítsa kétszer
Vaj	250	8-10	10-15	
Krémsajt	250	6-8	10-15	
Krémek	250	7-8	10-15	

### Általános utasítások a kiolvasztáshoz.

1. A kiolvasztáshoz csak mikrohullámhoz megfelelő edényt használjon. (porcelán, üveg, alkalmas műanyag)
2. A kiolvasztási funkció súly szerinti táblázatban az értékek a nyers élelmiszerekre vonatkoznak.
3. A kiolvasztási idő függ az étel mennyiségétől és vastagságától. A fagyasztott élelmiszerek kiolvasztásához használjon mindig edényt.
4. Helyezze az ételt a legmegfelelőbb módon sütő belsejébe. A halak vastagabb részeit vagy a csirkecombokat mindig kifelé kell fordítani. Az ételek érzékenyebb részeit védheti alufóliával. Fontos: Az alumínium fólia ne érintkezzen a sütő belső falával, mert ez elektromos szikrát okozhat.
5. A vastagabb ételeket többször meg kell fordítani.
6. Helyezze a fagyasztott élelmiszereket egyenletesen és vékony szeletekben a sütőbe, így a kiolvasztási folyamat gyorsabb mint a vastagabb szeleteknél.
7. Zsíros ételeket, mint vaj, krémsajt és krémek nem kell teljesen kiolvasztani. Ha ezek szoba-hőmérsékletre kerülnek, rövid időn belül tálalhatók. A gyorsfagyasztott krémekben ha apró jégdarabokat talál, ezeket össze kell keverni tálalás előtt.
8. Szárnyasokat helyezzen egy lefordított tányérra, hogy a húslé könnyebben lefolyhasson.
9. A kenyeret helyezze szalvétába, hogy ne száradjon ki túlságosan.
10. Mindig fordítsa meg az ételleket, ha hangjelzés hallható és a kijelzőn a turn felirat látható.
11. Távolítsa el a fagyasztott élelmiszereket a csomagolásból és ne feledje eltávolítani a fém maradványokat. Azoknál a fagyasztott ételeknél, melyek olyan edényben vannak, amelyek főzésre és sütésre is alkalmasak, csak távolítsa el a fedelet. Minden más esetben a mikrohullámra alkalmas edényben kell az ételt elhelyezni.
12. A kiolvasztási folyamat alatt képződő folyadékot, különösen szárnyasoknál mindig ki kell önteni. A folyadék ne érintkezzen más élelmiszerekkel.
13. Ne feledje, hogy a kiolvasztás után várakozási időre van szükség, még az ételek teljesen kiolvadnak.

## SÜTÉS A MIKROHULLÁMÚ SÜTŐBEN

**Figyelem! Olvassa el ezt a részt „Microwave Safety” mielőtt a mikrohullámú sütőt használja.**

Kövesse ezeket az utasításokat a mikrohullámú sütő használata közben:

Mielőtt héjas ételeket sűt vagy melegít, (Pl.: alma, paradicsom, burgonya, kolbász) szűrja meg azokat, hogy ne repedjenek szét. Szeletelje fel az ételeket elkészítés előtt.

Mielőtt az edényeket használja, ellenőrizze, hogy azok megfelelnek a mikrohullámú sütőben való használatra. (lásd az edények használata c. fejezetben)

Ha kevés nedvesség tartalmú élelmiszert készít (pl.: **fagyasztott kenyér**, popcorn...stb.) a kiszáradás nagyon gyors. Az étel így könnyen megégphet. A sütő és az edények károsodhatnak. Így mindig csak a szükséges időt állítsa be és figyelje folyamatosan a sűtést.

A sütőben nem lehetséges nagy mennyiségű olajban való sűtés.

Távolítsa el a félkész ételeket azok dobozaiból, ezek nem minden esetben hőállóak. Kövesse a gyártók utasításait.

**Ha egyszerre több edényt helyez el**, például csészéket, helyezze el egyenletesen a forgótányéron.

Ne zárja le a műanyag zacskókat fém kapcsokkal. Nyissa ki többször a zacskót, hogy a gőz könnyedén eltávozhasson.

Ha sűt vagy melegít, ellenőrizze, hogy az élelmiszer legalább **70 °C-hőmérsékletet** érjen el.

A sűtési folyamat alatt a sűtőajtón gőz keletkezhet, mely bepárasodhat. Ez normális folyamat, különösen ha a szobahőmérséklet alacsonyabb. Ez nem befolyásolja a sűtő biztonságos működését. A sűtés befejezése után törölje le az így képződött kondenzvizet.

Ha folyadékokat melegít, használjon **nagy, nyitott edényeket** így a gőz könnyebben távozhat.

Készítse el az ételeket az utasításoknak megfelelően és mindig ügyeljen a sűtési időre és a teljesítményekre amelyek a táblázatban találhatók.

Jegyezze meg, hogy az itt feltüntetett adatok tájékoztató jellegűek és módosulhatnak a kezdeti hőmérséklet, víztartalom és az étel jellegének megfelelően. Ezért javasolt az idő és a teljesítmény beállítása a szituációnak megfelelően. Az étel pontos minőségének és jellegének megfelelően rövidebb-hosszabb időre vagy kisebb-nagyobb teljesítményre lehet szükség.

### Sűtés mikrohullámmal...

1. Minnél nagyobb az étel mennyisége, annál hosszabb a sűtési idő. Jegyezze meg:

Dupla mennyiség >> dupla idő  
Fele mennyiség >> fele annyi idő

2. Alacsonyabb hőmérséklet, hosszabb sűtési idő.

3. Ha az ételek több folyadékot tartalmaznak, gyorsabban felmelegszenek.

4. A sűtés egyenletesebb, ha az ételek is egyenletesen vannak elhelyezve a forgótányéron. A különböző helyeken kívül vagy belül elhelyezett ételek különböző hőmérsékleten melegszenek, így egy időben többféle ételt is készíthet.

5. A sűtőajtó bármikor nyitható. Ebben az esetben a sűtő automatikusan kikapcsol. Csak akkor kapcsol be újra, ha az ajtót bezárja.

6. Ha lefedi az ételeket, azok gyorsabban melegszenek és jobban megőrzik tulajdonságaikat. A fedélnek alkalmasnak kell lennie mikrohullámú használatra és szükség van egy kis nyílásra a gőz elvezetéséhez.

## SÜTÉS A MIKROHULLÁMÚ SÜTŐBEN

### Táblázat és javaslatok - Zöldségek főzése

Élelmiszer	Mennyiség (g)	Folyadék hozzáadás	Teljesítmény (Watt)	Idő (min.)	állás idő (min.)	Javaslat
Kelvirág	500	100ml	800	9-11	2-3	szeletelje fel
Brokkoli	300	50ml	800	6-8	2-3	fedje le
Gomba	250	25ml	800	6-8	2-3	
Borsó és répa	300	100ml	800	7-9	2-3	darabolja fel és hagyja letakarva
Fagyasztott répa	250	25ml	800	8-10	2-3	
Burgonya	250	25ml	800	5-7	2-3	darabolja fel egyforma darabokra és hagyja letakarva
Paprika	250	25ml	800	5-7	2-3	darabolja fel és hagyja letakarva
Leek	250	50ml	800	5-7	2-3	
Fagyasztott karfiol sprouts	300	50ml	800	6-8	2-3	hagyja lefedve
Savanyú káposzta	250	25ml	800	8-10	2-3	hagyja lefedve

### Táblázat és javaslatok - Halak főzése

Élelmiszer	Mennyiség (g)	Teljesítmény (Watt)	Teljesítmény fokozat	Idő (min.)	állás idő (min.)	Javaslat
Hal filé	500	600	10-12	3	3	Főzze letakarva, fordítsa meg a főzési idő felénél.
Egész hal	800	800 400	2-3 7-9	2-3	2-3	Főzze letakarva, fordítsa meg a főzési idő felénél. Takarja le a hal apróbb részeit is

## A GRILL HASZNÁLATA

A legjobb eredmény elérése érdekében, használja a grill rostélyt, melyet a sütőhöz kapott.

**Helyezze el úgy a rostélyt, hogy az ne érintkezzen a sütő belsejének fém részeivel, mert az elektromos kisülést okozhat, amely károsíthatja a sütőt.**

### FONTOS PONTOK:

1. A grill első használatakor füst és kellemetlen szag keletkezhet, mely a gyártás során alkalmazott kenőanyagok miatt alakulhat ki.
2. A sütőajtó túlságosan felmelegedhet a grill használatakor. **Tartsa távol a gyermekeket.**
3. A grill használatakor a fűtőelemek és a grill rostély nagyon felforrósodik. Használjon edényfogó kesztyűt.
4. Ha a grill túl sok idejig van használatban, a fűtőelemek időszakosan lekapcsolhatnak a biztonsági termosztátnak köszönhetően.
5. Fontos! Ha grillez vagy süt bármilyen edényben, azt ellenőrizni kell, hogy megfelelő-e mikrohullámú használatra (lásd az edények használata c. fejezetben)!
6. A grillezés alatt a zsír kicsapódhat a fűtőszálakra mely itt elég. Ez normális folyamat, nem jelent semmilyen működési hibát.
7. A sütés befejezése után tisztítsa meg a belső részeket és a kiegészítőket.

## A GRILL HASZNÁLATA

### Táblázat és javaslatok - Grillezés mikrohullám nélkül

Élelmiszer	Mennyiség (g)	Idő (min.)	Javaslat
<b>Hal</b>			
Sügér	800	18-24	Locsolgassa vajjal, majd a főzési idő felénél fordítsa meg és locsolja saját levélvel.
Szardínia	6-8 fish.	15-20	
<b>Hús</b>			
Kolbász	6-8 units	22-26	Szúrkálja meg és az idő felénél fordítsa meg.
Fagyasztott hamburger	3 units	18-20	Fordítsa meg 2x vagy 3x
Spare rib (approx. 3 cm thick)	400	25-30	A főzési idő felénél fordítsa meg
<b>Egyéb</b>			
Pírtós kenyér	4 units	1½-3	Ügyeljen a pírításra. fordítsa meg.
Meleg szendvics	2 units	5-10	Ügyeljen a pírításra.

Melegítse elő a grillt 2 percig. Használja a grill rostélyt. Helyezze a rácsot egy tálra, ahova a zsír és a víz lecepeghet. Az itt feltüntetett idő tájékoztató jellegű és módosulhat az étel jellegének és mennyiségének függvényében. A hal és húsételek kitűnőek, ha előtte bepácolja azokat, zöldfűszerek és növényi olajok használatával. Csak a grillezés után sózza ezeket.

A kolbászok nem repednek szét, ha előtte felszúrja azokat.

A grillezési idő felénél ellenőrizze a folyamatot és szükség esetén fordítsa meg az ételeket vagy használjon olajat.

A grill kimondottan vékonyabb szelet húsok és halak elkészítésére alkalmas. A vékonyabb szeleteket elegendő egyszer megfordítani, még a vastagabbakat többször is szükséges. A halakat mindig a két végén a fejénél és a farkánál fogja meg és így helyezze a rácsra.

## A GRILL HASZNÁLATA

### Táblázat és Javaslatok – Microwave + Grill

A microwave + grill funkció ideális az ételek gyors sütésére és barnítására. Továbbá grillezhet és süthet sajttal borított ételeket is.

A microwave + grill együttesen üzemel.  
A microwave süt és a grill közben pirít.

Élelmiszer	Mennyiség (g)	Edény	Teljesítmény (Watt)	Idő (min.)	Várakozási idő (min.)
Sajtos	500	alacsony	400	12-17	3-5
Sajtos burgonya	800	alacsony	600	20-22	3-5
Lasagne	kb. 800	alacsony	600	15-20	3-5
Grillezett krémsajt	kb. 500	alacsony	400	18-20	3-5
2 friss csirkecomb (grillezett)	200 / db	alacsony	400	10-15	3-5
Csirke	kb. 1000	alacsony széles	400	35-40	3-5
Sajtos hagyma leves	2 x 200 g csésze	leveses tál	400	2-4	3-5

Ha grillez vagy süt bármilyen edényben, azt ellenőrizni kell, hogy megfelelő-e mikrohullámú használatra. Csak megfelelő edényeket használjon.

A használt edénynek mikrohullámú és grill használatra is megfelelőnek kell lennie, ellenőrizze az edények használata c. fejezetben!

Jegyezze meg, hogy a megadott értékek módosulhatnak a kezdeti hőmérséklet és az étel nedvesség-tartalmának függvényében.

Ha az étel nem barnult meg megfelelően, helyezze vissza a grillre még 5 - 10 percre.

Kérjük, vegye figyelembe a várakozási időt és ne feledje megfordítani a hússzeleteket.

Ha nincs másként jelölve, használja a forgótányért.

Az itt megadott értékek hideg sütőre vonatkoznak (nem szükséges előmelegíteni a sütőt.).



## MILYEN EDÉNYEKET HASZNÁLJUNK?

### Mikrohullámú funkció

Ennél a funkciónál jegyezze meg, hogy az mikrohullám a fém felületekről visszaverődik. Üveg, porcelán, műanyag és papír átengedik a mikrohullámokat.

Ennek értelmében **fém edények és fém alkatrész-szel vagy dekorációval rendelkező dobozok nem használhatók a mikrohullámú sütőben.** Üveg és agyagedények **fém tartalommal** (ólomkristály) nem használhatók a mikrohullámú sütőben.

Az **ideális** edények erre a célra, üveg, ipari porcelán vagy agyag, hőálló műanyag edények. Nagyon vékony üveg vagy porcelán, csak rövid ideig használható melegítésre.

A forró étel átadja a hőt az edénynek, mely átmelegedhet. Mindig használjon edényfogó kesztyűt.

### Hogyan próbáljuk ki az edényeket.

Helyezze be a használni kívánt edényt 20 másodpercre maximum teljesítményen. Ha ez idő elteltével az edény hideg vagy langyos, akkor használható. Ha ez túlságosan meleg vagy elektromos szikrák keletkeznek, akkor ez nem alkalmas.

### Grill funkció

Ennél a funkciónál az edényeknek hőállóknak kell lenniük legalább 300 C-ig. Műanyag edények nem alkalmasak erre a funkcióra.

### Mikrohullám + grill funkció

Ennél a funkciónál az edényeknek mindkét funkcióra alkalmasnak kell lenniük.

### Alumínium dobozok és fólia

Előfőzött ételek alumínium dobozban vagy alumínium fóliában behelyezhetők a mikrohullámú sütőbe ha a következő feltételeknek megfelelnek:

Mindig vegye figyelembe a gyártó utasításait a csomagolásokon.

Az alumínium dobozok nem lehetnek magasabbak mint 3 cm és nem érintkezhetnek a sütőfalakkal (**minimum távolság 3 cm**). Minden alumínium fedelet el kell távolítani.

Helyezze az alumínium dobozt a forgótányér közé-  
pére. Ha használja a grill rostélyt helyezzen arra egy porcelán tálat. Soha ne helyezze a dobozt közvetlenül a grill rácsra.

Amelegítési időhosszabb, mert a mikrohullámú energia csak felülről tud behatolni. Ha bármilyen probléma lenne, a legjobb, ha mikrohullámhoz alkalmas edényeket használ.

Az alumínium fólia használható a mikrohullámok visszaverésére kiolvasztás közben. Szármagok, darált hús letakarható ezzel, elkerülve, hogy azok szélei megsüljenek.

**Fontos:** Az alumínium fólia nem érintkezhet a sütőfalakkal, mert ezek elektromos szikrát okozhatnak.

### Fedelek:

Javasoljuk, hogy üveg vagy műanyag fedeleket használjon.

1. Ezek megakadályozzák a gőzpárolgást (különösen hosszú időtartam esetén)
2. A sütési idő rövidebb lesz
3. Az étel nem szárad ki
4. Az ételek aromája megmarad.

A fedélnek nyílást kell tartalmaznia, hogy ne keletkezzen nyomás. A műanyag fedeleket is nyitva kell hagyni. A bébiételek és cumisüvegek kizárólag azok fedele nélkül melegíthetők, mert különben kifuthatnak.

## MILYEN EDÉNYEKET HASZNÁLJUNK?

Az edények használata

Az alábbi táblázat megmutatja, hogy melyik funkcióra milyen edényt használjunk.

Üzem mód Az edény jellege	Microwave		Grill	Microwave + Grill
	Kiolvasztás / sütés	Sütés		
Üveg és porcelán 1) Háztartási, nem láng álló mosogatógépben mosható	igen	igen	nem	nem
Üveges porcelán Hőálló üveg és porcelán	igen	igen	igen	igen
Porcelán, kötél 2) üveges vagy nem dekoráció nélkül	igen	igen	nem	nem
Agyagedény 2) Üvegezett	igen	igen	nem	nem
Nem üvegezett	nem	nem	nem	nem
Műanyag edény 2) Hőálló 100°C-ig	igen	nem	nem	nem
Hőálló 250°C-ig	igen	igen	nem	nem
Műanyag fólia 3) Műanyag étel fólia	nem	nem	nem	nem
Cellophane	nem	nem	nem	nem
Papír, karton 4)	igen	nem	nem	nem
Fém Alumínium fólia	igen	nem	igen	nem
Alumínium csomagolás 5)	nem	igen	igen	igen
Kiegészítő (grill rostély)	nem	nem	igen	igen

1. Arany és ezüst szegélyezés nélkül, nem ólomkristály.

2. Kövesse a gyártó utasításait!

3. Ne használjon fém kapcsokat a zacskók lezárására. Hagyjon nyílást a zacskón. A fóliát csak az ételek lefedésére használja.

4. Ne használjon papírtálcát.

5. Csak vékony alumínium edényeket használjon fedél nélkül. Az alumínium nem jön kontaktusba a visszaverő sütőfalakkal.

## TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

Tisztítás és karbantartás normál körülmények között is szükséges.

**Figyelem!** Tisztítsa a sütőt folyamatosan, távolítsa el minden ételmaradékot. Ha nem tartja tisztán a sütőt, a belső tér elszennyeződik, **csökkenti a sütő élettartamát és veszélyes helyzetek kialakulásához vezethet.**

**Figyelem!** A tisztítást csak a sütő kikapcsolása után végezze. Húzza ki a dugót az elektromos hálózatról vagy kapcsolja le a főkapcsolót.

**Ne használjon maró hatású tisztítószeret és súrolószeret, amelyek megkarcolhatják a sütő felületét. Ne használjon éles, érdes eszközöket.**

**Ne használjon magas nyomású vagy gőztisztító berendezéseket.**

### Előlap

Normál esetben csak egy nedves törölkendőre van szükség. Ha az előlap túlságosan szennyezett adjon néhány csepp mosogatószeret a vízhez. Ezután törölje szárazra a felületet.

Az **alumínium fronttal rendelkező sütőknél** használjon üvegtisztítót és puha törölkendőt, amely nem karcos. Törölje oldalirányba úgy, hogy nem nyomja rá túlságosan a kendőt.

Azonnal távolítsa el a citromlevet, zsírt vagy tojás maradékokat. Ezek korrodálhatják a felületet.

Ne hagyja, hogy víz kerüljön a sütő belső terébe.

### Belső tér (sütő)

Minden használat után, tisztítsa meg a belső felületet enyhén nedves törölkendővel, ez a legegyszerűbb módja a cseppek és foltok eltávolításának, amelyet az élelmiszerek okoznak.

A komolyabb szennyeződések eltávolítására ne használjon agresszív tisztítószeret. **Ne használjon sütőtisztító sparyt vagy más hasonló maró hatású tisztító-szereket.**

**Mindig gondosan tisztítsa meg a sütőajtót kívül belül, hogy az megfelelően záródjon.**

Ügyeljen arra, hogy ne kerüljön víz a mikrohullámú sütő szellőző ventilátorába.

Időnként vegye ki a forgótányért és a tartozékait és tisztítsa meg a belső falakat és a fűtőelemeket.

**Ne kapcsolja be a sütőt a forgótányér és annak tartozékai nélkül.**

Ha a belső falak túlságosan szennyezettek, rakjon be egy pohár vizet 2 vagy 3 percre maximum teljesítményen. A párolgó gőz egyszerűbbé és könnyebbé teszi a belső falak tisztítását egy puha törölkendővel.

Nemkívánt szagok (pl. halsütés után) könnyedén eltávolíthatók. Adjon néhány csepp citromlevet egy csésze vízbe. Helyezzen egy kávéskanalat a csészébe, hogy az ne forrjon fel. Melegítse a vizet 2-3 percig maximum teljesítményen.

## TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

### Mennyezet (sütő)

Ha a sütő mennyezete szennyezett a grill fűtőelem lehajtható a könnyebb tisztítás érdekében.

**Az égési sérülések elkerülése érdekében, mindig várja meg még a fűtőelem lehűl, mielőtt hozzákezd a tisztításhoz.** Járjon el az alábbiak szerint:

1. Forgassa el a tartozékot 90° (1)
2. Engedje le óvatosan (2) **Ne hajtsa le túl erősen, mert megsérülhet.**
3. A tisztítás után hajtsa vissza a grill fűtőelemet (2) és végezze el a műveletet visszafelé.

**A mica fedelet (3) a felső részen mindig tisztán kell tartani.** Minden szennyeződés ezen a területen károsodást okozhat.

**Ne használjon agresszív tisztítószereket és éles tárgyakat.**

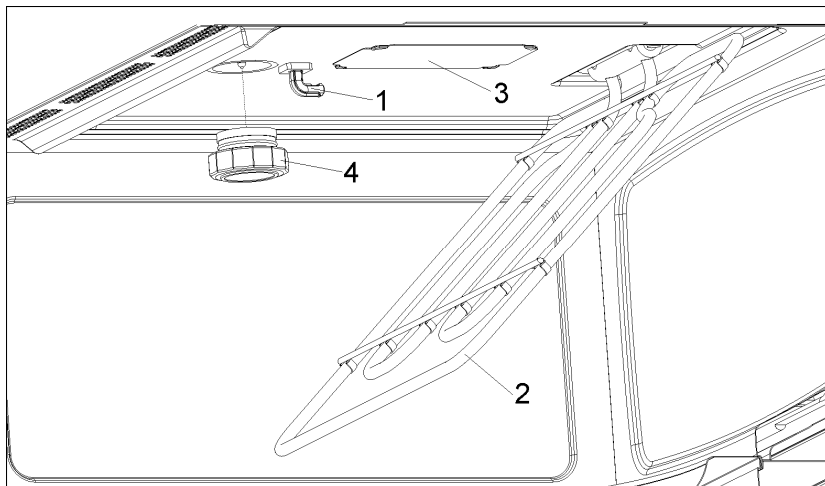
**A veszélyek megelőzése érdekében ne távolítsa el a mica fedelet.**

Az égő fedél (4) a sütő felső részén található és könnyen eltávolítható a tisztításhoz. Ehhez csak le kell csavarni és vízben egyszerűen elmosni.

### Kiegészítők

Tisztítsa meg a kiegészítőket minden használat után. Ha azok túl piszkosak használjon szivacsot vagy kefért és mosogatószeret. A kiegészítők mosogatógépben is moshatók.

Ügyeljen arra, hogy a forgótányér és a kiegészítői mindig tiszták legyenek. Ne kapcsolja be a sütőt még a forgótányér és azok tartozékai nincsenek megfelelően a helyükön.



## MIT TEGYÜNK HA A SÜTŐ NEM MŰKÖDIK?

**FIGYELEM!** Minden javítás kizárólag szakképzett szakember által végezhető. A nem hozzáértő személy által végzett javítás veszélyes.

Az alábbi problémék esetén nem kell azonnal a szervizhez fordulnia:

**A kijelző nem világít:** Ellenőrizze:

- Az idő kijelzés lehet, hogy ki van kapcsolva (lásd az alap beállítások c. fejezetben)

**Nem történik semmi ha megnyomja a gombot.**

Ellenőrizze:

- A biztonsági lezárás aktív (lásd az alap beállítások c. fejezetben)

**A sütő nem üzemel.** Ellenőrizze:

- A dugó megfelelően csatlakoztatva van.
- A sütő be van kapcsolva.
- Az ajtó megfelelően zárva van. Az ajtó zárásakor kattánás hallható.
- Nincs semmilyen idegen tárgy az ajtó és a sütőfal között.

**Működés közben erős zaj hallható.**Ellenőrizze:

- Nincs e belül elektromos szikra, esetleg fém tárgy a sütőben (lásd edények használata).
- Az edény nem érintkezik-e a sütőfalakkal.
- Nem maradt-e evőeszköz vagy hasonló eszköz a sütőben.

**Az étel nem melegszik vagy nagyon lassan melegszik fel.** Ellenőrizze:

- Nem használ-e fém edényt?
- Biztosan jó teljesítmény fokozatot és megfelelő időzítést választott.
- A behelyezett étel nem nagyobb mennyiségű vagy hidegebb az átlagosan megszokottnál.

**Az étel túl forró vagy megég:** Ellenőrizze:

- Megfelelő teljesítményt és időzítést választott.

**A befejezést követően zaj hallható!** Ez nem hiba.

A hűtőventilátorok még működhetnek egy ideig. Ha a hőmérséklet megfelelően lehűlt, a ventilátorok automatikusan kikapcsolnak.

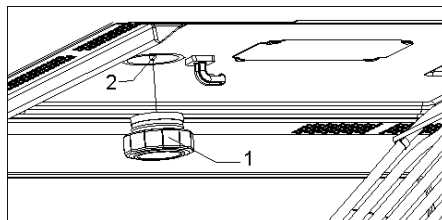
**A sütő bekapcsol, de a belső világítás nem üzemel.**

Ha minden más megfelelően üzemel, valószínűleg csak az izzó égett ki. Használhatja a sütőt.

### Az izzó cseréje

Az izzó cseréjéhez kövesse az alábbi lépéseket:

- Kapcsolja ki a sütőt. Húzza ki a dugót az elektromos hálózathoz vagy kapcsolja le a főkapcsolót.
- Csavarja le az égő fedelét. (1)
- Távolítsa el a halogén izzót (2) **Figyelem! Az izzó nagyon forró lehet.**
- Helyezzen be egy új 12V / 10W teljesítményű izzót. **Figyelem! Ne érintse az izzót közvetlen, mert ez károsíthatja azt. Kövesse az izzó gyártójának utasításait.**
- Csavarja vissza az izzó burkolatát. (1)
- Csatlakoztassa újra a sütőt az elektromos hálózatra.



## MŰSZAKI ADATOK

### A funkciók leírása

Jelölés	Funkció	Mikrohullám Teljesítmény	Élelmiszer
	Microhullám	200 W	lassú kiolvasztás, melegentartás
		400 W	sütés alacsony hővel, rizs készítése gyors kiolvasztás
		600 W	vaj olvasztása fedő alatt baby étel melegítése
		800 W	Zöldségek és ételek párolása Sütés és melegítés óvatosan Kisadag ételek sütése és melegítése Melegítés
		1000 W	Sütés és gyorsmelegítés, folyadékok és készételek
	Microhullám + Grill	200 W	Pirítás
		400 W	Szárnyasok és húsok grillezése
		600 W	Sütemények és sajtos ételek sütése
	Grill		Grillezés

### Specifikációk:

- AC feszültség..... lásd az adat táblán
- Teljesítmény..... 3300 W
- Grill teljesítmény..... 1500 W
- Microhullám kimeneti teljesítmény..... 1000 W
- Microhullám frekvencia..... 2450 MHz
- Külső méretek (SZxMxMé) ..... 595 × 455 × 520 mm
- Belső méretek (SZxMxMé) ..... 420 × 210 × 390 mm
- Sütő űrtartalom..... 32 l
- Súly..... 32 kg