

Thinking of you
Electrolux

Használati útmutató



Mikrohullámú sütő

EMS17216

Üdvözöljük az ELECTROLUX világában!

Ön 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	3
A készülék bemutatása	6
Az első használat előtt	8
Programtáblázatok	15
Receptek	17
Tisztítás és ápolás	22
Mit kell tenni, ha ...	23
Műszaki jellemzők	23
Beépítés	25
Környezetvédelmi tudnivalók	27
Vevőszolgálat	28



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

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.

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 zsírintesnek 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 ételről és a csomagolásokról. A fémes felületeken való kisülés tüzet okozhat.

Ne használja a mikrohullámú sütőt arra, hogy az olajban való sütéshez itt melegíti 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 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 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 készüléket 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 kijelölt szervizéhez.

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 az ELECTROLUX kijelölt szervizéhez.

Ha a készülék elektromos vezetéke megrongálódik, akkor azt speciális vezetékkel kell kicserélni. A cserét csak az ELECTROLUX szervizének szakembere végezheti el.

A robbanások és a hirtelen források elkerüléséhez



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

A készülékben sose ne használjon lezárt tárolóedényeket. A zárat és a tetőket használat előtt 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. A tojások sütése előtt szúrja ki a tojás 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 szúrja 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 kivesszi 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.

A gyerekek általi 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 készüléket és megértették a helytelen használattal járó veszélyeket.

Ez a készülék nem alkalmas csökkent fizikai és mentális képességekkel rendelkező (beleértve a gyerekeket is) személyek által történő használatra, kivéve akkor, ha felügyelet alatt és a készülék használatához szükséges ismeretekkel rendelkeznek.

A gyerekeket tartsa felügyelet alatt, hogy ne használják a készüléket játékszernek.

Ne csapkodja és ne lengesse a sütő ajtaját. 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 a tartójának a túlmelegedés miatti károsodását. Ne lépje túl az edény Használati útmutatójában leírt előmelegítési időt.

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.

Ne tegyen semmit a készülék tetejére a működés alatt.

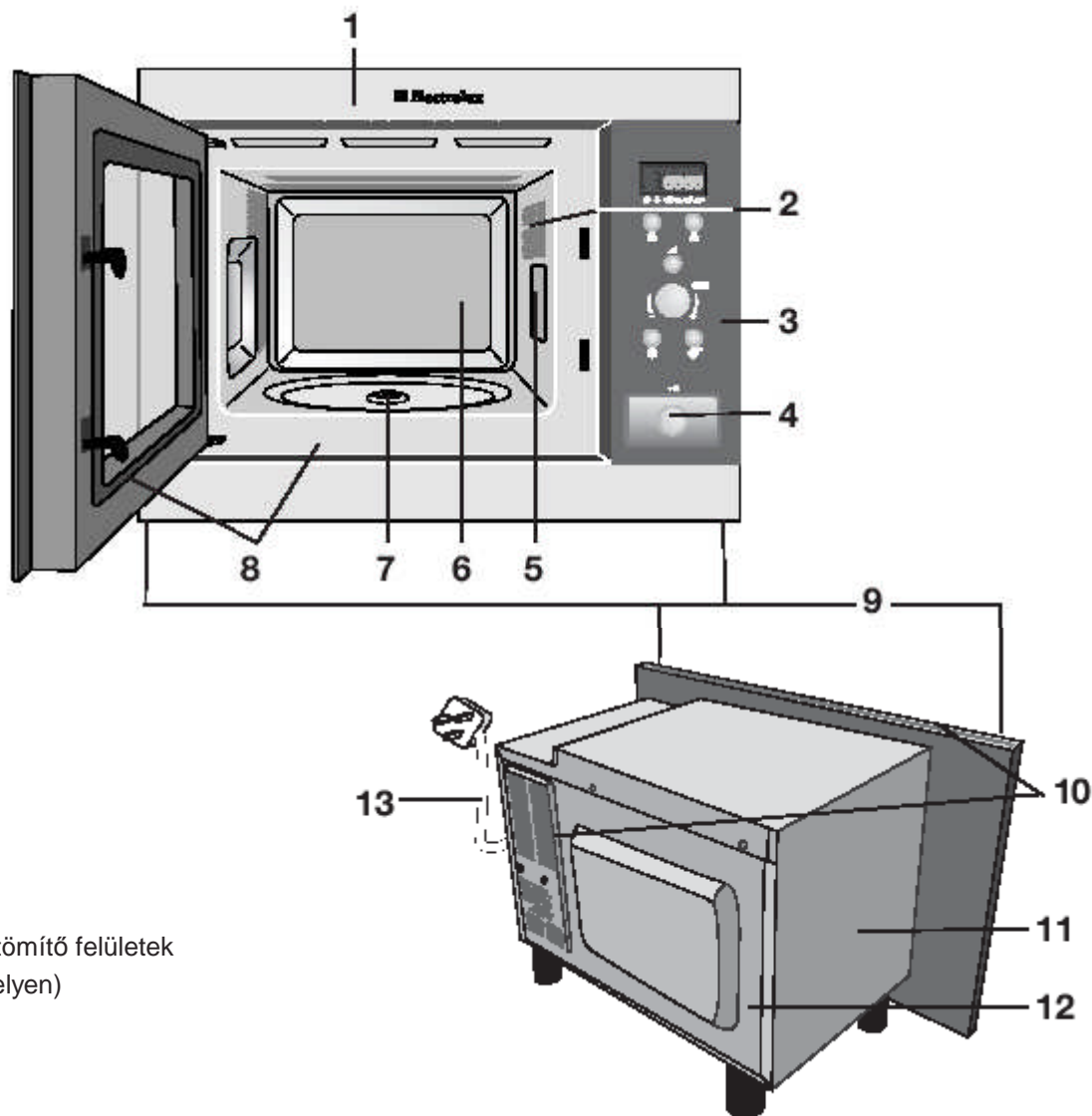
Fontos:

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



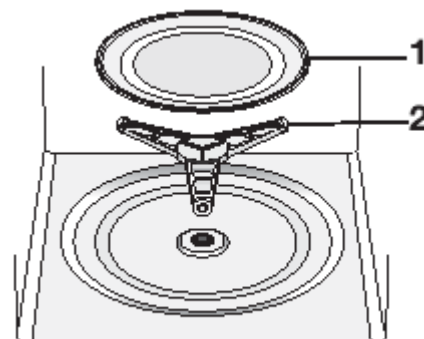
1. Elülső borítás
2. Belső világítás
3. Kezelőpanel
4. Ajtónyitó gomb
5. Hullámvédő borítás
6. Sütőtér
7. Meghajtó tengely
8. Ajtószigetelések és tömítő felületek
9. Rögzítő pontok (4 helyen)
10. Szellőzőnyílások
11. Külső borítás
12. Hátsó borítás
13. Hálózati vezeték tartó

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

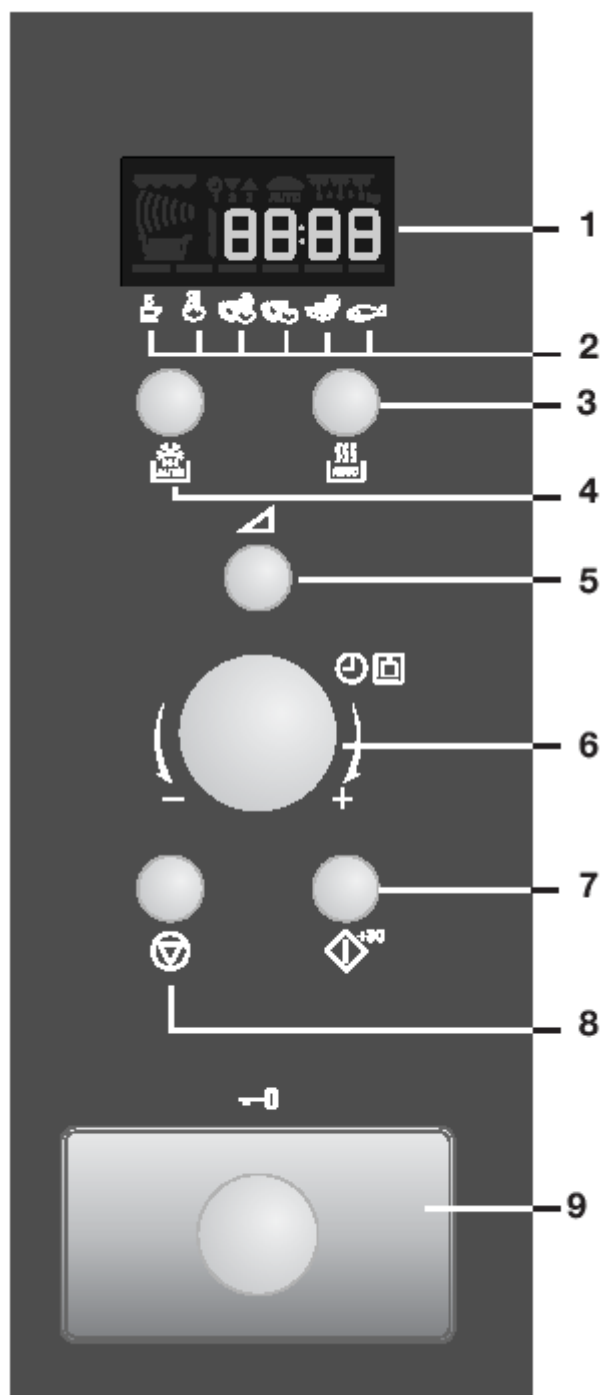
Forgótányér (1) és Forgótányér tartó (2),
4 felerősítő csavar (3) (nincs ábrázolva).

- Helyezze a forgótányér tartót a sütőtér alján levő meghajtó tengelyre.
- Helyezze a forgótányért a forgótányér tartóra.
- A forgótányér károsodásának az elkerülése érdekében az edények sütőtérből való kivételekor ügyeljen arra, hogy azokat teljesen emelje át a forgótányér peremén.

Fontos: Amikor új tartozékokat szeretne megrendelni, akkor két dolgot (az alkatrész nevét és modelljét) említsen meg a forgalmazónak, vagy a jogosult ELECTROLUX szerviznek, vagy a Vevőszolgálatnak:



Kezelőpanel



1. Digitális kijelzések

-  Mikrohullám
-  Óra
-  Sütési lépések
-  Plusz / Mínusz
-  Automatikus felolvasztás – kenyér
-  Automatikus felolvasztás
-  Tömeg

- 2. **AUTOMATIKUS SÜTÉS** kijelzések
- 3. **AUTOMATIKUS SÜTÉS** nyomógomb
- 4. **AUTOMATIKUS FELOLVASZTÁS** gomb
- 5. **MIKROHULLÁMÚ TELJESÍTMÉNY** gomb
- 6. **IDŐKAPCSOLÓ / TÖMEG** gomb
- 7. **START / + 30** gomb
- 8. **STOP** gomb
- 9. **AJTÓNYITÓ** gomb

Az első használat előtt

Econ (energiatakarékos) üzemmód

A mikrohullámú sütő energiatakarékos üzemmódba (Econ) van beállítva.

1. Csatlakoztassa a sütőt az elektromos hálózatra.
2. A kijelző üres.
3. Nyissa ki az ajtót. A készülék áram alá kerül.
4. Zárja be az ajtót. Az „Econ” felirat kerül kijelzésre.
5. A kijelző megkezdi a visszaszámlálást 3:00-ról nullára.
6. Amikor elérte a nullát, akkor a sütő „Econ” energiatakarékos üzemmódba kerül és a kijelző üres lesz.
7. Az „Econ” üzemmód törléséhez állítsa be az órát.
8. Az „Econ” üzemmód ismételt beállításához (az óra beállítása után) nyissa ki az ajtót, majd először nyomja meg a start gombot 5 mp-ig, utána nyomja meg a STOP gombot, végül pedig zárja be az ajtót.

Az óra beállítása

Az órát 12 órás kijelzési formába lehet beállítani.

Példa: Az óra beállítása 11:30-ra.

1. Csatlakoztassa a sütőt az elektromos hálózatra.
2. A kijelző üres.
3. Nyissa ki az ajtót. A készülék áram alá kerül.
4. Amíg az ajtó nyitva van, forgassa el az IDŐKAPCSOLÓ / TÖMEG gombot az óra beállításához.
5. Nyomja meg egyszer a START/+30 gombot, majd az IDŐKAPCSOLÓ / TÖMEG gomb elforgatásával állítsa be a percet.
6. Nyomja meg egyszer a START/+30 gombot. Ellenőrizze a kijelzőben az óra megfelelő beállítását.



7. Zárja be az ajtót.

Fontos:

1. Az IDŐKAPCSOLÓ / TÖMEG gomb az óramutató járásával megegyezően és azzal ellentétesen is elforgatható.
2. Az energiatakarékos üzemmód nem állítható be, ha az óra be van állítva.

Az idő beállítása, ha az óra be van állítva, vagy a sütő „Econ” üzemmódban van

Példa: Az óra beállítása 12:45-re.

1. Nyissa ki az ajtót.
2. Nyomja meg és tartsa benyomva 5 mp-ig a START/+30 gombot. Egy beep hangjelzés szólal meg. Forgassa el az IDŐKAPCSOLÓ / TÖMEG gombot az órára.
3. Nyomja meg egyszer a START/+30 gombot, majd forgassa el az IDŐKAPCSOLÓ / TÖMEG gombot a percre.
4. Nyomja meg a START/+30 gombot. Ellenőrizze a kijelzőben az óra megfelelő beállítását.



A STOP gomb használata

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

1. A programozás közbeni hiba törlésére.
2. A futó program ideiglenes megszakítására (egyszer nyomja meg a gombot).
3. Szükség esetén egy futó program törlésére, a STOP gomb kétszeri megnyomásával.

Gyermekbiztonsági zár

A sütő egy olyan biztonsági berendezéssel rendelkezik, amely megakadályozza, hogy a gyerekek véletlenszerűen működtessék a készüléket. Amikor beállította a gyermekbiztonsági zárat, a készülék egyetlen része sem működik addig, amíg nem oldja ki a zárolást.

Példa: a gyermekbiztonsági zár beállítására

1. Nyomja meg és tartsa benyomva 5 mp-ig a STOP gombot



A sütő két beep hangot ad és a „LOC” felirat jelenik meg a kijelzőben.



Megjegyzés:

- A gyermekbiztonsági zár kioldásához nyomja meg és tartsa benyomva 5 mp-ig a STOP gombot. A sütő két beep hangot ad és a napi idő kerül kijelzésre a kijelzőben.
- A gyermekbiztonsági zárat nem lehet beállítani, ha az óra nincs beállítva.

Tanácsok a mikrohullámú főzéshez

Az ételek mikrohullámú sütőben történő főzéséhez / felolvasztásához a mikrohullámú energiának képesnek kell lennie az edényen történő áthaladáshoz, hogy bejuthasson az ételbe. Ezért 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 főzés befejezése után ún. állásidő tartására van szükség, mint ahogy az is fontos, hogy az egyenletes hőterjedéshez megforgassa, vagy megkeverje az ételt.

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 oldalról 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 mikróba történő berakás előtt, hogy elkerülhető legyen a képződő gőz miatti szétpukkanás. Fontos: a tojások (pl. lágy, kemény, vagy sült) nem melegíthetők a mikróban, mert szétrobbannak.
Keverés, forgatás és elrendezés	Az egyenletes főzés eléréséhez 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. csirkeláb) ajánlatos azt fóliával beburkolni.

Mikrohullámálló edények

Főzőedény	Mikrohullám-állóság	Megjegyzés
Alumínium fólia / alumínium fólia tárolóedény	✓ / ✗	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	✓ / ✗	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	✗	A fémedények használata nem ajánlott, mert szikrázást és tüzet okozhatnak.
Műanyag / polisztrén (pl. 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 felítatásához 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	✗	Olyan anyagokat tartalmazhatnak, amely szikrázást és tüzet okozhat.

Mikrohullámú sütés

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.

Sütési idő	Növekedési egység
0 – 5 perc között	10 mp-enként
5 – 10 perc között	30 mp-enként
10 – 30 perc között	1 percenként
30 – 90 perc között	5 percenként

Manuális felolvasztás

A manuális felolvasztás (az automatikus felolvasztási funkció nélkül) 240 W-on történik. A felolvasztási szimbólum megjelenik a kijelző ablakban, ha a teljesítményfokozat kiválasztásra került.

Mikrohullámú teljesítményfokozatok

Az Ön mikrohullámú készüléke 6 teljesítményfokozattal rendelkezik.

Teljesítményfokozatok	Javasolt használat
800 W (MAGAS)	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 teljesítményfokozatot használja, akkor a hús puha marad.
240 W (FELOLVASZTÁS)	Felolvasztás beállítása – ezt 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.
0 W	Állásidőben.

W = WATT

Példa: Tegyük fel, hogy levest akar melegíteni 2 perc és 30 másodpercig, 560 W-os mikrohullámú teljesítménnyel.

1. A MIKROHULLÁMÚ TELJESÍTMÉNYFOKOZAT gomb kétszeri megnyomásával állítsa be a kívánt teljesítményfokozatot.



2. Az IDŐKAPCSOLÓ / TÖMEG gombnak az elforgatásával adja meg a 2:30 perces főzési időt.

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



4. Ellenőrizze a kijelzőt.



Fontos:

Ha nem választ ki teljesítményfokozatot, akkor automatikusan a 800 W-os teljesítmény lesz érvényes.

Megjegyzés:

- Ha főzés közben kinyitja az ajtót, akkor a főzési idő automatikusan megáll a digitális kijelzőben. A főzési idő újra elkezdi visszazámolni, ha becsukja az ajtót, és ismét megnyomja a START/+30 gombot.
- Ha a főzési folyamat közben ellenőrizni szeretné a teljesítményfokozatot, akkor nyomja meg egyszer a MIKROHULLÁMÚ TELJESÍTMÉNYFOKOZAT gombot.
- Az IDŐKAPCSOLÓ / TÖMEG gomb elforgatásával a főzési folyamat alatt is növelhető, vagy csökkenthető a főzési idő.
- A TELJESÍTMÉNYFOKOZAT gomb megnyomásával a főzési teljesítmény is megváltoztatható a folyamat közben.
- A főzési folyamat alatt a program a STOP gomb kétszeri megnyomásával törölhető.

Konyhai időzítő

Példa: a konyhai időzítő beállítása 7 percre

1. Nyomja meg hétszer a TELJESÍTMÉNYFOKOZAT gombot.



2. Állítsa be az időt az IDŐKAPCSOLÓ / TÖMEG gomb óramutató járásával megegyező, vagy azzal ellentétes irányú elforgatásával, amíg a kijelzőben a 7:00 jelenik meg.



3. Nyomja meg a START/+30 gombot.



4. Ellenőrizze a kijelzőt.

**Megjegyzés:**

- Az időzítő szüneteltetéséhez nyomja meg a STOP gombot. Az időzítés folytatásához nyomja meg a START/+30 gombot. A kilépéshez nyomja meg újra a STOP gombot.

+30 mp hozzáadása funkció

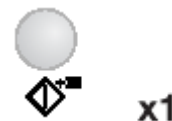
A START/+30 gomb segítségével az alábbi két funkció működtethető:

1. Közvetlen indítás

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



**2. A főzési idő megnövelése**



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

**Megjegyzés:**

- Ez a funkció az AUTOMATIKUS FŐZÉS, vagy az AUTOMATIKUS FELOLVASZTÁS alatt nem használható.

Plusz és mínusz

A PLUSZ  és MÍNUSZ  funkció alkalmas arra, hogy az automatikus programok alatt növelje, vagy csökkentse a főzési időt.

Ha Ön előnyben részesíti az olyan főtt burgonyát, amely még kemény, akkor használja a MÍNUSZ  gombot. Ugyanakkor, ha a puhább burgonyát szereti, akkor pedig a PLUSZ  gombot.


Példa: 0,3 kg jól átfőtt burgonya készítésére

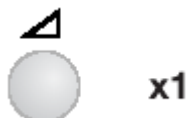
1. Válassza ki a kívánt menüt az AUTOMATIKUS FŐZÉS gomb kétszeri megnyomásával.



2. Forgassa el az IDŐKAPCSOLÓ / TÖMEG gombot, amíg a 0,3 kg kerül kijelzésre.



3. Nyomja meg egyszer a TELJESÍTMÉNYFOKOZAT gombot, hogy kiválassza a PLUSZ  beállítást.





4. Nyomja meg a START/+30 gombot.





5. Ellenőrizze a kijelzőt.



Megjegyzés:

PLUSZ  és MÍNUSZ  funkció törléséhez nyomja meg háromszor a TELJESÍTMÉNYFOKOZAT gombot.

A PLUSZ kiválasztásakor a kijelző a  szimbólumot mutatja.

A MÍNUSZ kiválasztásakor a kijelző a  szimbólumot mutatja.

Többlépcsős főzés

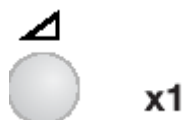
Maximum 3 lépésből álló főzési sorozat programozható be a MIKROHULLÁM használatával.

Példa:

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

1. Lépés

1. A MIKROHULLÁMÚ TELJESÍTMÉNYFOKOZAT gomb egyszeri megnyomásával állítsa be a kívánt teljesítményt.



2. Az IDŐKAPCSOLÓ / TÖMEG gomb elforgatásával adja meg a kívánt főzési időt, vagyis amíg a kijelzőben az 5:00 jelenik meg.



3. Ellenőrizze a kijelzőt.



2. Lépés

1. A MIKROHULLÁMÚ TELJESÍTMÉNYFOKOZAT gomb négyszeri megnyomásával állítsa be a kívánt teljesítményt.



2. Az IDŐKAPCSOLÓ / TÖMEG gomb óramutató járásával megegyező irányú elforgatásával adja meg a kívánt főzési időt, vagyis amíg a kijelzőben a 16:00 jelenik meg.



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



4. Ellenőrizze a kijelzőt.









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

Automatikus főzés és automatikus felolvasztás

Az **AUTOMATIKUS PROGRAMOK** automatikusan állítják be a megfelelő üzemmódot és a főzési időt. 6-féle **AUTOMATIKUS FŐZÉS** és 2-féle **AUTOMATIKUS FELOLVASZTÁS** program közül választhat.

Automatikus főzés

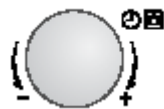
Automatikus főzés	Szimbólum
Ital	
Főtt burgonya / héjas burgonya	
Fagyasztott zöldségek	
Friss zöldségek	
Fagyasztott készételek	
Halszelet szósszal	

Példa: 0,3 kg főtt burgonya készítésére

- Válassza ki a kívánt menüt az AUTOMATIKUS FŐZÉS gomb kétszeri megnyomásával.



- Forgassa el az IDŐKAPCSOLÓ / TÖMEG gombot, amíg a 0,3 kg kerül kijelzésre.



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



- Ellenőrizze a kijelzőt.





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 villogni fog a kijelzőben. A főzés folytatásához nyomja meg a START/+30 gombot.

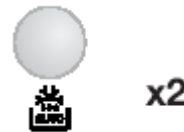
Az automatikus főzés végén a program automatikusan megáll. Megszólal a hangjelzés és villogni fog a főzési szimbólum. Egy perc után egy emlékeztető hangjelzés lesz hallható, majd a kijelző átvált a napi idő kijelzésére.

Automatikus felolvasztás

Automatikus felolvasztás	Szimbólum
Hús / hal / szárnyas	
Kenyér	

Példa: 0,2 kg kenyér felolvasztására

- Válassza ki a kívánt menüt az AUTOMATIKUS FŐZÉS gomb kétszeri megnyomásával.



- Forgassa el az IDŐKAPCSOLÓ / TÖMEG gombot, amíg a 0,2 kg kerül kijelzésre.



- Nyomja meg egyszer a START/+30 gombot.



- Ellenőrizze a kijelzőt.















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 villogni fog a kijelzőben. A felolvasztás folytatásához nyomja meg a START/+30 gombot.

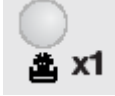


Az automatikus felolvasztás végén a program automatikusan megáll. Megszólal a hangjelzés és villogni fog a felolvasztás szimbólum. Egy perc után egy emlékeztető hangjelzés lesz hallható, majd a kijelző átvált a napi idő kijelzésére.

Programtáblázatok

Automatikus főzés és automatikus felolvasztás

Automatikus főzés	Tömeg (súlyegység) / edények	Gomb	Folyamat
Ital (tea, kávé) 	1-4 csésze 1 csésze = 200 ml	 x1	Helyezze a csészét a forgótányér széléhez közel.
Főtt burgonya és héjas burgonya 	0,1-0,8 kg (100 g) Tál és fedő	 x2	Hámozza meg a burgonyát és vágja hasonló méretű kockákra, vagy szeletelje fel. A héjas burgonya főzésekor hasonló méretűeket válasszon és mossa meg őket. <ul style="list-style-type: none"> • Tegye a burgonyát egy tálba. • 100 g-onként adjon hozzá 2 evőkanál vizet és egy kis sót. • Takarja le a fedővel. • Amikor megszólal a hangjelzés, keverje meg és takarja vissza. • Az idő lejártá után 2 percig hagyja állni.
Fagyasztott zöldségek 	0,1-0,6 kg (100 g) Tál fedővel	 x3	<ul style="list-style-type: none"> • 100 g-onként adjon hozzá 1 evőkanál vizet és egy kis 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. <p>Megjegyzés: ha a fagyasztott zöldségek egymáshoz fagytak, akkor manuálisan főzze meg őket.</p>
Friss zöldségek 	0,1-0,6 kg (100 g) Tál fedővel	 x4	<ul style="list-style-type: none"> • Hámozza meg a zöldségeket és vágja hasonló méretű kockákra, vagy szeletelje fel. • 100 g-onként adjon hozzá 1 evőkanál vizet és egy kis sót (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.
Fagyasztott készételek (keverhető) 	0,3-1,0 kg (100 g) Tál fedővel	 x5	<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. • Adja hozzá a gyártó ajánlása szerinti folyadék mennyiséget. • Takarja le a fedővel. • Ha a gyártó fedő nélküli főzést ajánl, akkor azt vegye figyelembe. • Amikor megszólal a hangjelzés, keverje meg és takarja vissza. • Az idő lejártá után 2 percig hagyja állni.
Halszelet szósszal 	0,4-1,2 kg (100 g) sütőedény és mikrohullámálló fólia	 x6	<ul style="list-style-type: none"> • Vegye figyelembe a „Halszelet szósszal” című receptet. • A teljes tömeg az összes alkotórészt tartalmazza.

Fontos: a hűtött ételek +5°C, a fagyasztottak pedig -18°C-on kerülnek főzésre.

Automatikus felolvasztás	Tömeg (súlyegység) / edények	Gomb	Folyamat
Hús / hal / szárnyas	0,2-0,8 kg (100 g) Sütőtál	 x1	<ul style="list-style-type: none"> Helyezze az ételt egy sütőtálba és tegye a tálat a forgótányér közepére. Amikor megszólal a hangjelzés, forgassa meg, válassza szét és rendezze el az ételt. A vékony részeket és a meleg falatokat burkolja be alumínium fóliával. A felolvasztás után takarja le alumínium fóliával 15-45 percig, amíg teljesen felolvad. Megjegyzés: ez a módszer az egész szárnyashoz nem alkalmas. Darálthús: amikor megszólal a hangjelzés, fordítsa meg az ételt. Ha lehetséges, távolítsa el a felolvadt részeket.
Kenyér 	0,1-1,0 kg (100 g) Sütőtál	 x2	<ul style="list-style-type: none"> Helyezze a kenyeret egy sütőtálba és tegye a tálat a forgótányér közepére. 1,0 kg-os mennyiséget közvetlenül a forgótányér közepére helyezzen. Amikor megszólal a hangjelzés, forgassa meg, rendezze el és távolítsa el a felolvadt szeleteket. A felolvasztás után takarja le alumínium fóliával és 5-15 percig hagyja állni, amíg teljesen felolvad.

Fontos: a hűtött ételek +5°C, a fagyasztottak pedig –18°C-on kerülnek főzésre.

Megjegyzés:

- A főzést a programtáblázatban megadott mennyiségekre korlátozza.
- A főzés során vegye figyelembe a receptekben leírtakat is.
- Csak az étel tömegét programozza be, az edényét ne.
- Amennyiben az étel tömege kevesebb, vagy több, mint amit az automatikus főzés / felolvasztás programtáblázatban megadtunk, akkor manuális működést válasszon.
- A végső hőmérséklet a kezdeti hőmérséklettől függ. Ellenőrizze az étel hőmérsékletét a főzés után.
- 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 villogni fog a kijelzőben. A felolvasztás folytatásához nyomja meg a START/+30 gombot.
- A mikrohullámú üzemmód után bekapcsolhat a készülék hűtőventilátora.
- Ha az óra nincs beállítva, akkor az „Econ” üzemmód kb. 3 percre bekapcsol, utána a főzés befejeződik.

Receptek az automatikus főzéshez

Halszelet pikáns szósszal

Hozzávalók			Elkészítés
0,4 kg	0,8 kg	1,2 kg	
140 g	280 g	420 g	<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 AUTOMATIKUS FŐZÉS „Halszelet szósszal” üzemmódban. 5. Főzés után hagyja állni kb. 2 percig.
40 g	80 g	120 g	
4 g	8 g	12 g	
12 g	24 g	36 g	
1 evőkanál	1-2 evőkanál	2 evőkanál	
200 g	400 g	600 g	
			konzerv paradicsom kukorica chili szósz hagyma, finoman összevágva vörösborecet, mustár, kakukkfű, őrölt bors halszelet só

Halszelet curry szósszal

Hozzávalók			Elkészítés
0,4 kg	0,8 kg	1,2 kg	
200 g	400 g	600 g	<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 AUTOMATIKUS FŐZÉS „Halszelet szósszal” üzemmódban. 4. Főzés után hagyja állni kb. 2 percig.
40 g	80 g	120 g	
160 g	320 g	480 g	
			halszelet só szeletelt banán kész curry szósz

Melegítési táblázatok

Étel / Ital	Mennyiség - g/ml -	Teljesítmény - fokozat -	Idő - perc -	Útmutatások
Tej, 1 csésze	150	800 W	kb. 1	Ne takarja le
Víz, 1 csésze	150	800 W	1 - 2	Ne takarja le
6 csésze	900	800 W	10 - 12	Ne takarja le
1 tál	1000	800 W	11 - 13	Ne takarja le
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 - 2	Takarja le, keverje meg melegítés után
Zöldség	200	800 W	2 - 3	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-	Felolvasztás		Állásidő - perc -
			Idő - perc -	Útmutatások	
Gulyás	500	240 W	8 – 12	A felolvasztás félidejében keverje meg	10 – 15
Sütemény, 1 szelet	150	80 W	2 – 5	Helyezze egy lapos tányérra	5
Gyümölcs, pl. cseresznye, málna, rebarbara, szilva	250	240 W	4 – 5	Egymás mellé rakja a gyümölcsöket és félidejében fordítsa meg őket	5

A táblázatban szereplő idők tájékoztató jellegűek, amelyek függenek a fagyasztási hőmérséklettől, az étel minőségétől és mennyiségétől.

Élelmiszer	Mennyiség - g -	Teljesítmény - fokozat-	Felolvasztás és főzés		Állásidő - perc -
			Idő - perc -	Útmutatások	
Halszelet	300	800 W	10 – 12	Takarja le	2
Egytálétel	400	800 W	9 – 11	Takarja le és 6 perc után keverje meg	2

Élelmiszer	Mennyiség - g -	Teljesítmény - fokozat-	Hús és hal főzése		Állásidő - perc -
			Idő - perc -	Útmutatások	
Sültek (sertés, borjú, bárány)	1000	800 W	19 – 21*	Ízesítse, majd helyezze egy alacsony lapos tálba, időnként forgassa meg	10
		400 W	11 – 14		
Marhasült (közepes)	1000	800 W	33 – 36*	Ízesítse, majd helyezze egy alacsony lapos tálba, időnként forgassa meg	10
		400 W	13 – 17		
Halszelet	200	800 W	9 – 11*	Ízesítse, majd helyezze egy alacsony lapos tálba, időnként forgassa meg	10
		800 W	5 - 7		
Halszelet	200	800 W	3 – 4	Ízesítse, majd helyezze egy lapos tálba és takarja le	3

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 vajat 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 tejszínnel 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.
Eszközök: tál fedővel (2 literes), Hozzávalók:		
200g	szeletelt gomba	
50 g	hagyma finomra vágva	
300 ml	húslé	
300 ml	tejszín	
25 g	liszt	
25 g	vaj, vagy margarin, só, bors	
1	tojás	
150 g	tejszín	

FRANCIA PADLIZSÁNOS EGYTÉLÉTEL		<ol style="list-style-type: none"> 1. Tegye az oliva olajat és a fokhagymát egy tálba. Adja hozzá az előkészített zöldségeket (az articsóka kivételével) és ízesítse borssal. Adja hozzá a bouquet gami fűszert, majd takarja le és főzze 19-21 percig 800 W-on. Főzés közben egyszer keverje meg. Az utolsó 5 percben adja hozzá az articsókát és főzze tovább. 2. Ízesítse a padlizsánt sóval és borssal. Tálalás előtt távolítsa el a bouquet gami fűszert. A főzés után kb. 2 percig hagyja állni.
Eszközök: tál fedővel (2 literes), Hozzávalók:		
5 evőkanál	oliva olaj	
1 gerezd	foghagyma összezúzva	
50 g	szeletelt hagyma	
250 g	padlizsán kockázva	
200 g	sárga cukkini kockázva	
200 g	bors, nagy szemű	
75 g	édeskömény, nagy szemű	
1	bouquet gami fűszer	
200 g	konzerv articsóka belső negyedekre vágva só és bors	

NYELVHAL FILE		<ol style="list-style-type: none"> 1. Mossa meg a halat és törölje szárazra. Vegye ki a csontokat. 2. Szeletelje fel a citromot és a paradicsomot vékony szeletekre. 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 tetejére és öntse le fehérborral. 5. Tegyen egy kis vajat a citromra, takarja le és főzze 16-19 percig 800 W-on. A főzés után kb. 2 percig hagyja állni a halfilét.
Eszközök: lapos ovális sütőedényben mikrohullámálló fóliával (kb. 26 cm-es) Hozzávalók:		
400 g	nyelvhal filé	
1	egész citrom	
150 g	paradicsom	
10 g	vaj vagy margarin az edény kikenéséhez	
1 evőkanál	növényi olaj	
1 evőkanál	petrezselyem összevágva	
	só, bors	
4 evőkanál	fehérbor	
20g	vaj vagy margarin	

TÖLTÖTT SONKA		<ol style="list-style-type: none"> 1. Keverje össze a sajtot a spenóttal és a reszelt sajttal, majd ízesítse. 2. Tegyen egy púpos evőkanállal a fenti keverékből mindegyik sonkaszelet tetejére és tekerje fel. A feltekert sonkát fogpiszkálóval szűrje át, hogy rögzítse. 3. Készítsen egy besamel mártást: ehhez öntse a vizet és a tejszínt egy tálba és melegítse fel 3-4 percig 800 W-on. Keverje össze a lisztet és a vajat, adja a folyadékhoz és keverje, amíg feloldódik. Takarja le és főzze 3-4 percig 800 W-on, amíg besűrűsödik. Keverje meg és kóstolja meg. 4. Öntse a szószot egy kikent edénybe, helyezze rá a sonkatekerceket és főzze letakarva 3-4 percig 800 W-on. A főzés után kb. 5 percig hagyja állni
Eszközök: tál fedővel (2 literes), ovális sütőedény vetővel (kb. 26 cm hosszú) Hozzávalók:		
125 g	összevágott spenótlevél	
125 g	20%-os zsírtartalmú reszelt sajt	
40 g	ementáli sajt, őrölt bors és paprika	
6 szelet	főtt sonka (300 g)	
125 ml	víz	
125 ml	tejszín	
20 g	liszt	
20 g	vaj, vagy margarin	
10 g	vaj, vagy margarin az edény kikenéséhez	

ZÜRICHI BORJÚRAGU		<ol style="list-style-type: none"> 1. Szeletelje fel ujjvastagságú csíkokra a húst. 2. Kenje el a vajat 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 fehérbort, 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.
Eszközök: tál fedővel (2 literes) Hozzávalók:		
600 g	borjúfilé	
10 g	vaj vagy margarin	
50 g	hagyma apróra vágva	
100 ml	fehérbor	
	húslé-sűrítő kb. ½ liter szósz	
300 ml	tejszín	
1 evőkanál	petrezselyem, összevágva	

LASAGNE		<ol style="list-style-type: none"> 1. Szeletelje fel a paradicsomot és keverje össze a sonkával, hagymával, fokhagymával, darált hússal 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>
Eszközök: tál fedővel (kb. 2 literes), lapos, szögletes sütdőedény fedővel (kb. 20 x 20 x 6 cm) Hozzávalók:		
300 g	konzerv paradicsom	
50 g	sonka finom kockára vágva	
50 g	hagyma finomra vágva	
1	fokhagyma összezúzva	
250 g	darált hús (marha)	
2 evőkanál	krumplipüré, só, bors,	
150 ml	tejföl	
100 ml	tej	
50 g	reszelt parmezán sajt	
1 kávéskanál	fűszerkeverék	
1 kávéskanál	olívaolaj	
	só, bors, mandula	
1 kávéskanál	zsiradék az edény kikenéséhez	
125 g	zöld fűszeres tészta	
1 evőkanál	reszelt parmezán 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. 2. Keverje bele a cukrot és a citromlevet. 3. 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. 4. 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. 5. Borítsa rá a kocsonyát egy tányérra és díszítse az egész gyümölcsökkel. Majd adja hozzá a vanília szószt.
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	

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.

Csökkentett teljesítményfokozat

Fontos:

Amennyiben az étel főzését a szabványos időn túl is 800 W-on főzi, akkor a készülék automatikusan kikapcsol, hogy elkerülhető legyen annak túlmelegedése. A mikrohullámú teljesítmény automatikusan 560 W-ra csökken. 90 mp-es szünet után ismét beállítható a 800 W.

Sütőtér

1. Minden használat után, amíg a készülék még meleg, egy puha, nedves ruhával, vagy szivaccsal távolítson 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 ajtó tömítést és a tömítési felületet egy puha és nedves ruhával. Ne használjon a tisztításhoz súrolószereket, éles fémeszközöket, mert megkarcolhatja a felületet, amely az üveg repedéséhez vezethet.

FIGYELEM: Ne használjon gőztisztítót.

Főzési mód	Szabványos idő	Csökkentett teljesítményfokozat
Mikrohullám 800 W-on	20 perc	Mikrohullám 560 W-on

Mit kell tenni, ha ...

Probléma	Teendő
A mikrohullámú sütő nem működik megfelelően?	Ellenőrizze, hogy <ul style="list-style-type: none"> ▪ Rendszerben 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"> ▪ Rendszerben 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 szervizének 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.

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	594 mm (széles) x 371 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. 16 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.



Ez a készülék megfelel a következő EG irányelveknek:

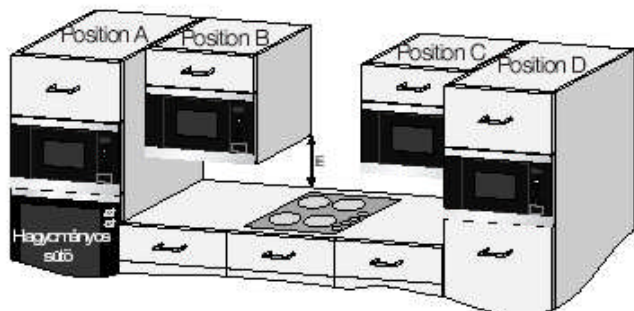
- 73/23/EWG - (1973.02.19.) - kisfeszültségi irányelv alapján az egyes villamossági termékek biztonsági követelményeiről és az azoknak való megfelelésértékeléséről szóló 79/1997. (XII.31.) IKIM rendelet,
- 89/336/EWG - (1989.05.03.) - EMC-irányelv (a 92/31/EWG változással bezárólag) alapján az elektromágneses összeférhetőségről szóló 31/1999. (VI.11.) GM-KHVM együttes rendelet,

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

Beépítés

A készülék A, B, C és D pozícióba egyaránt beépíthető.

Pozíció	Beépítési méretek (szélesség x mélység x magasság mm-ben)
A	560 X 550 X 360
B + C	560 X 300 X 350 560 X 300 X 360
D	560 X 500 X 350 560 X 500 X 360



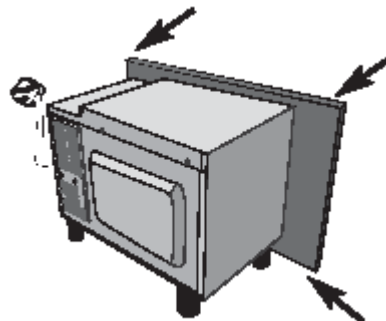
A készülék beszerelése

1. Távolítsa 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 lévővel. A rövid lábat ne cserélje ki.
3. Lassan és erőltetés nélkül illessze be a készüléket a felső szekrénybe, 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 ferden. Hagyon egy 4 mm-es rést a fenti szekrényajtó és a keret felső része között. (ld. az ábrát).



Az 1-es opció rögzítése:

Rögzítse a sütőt a pozíciójába a mellékelt csavarokkal. A rögzítési pontok a sütő sarkainak alsó és felső részén helyezkednek el.



A 2-es pozíció rögzítése:

Kérjük, hogy vegye figyelembe a készülékhez mellékelt szerelésablont.

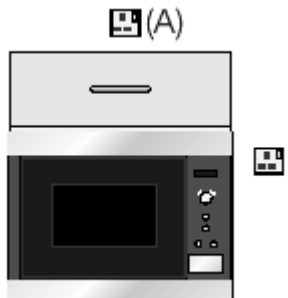
A készülék biztonságos használata

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 tilos a beszerelést közvetlenül a főzőfelület fölé 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.

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. Fix csatlakoztatás esetén egy leválasztó beépítéséről kell gondoskodni, hogy a készülék bármikor leválasztható legyen az elektromos hálózatról.
- **A konnektor ne a szekrény háta mögött legyen.**
- A legjobb hely erre a szekrény felett van, lásd (A).



- Csatlakoztassa a készüléket egy egyfázisú 230 V/50 Hz váltóáramú hálózatra, egy szabályszerűen beszerelt földelt fali konnektorhoz.
- A konnektor minimum 10 A-es biztosítókkal legyen biztosítva.
- Az elektromos vezetéket csak elektromos szakember, szerviz cserélheti ki.
- Az üzembe helyezés előtt kössön egy darab zsineget 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 vezetéket.
- Ne merítse vízbe, vagy bármilyen más folyadékba az elektromos vezetéket, 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 szakemberhez, vagy az ELECTROLUX szervizhez, hogy a meglévő dugót megfelelőre cseréljék ki.
- Távolítsa el a biztosítékot a levágott dugóból. A levágott dugót utána meg kell semmisíteni, hogy elkerülhető legyen az áramütés olyan esetben, ha egy 13 A-es konnektorba dugnák be a lakás egy másik helyén.

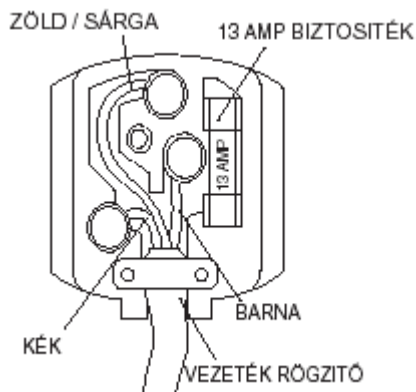
FONTOS

A vezetékek színjelzései az alábbiak:

ZÖLD/SÁRGA:	FÖLDELÉS
KÉK:	ÜRES
BARNA:	FÁZIS

Amennyiben egy saját dugó kerül felszerelésre, akkor a dugó és a vezeték színjelzéseinél az alábbiakat kell figyelembe venni:

- Csatlakoztassa a zöld/sárga huzalt a dugó „E” betűvel, vagy földelési szimbólummal () , vagy zöld/sárga színnel jelölt pontjához.
- Csatlakoztassa a kék huzalt a dugó „N” betűvel, vagy fekete színnel jelölt pontjához.
- Csatlakoztassa a barna huzalt a dugó „L” betűvel, vagy vörös színnel jelölt pontjához.



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

Az újrahasznosított csomagolóanyagok használatával csökken a feldolgozatlan anyagok mennyisége és a hulladék. Az újrafeldolgozhatóság érdekében kérjük, hogy a csomagolóanyagokat vigye el a legközelebbi gyűjtőhelyre. A gyűjtőhelyek címe felől a helyi hatóságoknál érdeklődjön.

Gondoskodás az öreg készülékekről

Az öreg készülékeket a kicserélés előtt biztonságossá kell tenni a csatlakozó dugó eltávolításával és a csatlakozó vezeték levágásával.

Az öreg készüléket vigye el a legközelebbi gyűjtőhelyre, ahol gondoskodnak a megfelelő ártalmatlanításukról.

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.

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 készülékfajtaát 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.