

Thinking of you
Electrolux

Használati útmutató

Mikrohullámú sütő
EMS26405



**Önre gondoltunk, amikor
megalkottuk ezt a terméket**

Üdvözöljük az Electrolux világában!

Köszönjük, hogy egy első osztályú Electrolux terméket választott. Az Electrolux cég célja az, hogy olyan minőségi termékek széles választékát kínálja, amelyek kényelmesebbé teszik az életét.

Kérjük, hogy szánjon pár percet a Használati útmutató elolvasására, hogy az új készülék minden előnyét ki tudja használni.

Biztosak vagyunk abban, hogy ennek a készüléknek a segítségével a jövőben valamivel könnyebb lesz az élete.

Ehhez kívánunk sok sikert.

Tartalomjegyzék

Fontos biztonsági tudnivalók	4
A készülék bemutatása	7
Az első használat előtt	10
Mikrohullámú főzés	15
Programtáblázatok	20
Receptek az automata főzéshez	23
Tisztítás és ápolás	33
Mit kell tenni, ha ...	34
Műszaki jellemzők	35
Beépítés	36
Vevőszolgálat	38



Fontos biztonsági tudnivalók: Olvassa el figyelmesen és tartsa mindig elérhető helyen az útmutatót

A tűzveszély elkerüléséhez

A mikrohullámú sütőt működés közben nem szabad őrizetlenül hagyni.

A túl magas teljesítményszint, vagy a túl hosszú sütési idő túlhevítheti az ételt és tüzet okozhat.

Az elektromos vezetéknek könnyen hozzáférhető helyen kell lennie, hogy vészhelyzet esetén könnyen áramtalanítani lehessen a készüléket.

A váltakozó áramú áramellátásnak 230 V-nak és 50 Hz-nek kell lennie, minimum 16 A-es biztosítékkal, vagy minimum 16 A-es megszakítóval.

Ne tárolja, vagy ne használja a készüléket a szabadban.

Ha az éppen melegített étel füstölni kezd, akkor SOHA NE NYISSA KI AZ AJTÓT. Kapcsolja ki a készüléket, húzza ki a csatlakozó dugót a konnektorból és várja meg, amíg az étel már nem füstöl. Ha kinyitja az ajtót, amíg az étel füstöl, akkor ezzel könnyen tüzet okozhat.

Csak mikrohullámú sütőben használható ételtartó dobozokat és edényeket használjon.

Ne hagyja őrizetlenül a készüléket, amikor eldobható műanyag-, papír-, vagy más gyúlékony anyagból készült ételtartót használ benne.

Használat után tisztítsa meg a belső sugárterelőt, a sütőteret, a forgótányért és a csúszógyűrűt. Ezeknek mindig száraznak és zsírmentesnek kell lenniük. A lerakódott zsír túlhevülhet és ezért füstölni kezdhet, vagy tüzet okozhat.

Ne tegyen gyúlékony anyagot a készülék, vagy a szellőzőnyílások közelébe. Ne zárja el a szellőzőnyílásokat.

Távolítson el minden fémes plombát, fémszálat, stb. az ételekről és a csomagolásokról. A fémes felületen való kisülés tüzet okozhat.

Ne használja a mikrohullámú sütőt arra, hogy az olajban való sütéshez itt melegítse fel az olajat. A hőmérsékletet nem lehet szabályozni és az olaj könnyen meggyulladhat.

Pattogatott kukorica készítéséhez csak speciálisan a mikrohullámú sütőben használható pattogatott kukorica-készítőt használjon.

A sütőtérben ne tároljon ételeket, vagy egyéb más eszközöket.

Miután elindította a sütőt célszerű újra ellenőrizni a beállításokat, hogy megbizonyosodjon arról, hogy a sütőt a kívánt üzemmódban használja-e.

Nézze meg az erre vonatkozó tanácsokat a Használati útmutatóban.

A sérülések elkerüléséhez



Figyelmeztetések:

Ne használja a készüléket, ha megsérült, vagy hibásan működik. Használat előtt ellenőrizze a következőket:

- Győződjön meg arról, hogy rendesen záródik-e az ajtó, és nem görbült-e el, vagy nem lóg-e.
- Ellenőrizze, hogy nem törtek-e el az ajtózsarnérok és az ajtóbiztosító zárok, vagy nem lazultak-e meg.
- Győződjön meg arról, hogy nincsenek-e sérülések az ajtó tömítés és a tömítések felső felületén.
- Győződjön meg arról, hogy nincs-e horpadás, vagy más sérülés a sütőtérben és az ajtónál.
- Győződjön meg arról, hogy az elektromos vezeték és dugasz nincs-e megsérülve.

Soha ne próbálkozzon a mikrohullámú készülék javításával, vagy átalakításával. Életveszélyes lehet, ha nem hozzáértő szakember végzi az olyan javításokat, amihez le kell venni a mikrohullámú energiától védő burkolatot.

Ne működtesse a készüléket nyitott ajtóval, és ne változtassa meg az ajtó biztonsági zárszerkezetét.

Ne működtesse a készüléket, ha idegen tárgy van az ajtószigetelés és a záródó felület között.

Ne engedje meg, hogy zsír, olaj, vagy más idegen anyagok rakódjanak le az ajtószigetelésen és a mellette levő részeken. Kövesse a „Tisztítás és ápolás” című részben leírtakat. Ha a készüléket nem tartják tisztán, akkor ez a felső felületek elhasználódásához vezethet, ami viszont hátrányosan befolyásolja a készülék élettartamát. A szennyezett készülék kihatással van a készülék biztonságára is.

A SZÍVRITMUS-SZABÁLYZÓVAL élő személyek kérdezzék meg orvosukat, vagy a szívritmus-szabályzó gyártóját, hogy milyen óvintézkedéseket kell tenniük a mikrohullámú készülékek használata közben.

Az áramütés kockázatának az elkerüléséhez



Semmilyen körülmények között se távolítsa el a készülék külső burkolatát.

Sose öntsön be folyadékot, vagy ne tegyen be semmilyen tárgyat az ajtózár nyílásába, vagy a szellőzőnyílásokba. Ha mégis nagyobb mennyiségű folyadék ömlene be a nyílásokba, akkor azonnal kapcsolja ki a készüléket, húzza ki a csatlakozó dugót a konnektorból, majd forduljon az Electrolux Vevőszolgálathoz, vagy a kijelölt szervizhez.

Az elektromos vezetékét, illetve a dugót ne mártsa bele vízbe, vagy más folyadékba. Ne hagyja, hogy az elektromos vezeték forró, vagy éles felületek felett legyen, mint például a készülék fenti hátsó részén levő szellőzőnyílás.

Soha ne próbálja meg a sütő lámpáját saját maga kicserélni. Ha a sütő lámpája kiégett, akkor forduljon elektromos szakemberhez, vagy az Electrolux Vevőszolgálathoz, vagy a szervizhez.

Ha a készülék elektromos vezetéke megromlásodik, akkor azt speciális vezetékkel kell kicserélni. A cserét csak az Electrolux Vevőszolgálat, vagy szerviz szakembere végezheti el.

A robbanások és a hirtelen források elkerüléséhez



FIGYELMEZTÉS: Folyékony ételeket nem szabad lezárt edényekben melegíteni, mert ezek könnyen felrobbanhatnak.

A készülékben sose ne használjon lezárt tárolóedényeket. A zárat és a tetőket távolítsa el. A lezárt tárolóedény a nyomás növekedése miatt még akkor is felrobbanhat, ha a készüléket már kikapcsolta.

Legyen óvatos, amikor folyadékot melegít. Használjon széles szájú tárolóedényt, hogy a buborékok szabadon távozhassanak.

A folyadékok mikrohullámmal történő melegítése késleltetett forrást eredményezhet, ezért vigyázni kell akkor, amikor az itallal telt pohárhoz, vagy edényhez nyúl.

A hirtelen felforrások és a leforrázás elkerüléséhez

1. A folyadékot a forralás/melegítés előtt keverje fel.
2. A melegítés alatt ajánlatos egy üvegrudat, vagy egy hasonló eszközt tartani az edényben (pohárban).
3. A felmelegítés után hagyja a folyadékot legalább 20 másodpercig a készülékben, hogy megelőzze a késleltetett felforrást.

Ne főzzön tojásokat a héjában. Ne melegítsen egész kemény tojásokat a mikrohullámú sütőben, mert a tojások még a melegítés után is felrobbanhatnak. Olyan tojás sütéséhez, ami nincs előtte jól összekeverve, szűrje ki a sárgáját és a fehérjét, mert különben maga a tojás is felrobbanhat. A melegítés előtt mindig hámozza meg és szeletelje fel a főtt tojásokat.

A főzés előtt szűrje ki az olyan ételek héját, mint pl. a burgonya, kolbász és gyümölcsök, hogy a keletkező gőzök szabadon eltávozhassanak.

Az égési sérülések elkerüléséhez



Használjon edényfogót, vagy sütőkesztyűt, amikor kiveszi az ételeket a sütőtérből.

Az edényeket, a pattogatott kukorica készítőket, a sütőzacskókat, stb. mindig úgy nyissa ki, hogy az arcon és a kezeken elkerülhesse a forró gőzök által okozott égési sérülést.

Az égési sérülések elkerülése érdekében a tálalás előtt mindig ellenőrizze az ételek hőmérsékletét és a felszolgálás előtt, keverje meg őket. Különös figyelmet fordítson azon ételek és italok hőmérsékletére, amelyeket a csecsemőknek, a gyermekeknek és az időseknek készít.

Az edény hőmérséklete nem ad valódi képet az étel, vagy az ital tényleges hőmérsékletéről; ezért mindig ellenőrizze az étel hőmérsékletét is.

Mindig álljon félre a sütő ajtajától, amikor kinyitja, hogy elkerülje a kiáramló hő és a forró gőzök által okozott égési sérüléseket.

Az egyben sült ételeket a melegítés után szeletelje fel, hogy a forró gőzök szabadon eltávozhassanak, és ezzel elkerülje az égési sérüléseket.

A gyerekeket tartsa távol az ajtótól, és a többi forró résztől, hogy ne égethessék meg magukat, amikor a grill üzemel.

Ne érintse meg a sütőajtót, a külső burkolatot, a burkolat hátsó részét, a sütőteret, a szellőzőnyílásokat, a tartozékokat és az edényeket a **GRILL** üzemmódban, a **DUAL GRILL** üzemmódban és az **AUTO COOK** üzemmódban, mert akkor minden nagyon felforrósodik. A tisztításhoz várja meg, amíg minden lehül.

A gyerekek által bekövetkező helytelen használat elkerüléséhez



FIGYELMEZTETÉS: A gyerekeknek csak akkor engedje meg felügyelet nélkül használni a készüléket, ha megadta nekik a szükséges tájékoztatást ahhoz, hogy ők is biztonságosan tudják használni a mikrohullámú sütőt és megértették a helytelen használattal járó veszélyeket.

Ne dőljön neki, vagy ne támaszkodjon rá a készülék ajtajára. A mikrohullámú sütő nem játékszer!

A gyerekeknek minden fontos biztonsági előírást meg kell tanítani: az edényfogók használatáról, a lezárt ételek fedelének az óvatos levételéről; különös figyelmet szentelve az olyan csomagolásokra (pl. önmelegítő anyagok), amelyeket a ropogós ételek készítésére terveztek, mert ezek az anyagok különösen forrók lehetnek.

Egyéb figyelmeztetések



A készüléket semmilyen módon ne változtassa meg.

Ez a készüléket csak a háztartásokban megszokott ételek készítéséhez és főzéséhez szabad használni. Nem alkalmas kereskedelmi célokra, vagy laboratóriumi felhasználásra.

A készülék funkcióhibáinak és károsodásának elkerüléséhez



Soha ne üzemeltesse a készüléket üresen, kivéve a grillezésnél megadott ajánlásokat. Károsodhat a sütő.

Ha barnító sütőedényt, vagy önmelegítő anyagot használ, akkor mindig helyezzen alájuk egy hőálló szigetelő alátétet (pl. egy porcelán tányért), hogy megakadályozza a forgótányér és tartójának a hő hatására bekövetkező károsodását. Az edény használati útmutatójában leírt előmelegítési időt nem szabad túllépni.

Ne használjon olyan fémből készült eszközöket, amelyek visszaverik a mikrohullámokat és elektromos kisülést okozhatnak. Soha ne tegyen be konzerveket a készülékbe.

Csak az ehhez a készülékhez tervezett forgótányért és forgótányér-tartót szabad használni. Soha ne üzemeltesse a készüléket forgótányér nélkül.

Így előzhető meg, hogy a forgótányér összetörjön:

- A tisztítása előtt hagyja kihűlni a forgótányért.
- Ne tegyen forró ételt, vagy forró edényt a hideg forgótányérra.
- Ne tegyen hideg ételt, vagy hideg edényt a forró forgótányérra.

A készülék üzemelése közben ne tegyen semmit a készülék tetejére.

Ne használjon műanyag tárolóedényt a mikrózáshoz, ha a készülék még forró a **GRILL** üzemmód, a **DUAL GRILL** üzemmód, vagy és az **AUTO COOK** (automatikus főzés) üzemmód használata után. Az edények megolvadhatnak. A fenti üzemmódok használatakor tilos műanyag edényt használni, kivéve akkor, ha a gyártó kifejezetten ilyen célra ajánlja.

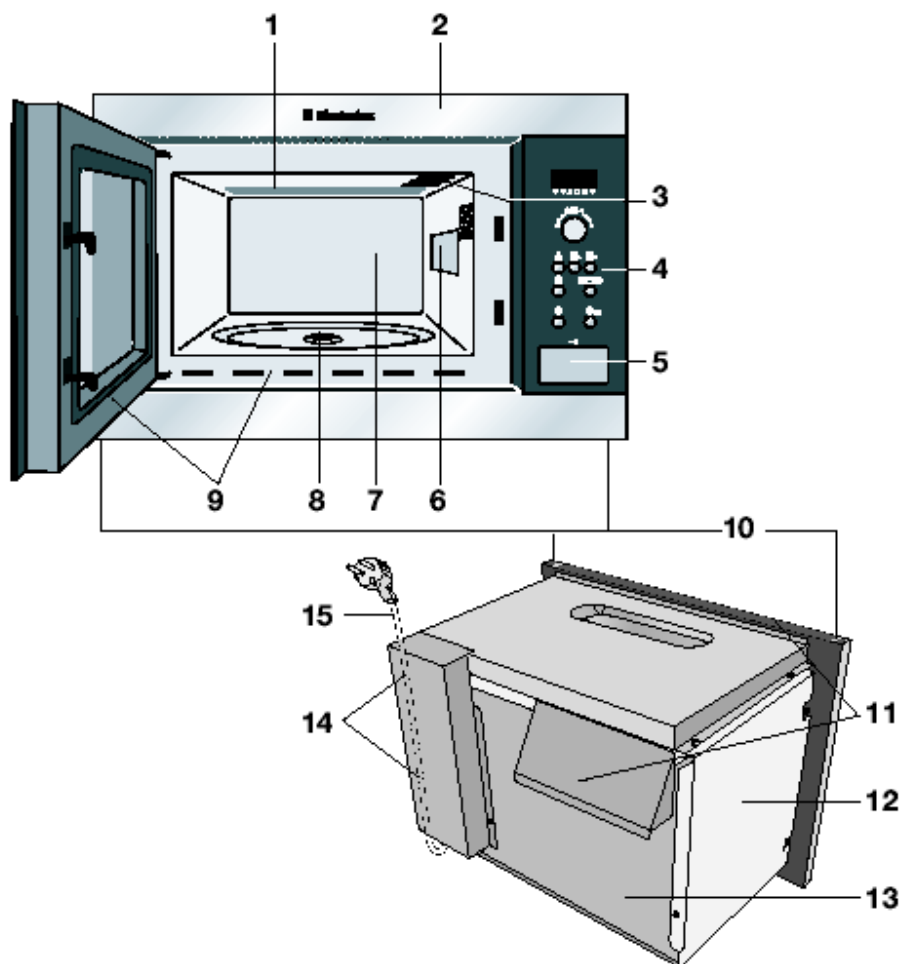
Útmutatások:

Ha nem biztos abban, hogy hogyan kell csatlakoztatnia a készüléket, akkor forduljon egy szakképzett elektromos szakemberhez.

Sem a gyártó, sem a forgalmazó cég nem vállal felelősséget a készülék károsodásáért, vagy olyan személyi sérülésért, amely a helytelen elektromos csatlakoztatásból ered.

Bizonyos esetekben vízpára, vagy vízcseppek keletkezhetnek a készülék belső falain, vagy az ajtó szigetelésén és szigetelési felületeken. Ez normális jelenség és nem jelenti azt, hogy a mikrohullámú sütő szivárog, vagy meghibásodott.

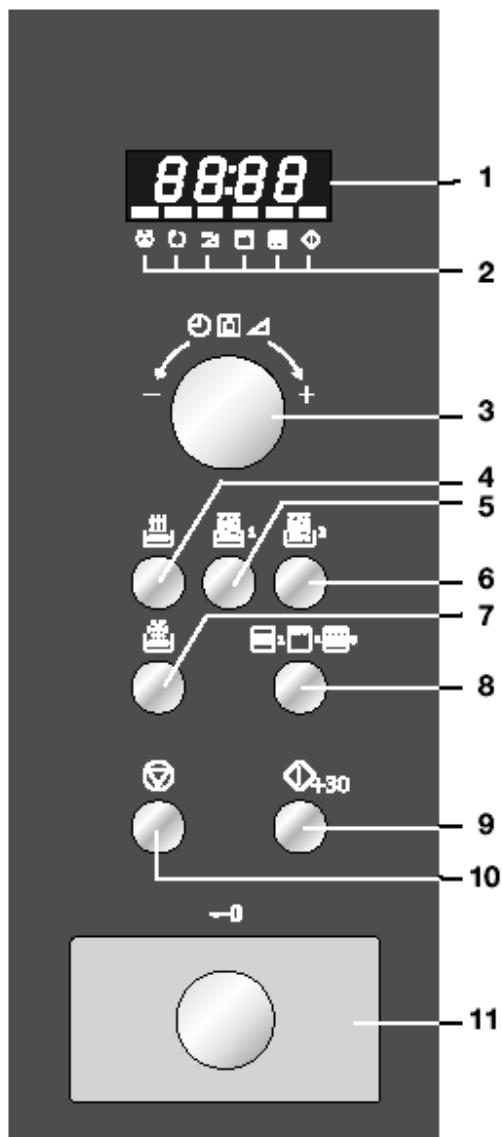
A KÉSZÜLÉK BEMUTATÁSA



1. Grill fűtőbetét
2. Elülső borítás
3. Belső világítás
4. Kezelőpanel
5. Ajtónyitó gomb
6. Hullámvédő borítás
7. Sütőtér
8. Meghajtó tengely

9. Ajtószigetelés és tömítő felületek
10. Rögzítő pontok (4 helyen)
11. Szellőzőnyílások
12. Külső borítás
13. Hátsó borítás
14. Hálózati vezeték tartó
15. Hálózati vezeték

Kezelőpanel



1. Digitális kijelző

2. Kijelzések

Az utasításoknak megfelelően a szimbólum felett lévő megfelelő kijelzés villog, vagy felgyullad. Ha az egyik kijelzés villogni kezd, akkor nyomja meg a megfelelő (az azonos szimbólumhoz tartozó) gombot, vagy végezze el a szükséges műveletet.

-  Megkeverni
-  Megfordítani
-  Tömeg / teljesítményfokozat
-  Grill
-  Mikrohullám
-  Sütési folyamat

3. IDŐKAPCSOLÓ / TÖMEG / TELJESÍTMÉNY gomb

4. AUTOMATA FŐZÉS gomb

Nyomja meg ezt a gombot, hogy kiválassza a két automata program közül az egyiket.

5. AUTOMATA FŐZÉS PLUSZ GRILL 1 gomb

Nyomja meg ezt a gombot, hogy kiválassza a két automata program közül az egyiket.

6. AUTOMATA FŐZÉS PLUSZ GRILL 2 gomb

Nyomja meg ezt a gombot, hogy kiválassza a négy automata program közül az egyiket.

7. AUTOMATA FELOLVASZTÁS gomb

Nyomja meg ezt a gombot, hogy kiválassza a négy automata program közül az egyiket.

8. FŐZÉSI ÜZEMMÓD gomb

Nyomja meg ezt a gombot, hogy kiválassza a mikrohullám, a grill, vagy a Dual grill funkciót, vagy beállítsa az órát.

1. Nyomja meg egyszer a mikrohullám funkció kiválasztásához.
2. Nyomja meg kétszer a grill funkció kiválasztásához.
3. Nyomja meg háromszor a Dual grill üzemmód kiválasztásához.

9. START / + 30 gomb

10. STOP gomb

11. AJTÓNYITÓ gomb

TARTOZÉKOK:

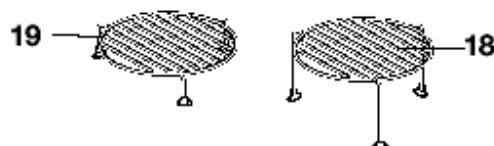
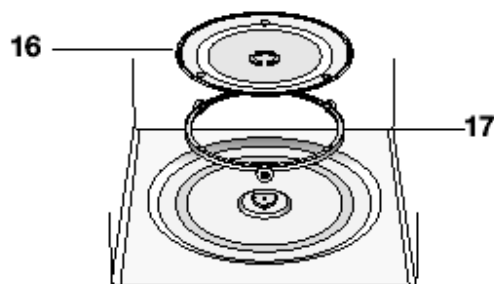
Ellenőrizze, hogy a következő tartozékokat mellékelték-e a készülékhez:

- (16) Forgótányér
- (17) Forgótányér tartó
- (18) Magas rács
- (19) Alacsony rács
- (20) 4 felerősítő csavar (nincs ábrázolva).

- Helyezze a forgótányér tartót a sütőtér alján levő meghajtó tengelyre.
- Helyezze a forgótányért a forgótányér tartóra.
- Az edények sütőtérből való kivételekor ügyeljen arra, hogy azokat teljesen emelje át a forgótányér peremén, hogy ne következhesen be sérülés.

FIGYELEM: Amikor új tartozékokat szeretne megrendelni, akkor két dolgot említsen meg a forgalmazónak, vagy a jogosult Electrolux szerviznek, vagy a Vevőszolgálatnak:

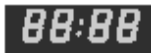
- a tartozék alkatrész nevét és
- a modell számát.



Az első használat előtt

Az üzemeltetés előtt

1. Dugja be a csatlakozó dugót a konnektorba.
2. A kijelző villogni kezd:



3. Nyomja meg a **STOP** gombot, a kijelzőben az alábbi látható:



4. Állítsa be az órát: a következő részben leírtak szerint.
5. Melegítse fel a sütőt étel nélkül grill üzemmód beállításával.

A STOP gomb használata

A **STOP** gombot az alábbi esetekben használja:

1. A programozás közbeni hiba törlésére.
2. A futó program ideiglenes megszakítására.
3. Szükség esetén egy futó program törlésére, mégpedig a STOP gomb kétszeri megnyomásával.

Az óra beállítása

Az órát 12 órás és 24 órás kijelzési formában lehet beállítani.

1. A 12 órás kijelzési forma beállításához 3 másodpercig tartsa benyomva a **FŐZÉSI ÜZEMMÓD (COOKING MODE)** gombot. A kijelzőben a **12 H** fog megjelenni.
2. A 24 órás kijelzési forma beállításához az 1. lépés után nyomja meg még egyszer a **FŐZÉSI ÜZEMMÓD** gombot. A kijelzőben a **24 H** fog megjelenni.

Példa: 23:35 óra beállítása a 24 órás kijelzési formában.

1. Válassza ki az órafunkciót. (12 órás mód).



1-szer nyomja meg és 3 mp-ig tartsa benyomva

Válassza ki a 24 órás módot.



2. Állítsa be az órát. Forgassa el az **IDŐKAPCSOLÓ / TÖMEG / TELJESÍTMÉNY (TIMER / WEIGHT / POWER)** gombot addig, amíg a megfelelő idő jelenik meg a kijelzőben (órában).



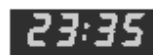
3. Nyomja meg a **FŐZÉSI ÜZEMMÓD** gombot az óráról percre történő átváltáshoz.



4. Állítsa be a perceket. Forgassa el addig az **IDŐKAPCSOLÓ / TÖMEG / TELJESÍTMÉNY** gombot, amíg a helyes perc meg nem jelenik a kijelzőben (35).



5. Nyomja meg a **FŐZÉSI ÜZEMMÓD** gombot az óra elindításához.



Útmutatások:

1. Az **IDŐKAPCSOLÓ / TÖMEG / TELJESÍTMÉNY** gombot az óra járásával megegyező és ellentétes irányba is elforgathatja.
2. Ha a programozás közben hibás értéket adott meg, akkor nyomja meg a **STOP**-gombot.
3. Ha a mikrohullámú készülék működését áramszünet szakítja meg, akkor az áramellátás helyreállítása után a kijelző szakaszosan a **88:88** kijelzést fogja kijelezni.
4. Ha vissza akarja állítani a napi időt, akkor kövesse az előző oldalon leírtakat.

Tanácsok a mikrohullámú főzéshez

A rádió- és televíziós hullámokhoz hasonlóan a mikrohullámok is elektromágneses hullámok.

A mikrohullámokat a mikrohullámú készülékben lévő magnetron hozza létre és ez gondoskodik az ételek felolvasztásáról, felmelegítéséről, vagy sütéséről.

A mikrohullám nem tud áthatolni a fémen és ez az oka annak, hogy a burkolat fémből készült és az ajtó fémes kerettel rendelkezik. A mikrohullám nem hatol át a fémből készült tárgyakon, hanem visszaverődik.

A mikrohullámok átjutnak minden olyan nem fémes tárgyon, amelyek üvegből, porcelánból, kerámiából, műanyagból, fából, vagy papírból készültek. Ezért van az, hogy a mikrohullámok sohasem forrósítják fel ezeket az anyagokat. Az edények csak azért lesznek forrók, mert a bennük levő étel is forró. Ezért nagyon fontos a megfelelő főzőedény kiválasztása.

A kerek és ovális edények lényegesen jobbak a szögleteseknél (téglalap alakúaknál), mivel ez utóbbiaknál az étel túlfő az edénysarkokban. A használható főzőedényeket a későbbiekben ismertetjük.

Az ételben lévő víz, cukor és zsír elnyeli a mikrohullámú energiát, ami vibrációt okoz az étel belsejében. Ez a sűrűlő hőt termel - hasonló elven -, mint amikor a kezünket egymáshoz dörzsöljük.

Az étel külső felületét a mikrohullám melegíti fel, majd a hőátadás révén ez adódik át az étel belsejébe. Ez nem egy hagyományos főzés. Ezért fontos, hogy az egyenletes hőterjedéshez megforgassa, vagy megkeverje az ételt.

Ha a főzés befejeződött, akkor a mikrohullámú sütő automatikusan leáll.

A főzés befejezése után ún. állásidő tartására van szükség azért, hogy a hő egyenletes eloszlású legyen az egész ételtömegben.

A mikrohullámmal történő főzés gyorsabb, mint a hagyományos főzés. A rövid főzési idő titka az, hogy a mikrohullámok minden irányból közvetlenül átjárják az ételt. Számos módszer hasonló, mint amit a hagyományos főzésnél is használ.

Étel jellemzők	
Összetétel	A magas zsír, vagy cukortartalmú ételek (karácsonyi puding, gyümölcskosárák) rövidebb főzési időt igényelnek. Legyen óvatos, mert a túlhevítés tüzet okozhat.
Érzékenység	Az étel érzékenysége befolyással van a szükséges főzési időtartamra. Az enyhén laza összetételű ételek (kekszek, kenyér) gyorsabban elkészülnek, mint a sűrű szerkezetűek (pl. sülték).
Mennyiség	A főzési, sütési időt növelni kell, ha nagyobb mennyiséget készít. Például 4 burgonya elkészítéséhez több idő szükséges, mint 2-höz.
Méret	A kisebb ételmennyiség és a kisebb darabok gyorsabban elkészülnek, mint a nagyobbak, mivel a mikrohullám a külső oldalakról hatol az étel közepébe. Ezért célszerű egyidejűleg azonos méretű darabokat készíteni.
Forma	A szabálytalan formájú ételek (pl. csirkemell, csirkecomb) hosszabb elkészítési időt igényelnek, mint a laposak. A kerek formák mikrózása is rövidebb ideig tart, mint a négyszögleteseké.
Étel hőfoka	Az étel belső hőmérséklete kihatással van a főzési időigényre. A lehűtött élelmiszerek elkészítéséhez hosszabb idő szükséges, mint a szobahőmérsékletűekhez. Tegyen tölteléket az ételbe (pl. lekvárt a fánkba), hogy kiengedje a hőt, vagy a gőzt.

Főzési módszerek	
Elrendezés	Az étel vastagabb részeit kifelé, az edény felé helyezze (pl. a csirkecombot).
Letakarás	Használjon jól szellőző mikrohullámhoz alkalmas fóliát, vagy alkalmas edényfedőt.
Szurkálás	A bőrös, héjas ételeket (pl. burgonya, hal, csirke, kolbász) néhány helyen meg kell szurkálni a mikroba történő berakás előtt, hogy elkerülhető legyen a képződő gőz miatti szétpukkanás. Megjegyzés: a tojás (pl. lágy, kemény, vagy sült) nem melegíthető a mikróban, mert szétrobban.
Keverés, forgatás és elrendezés	Az egyenletes főzés eléréshez rendkívül fontos, hogy keverje, forgassa és megfelelő módon rendezze el a mikróban lévő ételt. A keverésnél és újrendezésnél ügyeljen arra, hogy kívülről befelé haladva végezze.
Állás	A főzés befejezése után szükség van az állásidőre, hogy egyenletes legyen a hőeloszlás az egész ételben.
Védelem	A fagyasztott ételeknél az eltérő méretek és formák miatt egyenlőtlen felmelegedés és főzés következhet be. Ezért a vékony, kicsi darabok védelme érdekében (pl. csirkecomb) ajánlatos azt fóliával beburkolni.

Főzési idő megállapítása ételhőmérővel

A főzési folyamat végén minden étel és ital egy bizonyos belső hőmérséklettel rendelkezik, amit egy ételhőmérővel könnyen meg lehet állapítani. A legfontosabb hőmérsékleteket az alábbi táblázatban adtuk meg.

Ital / étel	Belső hőmérséklet a főzési idő végén	Belső hőmérséklet 10-15 perces állásidő után
Italok melegítése (kávé, víz, tea, tej, stb.)	65 – 75 °C	
Tej melegítése	60 – 65 °C	
Levesek melegítése	75 – 80 °C	
Egytál ételek melegítése	75 – 80 °C	
Szárnycsok	80 – 85 °C	85 – 90 °C
Báránycsok		
• Rózsaszínre sütve	70 °C	70 – 75 °C
• Jól átsütve	75 – 80 °C	80 – 85 °C
Marhasült		
• Enyhén átsütve	50 – 55 °C	55 – 60 °C
• Félig átsütve	60 – 65 °C	65 – 70 °C
• Jól átsütve	75 – 80 °C	80 – 85 °C
Sertés-, borjúhús	80 – 85 °C	80 – 85 °C

Főzőedény	Mikrohullám-állóság	Megjegyzés
Alumínium fólia / alumínium fólia tárolóedény	✓/x	A kis darabok a túlmelegedés elkerülése érdekében beburkolhatók alumínium fóliával. A fóliázott rész legalább 2 cm-re legyen a sütő falától, mivel az szikrázást okozhat. Az alumínium fóliából készített tárolóedény használata nem javasolt, kivéve, ha a gyártó ajánlja. Ilyen esetben kövesse a gyártó ajánlását.
Barnító edények	✓	Mindig kövesse a gyártó utasításait. Ne növelje meg a megengedett időt. Legyen nagyon óvatos, mert ezek az edények nagyon felforrósodnak.
Kínai és más porcelánedény	✓/x	A porcelán, a mázas kőedény (fajansz) és az agyag edények is alkalmasak a mikróban történő használatra, kivéve, ha fémdíszítő mintát, vagy fémcsíkot tartalmaznak.
Üvegáru (pirex)	✓	Legyen nagyon óvatos az üvegáru használatakor. Használjon hőálló kesztyűt, mivel a hirtelen hő hatására ezek könnyen eltörhetnek, vagy megrepedhetnek.
Fém	x	A fémedények használata nem ajánlott, mert szikrázást és tüzet okozhatnak.
Műanyag / polisztiirén	✓	Legyen óvatos a műanyag edények használatakor, mert a magas hőfokon a nem megfelelő edények elszíneződhetnek, vagy megolvadhatnak.
Folpack	✓	A folpack fólia nem érhet hozzá az ételhez. Több helyen ki kell szurkálni, hogy a gőz szabadon eltávozhasson.
Fagyasztózacskók / sütőzacskók	✓	Szurkálja ki, hogy a gőz eltávozhasson. A használat előtt győződjön meg arról, hogy a zacskó alkalmas a mikróban történő használatra. Ne használjon műanyag, vagy fémkötözőket, mert azok megolvadhatnak, vagy a szikrázás miatt tüzet okozhatnak.
Papír / papírtányér, konyhai törlőpapír	✓	Csak a melegítéshez, vagy a nedvesség felitatásához használja. Nagyon óvatosan használja, mert a túlmelegedés tüzet okozhat.
Szalma / faedények	✓	Mindig nézze a sütőt, amikor ezeket az anyagokat használja, mert a túlmelegedés tüzet okozhat.
Újrafeldolgozott papír / újságpapír	x	Olyan anyagokat tartalmazhatnak, amely szikrázást és tüzet okozhat.

Mikrohullámú teljesítményszintek

Az Ön mikrohullámú készüléke 5 teljesítményfokozattal rendelkezik. A sütéshez szükséges teljesítményfokozat kiválasztásához kérjük, hogy kövesse a Receptek című részben megadott tanácsokat. Általánosságban a következő ajánlások érvényesek:

Teljesítményfokozatok	Javasolt használat
900 W	gyors főzéshez, vagy újramelegítésre használható, pl. levesek, ragu, konzerves ételek, meleg italok, zöldségek, halak, stb. esetében.
630 W	sűrű ételek hosszabb főzéséhez ajánlott, mint pl. pecsenye, húspástétom és tányéros ételek, kényes ételek, mint a sajtszós és a piskóta. Ennél a csökkentett beállításnál a szós nem forr fel és az étel egyenletesen fő meg anélkül, hogy erősen túlfőne, vagy felforrna.
450 W	sűrű ételekhez ajánlott, amelyek a hagyományos főzésnél is hosszú főzési időt igényelnek, pl. a marhahúsból készített ételek. Ha ezt a teljesítményfokozatot használja, akkor a hús puha marad.
270 W	(kiolvasztás beállítása) – azt a fokozatot az élelmiszerek kiolvasztásához ajánljuk, hogy az ételek egyenletesen olvadjanak fel. Ez a fokozat különösen alkalmas rizs párolásához, tészták, gombócok, és tojásos puding főzéséhez.
90 W	kíméletes felolvasztáshoz, pl. tejszínhabos tortához használható.

W = WATT

A mikrohullámú teljesítményfokozat beállításához:

1. Az óramutató járásával egyező, vagy azzal ellentétes irányba forgassa el az **IDŐKAPCSOLÓ / TÖMEG / TELJESÍTMÉNY** gombot a főzési idő kiválasztásához.
2. Nyomja meg egyszer a **FŐZÉSI ÜZEMMÓD** gombot (csak mikrohullám). A mikrohullámú teljesítményfokozat megváltoztatásához forgassa el addig a gombot, amíg eléri a kívánt teljesítményt.

3. Nyomja meg a **START/+30** gombot.

FIGYELEM: Ha nem választ ki teljesítményfokozatot, akkor automatikusan a 900 W-os teljesítmény lesz érvényes.

Mikrohullámú főzés

A készülék maximum 90 percre programozható be. (90.00). A főzési (kiolvasztás) időt 10 másodperctől 5 perces egységekben lehet megadni. Ez a Táblázatban megadott főzési idő (felolvasztási idő) teljes hosszától függ.

Főzési idő	Időegységek
0-5 perc	10 másodperc
5-10 perc	30 másodperc
10-30 perc	1 perc
30-90 perc	5 perc

Példa:

Tegyük fel, hogy levest akar melegíteni 2 perc és 30 másodpercig, 630 W-os mikrohullámú teljesítménnyel.

1. Az **IDŐKAPCSOLÓ / TÖMEG / TELJESÍTMÉNY** gombnak az óramutató járásával megegyező irányba történő elforgatásával adja meg a kívánt főzési időt.



2. A **FŐZÉSI ÜZEMMÓD** gomb egyszeri megnyomásával állítsa be a kívánt üzemmódot (csak mikrohullám).



3. Válassza ki a kívánt teljesítményt az **IDŐKAPCSOLÓ / TÖMEG / TELJESÍTMÉNY** gomb óramutató járásával megegyező irányú elforgatásával.



4. Nyomja meg egyszer a **START/+30** gombot a főzés elindításához.



Check the display.



Ellenőrizze a kijelzőt.

Útmutatások:

1. Ha főzés közben kinyitja az ajtót, akkor a főzési idő automatikusan megáll a digitális kijelzőben. A főzési idő újra elkezdi visszaszámolni, ha becsukja az ajtót, és ismét megnyomja a **START/+30** gombot.
2. Ha a főzési folyamat közben ellenőrizni szeretné a teljesítményfokozatot, akkor nyomja meg a **FŐZÉSI ÜZEMMÓD** gombot. Amíg benyomja tartja a **FŐZÉSI ÜZEMMÓD** gombot, addig kijelzésre kerül a teljesítményfokozat.
3. Az **IDŐKAPCSOLÓ / TÖMEG / TELJESÍTMÉNY** gombot az óramutató járásával megegyező, vagy azzal ellentétes irányba is elforgathatja. Ha a gombot az óramutató járásával ellentétes irányban forgatja el, akkor a főzési idő 90 perctől fokozatosan, fokenkénti lépésekben fog csökkenni.

Grill és dual grill főzés

Ez a készülék kétfajta **GRILL** üzemmóddal rendelkezik:

1. Csak Grill
2. Dual Grill (grill mikrohullámmal)

1. CSAK GRILL ÜZEMMÓD

Ez az üzemmód grillezésre, ételek barnítására használható.

Példa: Pirítós készítése 4 percig.

1. Az **IDŐKAPCSOLÓ / TÖMEG / TELJESÍTMÉNY** gombnak az óramutató járásával megegyező irányba történő elforgatásával állítsa be a kívánt időt.



2. A **FŐZÉSI ÜZEMMÓD** gomb kétszeri megnyomásával állítsa be a kívánt üzemmódot (csak grill).



3. Nyomja meg egyszer a **START/+30** gombot a program elindításához.



Check the display.



Ellenőrizze a kijelzőt.

Útmutatások:

1. A grillezéshez a magas, vagy az alacsony rács használata ajánlott.
2. A grill első használatakor füstöt, vagy égett szagot érezhet. Ez teljesen normális jelenség és nem utal arra, hogy a sütő meghibásodott volna. A probléma elkerülése érdekében azt ajánljuk, hogy az első használatot a sütő 20 perces, étel behelyezése nélkül történő üzemeltetésével végezze.

2. FŐZÉS DUAL GRILLEL

Ez az üzemmód a grill és a mikrohullám teljesítményét kombinálja (90-630 W-ig). A mikrohullámú teljesítmény: 270 W.

Példa: Nyársonsült grillezése 7 percig a **DUAL GRILL**-el (450 W).

1. Az **IDŐKAPCSOLÓ / TÖMEG / TELJESÍTMÉNY** gomb óramutató járásával megegyező irányú elforgatásával adja meg a kívánt főzési időt.



2. A **FŐZÉSI ÜZEMMÓD** gomb háromszori megnyomásával állítsa be a kívánt üzemmódot (dual grill).



3. Válassza ki a kívánt teljesítményt az **IDŐKAPCSOLÓ / TÖMEG / TELJESÍTMÉNY** gomb óramutató járásával megegyező irányú elforgatásával.



4. Nyomja meg egyszer a **START/+30** gombot a főzés elindításához.



Check the display.



Ellenőrizze a kijelzőt.

Más hasznos funkciók

1. Töblépcsős főzés

Maximum 3 lépésből álló főzési sorozat programozható be a **MIKROHULLÁM**, a **GRILL**, vagy a **DUAL GRILL** kombinációkkal.

1. Lépés

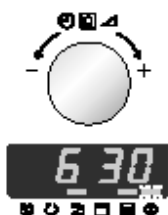
1. Az **IDŐKAPCSOLÓ / TÖMEG / TELJESÍTMÉNY** gomb óramutató járásával megegyező irányú elforgatásával adja meg a kívánt főzési időt.



2. A **FŐZÉSI ÜZEMMÓD** gomb egyszeri megnyomásával állítsa be a kívánt üzemmódot. (csak mikrohullám).



3. Válassza ki a kívánt teljesítményt az **IDŐKAPCSOLÓ / TÖMEG / TELJESÍTMÉNY** gomb óramutató járásával megegyező irányú elforgatásával.



4. A 2. lépés programozása előtt nyomja meg a **FŐZÉSI ÜZEMMÓD** gombot.



2. Lépés

1. Az **IDŐKAPCSOLÓ / TÖMEG / TELJESÍTMÉNY** gomb óramutató járásával megegyező irányú elforgatásával adja meg a kívánt főzési időt.



2. A **FŐZÉSI ÜZEMMÓD** gomb kétszeri megnyomásával állítsa be a kívánt üzemmódot. (csak grill).



3. Nyomja meg egyszer a **START/+30** gombot a főzés elindításához.



Check the display.



Ellenőrizze a kijelzőt.

(A készülék csak 2 perc, 30 mp-ig dolgozik 630 W teljesítményen, majd 5 percig csak grillez).

MEGJEGYZÉS: Ha bármilyen programot állít be a **GRILL** üzemmód után, akkor hagyja ki a 3. és 4. lépést. Ha a 5 üzemmód után folyamatosan nyomja a **FŐZÉSI ÜZEMMÓD** gombot, akkor a **GRILL** üzemmód automatikusan a **DUAL GRILL** üzemmódra vált át.

2. +30 mp hozzáadása funkció

A **START/+30** gomb segítségével az alábbi két funkció működtethető:

a. Közvetlen indítás

A **START/+30** gomb megnyomásával közvetlenül elindítható a 900 W-on történő főzés 30 másodpercig.



Megjegyzés:

A **START/+30** gomb gyerekek által történő helytelen használatának az elkerülése érdekében ez a gomb csak akkor hatásos, ha a megnyomása egy működési folyamatot követő 3 percen belül történik. (pl. az ajtó zárása, a **STOP** gomb megnyomása vagy a főzése befejezése).

b. A főzési idő megnövelése

A főzési idő a 30 másodperc többszörösével megnövelhető, ha a gombot a sütő működése alatt nyomja meg.

3. A teljesítményfokozat ellenőrzése

A főzési folyamat alatt a mikrohullámú teljesítményfokozat a **FŐZÉSI ÜZEMMÓD** gomb megnyomásával ellenőrizhető.



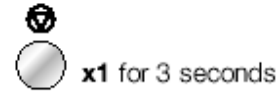
A teljesítményfokozat addig lesz látható a kijelzőben, ameddig a **FŐZÉSI ÜZEMMÓD** gombot benyomva tartja.

A készülék annak ellenére végzi a beállított idő visszaszámlálását, hogy a kijelző a teljesítményfokozatot mutatja.

4. Biztonsági zár funkció

A biztonsági zár funkció beállításához:

1. Nyomja meg és tartsa benyomva 3 mp-ig a **STOP** gombot.



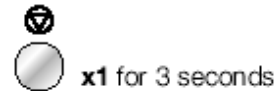
The display will show:



A kijelzőben a fenti SAFE felirat jelenik meg.

A biztonsági zár funkció törléséhez:

1. Nyomja meg és tartsa benyomva 3 mp-ig a **STOP** gombot.



A kijelző a napi időt mutatja, ha be van állítva.

Megjegyzés:

Ha a biztonsági zár funkciót beállította, akkor a **STOP** gomb kivételével mindegyik gomb hatástalan lesz.

Automata főzés és felolvasztás funkció

1. Az **AUTOMATA FŐZÉS (AUTO COOK)** és az **AUTOMATIKUS FELOLVASZTÁS (AUTO DEFROST)** automatikusan megállapítja a helyes főzési módot és időt.

Két **AUTOMATIKUS FŐZÉS**, hat **AUTOMATIKUS FŐZÉS GRILLEL** és négy **AUTOMATIKUS FELOLVASZTÁS** menüből tud választani.

Amit az automata funkciók használatához tudni kell:

Például:

AUTOMATA FŐZÉS + GRILL 1:

Az **AUTOMATA FŐZÉS + Grill 1** gombnak két menüje van. Nyomja meg egyszer az **AUTOMATA FŐZÉS + GRILL 1** gombot, a kijelzőben a képen látható kiírás jelenik meg.



2. A menüt az **AUTOMATA FELOLVASZTÁS**-, vagy a kívánt **AUTOMATA FŐZÉS**- gombbal lehet kiválasztani addig, amíg a kívánt menü száma meg nem jelenik. Lásd az „**AUTOMATA FŐZÉS** és az **AUTOMATA FELOLVASZTÁS TÁBLÁZATOT**”. A menü az „**AUTOMATA FŐZÉS** vagy az **AUTOMATA FELOLVASZTÁS** gomb megnyomásával automatikusan megváltozik.
3. Az étel tömegét, vagy mennyiségét az **IDŐKAPCSOLÓ / TÖMEG / TELJESÍTMÉNY** gomb elforgatásával adja meg addig, amíg a kívánt tömeg / mennyiség kerül kijelzésre.
 - Csak az étel tömegét kell megadni. Az edény súlyát nem kell beszámítani.
 - Azoknál az ételeknél és élelmiszereknél, amelyek többet, vagy kevesebbet nyomnak az **AUTOMATA FŐZÉS** és az **AUTOMATA FELOLVASZTÁS** táblázatban megadott tömegnél / mennyiségnél, kézi üzemmódban kell megadni az értékeket. A legjobb eredmény elérése érdekében tartsa be a főzési táblázatokban megadott értékeket.
4. A főzési folyamat elindításához nyomja meg a **START/+30** gombot.

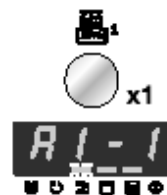
Ha közben valamilyen műveletet el kell végeznie (pl. meg kell fordítani az ételt), akkor a készülék automatikusan megáll és egy hangjelzés lesz hallható, a hátralévő főzési idő és más szimbólumok pedig villogni fognak a kijelzőben. A főzés folytatásához nyomja meg a **START/+30** gombot.

A főzési idő végén a hőmérséklet a kezdeti hőmérséklettől függ. Ne felejtse el ellenőrizni, hogy az étel megfelelően megfőtt-e. Ha szükséges, akkor hosszabbítsa meg a főzési időt és állítson be magasabb teljesítményfokozatot.

Megjegyzés: A **START/+30** funkció alkalmazásával az ételek főzési ideje a főzés / felolvasztás ideje alatt megnövelhető.

Példa: az AUTOMATA FŐZÉS + GRILL 1 funkcióra:
Egy 1,5 kg tömegű halfilé elkészítése az **AUTOMATA FŐZÉS + GRILL 1** funkcióval (A1-1).

1. Az **AUTOMATA FŐZÉS + GRILL 1** gomb egyszeri megnyomásával állítsa be a kívánt automatikus programot.



2. Az **IDŐKAPCSOLÓ / TÖMEG / TELJESÍTMÉNY** gombnak az óramutató járásával megegyező irányba történő elforgatásával adja meg a tömeget.



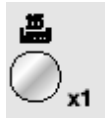

3. Indítsa el a főzési folyamatot a **START/+30** gomb megnyomásával.


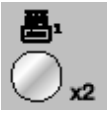



Ellenőrizze a kijelzőt.







Programtáblázatok

Automatikus főzés táblázatok









Gomb	Automata főzés	Tömeg (súlyegység) / edények	Módszer
 x1	AC-1 Főzés Serpenyős csirke zöldséggel	0,5-1,5 kg* (500 g) (A csirkehús kezdeti hőmérséklete 5 °C) Felfújt sütőforma mikrohullámú fóliával	<ul style="list-style-type: none"> Lásd a „Serpenyős csirke zöldséggel” nevű receptet. * Az összes hozzávaló teljes tömege.
 x2	AC-2 Főzés Darálthús hagymával	0,5-1,5 kg* (500 g) (A darálthús kezdeti hőmérséklete 5 °C) Tűzálló tál fedővel	<ul style="list-style-type: none"> Lásd a „Darálthús hagymával” nevű receptet. * Az összes hozzávaló teljes tömege.

Gomb	Automata főzés + grill 1	Tömeg (súlyegység) / edények	Módszer
 x1	A1-1 Főzés Halfilé	0,5-1,5 kg* (500 g) (A hal kezdeti hőmérséklete 5 °C) Felfújt sütőforma Alacsony rács	<ul style="list-style-type: none"> Lásd a „Halfilé” nevű receptet. * Az összes hozzávaló teljes tömege.
 x2	A1-2 Főzés Felfújtak	0,5-1,5 kg* (500 g) (Kezdeti hőmérséklet: 20°C) Felfújt sütőforma Alacsony rács	<ul style="list-style-type: none"> Lásd a „Felfújtak” nevű receptet. * Az összes hozzávaló teljes tömege.

Gomb	Automata főzés + grill 2	Tömeg (súlyegység) / edények	Módszer
 x1	A2-1 Főzés Francia sültkrumpli vastag szeletekkel ajánlott a hagyományos sütéshez.	0,2 - 0,4 kg (50 g) (Kezdeti hőmérséklet: -18 °C) Lapos tál és magas rács	<ul style="list-style-type: none"> Távolítsa el a fagyasztott sültkrumplit a csomagolásából és tegye lapos tátra. Helyezze a tálat a sütőbe a magas rácsra. Ha megszólal a hangjelzés, akkor forgassa meg. Miután elkészült, vegye ki a tálat és a krumplit helyezze tányérra a szervírozáshoz (állásidő nem szükséges). <p>MEGJEGYZÉS: Az edény a sütés alatt nagyon felforrósodik. Az égési sérülés elkerüléséhez használjon kesztyűt az edény megfogásához.</p>

Gomb	Automata főzés + grill 2	Tömeg (súlyegység) / edények	Módszer
	A2-2 Főzés Grill nyárs (lásd a későbbi recepteket) 	0,2 – 0,8 kg* (100 g) (Kezdeti hőmérséklet: 5 °C) Magas rács	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Készítse elő a nyársakat. ▪ Helyezze a magas rácsra és süsse meg. ▪ Ha megszólal a hangjelzés, akkor forgassa meg. ▪ Miután elkészült, vegye ki a nyársat és helyezze tányérra a szervírozáshoz (állásidő nem szükséges).
	A2-3 Főzés Csirke combok 	0,2 - 0,8 kg (50 g) (Kezdeti hőmérséklet: 5 °C) Magas rács	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Keverje össze a hozzávalókat és szórja rá az olajat a csirkecombokra. ▪ Szurkálja meg a csirkecomb bőrét. ▪ Helyezze a combokat a magas rácsra, a bőrös oldalával lefelé. ▪ Ha megszólal a hangjelzés, akkor forgassa meg. ▪ Miután elkészült, a sütőből való kivételt követően kb. 5 percig hagyja állni.
	Hozzávalók: 0,6 kg grillezésre alkalmas csirkecomb, 1 evőkanál édes paprika, 1-2 evőkanál olaj, só, bors		
	A2-4 Főzés Grillcsirke 	0,9 - 1,8 kg (100 g) (Kezdeti hőmérséklet: 5 °C) Alacsony rács	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Keverje össze a hozzávalókat és szórja rá az olajat a csirkecombokra. ▪ Szurkálja meg a csirke bőrét. ▪ Helyezze a csirkét az alacsony rácsra, a bőrös oldalával lefelé. ▪ Ha megszólal a hangjelzés, akkor forgassa meg. ▪ Miután elkészült, kb. 3 percig hagyja állni a sütőben, majd az idő letelte után vegye ki és helyezze tányérra a combokat a szervírozáshoz.
	Hozzávalók: 1,2 kg grillezésre alkalmas csirke, 1 evőkanál édes paprika, 1-2 evőkanál olaj, só, bors		

Automatikus felolvasztás táblázatok

Gomb	Automatikus felolvasztás	Tömeg (súlyegység) / edények	Módszer
	Ad-1 Felolvasztás Steak és hússzelet 	0,2 - 1,0 kg (100 g) (Kezdeti hőmérséklet: -18 °C)	<ul style="list-style-type: none"> Tegye az ételt egy tányérra és helyezze a forgótányér közepére. Ha a sütő megáll és megszólal a hangjelzés, akkor fordítsa meg az ételt, rendezze át és válassza szét. Takarja le a vékony és a meleg részeket alufóliával. A felolvasztás után csomagolja be alufóliába és 10-15 percig, hagyja állni, amíg minden teljesen fel nem olvad.
	Ad-2 Felolvasztás Darálthús 	0,2 - 1,0 kg (100 g) (Kezdeti hőmérséklet: -18 °C) Frissentartó fólia (Lásd a MEGJYZÉST.)	<ul style="list-style-type: none"> Takarja le a forgótányért frissentartó fóliával. Tegye a darálthús tömböt a forgótányérra. Ha a sütő megáll és megszólal a hangjelzés, akkor fordítsa meg az ételt. Ha lehetséges, akkor azonnal távolítsa el a felolvasztott részeket. A felolvasztás után hagyja állni 5-10 percig, amíg minden teljesen fel nem olvad.
	Ad-3 Felolvasztás Sütemény 	0,1 - 1,4 kg (100 g) (Kezdeti hőmérséklet: -18 °C) Lapos tányér.	<ul style="list-style-type: none"> Vegye le az összes csomagolást a süteményről. Tegye egy lapos tányérra és állítsa a forgótányér közepére. A felolvasztás után vágja fel a süteményt hasonló méretű szeletekre, hagyjon helyet köztük és hagyja állni 15-60 percig, amíg egyenletesen fel nem olvad.
	Ad-4 Felolvasztás Kenyér 	0,1 - 1,0 kg (100 g) (Kezdeti hőmérséklet: -18 °C) Lapos tányér Ezt a programot csak szeletelt kenyerekhez ajánljuk.	<ul style="list-style-type: none"> A szeleteket ossza el egy lapos tányéron és helyezze a forgótányér közepére. 1kg szeletelt kenyér felolvasztásakor azt közvetlenül a forgótányérra helyezze. Ha megszólal a hangjelzés, akkor rendezze át és vegye ki a felolvasztott szeleteket. A felolvasztás után vegye szét a szeleteket és tegye rá egy nagy tányérra. Takarja be a kenyeret alufóliával és hagyja állni 5-10 percig, amíg teljesen fel nem olvad.

Megjegyzés: Automata felolvasztás

- A steakeket, a hússzeleteket egymás mellé fektetve fagyassza le.
- A darálthúst lapos alakúra formázva fagyassza le.
- A megfordítás után a felolvasztott adagokat takarja le vékony alufólia darabokkal.
- A baromfit a felolvasztás után azonnal el kell készíteni.
- A tejszínhabos és a krémes bevonatú torták nagyon érzékenyen reagálnak a mikrohullámú energiára. Ha a krém, vagy a tejszínhab elkezd gyorsan puhulni, akkor az a legjobb, ha azonnal kivesszi a sütőből, és 10-30 percig hagyja állni szobahőmérsékleten.

Receptek az automata főzéshez

SERPENYŐS CSIRKE ZÖLDSÉGGEL (AC-1)

Pikáns serpenyős csirke

Hozzávalók				Elkészítés
0,5 kg	1,0 kg	1,5 kg		
60 g	120 g	180 g	hosszúszemű rizs (előfőzött)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Keverje össze a rizst a sáfránnyal és tegye a kizsírozott edénybe. 2. Keverje össze a hagymát, a pirospaprikát, a póréhagymát és a csirkekockákat és fűszerezze meg és tegye a rizsre. 3. Tegye rá a vaját a tetejére. 4. Öntse le erőlevessel és takarja le mikrohullámú fóliával, majd főzze meg az AUTOMATA FŐZÉS (AC-1) „Serpenyős csirke” üzemmódban. 5. Főzés után hagyja állni 5-10 percig.
1	1	1	zacskós sáfrány	
25 g	50 g	75 g	hagyma (szeletelve)	
50 g	100 g	150 g	pirospaprika (csíkokra vágva)	
50 g	100 g	150 g	póréhagyma (csíkokra vágva)	
150 g	300 g	450 g	csirkemell (kockákra vágva)	
			bors, fűszerpaprika	
10 g	20 g	30 g	vaj, vagy margarin	
150 ml	300 ml	450 ml	erőleves	

DARÁLTHÚS HAGYMÁVAL (AC-2)

Hozzávalók				Elkészítés
0,5 kg	1,0 kg	1,5 kg		
150 g	300 g	450 g	darálthús (½ sertés- ½ marha)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Keverje össze a darálthúst, a hagymát, a tojást és a zsemlemorzst. Ízesítse meg sóval és borssal. Tegye a húspépet egy tűzálló tálba. 2. Keverje össze az erőlevest paradicsom sűrítménnyel. 3. Adja hozzá a folyadékot, a burgonyát, a sárgarépát és a petrezselymet a húshoz, majd jól keverje meg. 4. Takarja le és főzze meg az AUTOMATA FŐZÉS (AC-2) „Darálthús hagymával” üzemmódban. 5. Ha a készülék megáll és megszólal egy hangjelzés, akkor keverje meg és takarja vissza. 6. Főzés után keverje meg és hagyja állni kb. 5 percig. Szórja meg petrezselyemmel és tálalja.
50 g	100 g	150 g	hagyma (apróra vágva)	
½	1	1 ½	tojás	
15 g	30 g	45 g	fehér zsemlemorzsa	
			só és bors	
115 ml	230 ml	345 ml	erőleves	
20 g	40 g	60 g	paradicsomsűrítmény	
65 g	125 g	190 g	burgonya (apróra vágva)	
65 g	125 g	190 g	sárgarépa (apróra vágva)	
½ evők.	1 evők.	1 ½ evők.	vágott petrezselyem	

RAKOTT HALFILÉ (A1-1)

Hal Eszterházy módra

Hozzávalók				Elkészítés
0,5 kg	1,0 kg	1,5 kg		
230 g	450 g	680 g	halszelet	<ol style="list-style-type: none"> 1. Tegye a zöldséget, vaját és a fűszereket egy tálba és keverje össze őket. A tömegtől függően 900 W-on 2-6 percig párolja. 2. Mossa meg a halat, szárítsa meg és öntse rá a citromlevet és a sót. 3. Keverje össze a fűszerekkel a tejfölt. 4. Tegye a zöldségek felét egy tálba. Tegye rá a halat és takarja le a zöldségek maradékával. 5. Tegye rá a sajtot a tetejére, helyezze a tálat az alacsony rácsra és süssse az AUTOMATA FŐZÉS + GRILL (A1-1) üzemmódban. 6. Főzés után hagyja kb. 5 percig állni az ételt.
100 g	200 g	300 g	póréhagyma (karikára vágva)	
20 g	40 g	60 g	hagyma (vékonyra szeletelve)	
40 g	100 g	140 g	sárgarépa	
10 g	10 g	20 g	vaj vagy margarin, só, bors, szerecsendió	
1 evők.	1,5 evők.	2 evők.	citromlé	
50 g	100 g	150 g	tejföl	
50 g	100 g	150 g	sajt	

HALFILÉ (A1-1)
Olasz stílusú hal

Hozzávalók			Elkészítés
0,5 kg	1,0 kg	1,5 kg	
200 g ½ evők. ½ evők. 30 g 150 g 1 evők. 100 g ½ evők.	430 g 1 evők. 1 evők. 50 g 300 g 1,5 evők. 180 g ¾ evők.	630 g 1,5 evők. 1,5 evők. 80 g 450 g 2 evők. 280 g 1 evők.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mossa meg és szárítsa meg a halat és szórja rá a citromlevet, sót és a szardellás vaját. 2. Helyezze a halat egy sütőedénybe 3. Tegye rá a sajtot. 4. Mossa meg a paradicsomot és vegye le a héját. Szeletelje fel és tegye a sajt közepére. 5. Sózza, borsozza és szórja rá a fűszernövényeket. 6. Csöpögtesse le a mozarellát, szeletelje fel és tegye a paradicsomokra. Szórja rá a bazsalikomot és a sajtot. 7. Tegye a tálat az alacsony rácsra és süsse az AUTOMATA FŐZÉS + GRILL (A1-1) üzemben. 8. Főzés után hagyja kb. 5 percig állni az ételt.

FELFÚJTAK (A1-2)
Spenótfelúj

Hozzávalók			Elkészítés
0,5 kg	1,0 kg	1,5 kg	
150 g 15 g 150 g 35 g 50 g 1 40 g	300 g 30 g 300 g 75 g 100 g 2 75 g	450 g 45 g 450 g 110 g 150 g 3 115 g	<ol style="list-style-type: none"> 1. Keverje össze a spenótlevelet a hagymával és ízesítse sóval, borssal és szerecsendióval. 2. Kenje ki zsiradékkal a sütőtálat. Tegye bele a tálba rétegesen és váltogatva a burgonyaszeleteket, a kockára vágott sonkát és spenótot. Az utolsó, felső réteg spenót legyen. 3. Keverje fel a tojás(oka)t a tejföllel, fűszerezze be és öntse rá a zöldségre. Szórja rá a reszelt sajtot. 4. Helyezze a tálat az alacsony rácsra és süsse az AUTOMATA FŐZÉS + GRILL 1 (A1-2) üzemmódban. 5. Főzés után hagyja kb. 5-10 percig állni az ételt.

FELFÚJTAK (A1-2)
Burgonya-cukkini felúj

Hozzávalók			Elkészítés
0,5 kg	1,0 kg	1,5 kg	
200 g 115 g 75 g 1 ½ 40 g 10 g	400 g 230 g 150 g 2 1 80 g 20 g	600 g 345 g 225 g 3 2 120 g 30 g	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kenje ki zsiradékkal a sütőtálat. Tegye bele a tálba rétegesen és váltogatva a burgonya- és a cukkini-szeleteket. 2. Keverje össze a tojás(oka)t tejföllel, ízesítse sóval, borssal, fokhagymával és öntse rá a zöldségre. 3. Szórja rá a reszelt Gouda sajttal és a paprikát. 4. Végül öntse rá a napraforgó olajat. 5. Süsse az AUTOMATA FŐZÉS + GRILL 1 (A1-2) üzemmódban. 6. Főzés után hagyja kb. 5-10 percig állni az ételt.

GRILL NYÁRSAK (A2-2)

Hozzávalók		Elkészítés
400 g	sertéskockák	1. Vágja össze a sertéshúst 2-3 cm-es kockákra. Felváltva szúrja a húst és a zöldségeket a 4 nyársra. 2. Felváltva kenje az olajat és a fűszereket a húrra és a zöldségekre. Sózza meg. 3. Helyezze a nyársakat a magas rácsra és süssse az AUTOMATA FŐZÉS + GRILL 2 (A2-2) üzemmódban.
100 g	bacon	
2	hagyma negyedelve	
4	paradicsom (250 g) negyedelve	
½	zöldpaprika (100 g) 8 darabban	
2 evők.	olaj	
4 evők.	édespaprika	
1 teásk.	bors	
1 teásk.	worcester szósz	

Italok és ételek melegítése

Étel / Ital	Mennyiség - g/ml -	Beállítás	Teljesítmény - fokozat -	Idő - perc -	Utmutatások
Kávé, 1 csésze	150		900 W	kb. 1	Ne takarja le
Tej, 1 csésze	150		900 W	kb. 1	Ne takarja le
Víz, 1 csésze	150		900 W	kb. 2	Ne takarja le, forralja fel
6 csésze	900		900 W	8-10	Ne takarja le, forralja fel
1 tál	1000		900 W	9-11	Takarja le, forralja fel
Egytál étel (Zöldség, hús és köret)	400		900 W	4-6	Locsoljon a szószra vizet, takarja le, keverje meg a főzés felénél
Leves / Pörkölt	200		900 W	1-2	Takarja le, keverje meg melegítés után
Zöldség	200		900 W	2-3	Adjon hozzá vizet, ha szükséges, takarja le, keverje meg a főzés felénél
500		900 W	3-5		
Köret	200		900 W	2-3	Kevés vízzel locsolja meg, takarja le
500		900 W	4-5		keverje meg a főzés felénél
Hús, 1 szelet*	200		900 W	kb. 3	Kevés szósszal locsolja meg, takarja le
Halfilé*	200		900 W	3-5	Takarja le
Sütemény, 1 darab	150		450 W	½-1	Tegye tányérra
Bébiétel, 1 üveg	190		450 W	½-1	Vegye le a tetejét, melegítés után jól keverje fel, ellenőrizze a hőmérsékletet
Margarin, vagy vaj olvasztása*	50		900 W	½	Takarja le
Csokoládé olvasztása	100		450 W	3-4	Főzés közben keverje

* normáltéri hűtőből kivett hőmérséklet

Friss zöldségek főzése

Zöldség	Mennyiség - g -	Beállítás	Teljesítmény - fokozat -	Idő/ perc	Utmutatások	Hozzáadott víz
Brokkoli	500		900 W	6-8	vegye le a szárát, takarja le, időnként keverje meg	4-5 evők.
Zöldborsó	500		900 W	6-8	időnként keverje meg	4-5 evők.
Hagyma	250		900 W	4-5	egészben, fóliába burkolva készítse	-
Sárgarépa	500		900 W	9-11	vágja karikákra, takarja le és időnként keverje meg	4-5 evők.
Főtt burgonya (szeletelt)	500		900 W	7-9	vágja nagy darabokra (hasonló méretűre), sózza meg, takarja le és alkalmanként keverje meg	150 ml

Felolvasztás

Étel	Mennyiség - g -	Beállítás	Teljesítmény -fokozat-	Idő/ perc	Útmutatások	Állásidő - perc -
Gulyás	500		270 W	8-9	a felolvasztás félidejében keverje meg	10-15
8 db	600		270 W	6-8	helyezze őket egymás mellé és félideben fordítsa meg	5-10
Kolbász	300		270 W	3-5	helyezze őket egymás mellé és félideben fordítsa meg	5-10
4 db						
Csirkecomb	200		270 W	3-4	félideben fordítsa meg	10-15
Halszelet	400		270 W	5-7	félideben fordítsa meg	5-10
Zsemlye 2 db	80		270 W	1-1,5	csak kezdje el a felolvasztást	-
Sütemény 1 db	150		270 W	1-3	helyezze tányérra	5
Gyümölcs pl. málna, eper, meggy, szilva	250		270 W	3-5	Egymás mellé rakja a gyümölcsöket és félideben fordítsa meg őket	5

A táblázatban megadott idők csak tájékoztató jellegűek. Az időt befolyásolja a fagyasztási hőmérséklet, valamint az étel mennyisége és minősége.

Felolvasztás és főzés

Élelmiszer	Mennyiség -g-	Teljesítmény -fokozat-	Idő -perc-	Víz hozzáadása -evőkanál-	Útmutatások	Állásidő -perc-
Halfilé	400	900 W	9-11	-	takarja le	1-2
Egytál étel	400	900 W	8-10	-	takarja le, félidenél keverje meg	1-2
Brokkoli	300	900 W	6-8	3-5	takarja le, félidenél keverje meg	2
Zöldborsó	300	900 W	6-8	3-5	takarja le, félidenél keverje meg	2
Vegyes zöldség	500	900 W	9-11	3-5	takarja le, félidenél keverje meg	2

Főzés, grillezés és barnítás

Hús, hal, szárnyas	Mennyiség - g -	Beállítás	Teljesítmény -fokozat-	Idő/ perc	Útmutatások	Állásidő - perc -
Húskok (sertés, borjú, bárány)	500		450 W	5-8	Időnként kóstolja meg, tegye az alacsony rácsra * idő után fordítsa meg	10
			450 W	6-8*		
			450 W	5-8		
			450 W	4-5		
	1000		450 W	16-18		10
			450 W	5-7*		
			450 W	14-16		
			450 W	4-6		
	1500		450 W	26-28		10
			450 W	5-6*		
			450 W	26-28		
			450 W	4-5		

Hús, hal, szárnyas	Mennyiség - g -	Beállítás	Teljesítmény -fokozat-	Idő/ perc	Útmutatások	Állásidő - perc -
Marhasült (közepes)	1000		630 W 630 W 630 W	5-8 8-10* 3-5	Időnként kóstolja meg, a zsíros oldalával lefelé tegye az alacsony rácsra * idő után fordítsa meg	10
	1500		630 W 630 W 630 W	12-15 12-15* 4-6		10
Csirke	1200		900 W 630 W 900 W 630 W	9-11 5-7* 9-11 3-5	Időnként kóstolja meg, a mell résszel lefelé tegye az alacsony rácsra * idő után fordítsa meg	
Csirkecomb	200		450 W	6-7* 4-6	Időnként kóstolja meg, a bőrös résszel lefelé tegye a magas rácsra * idő után fordítsa meg	3
Tarja steak 2 db közepes	400			11-12* 6-8	Tegye a magas rácsra * idő után fordítsa meg	
Felfújtak barnítása				8-13	A tálat az alacsony rácsra helyezze. A grillezési idő a használt sajt típusától függ.	
Melegszendvics	1 db		450 W	½ 5-6	Pírítsa meg a kenyeret, tegyen rá vajat, a tetejére tegyen egy szelet sonkát, ananászt és sajtot. Szurkálja meg a közepét, majd helyezze a felső grillre.	
	4 db		450 W	½-1 5-6		
Pizza	300		450 W 450 W	4-6 4-6	Az alacsony rácsra helyezze.	
	400		450 W 450 W	6-7 5-7		

Receptek

Ebben a Használati útmutatóban minden receptet 4 személyes adagra számoltuk ki – hacsak azt másként nem jelezzük.

RECEPTEK ADAPTÁLÁSA A MIKROHULLÁMÚ SÜTŐRE

Ha kedvenc receptjeit alkalmazni szeretné a mikrohullámú sütőben, akkor ügyeljen a következőkre: A főzési időt a kétharmadára, felére rövidítse le. Kövesse az útmutatóban található receptekben megadott példákat. A magas nedvességtartalmú ételek - mint pl. a húskok, halak, szárnyasok, zöldségek, gyümölcsök és levesek - minden nehézség nélkül elkészíthető a mikrohullámú sütőben.

A kis nedvességtartalmú ételek - mint pl. a fatányérosok – felső felületét meg kell nedvesíteni a melegítés, vagy a főzés előtt.

Azt a folyadékmennyiséget, amit a párolandó nyers ételekhez adna, le kell csökkenteni az eredeti receptben szereplő mennyiség kb. kétharmadára. Ha szükséges, akkor a főzés közben adjon hozzá még folyadékot.

A hozzáadandó zsír mennyiségét jelentősen le lehet csökkenteni. Kis mennyiségű vaj, margarin, vagy olaj is elegendő az étel ízesítéséhez. Ezért az Ön mikrohullámú sütője különösen alkalmas a fogyókúra részét képező alacsony zsírtartalmú ételek készítésére.

HAGYMALEVES	
Eszközök: tál fedővel (2 literes), 4 leveses tál (200 ml) Hozzávalók:	
10 g 100 g 800 ml 2 szelet 4 evőkanál	vaj vagy margarin szeletelt hagyma (100 g) erőleves só, bors kenyér reszelt sajt (40 g)


1. Tegye a vajdarabokat a tálba. Adja hozzá a szeletelt hagymát, az erőlevest és a fűszereket. Takarja le és főzze **9-11 percig** **900 W-on**.
2. Pirítsa meg a kenyeret kockákra vágva és ossza el őket a tálban. Öntse a levest a pirított kockákra és szórja rá a sajtot.
3. Helyezze a tálát a forgótányérra és a felső grillel pirítsa meg a leves tetején lévő sajtot **6-7 percig** .





GOMBA ROZMARINGGAL	
Eszközök: tál fedővel (1 literes), lapos tányér tetővel (kb. 22 cm-es) Hozzávalók:	
8 2 evőkanál 1 50 g 125 ml 125 ml 2 evőkanál	nagy gomba (kb. 225 g), egész vaj vagy margarin hagyma finomra vágva bacon apró kockára vágva feketebors, friss rozmaring száraz, fehér bor tejföl liszt (20 g)



1. Távolítsa el a gomba héját és vágja fel apró darabokra.
2. Tegye a vajat a tál aljára. Adja hozzá a hagymát, a bacont és a gombát. Szórja rá a borsot és a rozmaringot, majd lefedve főzze **3-5 percig** **900 W-on**.
3. Egy másik edényben melegítsen fel 100 ml bort és tejfölt (lefedve) **1-3 percig** **900 W-on**.
4. Keverje össze a maradék bort a liszttel, majd keverje bele a folyadékba és lefedve főzze kb. **1 percig** **900 W-on**. Főzés közben keverje meg.
5. Öntse bele a gombát és a bacont a szószba és a magas rácson főzze **6-8 percig** **270 W-on**. Miután megfőzötte, hagyja kb. 2 percig állni.

DARÁLT HÚSSAL TÖLTÖTT PADLIZSÁN	
Eszközök: tál fedővel (1 literes) lapos ovális sütőforma fedővel (kb. 30 cm) Hozzávalók:	
2 200 g 1 evőkanál 100 g 4 200 g 2 2 evőkanál 60 g	padlizsán, szára nélkül (db-onként kb. 250 g) paradicsom olívaolaj az edény kikenéséhez hagyma összevágva édes zöld chili darált hús (marha, vagy bány) fohagymagerezd, összezúzva petrezselyem, összezúzva só, bors, pirospaprika Feta sajt, kockákra vágva

1. Vágja félbe hosszában a padlizsánokat. Egy teáskanállal vágja ki a húsuakat úgy, hogy kb. 1 cm vastag fala maradjon. Sózza meg a padlizsánt. A kivájt húsuakat vágja kockákra.
2. Hámozza meg a paradicsomokat, a szárukat vágja ki és vágja össze.
3. Kenje ki az edény alját az olívaolajjal, tegye bele a hagymát, takarja le és főzze **2 percig** **900 W-on**.
4. Vegye ki a chili csumáját és magját és karikázza fel. A harmadikat tartsa meg díszítésnek. Keverje össze a darált húst a kockára vágott padlizsánnal, a hagymával és a paradicsommal, a chili karikákkal, az összezúzott fokhagymával és a petrezselyemmel majd ízlés szerint fűszerezze.
5. Szárítsa meg a padlizsán feleket. Töltse meg a darált húsos keverék felével, ossza el a sajtot a tetején és tegye rá a maradék tölteléket.
6. Rendezze el a padlizsán feleket a kikent hőálló tálban, tegye be a tálát, fedje le és főzze **11-13 percig** **630 W-on**.
A főzés után kb. 2 percig hagyja állni a padlizsánt.

NYELVHAL		<ol style="list-style-type: none"> 1. Mossa meg a halat és törölje szárazra. Vegye ki a szálkákat. 2. Szeletelje fel apró szeletekre a citromot és a paradicsomot. 3. Kenje ki vajjal a sütőtálat. Tegye bele a halat és permetezze be növényi olajjal. 4. Szórja meg a halat petrezselyemmel, fektesse rá a paradicsom- és a citromszeleteket és fűszerezze. Tegye a citromszeleteket a paradicsom a tetejére és öntse le fehérborral. 5. Tegyen vajat a citromra, takarja le és főzze 11-13 percig  630 W-on. <p>A főzés után kb. 2 percig hagyja állni a halfilét.</p> <p>Tanács: Ehhez az ételhez más halfajtákat is használhat: pl. rózsahal, lepényhal, márna, lepényhal, vagy tőkehal.</p>
Eszközök: lapos ovális sütőedényben fedővel (kb. 22 cm-es)		
Hozzávalók:		
400 g	nyelvhal filé	
1	citrom	
150 g	paradicsom	
10 g	vaj vagy margarin az edény kikenéséhez	
1 evőkanál	növényi olaj	
1 evőkanál	petrezselyem összevágva	
4 evőkanál	só, bors	
20g	fehérbor	
	vaj vagy margarin	

HALSZELET SAJTSZÖSSZAL		<ol style="list-style-type: none"> 1. Mossa meg és szárítsa meg a halat és öntse rá a citromlevet. 2. Kenje ki az edény alját a vajjal. Adja hozzá az összevágott hagymát, takarja le és párolja 1-2 percig  900 W-on. 3. Szórja rá a lisztet a hagyma tetejére és keverje meg. Adja hozzá a fehérbort és újból keverje meg. 4. Zsírozza ki az edényt és tegye bele a halszeleteket. Öntse rá a szószt a halra és szórja meg a sajttal. Helyezze rá a tálat az alacsony rácsra és főzze. <ul style="list-style-type: none"> - 7-8 perc  450 W-on, majd - 14-16 perc   450 W-on <p>A főzés után kb. 2 percig hagyja állni, majd petrezselyemmel megszórva tálalja.</p>
Eszközök: tál fedővel (1 literes) lapos ovális sütőforma fedővel (kb. 25 cm)		
Hozzávalók:		
800 g	halszelet	
2 evőkanál	citromlé	
	só	
10 g	vaj vagy margarin	
50 g	hagyma finomra vágva	
20 g	liszt	
100 ml	fehérbor	
1 kávéskanál	növényi olaj az edény kikenéséhez	
100 g	reszelt ementáli sajt	
2 evőkanál	összevágott petrezselyem	

ZÜRICHI BORJURAGU		<ol style="list-style-type: none"> 1. Szeletelje fel ujjvastagságú csíkokra a húst. 2. Kenje el a vaját egyenletesen a tálban. Tegye be a tálba a hagymát és a húst, takarja le és főzze 6-9 percig  900 W-on. Főzés közben egyszer keverje meg. 3. Adja hozzá a fehérbort, a húslésűritőt és a tejszínt, keverje meg, takarja le, és főzze tovább 3-5 percig  900 W-on. Főzés közben egyszer keverje meg. 4. Kóstolja meg a ragut, keverje meg újra és hagyja állni kb.5 percig. Petrezselymes díszítéssel tálalja.
Eszközök: tál fedővel (2 literes)		
Hozzávalók		
600 g	Borjúfilé	
10 g	Vaj vagy margarin	
50 g	Hagyma apróra vágva	
100 ml	Fehérbor	
	húslésűritő kb. ½ liter szószt	
300 ml	tejszín	
1 evőkanál	petrezselyem, összevágva	

TÖLTÖTT SONKA		<ol style="list-style-type: none"> Vágja fel apróra a spenótot, keverje el a túróval és a reszelt sajttal és ízlés szerint fűszerezze. Tegyén egy evőkanál töltelékét mindegyik szelet főtt sonkára és tekerje össze. Fa fogpiszkálóval tűzze össze a sonkatekerceket. . Készítsen Béchamel mártást. Ehhez öntse a folyadékot a tálba, takarja le és melegítse. 2-4 perc 900 W Gyúrja össze a vajat a liszttel, adja hozzá a folyadékhoz és verje fel egy habverővel, amíg sima nem lesz. Takarja le, forralja, amíg be nem sűrűsödik. 1-2 perc 900 W Keverje meg és kóstolja meg. Öntse a mártást a kikent tálba, tegye be a sonkatekerceket a tálba és lefedve főzze tovább. 10-12 perc 630 W A főzés után kb. 5 percig hagyja állni a sonkatekerceket.
Eszközök: tál fedővel (2 literes) lapos ovális sütőforma fedővel (kb. 26 cm) Hozzávalók:		
150 g 150 g 50 g 8 szelet 125 ml 125 ml 20 g 20 g 1 kávéskanál	friss spenót, szárát távolítsa el érkezési túró, 6 %-os zsírtartalmú reszelt ementáli sajt bors, paprika, édes szelet főtt sonka víz tejszín liszt vaj, vagy margarin vaj, vagy margarin a tál kikenéséhez Tanács: Készen kapható besamel mártás is használható.	

BORJUVAGDALT MOZZARELLÁVAL		<ol style="list-style-type: none"> Szeletelje fel a mozzarellát. A paradicsomhoz keverje hozzá kézi mixerrel a paradicsompürét. Mossa meg a borjúhúst, szárítsa meg és klopfolja ki. Ossa el az olívaolajat és a fokhagymát egy hőálló edény alján. Adja hozzá a hússzeleteket és tegye rá a paradicsompürét. Szórja meg borssal, kapribogyóval, oregánóval és 15-19 percig főzze 630 W-on, az alacsony rácsra helyezve. Minden húsrá helyezzen néhány szelet mozzarellát, sózza meg, majd a magas rácson főzze tovább 9-12 percig főzze 630 W-on. A főzés befejezése után kb. 5 percig hagyja állni.
Eszközök: lapos négyszögletes sütőforma (kb. 25 cm) Hozzávalók:		
150 g 500 g 4 20 ml 2 20 g	mozzarella sajt paradicsom püré és paradicsom borjúvagdalt (600 g) olívaolaj szeletelt fokhagyma bors kapribogyó (20 g), oregánó, só	

LASAGNE		<ol style="list-style-type: none"> Szeletelje fel a konzerv paradicsomot és keverje össze a sonkával, hagymával, fokhagymával, darálthússal és krumplipürével. Tetővel letakarva 5-8 percig 900 W-on főzze. Keverje össze a tejfölt a tejjel, a parmezán sajttal, az olajjal és a fűszernövényekkel. Kenje ki az edény alját zsiradékkal és tegye rá a tészta 1/3-át. Az előzőleg elkészített keverék felét tegye rá a tésztára, majd arra jöjjön megint 1/3 rész tészta, majd a keverék másik fele és végül a maradék tészta. A tészta tetejére tegye rá a parmezán sajtot, öntsön rá olajat és fedje le az edényt, majd süsse 13-17 percig 630 W-on. Hagyja a lasagnet a sütés után kb. 5-10 percig állni.
Eszközök: tál fedővel (kb. 2 literes), lapos, szögletes sütőedény fedővel (kb. 20 x 20 x 6 cm) Hozzávalók:		
300 g 50 g 50 g 1 250 g 2 evőkanál 150 ml 100 ml 50 g 1 kávéskanál 1 kávéskanál 1 kávéskanál 125 g 1 evőkanál	konzerv paradicsom sonka finom kockára vágva hagyma (50 g) finomra vágva fokhagyma összezúzva darálthús (marha) krumplipüré só, bors, oregánó, bazsalikom, kakukkfű tejföl tej reszelt parmezán sajt fűszerkeverék olívaolaj só, bors, mandula zsiradék az edény kikenéséhez zöld fűszeres tészta reszelt parmezán sajt	

RAKOTT CUKKINI TÉSztÁVAL Teljes főzési idő: kb. 37-44 perc Eszközök: tál fedővel (kb. 2 literes), sütőedény kb. 26 cm hosszú Hozzávalók:		<ol style="list-style-type: none"> Öntse a vizet, a sót és az olajat a tálba, takarja le és forralja fel 3-4 percig 900 W-on. Törje össze darabokra a makarónit és tegye bele az edénybe. Keverje meg és hagyja ázni 9-11 percig 270 W-on. Szűrje le a tésztát és hagyja kihűlni. Keverje össze a paradicsomot a hagymával és a fűszerekkel. Adja hozzá a makarónit és öntse rá a paradicsomszószt. Ossa el a tetején a cukkini szeleteket. Keverje össze a tejfölt, a tojást és öntse rá a tetejére. Végül szórja rá a reszelt sajtot. Helyezze az edényt az alacsony rácsra és süsse 18-21 percig 900 W-on, majd 7-8 percig 630 W-on. Miután elkészült, hagyja állni 5-10 percig.
500 ml ½ kávéskanál 80 g 400 g 3 1 evőkanál 450 g 150 g 2 100 g	víz olaj makaróni paradicsompüré hagyma (150 g) finomra vágva só, bors, bazsalikom, kakukkfű olaj az edény kikenéséhez szeletelt cukkini tejföl tojás reszelt Cheddar sajt	

TAGLIATELLE TEJSZÍNES- ÉS BAZSALIKOMOS SZÓSSZAL 2-személyre Eszközök: tál fedővel (kb. 2 literes), kerek szuflé-forma (kb. 20 cm átmérő) Hozzávalók:		<ol style="list-style-type: none"> Tegye a vizet és a sót a tálba, fedje le és forralja fel. Tegye bele a tésztát, újra forralja fel és hagyja párolódni. 1. 1-2 perc 900 W 2. 6-9 perc 270 W Eközben dörzsölje be a fokhagymagerezddel a szuflé formát. Vágja össze a bazsalikomleveleket. Tegyen párat félre a díszítéshez. Jól csöpögtesse le a vizet a tésztáról. Keverje bele a tejfölt és szórja meg a tésztát bazsalikommal. Adja hozzá a reszelt parmesan sajtot, a sót és a borsot, tegye be a szuflé-formába és keverje meg. Díszítse bazsalikommal és forrón tálalja.
1 liter 1 kávéskanál 200 g 1 15-20 200 g 30 g	forralt víz só tagliatelle fokhagyma gerezd bazsalikom levél tejföl reszelt parmezán sajt só, bors	

BÚZADARA PUDDING MÁLNASZÓSSZAL Eszközök: tál fedővel (kb. 2 literes) Hozzávalók:		<ol style="list-style-type: none"> Tegye a tejet, cukrot és mandulát a tálba, takarja le és melegítse. 3-5 perc 900 W Adja hozzá a búzadarát és keverje meg. Takarja le és főzze mikrohullámon. Keverje meg egyszer félidőben. 10-12 perc 270 W Keverje el a tojássárgáját vízzel egy csészében és tegye a forró búzadarához. Verje fel a tojásfehérjét keményre és könnyedén keverje hozzá. Tegye át a pudingot kis tálkákba. A szószhoz mossa meg a málnát, gondosan szárítsa meg és tegye egy tálba vízzel és cukorral. Takarja le és melegítse. 2-3 perc 900 W Pépesítse a málnát és tálalja a búzadara pudingot melegen, vagy hidegen.
500 ml 40 g 15 g 50 g 1 1 evőkanál 1 250 g 50 ml 40 g	tej cukor aprított mandula búzadara tojás sárgája víz tojás fehérje málna víz cukor	

KÖRTE CSOKOLÁDÉBAN	
Eszközök: tál fedővel (kb. 2 literes), tál fedővel (kb. 1 literes)	
Hozzávalók:	
4 60 g 10 g 1 evőkanál 150 ml 130 g 100 g	körte (600 g) cukor vaníliás cukor körtelikőr (30%-os) víz közönséges csokoládédarabok tejszín Javaslat: kiváló ízhatás érhető el, ha vanília fagyalttal tálalja.
<ol style="list-style-type: none"> Hámozza meg a körtéket. Tegye bele a cukrot, a vaníliás cukrot, a likórt és a vizet a tálba. Keverje el, fedje le és melegítse. 1-2 perc 900 W Tegye bele a körtéket a cukros lébe, fedje le és főzze. 5-8 perc 900 W Vegye ki a körtéket a léből és hagyja kihűlni. Tegyen 50 ml levet egy kisebb tálba, adjon hozzá tejszínt és csokoládét. Fedje le és melegítse. 2-3 perc 900 W Jól keverje fel a szószt, öntse rá a körtékre és tálalja. 	

TÚRÓSLEPÉNY (12 adag)	
Eszközök: rugalmas edényforma (kb. 26 cm átmérőjű)	
Hozzávalók:	
Alap: 300 g 1 evőkanál 10 g 150 g 1 10 g Töltelék: 150 g 100 g 10 g 3 400 g 1 csomag	liszt kakaó sütőpor cukor tojás vaj, vagy margarin az edény kikenéséhez vaj, vagy margarin cukor vaníliás cukor tojás 20% zsírtartalmú túró vanília puding (40 g)
<ol style="list-style-type: none"> Öntse a tálba a lisztet, a kakaót, a sütőport és a cukrot. Adja hozzá a tojást és a vajat és robotgéppel dolgozza simára. Kenje ki a sütőedényt. Nyújtsa ki a tésztát akkorára, hogy legyen egy kb. 2 cm-es pereme a sütőedényben. Süsse a tésztát 7-8 percig 630 W-on. Keverje ki a vajat és a cukrot habosra. Lassan keverje bele a tojásokat. Adja hozzá a túrót és a vanília puding keverékét. Kenje szét a keveréket a sütemény alapon és süsse 15-19 percig 630 W-on. 	

Tisztítás és ápolás



FIGYELEM: A MIKROHULLÁMÚ SÜTŐ EGYIK RÉSZÉHEZ SE HASZNÁLJON IPARI SÜTŐTISZTÍTÓT, GŐZBOROTVÁT, DÖRZSÖLŐ-, ÉRDES TISZTÍTÓT, NÁTRIUMHIDROXIDOT TARTALMAZÓ BÁRMILYEN TISZTÍTÓT, VAGY DÖRZSÖLŐ PÁRNÁT, AMI MEGKARCOLHATJA A SÜTŐ BÁRMELY RÉSZÉT.



A SÜTŐ BELSEJÉT RENDSZERESEN TISZTÍTSA MEG ÉS TÁVOLÍTSON EL MINDEN ÉTELMARADVÁNYT. A tisztítás elmulasztása nemcsak meghibásodáshoz vezethet, hanem kihatással van a készülék élettartamára és veszélyhelyzetet is előidézhethet.

Külső burkolat

A készülék külső oldalait csak enyhén szappanos vízzel tisztítsa meg. Egy nedves ruhával alaposan törölje le a szappanos külső részeket, majd egy puha ruhával törölje szárazra.

Kezelőpanel

A tisztítás előtt nyissa ki a készülék ajtaját, hogy érvénytelenítse a kezelőpanelt. Óvatosan tisztítsa meg a kezelőpanelt. A tisztításhoz csak tiszta vízzel benedvesített ruhát használjon és legyen nagyon óvatos. Soha ne használjon túl nedves ruhát, vegyi anyagokat, vagy dörzsölő hatású tisztítószereket.

Sütőtér

1. Minden használat után, amíg a készülék még meleg, egy puha, nedves ruhával, vagy szivaccsal távolítsa el minden enyhébb szennyeződést. Az erősen letapadt szennyeződésekhez használjon enyhén szappanos vizet, és többször törölje át egy nedves ruhával, amíg az ételmaradványok el nem tűnnek.
2. Ügyeljen arra, hogy a szappan, vagy a víz ne juthasson be a sütő falán lévő kis nyílásaiba, mert károsíthatja a készüléket.
3. Ne használjon tisztító spray-t a sütőtérben.
4. Az ételmaradványok és a kifröccsent anyagok füstöt, kellemetlen szagot okozhatnak.

Forgótányér és forgótányér tartó

Először vegye ki a forgótányért és a tartóját a sütőből. Enyhén szappanos vízben mossa el a forgótányért és a tartóját. Egy puha ruhával törölje szárazra. A forgótányér és tartója is betehető a mosogatógépbe.

Ajtó

A szennyeződések eltávolításához rendszeresen tisztítsa meg az ajtó mindét oldalát, az ajtó tömítést és a tömítési felületet egy puha és nedves ruhával.

Rácsok

Mosogatószeres vízben kell a rácsokat megtisztítani, majd hagyni kell megszáradni. A rácsok mosogatógépben is elmosogathatók.

FIGYELEM: Ne használjon gőztisztítót.

Mit kell tenni, ha ...

...a mikrohullámú sütő nem működik megfelelően?	Ellenőrizze, hogy <ul style="list-style-type: none"> ▪ Rendben van-e az elektromos biztosíték. ▪ Nincs-e áramszünet. ▪ Ha a biztosítékok többször is kioldanak, akkor lépjen kapcsolatba egy szakképzett villanszerelővel.
...a mikrohullámú üzemmód nem működik?	Ellenőrizze, hogy <ul style="list-style-type: none"> ▪ Rendesen bezárta-e az ajtót. ▪ Tiszta-e az ajtó tömítés és a felület. ▪ Megnyomta-e a START/+30 gombot.
...a forgótányér nem forog?	Ellenőrizze, hogy <ul style="list-style-type: none"> ▪ A forgótányér tartója helyesen csatlakozik-e a meghajtó-tengelyhez. ▪ A betett edény nem lóg-e túl a forgótányéron. ▪ Az étel nem lóg-e túl a forgótányéron, akadályozva ezzel a forgást. ▪ Nincs-e valami a forgótányér alatt.
...a mikrohullámú sütő nem kapcsol ki?	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Válassza le a készüléket az elektromos hálózatról és húzza ki a hálózati vezetékét. ▪ Forduljon az Electrolux szervizhez.
...a sütőtéri lámpa kiégett?	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Forduljon az Electrolux szervizhez. A belső égőt csak az Electrolux szerviz szakembere tudja kicserélni.
...tovább tart az ételt melegíteni és főzni, mint korábban?	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Állítson be hosszabb főzési időt (dupla mennyiség = majdnem dupla idő), vagy ▪ ha az étel hidegebb, mint lenni szokott, akkor időről-időre forgassa meg, vagy fordítsa meg, vagy ▪ állítson be egy magasabb teljesítményfokozatot.

Útmutatás: Ha ugyanabban a főzési módban levő standard idővel túlfőzi az ételt, akkor a sütő teljesítménye automatikusan lekapcsol, hogy elkerülhető legyen a túlmelegedés.

(A mikrohullámú teljesítmény lecsökken, vagy a grill fűtőbetét ki-bekapcsol). 90 másodperces szünet után a teljes teljesítményt újra vissza lehet állítani.


Főzési mód	Standard idő	Csökkentett teljesítményszint
Mikrohullám (900 W)	20 perc	Mikrohullám – 630 W
Grill	30 perc	Grill ~50%
Dual Grill	Grill – 30 perc	Grill ~50%

Műszaki jellemzők

Feszültség:	230 V, 50 Hz, egyfázisú	
Biztosíték/ árammegszakító:	Minimum 16 A	
Felvett teljesítmény	Mikrohullám	1370 W
	Grill	1000 W
	Mikrohullám / Grill	2350 W
Leadott teljesítmény	Mikrohullám	900 W (IEC 60705)
	Grill	1000 W
Mikrohullámú frekvencia	2450 MHz (2.Csoport / B osztály)*	
Külső méret	592 mm (széles) x 460 mm (magas) x 437 mm (mély)	
Belső méret	342 mm (széles) x 207 mm (magas) x 368 mm (mély)	
A sütő térfogata	26 liter**	
Forgótányér	Ø 325 mm, üveg	
Tömeg	Kb. 20 kg	
Sütőtéri világítás	25 W/240-250 V	
Zajkibocsátás	60 dB	

* Ez a termék megfelel az európai EN 55011 számú szabványelőírásnak és a 2. csoport B osztályú követelménynek. A 2. csoport azt jelenti, hogy a beépített magnetronnak köszönhetően a termelt mikrohullámú energia az ételben hőt termel. A B osztály pedig azt jelenti, hogy a készülék háztartási felhasználásra is alkalmas.

** A belső térfogatot a maximális szélesség, mélység és magasság mérésével számolják ki.
A tényleges térfogat az ételek befogadására vonatkozóan kisebb.

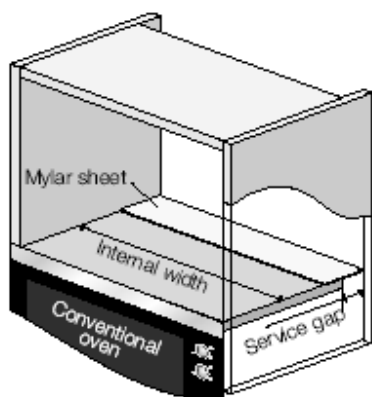
	<p>Ez a készülék megfelel a következő EG irányelveknek:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 73/23/EWG - (1973.02.19.) - kiefeszültségi irányelv alapján az egyes villamossági termékek biztonsági követelményeiről és az azoknak való megfelelésértékeléséről szóló 79/1997. (XII.31.) IKIM rendelet, - 89/336/EWG - (1989.05.03.) - EMC-irányelv (a 92/31/EWG változással bezárólag) alapján az elektromágneses összeférhetőségről szóló 31/1999. (VI.11.) GM-KHVM együttes rendelet,
---	---

A FOLYAMATOS FEJLESZTÉSEK ÉRDEKÉBEN A
MŰSZAKI ADATOK ELŐZETES ÉRTESÍTÉS NÉLKÜL MEGVÁLTOZTATHATÓK.

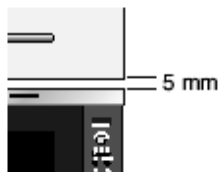
Beépítés

A készülék beszerelése

1. Távolítson el minden csomagoló anyagot és gondosan ellenőrizze, hogy a szállítás közben nem érte-e valamilyen sérülés a készüléket.
2. Ha a mikrohullámú sütőt egy hagyományos sütő fölé szeretné elhelyezni („A” pozíció), akkor használja a mellékelt Mylar lemezt.
 - a.) Vágja le a Mylar lemezt úgy, hogy az pontosan illeszkedjen a készülék belső szélességéhez.
 - b.) Húzza le a szigetelőszalagról a védőréteget és erősítse fel a lemezt a polc hátsó széléhez úgy, hogy befedje a javítónyílást. (ld. az ábrát).



3. Lassan és erőltetés nélkül illessze be a készüléket a konyhaszekrénybe, amíg a sütő elülső kerete egy vonalba nem kerül a szekrény elülső nyílásával.
4. Győződjön meg arról, hogy a készülék stabil és nem áll-e ferdén. Hagyjon egy 5 mm-es rést a fenti szekrényajtó és a keret felső része között. (ld. az ábrát).

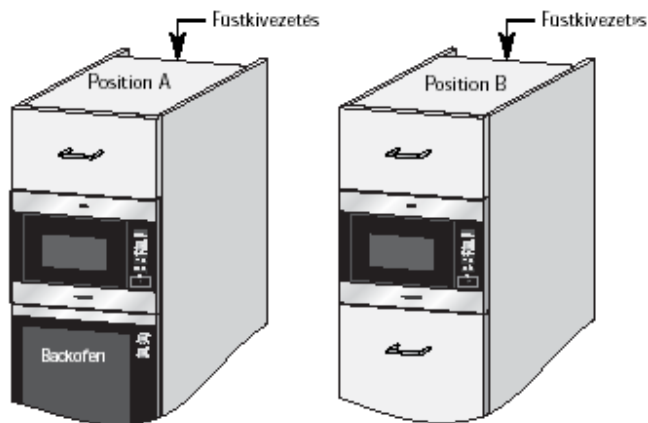


5. Erősítse fel a sütőt a mellékelt csavarokkal. A felerősítő pontok a sütő felső és alsó sarkain helyezkednek el.



6. Nagyon fontos, hogy a készülék beszerelése megfeleljen a jelen Használati útmutatóban és a hagyományos sütő gyártójának a Használati útmutatójában található előírásoknak.

A mikrohullámú sütő az A és B pozícióba is beépíthető:



Pozíció	Beépítési méret (szélesség x vastagság x mélység) mm-ben.	Füst- kivezetés (Chimney) (minimum)	Távolság a szekrény és a mennyezet között
A	560 x 550 x 450	50	50
B	560 x 500 x 450	40	50

Ügyeljen arra, hogy a készülék alja legalább 850 mm-re legyen a talajtól.

A készülék csatlakoztatása az elektromos hálózatra

- Ügyeljen arra, hogy az elektromos csatlakozó vezeték könnyen elérhető legyen, hogy vészhelyzet esetén könnyen ki lehessen húzni a konnektorból.
 - A konnektor ne a szekrény háta mögött legyen.
 - A legjobb hely erre a szekrény felett van, lásd (A).
- Ha az elektromos vezeték nem az (A) helyzetben levő konnektorba dugja be, akkor vegye ki a kábeltartóból és vezesse el a sütő alatt.



- Csatlakoztassa a készüléket egy egyfázisú 230 V/50 Hz váltóáramú hálózatra, egy szabályszerűen beszerelt földelt fali konnektorhoz.
- A konnektor minimum 16 A-es biztosítókkal legyen biztosítva.
- Az elektromos vezeték csak elektromos szakember, szerviz cserélheti ki.
- Az üzembe helyezés előtt kössön egy darab zsinórt az elektromos vezetékre, hogy megkönnyítse az (A) ponthoz való csatlakoztatást, amikor a készüléket beszerelik.
- Ha magas oldalfalú szekrénybe helyezi el a készüléket, akkor **NE törje meg** az elektromos vezetékét.
- Ne merítse vízbe, vagy bármilyen más folyadékba az elektromos vezetékét, vagy a dugaszt.

Elektromos csatlakoztatás



FIGYELMEZTETÉS: EZT A KÉSZÜLÉKET FÖLDELNI KELL!

A gyártó semminemű felelősséget nem vállal akkor, ha ezt a biztonsági előírást nem veszik figyelembe.

Ha a készülékére szerelt dugasz nem alkalmas az Ön konnektorához, akkor forduljon az Electrolux szervizhez.

Környezetbarát gondoskodás a csomagolóanyagokról és a régi készülékekről

Csomagolóanyagok

Az Electrolux mikrohullámú sütőkhöz hatékony csomagolás szükséges, ami egyben védelmet nyújt a szállítás közben fellépő esetleges sérülések ellen is. Csak a feltétlenül szükséges csomagolást használjuk. A csomagolóanyagok (pl. fóliák, vagy sztirolhab) azonban veszélyesek lehetnek a gyermekek számára.

Fulladásveszély. A csomagolóanyagot tartsa távol a gyermekektől.


Minden felhasznált csomagolóanyag környezetbarát és ismételten feldolgozható. A kartondoboz újra feldolgozott papírból készült, a fából készült részek pedig kezeletlenek. A műanyag részeket a következőképpen jelölik:

<< PE >> polietilén, pl. csomagolófóliák

<< PS >> polisztirén, pl. csomagolás (CFC-mentes)

<< PP >> polipropilén, pl. csomagolópántok

Gondoskodás az öreg készülékekről

A terméken vagy a csomagoláson található  szimbólum azt jelzi, hogy a termék nem kezelhető háztartási hulladékként. Ehelyett a terméket el kell szállítani az elektromos és elektronikai készülékek újrahasznosítására szakosodott megfelelő begyűjtő helyre.

Azzal, hogy gondoskodik ezen termék helyes hulladékba helyezéséről, segít megelőzni azokat a környezetre és az emberi egészségre gyakorolt potenciális kedvezőtlen következményeket, amelyeket ellenkező esetben a termék nem megfelelő hulladékkezelése okozhatna.

Ha részletesebb tájékoztatásra van szüksége a termék újrahasznosítására vonatkozóan, akkor kérjük, hogy lépjen kapcsolatba a helyi önkormányzattal, a háztartási hulladékok kezelését végző szolgálattal, vagy azzal a bolttal, ahol a terméket vásárolta.

Vevőszolgálat

Ha pótalkatrész szeretne vásárolni, akkor lépjen kapcsolatba a helyi szervizzel, vagy a Vevőszolgálattal.
Vevőszolgálat: 1142 Budapest, Erzsébet királyné út 87.

Jótállás

Az Electrolux cég az alábbi jótállást biztosítja a készülék első vásárlójának:

- A jótállás 12 hónapig érvényes a készülék első kiskereskedelmi vásárlójának történő átadásától számítva, amit jótállási jeggyel kell igazolni. A jótállás nem terjed ki az ipari használatra.
- A jótállás minden alkatrészre és szerkezeti részre vonatkozik, amely hibás kivitelezés vagy anyag miatt hibásodik meg. A jótállás nem terjed ki olyan készülékekre, ahol a meghibásodás vagy gyenge teljesítmény helytelen bánásmód, véletlen sérülés, figyelmetlenség, helytelen elhelyezés, jogosulatlan változtatás vagy megkísérelt javítás, ipari felhasználás vagy a használati útmutatóban leírt előfeltételek és útmutatások be nem tartásának következménye. A jótállás nem terjed ki égőkre, kivehető üveg vagy műanyag tartozékra.
- Ha esetleg garanciális javításra lenne szükség, a vevőnek tájékoztatnia kell a legközelebbi ELECTROLUX szervizt.
- A jótállás az anyag és munkadíjra is kiterjed.
- A jótállás keretei között végzett javítások meghosszabbítják a készülék jótállási idejét. A jótállási javítások során eltávolított alkatrészek az ELECTROLUX tulajdonába kerülnek.
- A vevő törvényes jogaira ez a jótállás nincs hatással.

Üzemzavar esetén soha ne próbálja meg saját maga megjavítani a készüléket. Az illetéktelen beavatkozás személyi sérülést és hibás működést eredményezhet. Hiba esetén forduljon a legközelebbi szervizhez.

A szerviznek az alábbi információkra van szüksége:

1. Az Ön neve, címe, irányítószáma
2. Az Ön telefonszáma
3. A hiba világos megadása
4. A termék vásárlási dátuma
5. Modell- és sorozatszám az adattábláról

A készülék azonosítása az adattábla segítségével lehetséges.

Minden adatra szüksége van a szerviznek az azonosító számokat illetően, ezért azt javasoljuk, hogy ezeket a számokat másolja be az alábbi táblázatba az adattábláról.




Model	
Serial No.	
Vásárlási dátum:	

Európai jótállás

Ha Európán belül egyik országból átköltözik egy másikba, akkor a készülék jótállása is Önnel költözik a következő feltételek mellett

- A készülék jótállási ideje a vásárlás időpontjától kezdődik
- A készülék jótállási ideje és javítási munkára és alkatrészre vonatkozó tartalma megegyezik az új lakóhelye szerinti országban alkalmazott, jelen modell vagy készülékfajta érintő előírásokkal.
- A készülék jótállása Önnek szól és más felhasználóra át nem ruházható.
- A készüléket az útmutató értelmében helyezik el és használják, és csak háztartási célra használják, azaz egy szokványos háztartásban.
- A készüléket az új lakóhelye szerinti országban levő szabályozásoknak megfelelően helyezik üzembe.

www.electrolux.com

		
Albania	+35 5 4 261 450	Rr. Pjeter Bogdari Nr. 7 Tirane
Belgique/België/ Belgien	+32 2 363 04 44	Bergensesteenweg 719, 1502 Lembeek
Česká republika	+420 2 61 12 61 12	Budějovická 3, Praha 4, 140 21
Danmark	+45 70 11 74 00	Sjællandsgade 2, 7000 Fredericia
Deutschland	+49 180 32 26 622	Muggenhofer Str. 135, 90429 Nürnberg
Eesti	+37 2 66 50 030	Mustamäe tee 24, 10621 Tallinn
España	+34 902 11 63 88	Carretera M-300, Km. 29,900 Alcalá de Henares Madrid
France	www.electrolux.fr	
Great Britain	+44 8705 929 929	Addington Way, Luton, Bedfordshire LU4 9QQ
Hellas	+30 23 10 56 19 70	4, Limnou Str., 54627 Thessaloniki
Hrvatska	+385 1 63 23 338	Slavonska avenija 3, 10000 Zagreb
Ireland	+353 1 40 90 753	Longmile Road Dublin 12
Italia	+39 (0) 434 558500	C.so Lino Zanussi, 26 - 33080 Porcia (PN)
Latvija	+37 17 84 59 34	Kr. Barona iela 130/2, LV-1012, Riga
Lituania	+370 5 27 80 609	Verkiu 29, 09108 Vilnius, Lithuania
Luxembourg	+35 2 42 43 13 01	Rue de Bittbourg, 7, L-1273 Hamm
Magyarország	+36 1 252 1773	H-1142 Budapest XIV, Erzsébet királyné útja 87
Nederland	+31 17 24 68 300	Vennootsweg 1, 2404 CG - Alphen aan den Rijn
Norge	+47 81 5 30 222	Risløkkvn. 2 , 0508 Oslo
Österreich	+43 18 66 400	Herziggasse 9, 1230 Wien
Polska	+48 22 43 47 300	ul. Kolejowa 5/7, Warsaw
Portugal	+35 12 14 40 39 39	Quinta da Fonte - Edificio Gonçalves Zarco - Q 35 -2774-518 Paço de Arcos
România	+40 21 44 42 581	B-dul Timisoara 90, S6, Bucharest
Schweiz - Suisse - Svizzera	+41 62 88 99 111	Industriestrasse 10, CH-5506 Mägenwil
Slovenija	+38 61 24 25 731	Trzaska 132, 1000 Ljubljana
Slovensko	+421 2 43 33 43 22	Electrolux Slovakia s.r.o., Electrolux Domáce spotrebiče SK, Seberiniho 1, 821 03 Bratislava
Suomi	www.electrolux.fi	
Sverige	+46 (0)771 76 76 76	Electrolux Service, S:t Göransgatan 143, S-105 45 Stockholm
Türkiye	+90 21 22 93 10 25	Tarlabasi caddesi no : 35 Taksim İtambul
Россия	+7 095 937 7837	129090 Москва, Олимпийский проспект, 16, Бц "Олимпик"



www.electrolux.com

www.electrolux.co.uk



TINS-A489URR0 