

Thinking of you
Electrolux

Használati útmutató

Mikrohullámú sütő
EMS17206



Önre gondoltunk, amikor megalkottuk ezt a terméket

Üdvözöljük az ELECTROLUX világában!

Köszönjük, hogy egy első osztályú ELECTROLUX terméket választott, amely remélhetőleg sok örömet nyújt Önnek a jövőben. 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
Tanácsok a mikrohullámú főzéshez	11
Programtáblázatok	20
Receptek az AC-6 és AC-7 automata programokhoz	23
Tisztítás és ápolás	30
Mit kell tenni, ha ...	31
Műszaki jellemzők	32
Beépítés	33
Környezetvédelmi tudnivalók	35
Vevőszolgálat	36



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 10 A-es biztosítékkal, vagy minimum 10 A-es megszakítóval.

Ajánlatos ezt a készüléket külön áramkörrel üzemeltetni.

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 sütőtérrel, 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 kislülés 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 ételt, vagy más eszközt.

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 ajtózsánérok 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 dugó 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 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 megrongálódik, 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 felszolgálat 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.

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 használatból 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.

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.

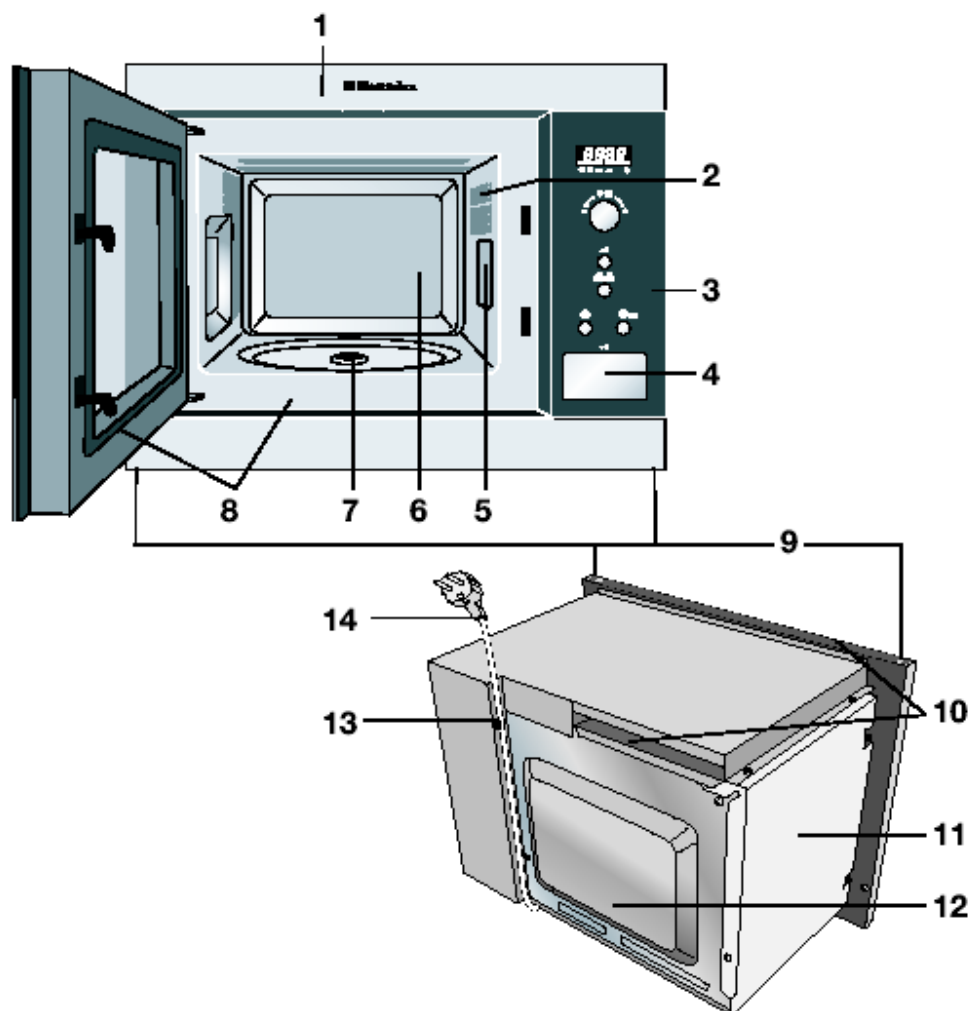
Megjegyzés:

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.

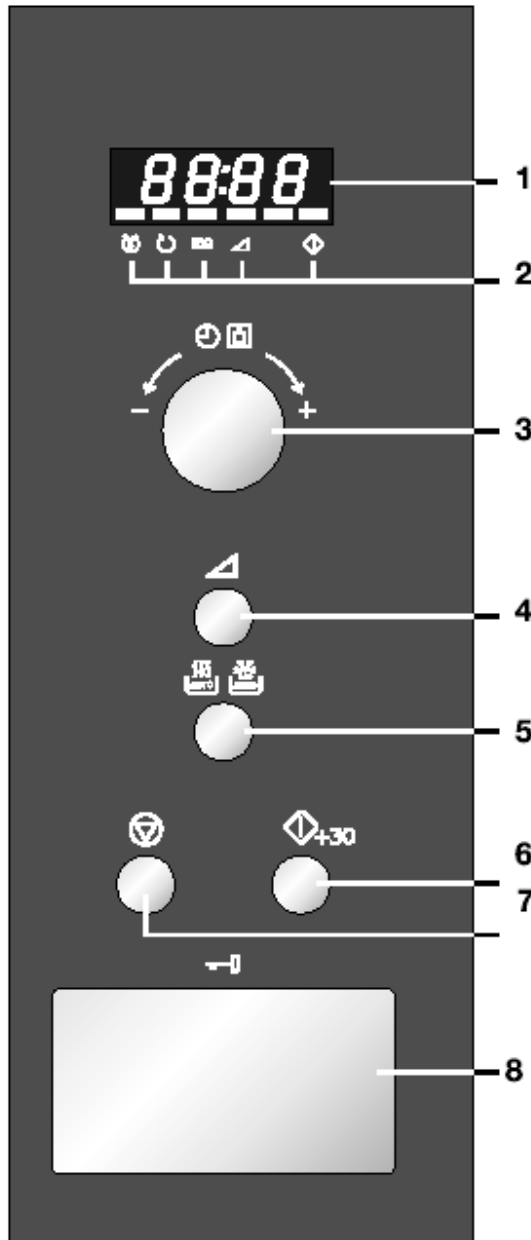
A KÉSZÜLÉK BEMUTATÁSA



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

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






Kezelőpanel



1. Digitális kijelző

2. Kijelzések

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

-  Megkeverni
-  Megfordítani
-  Tömeg
-  Mikrohullámú teljesítmények
-  Sütési folyamat

3. IDŐKAPCSOLÓ / TÖMEG gomb

4. MIKROHULLÁMÚ TELJESÍTMÉNY gomb

5. AUTOMATA PROGRAMOK gomb

Nyomja meg ezt a gombot, hogy kiválassza a 12 automata program közül az egyiket.

6. START / + 30 gomb

7. STOP gomb

8. AJTÓNYITÓ gomb

TARTOZÉKOK:

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

(15) Forgótányér

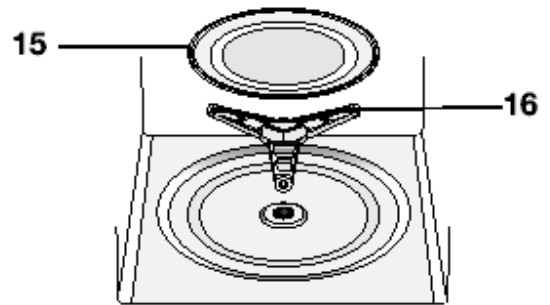
(16) Forgótányér tartó

(17) 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 és ne károsodhasson a forgótányér.

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

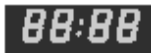
- a tartozék alkatrész nevét és
- a modell számát.



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.

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 **MIKROHULLÁMÚ TELJESÍTMÉNY FOKOZAT (MICROWAVE POWER LEVEL)** gombot. A kijelzőben a **12 H** fog megjelenni.
2. A 24 órás kijelzési forma beállításához az 1. lépés után nyomja meg még egyszer a **MIKROHULLÁMÚ TELJESÍTMÉNY FOKOZAT (MICROWAVE POWER LEVEL)** 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).



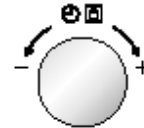
x1

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

Válassza ki a 24 órás módot.



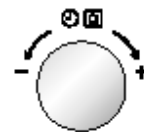
2. Állítsa be az órát. Forgassa el az **IDŐKAPCSOLO / TÖMEG (TIMER / WEIGHT)** gombot addig, amíg a megfelelő idő jelenik meg a kijelzőben (23).



3. Nyomja meg a **MIKROHULLÁMÚ TELJESÍTMÉNY FOKOZAT (MICROWAVE POWER LEVEL)** gombot az órától percre történő átváltáshoz.



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



5. Nyomja meg a **MIKROHULLÁMÚ TELJESÍTMÉNY FOKOZAT (MICROWAVE POWER LEVEL)** gombot az óra elindításához.



Útmutatások:

1. Az **IDŐKAPCSOLÓ / TÖMEG (TIMER / WEIGHT)** 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. Ha az áramszünet a főzés közben következett be, akkor a program törlődött. A napi idő beállítása szintén törlődött.
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 mikrohullámok 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 hőtadás 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.

Ételjellemzők	
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 csirkecomb).
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.

Barnító szerek

15 percnél hosszabb idejű főzéskor az étel szert tesz egy barnaságra, de ez nem hasonlítható ahhoz a barnasághoz és ropogóssághoz, amit hagyományos sütésnél lehet elérni. Az étvágygerjesztő barnaság eléréséhez barnító szert kell használni. A legtöbb esetben ezek többféle fűszer egyidejű használatát jelentik. A következő táblázatban néhány javaslatot talál arra vonatkozóan, hogy milyen anyagokhoz milyen barnító szerek használata kedvező.

Barnító szer	Étel	Módszer
Olvasztott vaj és szárított paprika	Szárnyas	Kenje be a szárnyast a vaj és a szárított paprika keverékével
Szárított paprika	Sültek, sajtos pirítósok	Szórja rá a paprikát
Szójaszósz	Hús és szárnyas	Kenje be a szósszal
Barbecue és worcester szósz, húslé	Sültek, vagdaltak, apró sültek	Kenje be a szósszal
Bacon szalonna kiolvasztott zsírja, vagy szárított hagyma	Sült ételek, pirítósok, levesek, raguk	Szórja rá a bacon darabokat, vagy a szárított hagymát
Kakaó, reszelt csokoládé, barna cukormáz, méz és marmaládé	Sütemények és desszertek	Szórja rá a desszert tetejére vagy vonja be a mázzal

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	
Szárnyasok	80 – 85 °C	85 – 90 °C
Bárányhús		
• 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 / polisztién (gyors ételmelegítő edények)	✓	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 teljesítmény fokozatok

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

Teljesítmény-fokozatok	Javasolt használat
800 W	gyors főzéshez, vagy újramelegítésre használható, pl. levesek, ragu, konzerves ételek, meleg italok, zöldségek, halak, stb. esetében.
560 W	sűrű ételek hosszabb főzéséhez ajánlott, mint pl. pecsenye, húspástétom és tányéros ételek, kényes ételek, mint a sajtszósz és a piskóta. Ennél a csökkentett beállításnál a szósz nem forr fel és az étel egyenletesen fő meg anélkül, hogy erősen túlfőne, vagy felforrna.
400 W	sűrű ételekhez ajánlott, amelyek a hagyományos főzésnél is hosszú főzési időt igényelnek, pl. a marhahúsból készített ételek. Ha ezt a teljesítmény fokozatot használja, akkor a hús puha marad.
240 W	(felolvasztás beállítása) – azt a fokozatot az élelmiszerek felolvasztásához ajánljuk, hogy az ételek egyenletesen olvadjanak fel. Ez a fokozat különösen alkalmas rizs párolásához, tészták, gombócok és tojásos puding főzéséhez.
80 W	kíméletes felolvasztáshoz, pl. tejszínhabos tortához, vagy tésztához használható.

W = WATT

A mikrohullámú teljesítmény fokozat beállításához érintse meg a **MIKROHULLÁMÚ TELJESÍTMÉNY FOKOZAT (MICROWAVE POWER LEVEL)** gombot, amíg a kívánt fokozat kijelzésre nem kerül. A gomb egyszeri megérintésekor a kerül kijelzésre. Ha ez a beállítás Önnek nem felel meg, akkor folytassa a **MIKROHULLÁMÚ TELJESÍTMÉNY FOKOZAT (MICROWAVE POWER LEVEL)** gomb megérintését, amíg eléri a megfelelő fokozatot. Ha nem választ ki teljesítmény fokozatot, akkor automatikusan a 800 W-os teljesítmény lesz érvényes.

Kézi működtetés

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, 560 W-os mikrohullámú teljesítménnyel.

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



2. A **MIKROHULLÁMÚ TELJESÍTMÉNY FOKOZAT (MICROWAVE POWER LEVEL)** gomb kétszeri megnyomásával állítsa be a kívánt teljesítmény fokozatot.



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



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 teljesítmény fokozatot, akkor nyomja meg a **MIKROHULLÁMÚ TELJESÍTMÉNY FOKOZAT (MICROWAVE POWER LEVEL)** gombot. Amíg benyomja tartja a **MIKROHULLÁMÚ TELJESÍTMÉNY FOKOZAT (MICROWAVE POWER LEVEL)** gombot, addig kijelzésre kerül a teljesítmény fokozat.
3. Az **IDŐKAPCSOLÓ / TÖMEG (TIMER / WEIGHT)** 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.

Más hasznos funkciók

1. Töblépcsős főzés

Maximum 2 lépésből álló főzési sorozat programozható be, ami a kézi főzési időből és az üzemmódból áll.

Példa:

5 perces főzés 800 W teljesítményen (1. lépés)
16 perces főzés 240 W teljesítményen (2. lépés)

1. Lépés

1. Az **IDŐKAPCSOLÓ / TÖMEG (TIMER / WEIGHT)** gomb elforgatásával adja meg a kívánt főzési időt.



2. A **MIKROHULLÁMÚ TELJESÍTMÉNY FOKOZAT (MICROWAVE POWER LEVEL)** gomb egyszeri megnyomásával állítsa be a kívánt teljesítményt.



2. Lépés

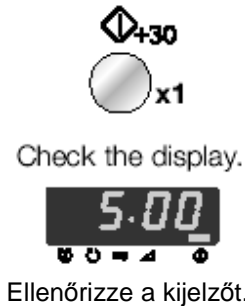
3. Az **IDŐKAPCSOLÓ / TÖMEG (TIMER / WEIGHT)** gomb elforgatásával adja meg a kívánt főzési időt.



4. A **MIKROHULLÁMÚ TELJESÍTMÉNY FOKOZAT (MICROWAVE POWER LEVEL)** gomb négyszeri megnyomásával állítsa be a kívánt teljesítményt.



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



(A készülék 5 percig dolgozik 800 W teljesítményen, majd utána 16 percig 240 W-on dolgozik).

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 800 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 teljesítmény fokozat ellenőrzése

A főzési folyamat alatt a mikrohullámú teljesítmény fokozat a **MIKROHULLÁMÚ TELJESÍTMÉNY FOKOZAT (MICROWAVE POWER LEVEL)** gomb megnyomásával ellenőrizhető.



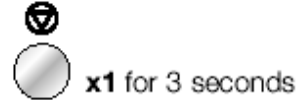
A teljesítmény fokozat addig lesz látható a kijelzőben, ameddig a **MIKROHULLÁMÚ TELJESÍTMÉNY FOKOZAT (MICROWAVE POWER LEVEL)** gombot benyomva tartja.

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

4. Biztonsági zár funkció

A biztonsági zár funkció beállításához:

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



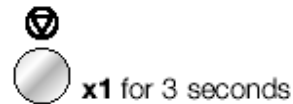
The display will show:



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

Automatikus programok

Az **AUTOMATIKUS PROGRAMOK (AUTO PROGRAMMES)** automatikusan állítják be a megfelelő üzemmódot és főzési időt.

7-féle **AUTOMATIKUS FŐZÉS (AUTO COOK)** és 5-féle **AUTOMATIKUS FELOLVASZTÁS (AUTO DEFROST)** program közül választhat.

Amit az automata funkciók használatához tudni kell:

1. Nyomja meg egyszer az **AUTOMATIKUS PROGRAMOK (AUTO PROGRAMMES)** gombot. A kívánt menü kiválasztásához az **AUTOMATIKUS PROGRAMOK (AUTO PROGRAMMES)** gombot kell addig benyomva tartani, amíg a kívánt menü száma kijelzésre nem kerül (lásd az Automatikus programok táblázatot).

Az **AUTOMATIKUS FELOLVASZTÁS (AUTO DEFROST)** menü kiválasztásához nyomja meg legalább nyolcszor az **AUTOMATIKUS PROGRAMOK (AUTO PROGRAMMES)** gombot.

2. Az étel tömege, vagy mennyisége az **IDŐKAPCSOLÓ / TÖMEG (TIMER / WEIGHT)** gomb elforgatásával állítható be, amíg a kívánt tömeg kijelzésre nem kerül.

– Csak az étel tömegét adja meg. Az edény tömegét ne számítsa hozzá.

– Azoknál az ételeknél, amelyek többet, vagy kevesebbet nyomnak, mint amennyi az automatikus programok táblázatban szerepel, kézi üzemmódban kell megadni az értékeket. A legjobb eredmény elérése érdekében tartsa be a főzési táblázatokban megadott értékeket.

3. 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 teljesítmény fokozatot.

Példa:

Készítsen egy 1 kg-os mennyiségű sültet az **AUTOMATIKUS FŐZÉS (AUTO COOK)** AC-7 program használatával.

1. Az **AUTOMATIKUS PROGRAMOK (AUTO PROGRAMMES)** gomb hétszeri megnyomásával állítsa be a kívánt automatikus programot.



2. Az **IDŐKAPCSOLÓ / TÖMEG (TIMER / WEIGHT)** gombnak az óramutató járásával megegyező irányba történő elforgatásával adja meg a tömeget.



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



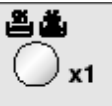

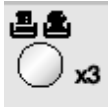

Check the display.

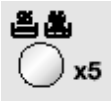

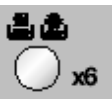





Ellenőrizze a kijelzőt.





Programtáblázatok







Automatikus programok táblázata

Gomb	Automata főzés száma	Tömeg (súlyegység) / edények	Módszer
	AC-1 Főzés Fagyasztott zöldségek, pl. brüsszeli csíra, zöldbab, borsó, vegyes zöldség, brokkoli	0,1-0,6 kg* (100 g) (A kezdeti hőmérséklete -18 °C) Tál és fedő	<ul style="list-style-type: none"> – 100 g-onként adjon hozzá 1 evőkanál vizet (a gombához nem szükséges). – Takarja le a fedővel. – Amikor megszólal a hangjelzés, keverje meg és takarja vissza. – Az idő lejártá után 2 percig hagyja állni. <p>Megjegyzés: ha a zöldségek egymáshoz ragadtak, akkor manuálisan főzze.</p>
	AC-2 Főzés Friss zöldségek	0,1-0,6 kg (100 g) (A kezdeti hőmérséklete 20 °C) Tál fedővel	<ul style="list-style-type: none"> – Vágja apró kockákra, vagy szeletelje fel. – 100 g-onként adjon hozzá 1 evőkanál vizet és sót, ha szükséges (a gombához nem kell víz) – Takarja le a fedővel. – Amikor megszólal a hangjelzés, keverje meg és takarja vissza. – Az idő lejártá után 2 percig hagyja állni.
	AC-3 Főzés Fagyasztott készételek, pl. nudlik, bolonyai, sajtos menük	0,3-1,0 kg* (100 g) (A kezdeti hőmérséklete -18 °C) Tál fedővel * ha a gyártó víz hozzáadását javasolja, akkor a mennyiség meghatározásánál a vizet is vegye számításba	<ul style="list-style-type: none"> – Tegye az ételt megfelelő mikrohullámálló edénybe. – Adjon hozzá vizet, ha a gyártó ajánlja. – Takarja le a fedővel. – Fedő nélkül főzze, ha a gyártó azt ajánlja. – Amikor megszólal a hangjelzés, keverje meg és takarja vissza. – Az idő lejártá után 2 percig hagyja állni.
	AC-4 Főzés Fagyasztott felfujtak, pl. makaróni, lasagne, stb.	0,2-0,6 kg (100 g) (Kezdeti hőmérséklet: -18°C) Felfújt sütőforma edény és mikrohullámálló fólia, vagy edény mikrohullámálló fóliával	<ul style="list-style-type: none"> – Távolítsa el a fagyasztott ételt a csomagolásából. Ha a csomagolása nem alkalmas a mikróban, akkor tegye át mikrohullámálló edénybe. – Takarja le mikrohullámálló fóliával. – Ha a csomagolás alkalmas mikróban történő főzéshez, akkor csak az eredeti papír fedelét távolítsa el és mikrohullámálló fóliával takarja le. – Az idő lejártá után 5 percig hagyja állni.

Gomb	Automata főzés száma	Tömeg (súlyegység) / edények	Módszer
	AC-5 Főzés Főtt krumpoli, rakott krumpoli 	0,1 - 0,8 kg (100 g) (Kezdeti hőmérséklet: 20 °C) Tál és fedő	Főtt burgonya: Hámozza meg a burgonyát és vágja fel hasonló méretűre. Hasonló méretű burgonyákat válasszon. <ul style="list-style-type: none"> – Tegye a főtt, vagy a rakott burgonyát egy tálba. – Adjon hozzá megfelelő mennyiségű vizet (100 g-onként kb. 2 evőkanállal) és sót. – Takarja le egy fedővel. – Amikor megszólal a hangjelzés, keverje meg és takarja vissza. – Az idő lejártá után 2 percig hagyja állni.
	AC-6 Főzés Halszelet szósszal 	0,4 – 1,2 kg* (100 g) (Kezdeti hőmérséklet: hal: 5°C, szósz : 20 °C) Edény és mikrohullámálló fólia	<ul style="list-style-type: none"> – Vegye figyelembe a „Halszeletek szósszal” című receptet. <p>* A teljes mennyiségnek minden összetevőt tartalmaznia kell.</p>
	AC-7 Főzés Rakott étel 	0,5 – 1,5 kg* (100 g) (Kezdeti hőmérséklet: 20 °C) Edény	<ul style="list-style-type: none"> – Vegye figyelembe a „Rakott étel” című receptet. <p>* A teljes mennyiségnek minden összetevőt tartalmaznia kell.</p>

Automatikus felolvasztás táblázatok

Gomb	Automatikus felolvasztás száma	Tömeg (súlyegység) / edények	Módszer
	Ad-1 Felolvasztás Steak és hússzelet 	0,2 – 0,8 kg (100 g) (Kezdeti hőmérséklet: -18 °C)	<ul style="list-style-type: none"> – Tegye az ételt egy lapos 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 – 0,8 kg (100 g) (Kezdeti hőmérséklet: -18 °C)	<ul style="list-style-type: none"> – Tegye a darálthús tömböt a forgótányér közepére. – Ha a sütő megáll és megszólal a hangjelzés, akkor fordítsa meg az ételt. Ha lehetséges, akkor azonnal távolítsa el a felolvadott részeket. – A felolvasztás után hagyja állni 5-10 percig, amíg minden teljesen fel nem olvad.

Gomb	Automatikus felolvasztás száma	Tömeg (súlyegység) / edények	Módszer
	Ad-3 Felolvasztás Szárnyas 	0,9 – 1,5 kg (100 g) (Kezdeti hőmérséklet: -18 °C)	<ul style="list-style-type: none"> – Helyezze a szárnyast egy lapos 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 öblítse le hideg vízzel és 15-35 percig, hagyja állni, amíg minden teljesen fel nem olvad. – Végül öblítse le a szárnyast hideg folyóvíz alatt.
	Ad-4 Felolvasztás Sütemény 	0,1 - 1,4 kg (100 g) (Kezdeti hőmérséklet: -18 °C) 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 15-30 percig, amíg egyenletesen fel nem olvad.
	Ad-5 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 felolvadt szeleteket. ▪ A felolvadás 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

1. A steakeket, a hússzeleteket egymás mellé fektetve fagyassza le.
2. A darálthúst lapos alakúra formázva fagyassza le.
3. A megfordítás után a felolvadt adagokat takarja le vékony alufólia darabokkal.
4. A baromfit a felolvasztás után azonnal el kell készíteni.
5. 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 AC-6 és AC-7 automata programokhoz

Halszelet szósszal (AC-6)

Halszelet pikáns szósszal

Hozzávalók				Elkészítés
0,4 kg	0,8 kg	1,2 kg		
140 g	280 g	420 g	konzerv paradicsom	<ol style="list-style-type: none"> 1. Keverje össze a szószhoz való alkotórészeket. 2. Helyezze a halszeleteket egy kör alakú tányérra úgy, hogy a halszeletek vékony része a tányér közepe felé mutasson és sózza meg őket. 3. Tegye rá a szószot a halszeletekre. 4. Takarja le mikrohullámálló fóliával, majd főzze meg az AUTOMATA FŐZÉS (AC-6) „Halszelet szósszal” üzemmódban. 5. Főzés után hagyja állni kb. 2 percig.
40 g	80 g	120 g	kukorica	
4 g	8 g	12 g	chili szósz	
12 g	24 g	36 g	hagyma finoman összevágva	
1 evőkanál	1-2 evőkanál	2 evőkanál	vörösborecet, mustár, kakukkfű, őrölt bors	
			bors, fűszerpaprika	
200 g	400 g	600 g	halszelet só	

Halszelet szósszal (AC-6)

Halszelet curry szósszal

Hozzávalók				Elkészítés
0,4 kg	0,8 kg	1,2 kg		
200 g	400 g	600 g	halszelet só	<ol style="list-style-type: none"> 1. Helyezze a halszeleteket egy kör alakú tányérra úgy, hogy a halszeletek vékony része a tányér közepe felé mutasson és sózza meg őket. 2. Tegye rá a banánt és a kész curry szószot a halszeletekre. 3. Takarja le mikrohullámálló fóliával, majd főzze meg az AUTOMATA FŐZÉS (AC-6) „Halszelet szósszal” üzemmódban. 4. Főzés után hagyja állni kb. 2 percig.
40 g	80 g	120 g	szeletelt banán	
160 g	320 g	480 g	kész curry szósz	

Felfújtak (AC-7)

Spenót felfújt

Hozzávalók				Elkészítés
0,5 kg	1,0 kg	1,5 kg		
5 g	10 g	15 g	Vaj, vagy margarin az edény kikenéséhez	<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. 4. Takarja le a felfújtat a reszelt sajttal, szórja meg pirospaprikával és süsse az AUTOMATA FŐZÉS (AC-7) üzemmódban. 5. Főzés után hagyja kb. 5-10 percig állni az ételt.
150 g	300 g	450 g	spenótlevél (felolvasztva és lecsöpögtetve)	
15 g	30 g	45 g	hagyma (apróra vágva)	
			só, bors, szerecsendió	
150 g	300 g	450 g	főtt burgonya (szeletelve)	
35 g	75 g	110 g	főtt sonka (kockára vágva)	
50 g	100 g	150 g	tejföl	
1	2	3	tojás	
40 g	75 g	115 g	reszelt sajt, pirospaprika	

Felfűjtak (A1-2)
Burgonya-cukkíni felfűjt

Hozzávalók				Elkészítés
0,5 kg	1,0 kg	1,5 kg		
200 g	400 g	600 g	Főtt burgonya (szeletelve) cukkíni (vékonyra szeletelve) tejföl tojás fokhagymagerezd (összezúzva) só, bors feta sajt (reszelve) napraforgó olaj, pirospaprika	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kenje ki zsiradékkal a sütőtálat. Tegye bele a tálba rétegesen és váltogatva a burgonya- és a cukkíni-szeleteket. 2. Keverje össze a tojás(oka)t tejjel, ízesítse sóval, borssal, fokhagymával és öntse rá a zöldségre. 3. Morzsolja rá a feta sajtot. 4. Végül öntse rá a napraforgó olajat és szórja rá a pirospaprikát, majd süsse az AUTOMATA FŐZÉS (AC-7) üzemmódban. 5. Főzés után hagyja kb. 5-10 percig állni az ételt.
115 g	230 g	345 g		
75 g	150 g	225 g		
1	2	3		
½	1	2		
40 g	80 g	120 g		
10 g	20 g	30 g		

Melegítési táblázatok

Étel / Ital	Mennyiség - g/ml -	Teljesítmény - fokozat -	Idő - perc -	Útmutatások
Kávé, 1 csésze	150	800 W	kb. 1	Ne takarja le
Tej, 1 csésze	150	800 W	kb. 1	Ne takarja le
Víz, 1 csésze	150	800 W	1 ½ - 2	Ne takarja le, forralja fel
6 csésze	900	800 W	10-12	Ne takarja le, forralja fel
1 tál	1000	800 W	11 ½ - 13	Takarja le, forralja fel
Egytál étel (Zöldség, hús és köret)	400	800 W	3-6	Locsoljon a szószra vizet, takarja le, keverje meg a főzés felénél
Leves / Pörkölt	200	800 W	1 ½ - 2 ½	Takarja le, keverje meg melegítés után
Zöldség	200	800 W	2 – 2 ½	Adjon hozzá vizet, ha szükséges, takarja le, keverje meg a főzés felénél
	500	800 W	4-5	
Hús, 1 szelet*	200	800 W	3 - 4	Kevés szósszal borítsa, takarja le
Halfilé*	200	800 W	2 – 3	Takarja le
Sütemény, 1 darab	100	400 W	½	Tegye tányérra
Bébiétel, 1 üveg	190	400 W	kb. 1	Vegye le a tetejét, melegítés után jól keverje fel, ellenőrizze a hőmérsékletet
Margarin, vagy vaj olvasztása*	50	800 W	½	Takarja le
Csokoládé olvasztása	100	400 W	2 - 3	Időnként keverje meg






*normáltéri hűtőből kivett hőmérséklet

Élelmiszer	Mennyiség - g -	Teljesítmény - fokozat -	Idő - perc -	Víz hozzáadása - evőkanál -	Útmutatások	Állásidő - perc -
Halfilé	300	800 W	10 - 12	-	takarja le	1-2
Egytál étel	400	800 W	9 – 11	-	takarja le, félidőnél keverje meg	1-2
Brokkoli	300	800 W	7 – 9	3-5	takarja le, félidőnél keverje meg	2
Zöldborsó	300	800 W	7 – 9	3-5	takarja le, félidőnél keverje meg	2
Vegyes zöldség	500	800 W	11 - 13	3-5	takarja le, félidőnél keverje meg	2

Étel	Mennyiség - g -	Teljesítmény -fokozat-	Idő/ perc	Útmutatások	Állásidő - perc -
Sülthús (sertés, marha, borjú, bárány)	1500 1000 500	80 W 80 W 80 W	58-64 42-48 19-23	Helyezze tányérra és félidőben fordítsa meg	30-90 30-90 30-90
Gulyás	500	240 W	8-12	a felolvasztás félidejében keverje meg	10-15
8 db Kolbász	600	240 W	6-9	helyezze őket egymás mellé és	5-10
4 db Kolbász	300	240 W	4-5	félidőben fordítsa meg	5-10
Csirkecomb	200	240 W	4-5	félidőben fordítsa meg	10-15
Halszelet	400	240 W	7-10	félidőben fordítsa meg	5-10
Zsemlye 2 db	80	240 W	kb.1	csak kezdje el a felolvasztást	-
Sütemény 1 db	100-150	80 W	2-5	helyezze tányérra	5
Gyümölcs pl. málna, eper, meggy, szilva	250	240 W	4-5	Egymás mellé rakja a gyümölcsöket és félidőben fordítsa meg őket	5

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

Friss zöldségek főzése

Zöldség	Mennyiség - g -	Beállítás	Teljesítmény y -fokozat-	Idő/ perc	Útmutatások	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

Étel	Mennyiség - g -	Teljesítmény -fokozat-	Idő/ perc	Útmutatások	Allásidő - perc -
Húsok (sertés, borjú, bárány)	500	800 W 400 W	8-10* 10-12	Időnként kóstolja meg, tegye egy lapos tálba * idő után fordítsa meg	10
	1000	800 W 400 W	19-21* 11-14		10
	1500	800 W 400 W	33-36* 13-17		10
Marhasült (közepes)	1000	800 W 400 W	9-11* 5-7	Időnként kóstolja meg, a zsíros oldalával lefelé tegye az alacsony rácsra * idő után fordítsa meg	10
Halszelet	200	800 W	3-4	Időnként kóstolja meg, helyezze tányérra és fedje le	3
Csirke	1200	800 W	21-24	Időnként kóstolja meg, A félidő letelte után fordítsa meg	3
Csirkecomb	200	800 W	3-4	Tegye lapos tányérra és fedje le	3
Brokkoli	500	800 W	9-11	Szedje szét a virágokat, takarja le, majd időnként keverje meg	4-5 evőkanál
Borsó	500	800 W	9-11	Takarja le és időnként keverje meg	4-5 evőkanál
Hagyma	500	800 W	5-7	Egészben főzze, mikrohullámálló fóliával letakarva	-
Sárgarépa	500 300	800 W 800 W	10-12 7-9	Vágja fel karikákra, takarja le és időnként keverje meg	4-5 evőkanál
Főtt burgonya	500	800 W	9-11	Vágja fel azonos méretben nagyobb darabokra, sózza meg és időnként keverje meg	150 ml

Receptek

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

Receptek hozzáigazítása a mikrohullámú sütőhöz

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 húsok, 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.

GOMBALEVES		<ol style="list-style-type: none"> 1. Tegye a zöldségeket és a húslét egy mély tálba és főzze 8-9 percig 800 W-on. 2. Mixeljen össze minden összetevőt. 3. Keverje össze a lisztet és a vaját tésztakeverővel és adagolja a leveshez. Sózza, borsozza, majd takarja le és főzze 4-6 percig 800 W-on. Főzés után keverje meg. 4. Keverje össze a tojássárgáját a tejjel és fokozatosan öntse a levesbe. Rövid ideig melegítse fel 1-2 percig 800 W-on de ne engedje forni. A főzés után kb. 5 percig hagyja állni a levest.
Teljes főzési idő: kb. 13-17 perc Eszközök: tál fedővel (2 literes), Hozzávalók:		
200g 1 300 ml 300 ml 2 ½ evőkanál 2 ½ evőkanál 1 150 g	szeletelt gomba hagyma (50g) finomra vágva húslé tejföl liszt (25g) vaj, vagy margarin (25g), só, bors tojás tejszín	

CAMEMBERT SAJTOS PIRÍTÓS		<ol style="list-style-type: none"> 1. Pirítsa meg a kenyeret és tegye rá a vaját. 2. Szeletelje fel a camembert sajtot és rendezze el a pirítós tetején. Tegye rá az áfonya zselét és szórja meg őrölt borssal. 3. Helyezze a pirítósokat egy tányérra és 1 ½ - 2 ½ percig 800 W-on melegítse. <p>Javaslat: ez a recept a különböző ízekkel variálható. Elkészíthető például friss gombával, reszelt sajttal, főtt sonkával, spárgával és ementáli sajttal is.</p>
Elkészítési idő: kb. 1 ½ - 2 ½ perc Hozzávalók:		
4 2 evőkanál 150 g 4 kávéskanál	szeletelt kenyér vaj, vagy margarin (20g) camembert sajt áfonya zselé, őrölt bors	

ZÜRICHI BORJÚRAGU		<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 7-10 percig 800 W-on. Főzés közben egyszer keverje meg. 3. Adja hozzá a fehérbor, a húslésűritőt és a tejszínt, keverje meg, takarja le és főzze tovább 4-5 percig 800 W-on. Főzés közben egyszer keverje meg. 4. Kóstolja meg a ragut, keverje meg újra és hagyja állni kb.5 percig. Petrezselymes díszítéssel tálalja.
Elkészítési idő: kb. 11-15 perc Eszközök: tál fedővel (2 literes) Hozzávalók:		
600 g 10 g 50 g 100 ml 300 ml 1 evőkanál	Borjúfilé Vaj vagy margarin Hagyma apróra vágva Fehérbor húslé-sűritő kb. ½ liter szósz tejszín petrezselyem, összevágva	

LASAGNE		<ol style="list-style-type: none"> 1. Szeletelje fel a konzerv paradicsomot és keverje össze a sonkával, hagymával, fokhagymával, darálthússal és krumplipürével. Tetővel letakarva 7-9 percig 800 W-on főzze. 2. Keverje össze a tejfölt a tejjel, a parmezán sajttal, az olajjal és a fűszernövényekkel. 3. 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 15-17 percig 560 W-on. <p>Hagyja a lasagnát a sütés után kb. 5-10 percig állni.</p>
Elkészítési idő: kb. 22-26 perc		
Eszközök: tál fedővel (kb. 2 literes), lapos, szögletes sütőedény fedővel (kb. 20 x 20 x 6 cm) Hozzávalók:		
300 g	konzerv paradicsom	
50 g	sonka finom kockára vágva	
1	hagyma (50 g) finomra vágva	
1	fokhagyma összezúzva	
250 g	darálthús (marha)	
2 evőkanál	krumplipüré	
	só, bors, oregánó, bazsalikom, kakukkfű	
150 ml	tejföl	
100 ml	tej	
50 g	reszelt parmezán sajt	
1 kávéskanál	fűszerkeverék	
1 kávéskanál	olívaolaj	
1 kávéskanál	só, bors, mandula	
1 kávéskanál	zsiradék az edény kikenéséhez	
125 g	zöld fűszeres tészta	
1 evőkanál	reszelt parmezán sajt	

PÁROLT BÁRÁNY ZÖLDBABBAL		<ol style="list-style-type: none"> 1. Hámozza meg a paradicsomokat, majd ételpepesítővel pépesítse szét. 2. Vágja fel a bárányt vastag darabokra. Kenje ki a tálát a vajjal. Adja hozzá a húst, a hagymát, a fokhagymát, ízesítse és 9-11 percig 800 W-on főzze. 3. Adja hozzá a húshoz a babot és a paradicsompürét, takarja vissza az edényt és folytassa a főzést 11-13 percig 560 W-on. A főzés után hagyja állni kb. 5 percig. <p>Javaslat: Ha jobban szereti a friss babot, akkor azt elő kell főzni.</p>
Elkészítési idő: kb. 20-24 perc		
Eszközök: tál fedővel (1 literes) lapos ovális sütőforma fedővel (kb. 26 cm) Hozzávalók:		
1-2	paradicsom (100 g)	
400 g	kicsontozott bárány	
1 kávéskanál	vaj, vagy margarin a tál kikenéséhez	
1	hagyma (50g) finomra vágva	
1	gerezd fokhagyma szétnyomva, só, bors, cukor	
250 g	konzerv zöldbab	

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 sütőtálát. 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 13-16 percig 800 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	
2	paradicsom (150g)	
10 g	vaj vagy margarin az edény kikenéséhez	
1 evőkanál	növényi olaj	
1 evőkanál	petrezselyem összevágva	
	só, bors	
4 evőkanál	fehérbor (30 ml)	
20g	vaj vagy margarin	

SÜLTBURGONYA		<ol style="list-style-type: none"> 1. Helyezze a burgonyákat a tálba, adja hozzá a vizet, takarja le és főzze 8-12 percig 800 W-on. Hagyja kihálni. 2. Vágja fel hosszirányba a burgonyákat és óvatosan vegye ki a héjából. Keverje össze a burgonyát a sonkával, a hagymával, a tejjel és a parmezán sajttal. Ízesítse sóval és borssal. 3. Töltse vissza a keveréket a burgonya bőrébe és szórja meg reszelt ementáli sajttal. Helyezze őket egy tányérra és főzze 4-6 percig 800 W-on. Utána hagyja állni kb. 2 percig.
Elkészítési idő: kb. 12-16 perc		
Eszközök: tál fedővel (2 literes) tányér		
Hozzávalók:		
4	közepes méretű burgonya (400g)	
100 ml	víz	
60 g	sonka apró kockákra vágva	
½	hagyma (25g) kockákra vágva	
75-100 ml	tej	
2 evőkanál	parmezán sajt (20g), só, bors	
2 evőkanál	reszelt ementáli sajt	

GYÜMÖLCSKOCSONYA VANILIA SZÓSSZAL		<ol style="list-style-type: none"> 1. Tegyen félre néhány gyümölcsöt a díszítéshez. A maradék gyümölcsöt tegye a tálba, adja hozzá a fehérbort, takarja le és 7-9 percig 800 W-on melegítse. Adja hozzá a cukrot és a citromlevet. 2. Áztassa kb. 10 percig a zselatint hidegvízben, majd préselje ki. Utána keverje a zselatint a forró püréhez, amíg feloldódik. Helyezze a kocsonyát a normáltérbe és hagyja állni. 3. Készítse el a vanília szószt. Tegye a tejet a másik edénybe. Tegye bele a vanília pudingot és keverje össze őket a cukorral, az ételsűrítővel, majd takarja le és 3-4 percig 800 W-on fejezze be az elkészítését. 4. Borítsa rá a kocsonyát egy tányérra és díszítse az egész gyümölcsökkel. Majd adja hozzá a vanília szószt.
Elkészítési idő: kb. 10-13 perc		
Eszközök: tál fedővel (kb. 2 literes), tál fedővel (kb. 1 literes)		
Hozzávalók:		
150 g	ribizli megmosva és megtisztítva	
150 g	eper megmosva és megtisztítva	
150 g	málna megmosva és megtisztítva	
250 ml	fehérbor	
100 g	cukor	
50 ml	citromlé	
8	zselatin	
300 ml	tej ½ csomag vanília pudinggal	
30 g	cukor	
15 g	ételsűrítő	
		<p>javaslat: felolvasztott gyümölcsökkel is elkészíthető.</p>

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 tisztítószeret.

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.

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 ajtótomítést 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 ajtótomítás 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 teljesítmény fokozatot.

Útmutatás: Ha ugyanabban a főzési módban levő standard idővel 800 W-on túlfőzi az ételt, akkor a sütő teljesítménye automatikusan lekapcsol, hogy elkerülhető legyen a túlmelegedés.

(A mikrohullámú teljesítmény lecsökken 560 W-ra. 90 másodperces szünet után a teljes teljesítményt újra vissza lehet állítani.)

Főzési mód	Standard idő	Csökkentett teljesítményszint
Mikrohullám (800 W)	20 perc	Mikrohullám – 560 W

Műszaki jellemzők

Feszültség:	230 V, 50 Hz, egyfázisú	
Biztosíték/ árammegszakító:	Minimum 10 A	
Felvett teljesítmény	Mikrohullám	1200 W
Leadott teljesítmény	Mikrohullám	800 W (IEC 60705)
Mikrohullámú frekvencia	2450 MHz (2. Csoport / B osztály)*	
Külső méret	592 mm (széles) x 370 mm (magas) x 316 mm (mély)	
Belső méret	285 mm (széles) x 202 mm (magas) x 298 mm (mély)	
A sütő térfogata	17 liter**	
Forgótányér	Ø 272 mm, üveg	
Tömeg	Kb. 15,5 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 alkalmas.

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

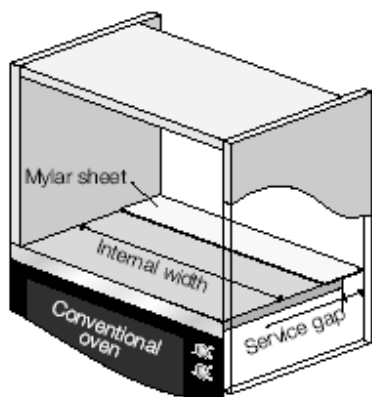
CE	<p>Ez a készülék megfelel a következő EG irányelveknek:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 73/23/EWG - (1973.02.19.) - kiefeszültségi irányelv alapján az egyes villamossági termékek biztonsági követelményeiről és az azoknak való megfelelésértékeléséről szóló 79/1997. (XII.31.) IKIM rendelet, - 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.

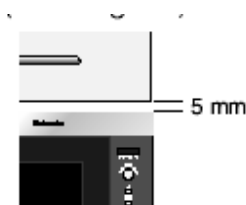
Beépítés

A készülék beszerelése

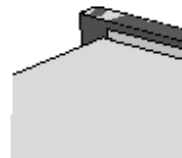
1. Távolítson el minden csomagoló anyagot és gondosan ellenőrizze, hogy a szállítás közben nem érte-e valamilyen sérülés a készüléket.
2. Ezt a készüléket egy 360 mm magas szabványos szekrénybe való beépítésre tervezték. Amikor beszereli a 350 mm magas felső szekrénybe, akkor csavarozza ki és távolítsa el a 4 db lábat a sütő aljából. 3 magas és 1 alacsony láb van a sütő aljában. Cserélje ki a 3 magas lábat a tartozék zacskókban lévőekkel. A rövid lábat ne cserélje ki.
3. 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).



4. Lassan és erőltetés nélkül illessze be a készüléket a felső szekrénybe, amíg a sütő elülső kerete egyvonalba nem kerül a szekrény elülső nyílásával.
5. 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).



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



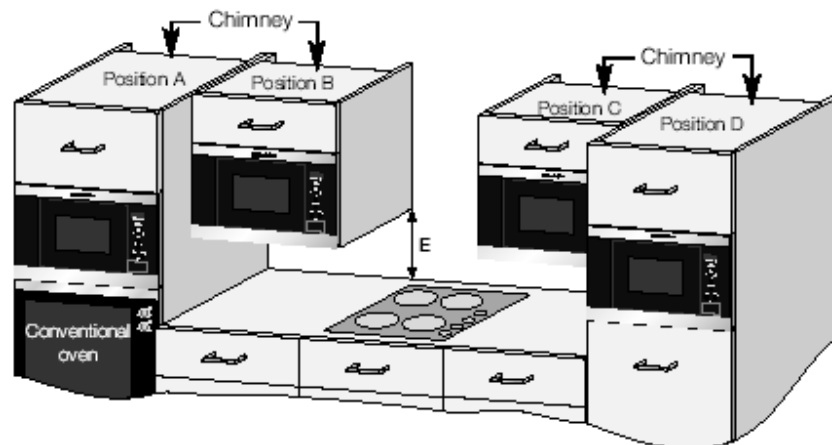
7. Nagyon fontos, hogy a készülék beszerelése megfeleljen a jelen Használati útmutatóban és a hagyományos sütő gyártójának a Használati útmutatójában található előírásoknak.

A készülék biztonságos használata

Ha a készülék a B, vagy a C pozícióba van beszerelve:

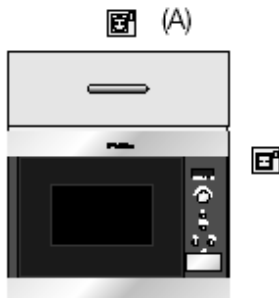
- A felső szekrénynek minimum 500 mm-re kell lennie a munkafelület fölött (E) és a beszerelést közvetlenül a főzőfelület fölé kell elvégezni.
- Ezt a készüléket úgy vizsgálták és hagyták jóvá, hogy csak háztartási gáztűzhely, elektromos és indukciós főzőfelületek mellett használható.
- A hatékonyságot befolyásolja a főzőfelület és a mikrohullámú sütő közötti távolság, ezért be kell tartani a túlmelegedés elkerülése érdekében előírt minimális távolságot.
- Ne üzemeltesse a mikrohullámú sütőt edény behelyezése nélkül, vagy üres edénnyel.
- Óvatosan tisztítsa a mikrohullámú sütőt, ha a főzőfelület üzemel.

Pozíció	Beépítési méret (szélesség x mélység x magasság) mm-ben.	Füst- kivezetés (Chimney) (minimum)	Távolság a szekrény és a mennyezet között
A	560 x 550 x 360	50	50
B+C	560 x 300 x 350 560 x 300 x 360	15 15	50 50
D	560 x 500 x 350 560 x 500 x 360	40 40	50 50



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 10 A-es biztosítékkal legyen biztosítva.
- Az elektromos vezeték csak elektromos szakember, szerviz cserélheti ki.
- Az üzembe helyezés előtt kössön egy darab zsineret 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.

Környezetvédelmi tudnivalók

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 >> polisztirol, 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.




Modell	
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 modellt 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 Bogdani 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 Biltbourg, 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 - Edifício 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 