

**MCD2660E / MCD2661E**  
**MIKROHULLÁMÚ SÜTŐ**  
**HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ**



**TÖKÉLETES FORMA ÉS FUNKCIÓ**

**AEG**

# Kedves Vásárló!

Köszönjük Önnek, hogy az AEG-cég által gyártott mikrohullámú készüléket vásárolta meg.

Mielőtt ezt az új AEG mikrohullámú készüléket üzembe helyezi - kérjük, hogy gondosan olvassa át ezt a Használati útmutatót. Ez a füzet fontos információkat tartalmaz a készülék biztonságos használatához, az elhelyezéséhez és az ápolásához. A leírt információk betartása biztosítja a zavartalan működést és a szerviz szükségtelen hívását.

A Használati útmutatót gondosan őrizze meg és ha a készüléket eladja, vagy elajándékozza, akkor a Használati útmutatót is adja át az új tulajdonosnak.



A figyelmeztető háromszöggel ellátott bekezdéseket és/vagy a **(Figyelmeztetés!, Vigyázat!, Figyelem!,)** tartalmazó sorokat figyelmesen olvassa el, mert ezek az útmutatások az Ön biztonságát szolgálják és nagyon fontos előírásokat tartalmaznak a készülék használatához. Minden figyelmeztetést szigorúan tartson be.



Ezek a sorok lépésről-lépésre mutatják be a készülék használatát.



Ezekben a fejezetekben kiegészítő információkat és hasznos tanácsokat talál a készülék használatához.



A lóherét jelképező bekezdések útmutatásokat és tanácsokat tartalmaznak a készülék gazdaságos és környezetkímélő üzemeltetésére vonatkozóan.

Amennyiben a használat során kisebb-nagyobb üzemzavart észlel, akkor először tanulmányozza át a "Mit kell tenni, ha" c. fejezetet, ahol segítséget talál ahhoz, hogy adott esetben saját maga is kijavíthassa a hibát.

Komolyabb üzemzavar esetén forduljon a Vevőszolgálathoz, illetve a jótállási jegyben megadott szervizhez.

# TARTALOMJEGYZÉK

Fontos biztonsági előírások	4 - 6
A sütő és tartozékai	7
Kezelőpanel	6
Üzembe helyezés előtt	9
Az óra beállítása	9
Mi a mikrohullám?	10
Mikrohullámálló edények	10 – 11
Tippek és tanácsok	12 – 16
Mikrohullámú teljesítményszintek	17
Mikrohullámú főzés	16
Grill és kettős grill	19
Egyéb kényelmi funkciók	20 – 21
Automata főző- és kiolvasztó funkció	22 – 23
Táblázatok automatikus főzéshez és kiolvasztáshoz	24 – 26
Receptek automatikus főzéssel készült ételekhez	27 – 28
Táblázatok főzéshez	29 – 31
Receptek	32 – 43
Karbantartás és tisztítás	44
Mit kell tenni, ha ...	45
Műszaki adatok	46
Fontos információ	47
Felszerelés	48 – 49



# FONTOS BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK

**FONTOS BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK: A HASZNÁLATI ÚTMUTATÓT FIGYELMESEN OLVASSA EL ÉS JÓL ŐRIZZE MEG, MERT A JÖVŐBEN IS SZÜKSÉGE LEHET RÁ.**

## A tűzveszély elkerüléséhez

**A mikrohullámú sütőt működés közben nem szabad őrizetlenül hagyni. A túl magas teljesítményszint, vagy a túl hosszú sütési idő túlhevítheti az ételt és tüzet okozhat.**

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

A váltakozó áramú áramellátásnak 230 V-nak és 50 Hz-nek kell lennie, minimum 16 A-es biztosítékkal, vagy minimum 16 A-es megszakítóval. Azt javasoljuk, hogy a mikrohullámú készüléket egy különálló áramkörrel biztosítsuk. Ne tárolja, vagy használja a készüléket a szabadban.

**Ha az éppen melegített étel füstölni kezd, akkor 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, míg az étel füstöl, akkor könnyen tüzet okozhat.**

Csak mikrohullámú sütőben használható tartókat és edényeket használjon.

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

Használat után tisztítsa meg a mikrohullámtól védő fedőlemezt, a sütőteret, a forgótányért és annak csúszógyűrűjét. Ezeknek száraznak és zsírintesnek kell lenniük. A lerakódott zsír túlhevülhet és füstölni kezdhet, vagy tüzet okozhat.

Ne tegyen gyúlékony anyagot a sütő, vagy a szellőzőnyílások közelébe. Ne zárja el a szellőzőnyílásokat. Távolítsa el minden fémes plombát, fémszálat, stb. az ételekről és a csomagolásokról. A fémes felületen való kisülés tüzet okozhat.

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

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

A sütőtérben ne tároljon ételt, vagy egyéb más dolgot. Miután elindította a sütőt célszerű újra ellenőrizni a beállításokat, hogy megbizonyosodjon arról, hogy a sütőt a kívánt módon használja-e.

Nézze meg az erre vonatkozó tanácsokat a használati útmutatóban.

## Sérülés elkerüléséhez

### FIGYELMEZTETÉS:

Ne használja a sütőt, ha sérült, vagy hibásan működik. Használat előtt ellenőrizze a következőket:

- Ajtó - Győződjön meg arról, hogy rendesen záródik-e, nem igazodik-e rosszul, vagy nem görbült-e el.
- Zsanérok, az ajtó biztonsági zárnyelve - Ellenőrizze, hogy nem törtek-e el, vagy nem lazultak-e meg.
- Ajtószigetelés - Győződjön meg arról, hogy nincsenek-e sérülések a tömítő felületeknél.
- Sütőtér és ajtó - Győződjön meg arról, hogy nincsenek rajtuk horpadás.
- Elektromos vezeték és dugasz - Győződjön meg arról, hogy nem sérültek-e.

**Soha ne próbálkozzon a sütő 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 sütőt nyitott ajtóval és sehogyan ne változtassa meg az ajtó biztonsági zárnyelvét. Ne működtesse a sütőt, ha egy tárgy van az ajtószigetelés és szigetelő felület között.

**Ne hagyja, hogy zsír, olaj, vagy más idegen anyag rakódjon le az ajtószigetelésen és a mellette levő részeken. Kövesse a „Karbantartás és tisztítás” című részben leírtakat. Ha a sütőt nem tartják tisztán, akkor az a felület elhasználódásához vezethet, ami hátrányosan befolyásolhatja a készülék élettartamát és veszélyes helyzetet eredményezhet.**

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

## Az áramütés kockázatának az elkerülése

Semmilyen körülmények között se távolítsa el a külső burkolatot.

Sose öntsön be folyadékot, vagy ne tegyen be semmilyen tárgyat az ajtózár nyílásába, vagy a szellőzőnyílásokba. Ha mégis beömlik valami, akkor

azonnal kapcsolja ki a készüléket és húzza ki a csatlakozó dugót a konnektorból, majd forduljon az AEG szerviz szakemberéhez.

Az elektromos vezetéket vagy dugót ne mártsa bele vízbe, vagy bármilyen más folyadékba.

Ne hagyja, hogy az elektromos vezeték forró, vagy éles felületek felett legyen, mint például a sütő fenti hátsó részén levő szellőzőnyílás.

Ne próbálja meg a sütő lámpáját saját maga kicserélni. Ha a sütő lámpája meghibásodik, akkor beszéljen az eladóval, vagy forduljon az AEG szervizhez.

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

### **Robbanás, vagy hirtelen forrás valószínűségének elkerülése:**

**FIGYELMEZTÉS: Folyadékot és ételt nem szabad lezárt tartóban melegíteni, mert ezek hajlamosak felrobbanni.**

Sose használjon lezárt tárolóedényt (pl. konzervet). Használat előtt távolítsa a tetőt. A lezárt tárolóedény a nyomás növekedése miatt még akkor is felrobbanhat, ha a sütőt már kikapcsolták.

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

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

### **Forró folyadék hirtelen kifröccsenésének és a leforrzás megakadályozásához:**

1. Melegítés/újramelegítés előtt keverje fel a folyadékot.
2. Tanácsos egy üveg rudat, vagy egy hasonló eszközt betenni a folyadékba, amikor újramelegíti.
3. Hagyja a folyadékot a sütőben állni a főzési idő letelte után, hogy megelőzze a késleltetett kitorréses forrást.

**Ne süssön tojást héjában és ne melegítse az egész kemény tojást mikrohullámú sütőben, mert az még akkor is felrobbanhat, amikor a mikrohullámú főzés már befejeződött. Olyan tojás sütéséhez, ami nincs előtte összekeverve, szűrje ki a sárgáját és a fehérjét, mert különben maga a tojás is felrobbanhat. Tisztítsa meg és szeletelje fel a kemény tojást, mielőtt melegíteni kezdi a mikrohullámú sütőben.**

Főzés előtt szűrje ki az olyan ételek héját, mint pl. a burgonya, kolbász és gyümölcsök, mert különben könnyen felrobbanhatnak.

### **Égési sérülések valószínűségének elkerülése**

Használjon edényfogót, vagy sütőkesztyűt, amikor kiveszi az ételt a sütőből, hogy megelőzze az égési sérüléseket.

Mindig úgy nyissa ki az edényeket, a pattogatott kukorica készítőket, a sütőzacskókat, stb., hogy az lehetőleg távol legyen az arcától és kezétől, hogy elkerülje a forró gőz által okozott égési sérülést.

**Az égési sérülések elkerüléséhez mindig ellenőrizze az étel hőmérsékletét és a felszolgálás előtt keverje meg. Különös figyelmet fordítson azon ételek és italok hőmérsékletére, amelyeket csecsemőknek, gyermekeknek és időseknek ad.**

Az edény hőmérséklete nem ad reális jelzést az étel, vagy az ital hőmérsékletéről; ezért mindig ellenőrizze az étel hőmérsékletét is.

Mindig álljon hátrébb a sütő ajtajától, amikor kinyitja, hogy elkerülje a kiáramló forró gőz és hő okozta égési sérüléseket.

A töltött és a sült ételeket a melegítés után szeletelje fel, hogy kiengedje a gőzt és elkerülje az égési sérüléseket.

A gyerekeket tartsa távol az ajtótól és az olyan elérhető részekről, amelyek felforrósodhatnak, amikor a grill funkciót használja.

A gyerekeket tartsa távol, hogy ne égessék meg magukat.

Ne érintse meg a sütő ajtaját, a külső- és a hátsó részét, a sütőteret, a szellőzőnyílásokat, a tartozékokat és az edényeket a **GRILL, KETTÓS GRILL** és az **AUTOMATA FŐZÉS** üzemmód alatt, mert azok felforrósodnak.

### **Hogyan kerüljük el, hogy a gyerek helytelenül használják?**

**FIGYELMEZTETÉS: Csak akkor engedje gyerekeknek felügyelet nélkül használni a sütőt, ha megadta nekik a szükséges tájékoztatást ahhoz, hogy ők is biztonságosan tudják használni a sütőt és megértették a helytelen használat veszélyeit.**

Ne dőljön neki, vagy ne támaszkodjon rá a sütő ajtajára. Ne játsszon a sütővel, vagy ne használja játékként.

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

## Egyéb figyelmeztetések

A sütőt semmilyen módon ne változtassa meg.

Ez a sütő csak a háztartásokban megszokott étel készítésére, főzésére használható. Nem alkalmas kereskedelmi vagy laboratóriumi felhasználásra.

### **A sütő üzemzavarmentes használatának elősegítése és a károsodás elkerülése**

Soha ne üzemeltesse a sütőt üresen. Az üres üzemeltetés kárt okozhat a sütőben. Ha sütőedényt, vagy önmelegítő anyagot használ, akkor mindig helyezzen alá 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 konzervdobozt a sütőbe.

Csak az ebbe a sütőbe tervezett forgótányért és forgótányér-tartót használja. Ne üzemeltesse a sütőt forgótányér nélkül.

Így előzheti meg, hogy a forgótányér összetörjön:

- a) A forgótányér vízzel való tisztítása előtt, hagyja a forgótányért kihűlni.
- b) Ne tegyen forró ételt, vagy eszközt a hideg forgótányérra.
- c) Ne tegyen hideg ételt, vagy eszközt a forró forgótányérra.

Ne tegyen semmit a készülék tetejére a működés alatt. Ne használjon műanyag edényt a mikrózáshoz, ha a sütő a **GRILL**, **KETTŐS GRILL**, vagy az **AUTOMATA FŐZÉS** üzemmód után még mindig meleg, mert megolvadhat. A fenti üzemmódokhoz nem szabad műanyag edényt használni, csak akkor, ha az edény gyártója szerint az megfelelő erre a célra.

### **FIGYELEM:**

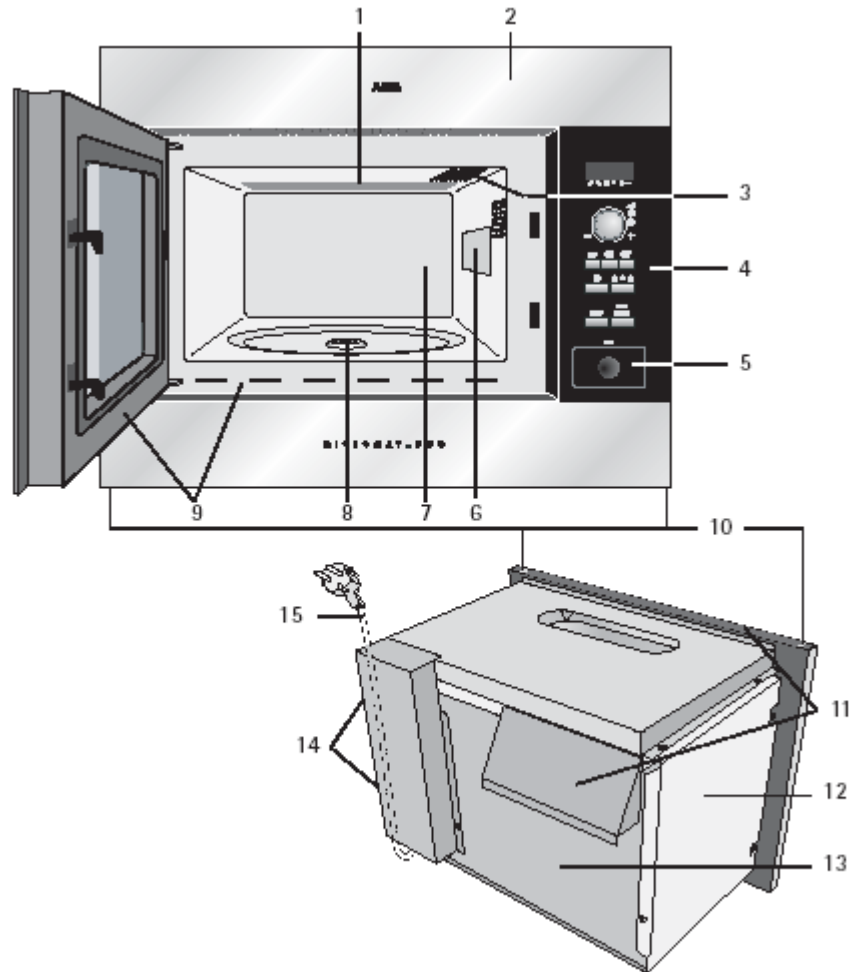
Ha nem biztos abban, hogy hogyan kell csatlakoztatnia a sütőjét, akkor konzultáljon egy erre jogosult, szakképzett villanyszerelővel.

Sem a gyártó, sem a forgalmazó nem felel a sütő károsodásáért, vagy olyan személyi sérülésért, amely a helytelen elektromos csatlakoztatásból ered.

Alkalmanként vízpára, vagy vízcseppek keletkezhetnek a sütő falán, vagy az ajtó szigetelésén és szigetelési felületeken. Ez normális jelenség és nem jelenti azt, hogy a mikrohullámú sütő szivárog, vagy meghibásodott.

# A SÜTŐ ÉS TARTOZÉKAI

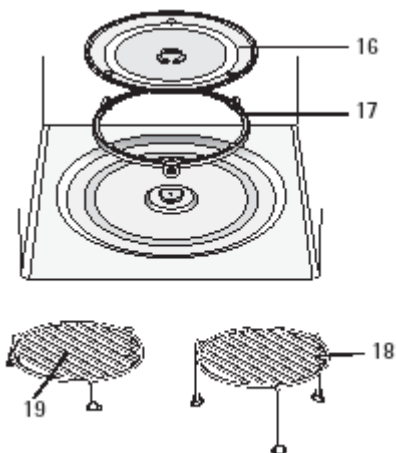
1. Grill fűtőbetét
2. Elülső borítás
3. Sütőtéri lámpa
4. Kezelőpanel
5. Ajtónyitó gomb
6. Hullámvédő borítás
7. Sütőtér
8. Meghajtó tengely
9. Ajtószigetelés és szigetelési felületek
10. Rögzítő pontok (4 pont)
11. Szellőzőnyílások
12. Külső borítás
13. Hátsó borítás
14. Elektromos csatlakozó vezeték tartókapcsai
15. Elektromos csatlakozó vezeték



## TARTOZÉKOK:

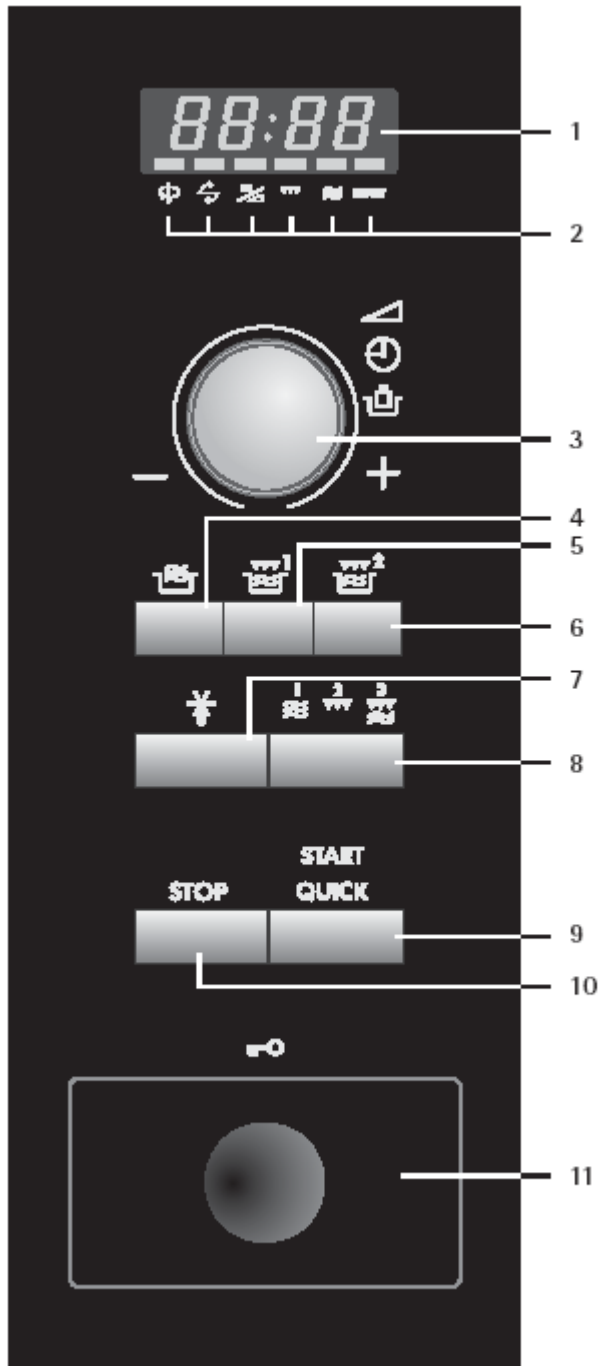
Ellenőrizze, hogy a következő tartozékokat biztosították-e a készülékhez:

- (16) Forgótányér
- (17) Forgótányér tartó
- (18) Magas állvány
- (19) Alacsony állvány
- (20) 4 rögzítő csavar (nincs az ábrán)
  - Helyezze a forgótányér tartót a sütőtér alján levő meghajtó tengelyre.
  - Helyezze a forgótányért a forgótányér tartóra.
  - Az edények sütőtérből való kivételekor ügyeljen arra, hogy azokat teljesen emelje át a forgótányér peremén, hogy ne következhesen be sérülés.



**FIGYELEM:** Amikor új tartozékokat szeretne megrendelni, akkor két dolgot említsen meg a forgalmazójának, vagy a jogosult AEG szerviz szakembernek: az alkatrész nevét és a modell számát.

# KEZELŐPANEL



1.

## Digitális kijelző

### 2. Kijelzők

A megfelelő kijelző az utasításnak megfelelően villogni, vagy világítani fog mindegyik szimbólum felett. Amikor villog az egyik kijelző, akkor nyomja meg a megfelelő gombot (amelyiken ugyanaz a szimbólum van), vagy végezze el a szükséges műveletet.

-  Keverje meg
-  Fordítsa meg
-  Súly/teljesítmény szint
-  Grill
-  Mikrohullám
-  Főzés folyamatban

### 3. IDŐZÍTŐ/SÚLY/TELJESÍTMÉNY gomb

### 4. AUTOMATA FŐZÉS gomb

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

### 5. AUTOMATA FŐZÉS PLUSZ GRILL 1 gomb

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

### 6. AUTOMATA FŐZÉS PLUSZ GRILL 2 gomb

Nyomja meg, hogy kiválassza a három automata program közül az egyiket.

### 7. AUTOMATA FELOLVASZTÁS gomb

Nyomja meg, hogy kiválassza az öt automata program közül az egyiket.

### 8. FŐZÉSI ÜZEMMÓD gomb

Nyomja meg, hogy kiválassza a mikrohullám, a grill, vagy a kettős grill programot, vagy használja az óra beállítására.

1. egyszeri megnyomással a mikrohullám funkciót választja ki,
2. kétszeri megnyomással a grill funkciót választja ki,
3. háromszori megnyomással a kettős grill funkciót választja ki, azaz a mikrohullámot grillel.

### 9. START/QUICK gomb

### 10. STOP gomb

### 11. AJTÓNYITÓ gomb



## ÜZEMBE HELYEZÉS ELŐTT

Dugja be a csatlakozó dugót a konnektorba.

1. A sütő kijelzője villogni fog:



2. Nyomja meg a **STOP** gombot, a kijelző az alábbi fogja mutatni:



3. Állítsa be az órát: ld. Az alábbi fejezetet.
4. Melegítse fel a sütőt étel nélkül grill üzemmódban.

### A STOP gomb használata

Használja a **STOP** gombot, hogy:

1. Hibát töröljön a programozás közben.
2. Ideiglenesen megállítsa a sütőt főzés közben.
3. Ha főzés közben programot kíván törölni, akkor ehhez kétszer nyomja meg a gombot.

## AZ ÓRA BEÁLLÍTÁSA

Kétféle beállítási mód van: 12 és 24 órás.

1. A 12 órás mód beállításához 3 másodpercig tartsa benyomva a **FŐZÉSI MÓD** gombot. A kijelzőben a **12 H** fog megjelenni.
2. A 24 órás mód beállításához nyomja meg még egyszer az 1. lépés után a **FŐZÉSI MÓD** gombot. A kijelzőben a **24 H** fog megjelenni.






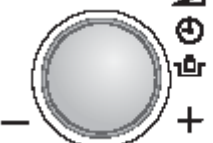



1-szer nyomja meg és 3 mp-ig tartsa benyomva

Az óra beállításához kövesse az alábbi példát.

### Példa:

23:35 beállítása 24 órás módban.

1. Válassza ki az óra funkciót. (12 órás mód).  
  
1-szer nyomja meg és 3 mp-ig tartsa benyomva
2. Válassza ki a 24 órás módot.  
  
1-szer nyomja meg
3. Állítsa be az órát. Forgassa az **IDŐZÍTŐ/SÚLY/ TELJESÍTMÉNY** gombot addig, amíg a helyes óra megjelenik (23).  
  
x1
4. Nyomja meg a **FŐZÉSI MÓD** gombot, hogy elindítsa az órát.  
  
x1
3. Nyomja meg a **FŐZÉSI MÓD** gombot, hogy óráról percre váltszon.  
  
x1
4. Állítsa be a percet. Forgassa az **IDŐZÍTŐ/SÚLY/ TELJESÍTMÉNY** gombot addig, amíg a helyes perc megjelenik (35).  

5. Nyomja meg a **FŐZÉSI MÓD** gombot, hogy elindítsa az órát.  
  
x1

### FIGYELEM:

1. Az **IDŐZÍTŐ/SÚLY/ TELJESÍTMÉNY** gombot az óra járásával megegyező és ellentétes irányba is elforgathatja.
2. Nyomja meg a **STOP** gombot, ha hibázott a programozás közben.
3. Ha áramszünet következik be, akkor a kijelző az áramellátás helyreállásakor szakaszosan a **88:88** kijelzést mutatja. Ha ez főzés közben fordul elő, akkor a program és az idő is törölteni fog.
4. Ha vissza akarja állítani a napi időt, kövesse újra a fenti példát.



## MI A MIKROHULLÁM?

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

A mikrohullámokat egy magnetron hozza létre a mikrohullámú sütőben és ezek rezegtetik az ételben jelen levő vízmolekulákat. Az így létrehozott sűrűlódás hőt termel, ami azt biztosítja, hogy az étel felolvadjon, felmelegedjen, vagy átfőjön.

A kevesebb főzési idő titka az, hogy a mikrohullámok minden irányból átjárják az ételt. Az energia teljesen ki van használva. Összehasonlításképpen megemlítjük, egy hagyományos tűzhely energiája az égőtől a lábason keresztül jut el az ételhez.

Ez a módszer rengeteg energiát pazarol.

### A MIKROHULLÁMOK JELLEMZŐI

A mikrohullámok átjutnak minden olyan nem fémes tárgyon, ami üvegből, porcelánból, agyagból, műanyagból, fából, vagy papírból készült. Ezért van az, hogy a mikrohullámok sohasem forrasítják fel ezeket az anyagokat. Az edények csak azért lesznek forrók, mert a bennük levő étel is forró.

Az étel elnyeli a mikrohullámokat és felmelegszik. A mikrohullámok nem tudnak átjutni a fémből készült tárgyakon, hanem elterelődnek. Ezért a fém tárgyak normál esetben nem alkalmasak mikrohullámú főzésre. Vannak azonban kivételek, amikor valójában azt használható ki, hogy a mikrohullámok nem tudnak átjutni a fémeken. Ha alufóliával letakarja az ételt bizonyos pontokon, amíg az felolvad, vagy fő, akkor megakadályozhatja, hogy azok a részek túl melegedjenek, forrók legyenek, vagy túlfőjenek. Nézze meg a Használati útmutatóban adott tanácsot.



## MIKROHULLÁMÁLLÓ EDÉNYEK

### ÜVEG ÉS ÜVEGKERÁMIA



A hőálló üvegből készült eszközök nagyon megfelelőek. A főzési folyamatot minden oldalról meg lehet figyelni. Azonban nem tartalmazhatnak semmilyen fémet (pl. ólomkristály), és nem lehet

fémborításuk sem (pl. arany szél, kobaltkék színezés).

### KERÁMIA

Általában nagyon megfelelő. A kerámiának mázasnak kell lennie, mivel a máz nélküli kerámiánál a nedvesség be tud jutni a kerámiába. A nedvességtől az anyag felforrósodik és darabokra törhet. Ha nem biztos abban, hogy az adott eszköz alkalmas-e mikrohullámhoz, végezze el az eszköz alkalmassági vizsgálatát.

### PORCELÁN

Nagyon megfelelő. Bizonyosodjon meg arról, hogy a porcelán nem tartalmaz-e arany-, vagy ezüstdíszítést, és nem tartalmaz-e semmilyen fémet.

### MŰANYAG ESZKÖZÖK

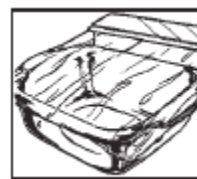


Olyan hőálló műanyag eszközök, amelyek alkalmasak mikrohullámú használatra, használhatók étel felolvasztására, melegítésére és főzésére. Kövesse a gyártó utasításait.

### PAPÍR ESZKÖZÖK

Mikrohullámú sütőhöz gyártott hőálló papír is megfelelő. Kövesse a gyártó utasításait.

### KONYHAI TÖRLŐPAPÍR



Használható arra, hogy felitassunk bármilyen nedvességet, ami a rövid melegítéskor keletkezik, pl. kenyérből, vagy zsemlemorzszában levő termékből. Tegye a papírt az étel

és a forgótányér közé. Az étel felülete ropogós és száraz marad. Ha zsíros ételt takar le konyhai törőpapírral, akkor az felfogja a kifröcskölő foltokat.

### MIKROHULLÁMÚ FÓLIA

A mikrohullámú-, vagy a hőálló fólia nagyon alkalmas az ételek letakarására, vagy csomagolására. Kövesse a gyártó utasításait.

## SÜTŐZACSKÓK



Használhatók a mikrohullámú sütőhöz. A fémcsípek nem alkalmasak a zacskó lezárására, mert a sütőzacskó fóliája elolvadhat. Madzaggal kösse be a sütőzacskót és szűrje át párszor egy villával. A nem hőálló csomagolásokat nem ajánlják mikrohullámú sütőben való használatra.

## MEGFELELŐ ESZKÖZÖK A KOMBINÁLT ÜZEMMÓDHOZ

Kombinált üzemmóddhoz (mikrohullám + grill) és grill üzemmóddhoz bármilyen hőálló eszközt használhat, pl. porcelánt, agyagot, üveget. Fémből készült eszközt csak grill üzemmódban használhat.

## BARNÍTÓEDÉNY

Ez egy speciális, üvegkerámiából készült mikrohullámú edény fémtözet fenékkal, ami lehetővé teszi, hogy az étel barnára süljön. Amikor a barnítóedényt használja, akkor egy speciális szigetelőanyagot, pl. porcelán tányért kell a forgótányér és a barnítóedény közé helyezni. Ügyeljen arra, hogy pontosan tartsa be a gyártó utasításában megadott előmelegítési időt. A túlzott előmelegítés károsíthatja a forgótányért és a forgótányér tartót, vagy elindíthatja a biztonsági védőberendezést, ami kikapcsolja a sütőt.

## FÉM



Nagy általánosságban azt lehet mondani, hogy fémet ne használjon, mert a mikrohullámok nem tudnak átjutni a fémen és így nem érik el az ételt. Vannak azonban kivételek: így pl. szabad használni kis alufólia csíkokat, amivel letakarjuk az étel egyes részeit azért, hogy ezek ne olvadjanak fel túl gyorsan, vagy ne kezdjenek el főni (pl. csirke szárny). Kis fémnyársak és alumíniumtartók (pl. készételeknél) használhatók.

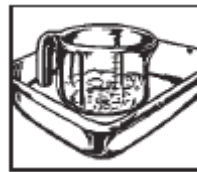


Azonban az ételhez képest ezeknek kicsiknek kell lenniük, pl. az alumíniumtartóknak legalább 2/3-tól 3/4-ig tele kell lenniük étellel. Célszerű az ételt egy olyan edénybe tenni, ami alkalmas mikrohullámú sütőben való használatra. Amikor alumínium tartókat, vagy más fémeszközöket használ, akkor min. 2 cm-es rést kell hagyni a sütőtér falától, máskülönben a falakat megrongálhatja a lehetséges károsulás.

## EGYIK ESZKÖZNEK SEM LEHET FÉM-

borítása, vagy olyan fémes része, mint pl. csavar, szegély, vagy fül.

## EDÉNYEK MIKROHULLÁMÁLLÓSÁGÁNAK A VIZSGÁLATA



Ha nem biztos abban, hogy az edénye alkalmas-e mikrohullámú sütőben való használatra, akkor végezze el az alábbi vizsgálatot: Tegye be az edényt a sütőbe. Tegyen egy kb. 150 ml vízzel megtöltött üvegpoharat az edénybe, vagy melléje. 1-2 percre kapcsolja be a sütőt 900 W teljesítményen. Ha az edény hideg marad, vagy megérintható, akkor megfelelő. Ne alkalmazza ezt a vizsgálatot műanyag edénynél, mert az elolvadhat.



## TIPPEK ÉS TANÁCSOK

### MIELŐTT ELKEZDI...

Összeállítottunk néhány hasznos tanácsot és tudnivalót azért, hogy a lehető legjobban megkönnyítsük a mikrohullámú sütő használatát az Ön számára. Csak akkor kapcsolja be a sütőt, mikor az ételt már behelyezte.

### A FŐZÉSI IDŐ BEÁLLÍTÁSA

A felolvasztás, újramelegítés és főzés ideje általában sokkal rövidebb, mint egy hagyományos sütőben vagy tűzhelyen. Ezért szüksége lesz arra, hogy alaposan áttekintse ezt a Használati útmutatót a javasolt főzési idők figyelembe vételéhez. Jobb rövidebb, mint hosszabb főzési időt beállítani. Mindig ellenőrizze az ételt, miután a főzési idő letelt. Eredményesebb utána egy kicsit tovább főzni, mint egy túlfőtt ételt kapni.

### KEZDŐ HŐMÉRSÉKLET

A felolvasztás, melegítés és főzés ideje az étel hőmérsékletétől függ. Például a mélyhűtött, vagy a hűtött ételnél hosszabb időre van szükség, mint a szobahőmérsékleten lévő ételnél.

Az ételek standard tárolási hőmérsékletét feltételezzük az újramelegítés és főzés idejére (5 °C-os normáltéri hőmérséklet, kb. 20 °C-os szobahőmérséklet). Fagyasztott étel felolvasztására -18 °C-os kezdő hőmérsékletet feltételezünk.

Pattogatott kukoricát csak speciális mikrohullámálló tartóban készítsen. Tartsa be pontosan a gyártó utasításait. Ne használjon normál papír-, vagy üveg tartót.



Ne főzzön töretlen héjú tojást. A nyomás megnő a héjon belül és ez a tojás felrobbanását eredményezi.

Ne melegítsen elő olajat, vagy zsírt a mikrohullámú sütőben bő zsiradékban történő sütéshez. Lehetetlen az olaj hőmérsékletét szabályozni és hirtelen kifröccsenhet a lábasból.

Ne melegítsen zárt ételtartókat, mint pl. befőttes üveget, vagy konzerveket. A tartóban keletkező

nyomás felrobbanthatja a tartót. (Kivétel, mikor befőttet készít).



### FŐZÉSI IDŐK

Minden, az ebben az útmutatóban megadott idő csak tájékoztató jellegű, ami az étel kezdeti hőmérséklete, súlya és állapota szerint (víz- vagy zsírtartalom, stb.) változhat.

### SÓ, FŰSZEREK ÉS NÖVÉNYEK

A mikrohullámú sütőben készített étel jobban megőrzi egyedi ízét, mint a hagyományos módszerrel készített étel. Ezért mértéktelenesen sózzon és normál esetben csak a főzés után adja az ételhez. A só felszívja a folyadékot és kiszárítja az étel külső rétegét. A növényeket és a fűszereket a megszokott módon használhatja.

### HASZNÁLAT FAJTÁI

Kombinált működés: a mikrohullám és grill kombinációjával főzhet és süthet is egyszerre. Ezért az ilyen készülékek előnye érzékelhetően és kölcsönösen egyesül. A grill hője gyorsan eltömi az étel pórusait és a mikrohullám rövid ideig üzemel. Az étel benntartja nedvességét és ettől kívül ropogós lesz.

Grill: Az Ön sütője kvarc-grillel van ellátva, amit a mikrohullám üzemelése nélkül úgy használhat, mint bármelyik máshagyományos grillt.

### FŐZÉSI VIZSGÁLAT

Az ételek főzöttségi állapotát ugyanúgy meg lehet vizsgálni, mint a hagyományos elkészítésnél:

- **Ételhőmérő:** Minden ételnek van egy bizonyos belső hőmérséklete a melegítési folyamat végén. Ételhőmérővel meg tudja állapítani, hogy az étel elég meleg-e, vagy eléggé megfőtt-e.
- **Villa:** A halat villával ellenőrizheti. Ha a hal húsa már nem tiszta és könnyen lejön a szálkákról, akkor kész. Ha túlfőzte, akkor keményé és szárasszá válik.
- **Fa fogpiszkáló / hurkapálcika:** A süteményeket és a kenyeret úgy lehet könnyen megvizsgálni, ha beleszúr egy fa fogpiszkálót, vagy egy hurkapálcikát. Ha a fogpiszkáló / hurkapálcika a kihúzás után tiszta és száraz marad, akkor az étel megfőtt.

## ÉTELHŐMÉRŐ HASZNÁLATA A FŐZÉSI IDŐ MEGÁLLAPÍTÁSÁHOZ

Az étel és ital belső hőmérsékletét egy ételhőmérővel lehet megállapítani. A legfontosabb hőmérsékleteket a hőmérsékleti táblázatban határoztuk meg.

Ital/étel	Belső hőmérséklet főtt állapotban (°C)	Belső hőmérséklet 10-15 perces állásidő után (°C)
Ital melegítése (kávé, víz, tea, tej, stb.)	65 – 75	
Leves melegítése	75 – 80	
Pörkölt melegítése	75 – 80	
Szárnyas	80 - 85	85 – 90
Bárány		
▪ Rózsaszín	70	70 – 75
▪ Jól átsütve	75 – 80	80 – 85
Marhasült		
▪ Véres	50 – 55	55 – 60
▪ Közepes	60 – 65	65 – 70
▪ Jól átsütve	75 – 80	80 – 85
Sertés, borjú	80 – 85	80 - 85

### VÍZ HOZZÁADÁSA

A zöldségeket és más magas víztartalmú ételeket saját levükben, vagy kevés víz hozzáadásával főzhetjük. Ez biztosítja, hogy sok vitamin és ásványi anyag megmaradjon benne.

### BŐRÖS, VAGY HÉJAS ÉTELEK

Az olyan ételeket, mint pl. a kolbász, csirke, csirkeláb, a héjában sült burgonya, paradicsom, alma, tojássárgája, vagy az ezekhez hasonlókat a főzés előtt ki kell szúrni egy villával. Ez lehetővé teszi, hogy a keletkező gőz anélkül távozzon, hogy kihalásosá a bőrt, vagy a héjat.

### ZSÍROS ÉTELEK

A zsíros hús, vagy zsírréteg jobban főzhető, mint a sovány hús. Főzés előtt takarja le a zsíros részeket egy darab alufóliával, vagy a zsíros felével lefelé fordítva helyezze el a húst.

## ZÖLDSÉGEK ELŐFŐZÉSE / BLANSÍROZÁSA



Mielőtt lefagyasztja a zöldségeket, elő kell főzni őket. Így őrzik meg legjobban minőségüket és ízüket. Módszer: mossa meg és vágja fel a zöldségeket. Tegyen 250 g zöldséget egy tálba 275 ml vízzel és takarja le. Melegítse 3-5 percig.

Előfőzés után azonnal merítse hideg vízbe, hogy megakadályozza a további főzést, majd hagyja lecsöpögni. Csomagolja a zöldségeket légmentes tartóba és fagyassza le.

### GYÜMÖLCS ÉS ZÖLDSÉG ELTEVÉSE

A mikrohullám használata eltevésre gyors és könnyű módszer. Vannak befőttes üvegek, gumis vákuumos lezárók és megfelelő, műanyagból készült zárófedelek, amelyeket speciálisan mikrohullámhoz készítettek. A gyártók pontos leírást adnak a használatukra vonatkozóan.

### NAGY ÉS KIS MENNYISÉGEK



A mikrozáshoz szükséges idő közvetlenül az étel mennyiségétől függ, amit felolvasztani, melegíteni, vagy főzni akar. Ez azt jelenti, hogy a kis adagok gyorsabban főnek, mint a nagyok.

Gyakorlati szabály:

DUPLA MENNYISÉG = MAJDNEM KÉTSZER ANNYI IDŐ

FELE MENNYISÉG = FELE IDŐ

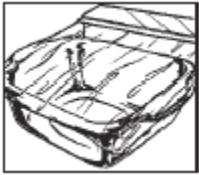
### MÉLY- ÉS LAPOS EDÉNY

Ha mindkét edénynek ugyanakkora a térfogata, akkor a főzési idő hosszabb lesz a mélyebbnél. Ezért nagy felületi területtel rendelkező lapos edényt válasszon. Csak olyan ételekhez használjon mély edényt, ahol a túlfőzés veszélye fennáll: pl. galuska, rizs, tej, stb.

### KEREK- ÉS OVÁLIS EDÉNYEK

Az étel egyenletesebben fő meg kerek, vagy ovális edényben, mint a sarkosban, mert a mikrohullámú energia a sarkokra koncentrálódik és az étel ezeken a részekén túlfőhet.

## LETAKARÁS



Az étel letakarása benntartja az ételben a nedvességet és lerövidíti a főzési időt. Használjon fedőt, mikrohullámhoz alkalmas fóliát, vagy búrát. Az olyan ételeket, amelyeknek ropogósnak kell lenniük, pl. sülték, vagy csirke, ne takarja le. Általános szabályként kimondható, hogy amit letakarna egy hagyományos sütőben, azt a mikrohullámú sütőben is takarja le. Amit nem takarna le egy hagyományos sütőben, azt a mikrohullámú sütőben is hagyja fedetlenül.

## SZABÁLYTALAN ALAKÚ ÉTEL



Helyezze el az étel vastagabb, tömörebb végét úgy, hogy az kifelé mutasson. A zöldségeket (mint pl. a brokkoli) helyezze torzsájával kifelé.

## KEVERÉS



Az étel keverése egyszerű, mert a mikrohullámok a külső területet kezdik melegíteni. A hőmérséklet így kiegyenlítődik és az étel egyenletesen melegszik fel.

## AZ ÉTEL ELRENDEZÉSE

Helyezzen el számos kis adagot, mint pl. kis pudingformákat, csészéket, vagy burgonyát héjában a forgótányéron körbe. Olyan távolságra tegye le az adagokat egymástól, hogy az ételt minden oldalról elérhesse a mikrohullámú energia.

## MEGFORDÍTÁS

Közepes méretű ételeket, mint pl. a hamburgert és a hússzeletet, a főzés alatt egyszer meg kell fordítani azért, hogy lerövidítsük a főzési folyamatot. A nagy darabokat, mint pl. a sült húsokat, vagy a csirke meg kell fordítani, mert a felső oldala több mikrohullámú energiát kap és kiszáradhat, ha nem fordítják meg.

## ÁLLÁSIDŐ



A mikrohullámú főzésnél az egyik legfontosabb szabály az állásidő betartása. Majdnem minden étel, amit a mikrohullámú sütőben felolvasztunk, melegítünk, vagy főzünk, bizonyos állásidőt kíván meg, ami alatt a hőmérséklet kiegyenlítődése zajlik le és az étel nedvességtartalma is egyenletesen eloszlik.



## MELEGÍTÉS

- Alumínium edényben levő készélt vegye ki az alumínium tartóból és egy tányéron, vagy egy tálban melegítse meg.
- Az ételt takarja le mikrohullámhoz alkalmas fóliával, tányérral, vagy búrával (beszerezhető a boltokban), hogy a felülete ne száradjon ki. Az italokat is le kell takarni.
- Vegye le a tetőt a szorosan záródó edényekről.
- Amikor olyan folyadékot forral, mint pl. víz, kávé, tea, vagy tej, akkor tegyen egy üveg kanalat is a tartóba.
- Ha lehetséges, akkor a nagy mennyiségeket időről-időre keverje meg, hogy minél jobban biztosítsa a hőmérséklet egyenletes eloszlását.

- Az idők 20°C-os szobahőmérsékletű ételekre vonatkoznak. A hűtőgépben tárolt étel melegítési idejét kissé emelje meg.
- Melegítés után hagyja az ételt 1-2 percig állni, hogy az étel belsejében levő hőmérséklet egyenletesen szétoszolhasson (állásidő).
- A megadott idők csak tájékoztató jellegűek, amelyek az étel kezdeti hőmérséklete, súlya, víztartalma, zsírtartalma és az elérni kívánt eredmény szerint változhatnak.



## FELOLVASZTÁS

Az ön mikrohullámú sütője ideális az ételek felolvasztására. A felolvasztási idők általában jelentősen rövidebbek, mint a hagyományos módszereknél. Íme néhány tanács. Vegye ki a fagyasztott ételt a csomagolásából és a felolvasztáshoz helyezze egy tányérra.

### DOBOZOK ÉS TARTÓK

Mikrohullámú sütőhöz alkalmas dobozok és tartók különösen jók az étel felolvasztására és melegítésére, mivel ugyanúgy elviselik a mélyhűtőben levő hőmérsékletet (kb. -40°C-ig), mint a felolvasztáskor, melegítéskor keletkező hőt (kb. 220°C-ig). Ezért ugyanazt a tartót használhatja fagyasztásra, felolvasztásra, melegítésre és még az étel főzésére is, anélkül, hogy át kellene tennie egy másik edénybe.

### LETAKARÁS



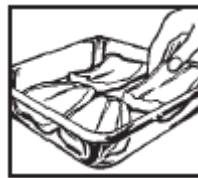
A felolvasztás előtt a vékony részeket kis alufólia csíkokkal takarja le. A felolvadt, vagy meleg részeket ugyancsak be kell takarni alumínium csíkokkal még a felolvasztás alatt. Ez megakadályozza, hogy a vékony

részek túl meleggé váljanak, míg a vastagabb részek fagyosak maradjanak.

### HELYES BEÁLLÍTÁS

Jobb alacsonyabb beállítást választani, mint túl magasat. Így jobban biztosítható, hogy az étel egyenletesen olvadjon fel. Ha a mikrohullámú beállítása túl magas, akkor az étel felülete már elkezd főni, míg a belseje fagyos marad.

### MEGFORDÍTÁS/KEVERÉS



Majdnem minden ételt meg kell fordítani, vagy időről-időre meg kell keverni. Amilyen hamar csak lehet, vegye szét az összetapadt részeket és rendezze el őket újra.

### KIS MENNYISÉGEK

Gyorsabban és egyenletesebben olvadnak fel, mint a nagyobbak. Azt javasoljuk, hogy a lehető legkisebb adagokban végezze a fagyasztást. Így egy egész menüt tud gyorsan és könnyen elkészíteni.

### GONDOS BÁNÁSMÓDOT IGÉNYLŐ ÉTELEK

Az olyan ételek, mint pl. a krémes, tejszín, sajt és kenyér csak részben olvashatók fel, majd utána szobahőmérsékleten kell őket teljesen felolvasztani hagyni. Így elkerülhető, hogy a külső felületek túl meleg legyenek, míg a belsejük mindig fagyos maradjon.

### ÁLLÁSIDŐ

Az állásidő betartása különösen az étel felolvasztása után fontos, mivel a felolvasztási folyamat tovább folytatódik ebben a szakaszban. A felolvasztási táblázatban számos étel állásidejét megtalálható. A vastag, sűrűbb ételek hosszabb állásidőt igényelnek, mint a vékonyabb, vagy porózusabb ételek. Ha az étel nem olvadt fel megfelelően, akkor folytathatja a felolvasztást a mikrohullámú sütőben, vagy meghosszabbíthatja az állásidőt. Az állásidő végén minél hamarabb dolgozza fel az ételt és ne fagyassza vissza.

## **FRISS ZÖLDSÉGEK FŐZÉSE**

- Amikor zöldségeket vásárol, próbáljon meg hasonló méretűeket venni, ha ez lehetséges. Ez különösen akkor fontos, ha egészben akarja azokat megfőzni (pl. főtt burgonya).
- Elkészítés előtt mossa meg a zöldségeket, tisztítsa meg és csak ezután mérje meg a kívánt mennyiséget a recept szerint, majd vágja fel őket.
- Úgy fűszerezzen, ahogy ezt normál esetben tenné, de a só-t csak a főzés után tegyen hozzá az ételhez.
- 500 g zöldséghez adjon hozzá kb. 5 evőkanál vizet. A magas rosttartalmú zöldségek egy kicsit több vizet igényelnek. Vegye figyelembe a táblázatokban megadottakat.
- A zöldségeket általában egy tálban főzze, de fedővel letakarva. A magas nedvességtartalmúakat, pl. hagymát, vagy főtt burgonyát, főzhetjük mikrohullámos fóliában víz hozzáadása nélkül.
- Miután a főzési idő fele eltelt, keverje meg és fordítsa meg a zöldségeket.
- Főzés után hagyja kb. 2 percig állni a zöldségeket, hogy a hőmérséklet egyenletesen eloszolhasson (állásidő).
- A megadott főzési idők csak tájékoztató jellegűek és a szóban forgó zöldségtípus súlyától, kezdeti hőmérsékletétől és állapotától függnék. Minél frissebb a zöldség, annál rövidebb a főzési idő.

## **HÚS HAL ÉS SZÁRNYAS FŐZÉSE**

- Amikor élelmiszert vásárol, próbáljon meg hasonló méretűeket választani, ha ez lehetséges. Az azonos méretűeknek azonos a főzési ideje.
- Elkészítés előtt alaposan mossa meg a húst, halat és szárnyast hideg folyóvízben és konyhai papírtörülkövel törölgesse szárazra. Aztán folytassa úgy az előkészítést, mint normál esetben.
- A marhahúst kellő ideig felakasztva kell érlelni. Ügyeljen arra, hogy kevés porcogója legyen.
- Még ha a darabok hasonló méretűek is, a főzési eredmény változhat. Ez többek között a hús fajtájának, eltérő zsír- és nedvességtartalmának, illetve a főzés előtti hőmérsékletének köszönhető.
- A főzési idő felénél fordítsa meg a nagy darab húst, a halat, vagy a szárnyast, hogy azok egyenletesen főjenek meg minden oldalról.
- Főzés után takarja le a sültet alufóliával és hagyja állni 10 percig. (állásidő). Ezalatt a sült tovább fő és a folyadék egyenletesen eloszlik, így amikor felvágja, minimális mennyiségű húslé veszik el.

## **FELOLVASZTÁS ÉS FŐZÉS**

Mélyhűtött ételeket egyszerre lehet felolvasztani és főzni a mikrohullámú sütőben. Talál néhány példát a táblázatban. Figyeljen azonban az általános tanácsra is, amit az ételek melegítésére és felolvasztására adtunk.

Vegye figyelembe a gyártó cégnek a csomagoláson feltüntetett utasításait is, amikor mélyhűtött ételeket készít. Ez általában pontos főzési időt tartalmaz és az elkészítésre vonatkozóan is ad tanácsot.





## MIKROHULLÁMÚ TELJESÍTMÉNYSZINTEK

Az Ön sütőjének 5 teljesítményszintje van. Ahhoz, hogy kiválassza a főzéshez megfelelő teljesítményszintet, kövesse a receptes részben adott tanácsot. Általában a következő javaslatok érvényesek:

**900 W** - gyors főzésre, vagy újramelegítésre használható, pl. leves, ragu, konzerv étel, meleg ital, zöldségek, hal, stb. esetében.

**630 W** - sűrű ételek hosszabb főzésére ajánlott, mint pl. pecsenye, húspástétom és tányéros ételek, kényes ételek, mint a sajtszósz és piskóta. Ennél a csökkentett beállításnál a szósz nem forr fel és az étel egyenletesen fő anélkül, hogy túlfőne az oldalakon.

**450 W** - sűrű ételekhez alkalmas, amelyek hosszú főzési időt igényelnek a hagyományos főzéskor, pl. a marha ételeknél, tanácsos ezt a teljesítményszintet használni, hogy a hús puha legyen.

**270 W** (kiolvasztás beállítása) - kiolvasztáshoz ajánlott, hogy az étel egyenletesen olvadjon fel. Ez a beállítás alkalmas rizs párolásához, tésztához, gombóchoz, és tojásos sodó főzéséhez.

**90 W** - kíméletes felolvasztáshoz, pl. tojásos sodó főzéséhez, krémes cukrászsüteményekhez használható.

W = WATT

### A mikrohullámú teljesítményszint beállításához:

Forgassa el az **IDŐZÍTŐ/SÚLY/TELJESÍTMÉNYSZINT** gombot az óramutató járásával megegyező vagy ellentétes irányba, hogy kiválassza a főzési időt.

Nyomja meg a **FŐZÉSI IDŐ** gombot egyszer (csak mikrohullám).

Ahhoz, hogy megváltoztassa a mikrohullámú teljesítményszintet, forgassa el a gombot addig, amíg a kívánt teljesítményszintet eléri.

Nyomja meg a **START/QUICK** gombot.

**FIGYELEM:** Ha a teljesítményszintet nem választja ki, akkor automatikusan a 900 W-os beállítás érvényes.

# MIKROHULLÁMÚ FŐZÉS

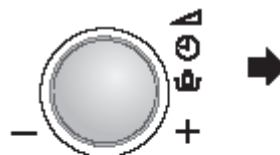
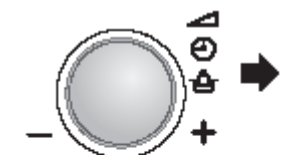
A sütő maximum 90 percre programozható be. (90.00)  
A főzési (kiolvasztás) idő betáplált egysége 10 másodperctől 5 percig tart. Ez a főzés (kiolvasztás) teljes hosszától függ, amint a táblázat mutatja.

Főzési idő	Emelkedő egység
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 30 másodpercig, 630 W-os mikrohullámú teljesítményszinten.

- Vigye be a kívánt főzési időt az **IDŐZÍTŐ/SÚLY/TELJESÍTMÉNYSZINT** gombnak az óramutató járásával megegyező irányba történő elforgatásával.
- Válassza ki a kívánt főzési módot a **FŐZÉSI MÓD** gomb egyszeri megnyomásával (csak mikrohullám).
- Válassza ki a kívánt teljesítményt az **IDŐZÍTŐ/SÚLY/TELJESÍTMÉNYSZINT** gombnak az óramutató járásával megegyező irányba történő elforgatásával.
- Nyomja meg a **START/QUICK** gombot egyszer, hogy elkezdje a főzést.



Ellenőrizze a kijelzőt.



## FIGYELEM:

- 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 megnyomja a **START/QUICK** gombot.
- Ha főzés közben tudni szeretné a teljesítményszintet, akkor nyomja meg a **FŐZÉSI MÓD** gombot. Amíg az ujjával nyomja a **FŐZÉSI MÓD** gombot, addig a teljesítményszint kijelzésre kerül.
- Az **IDŐZÍTŐ/SÚLY/TELJESÍTMÉNYSZINT** gombot az óramutató járásával megegyező, vagy azzal ellentétes irányba is elforgathatja. Ha az óramutató járásával ellentétes irányban forgatja el a gombot, akkor a főzési idő 90 percről fokozatosan csökkeni fog.

# GRILL ÉS KETTŐS GRILL

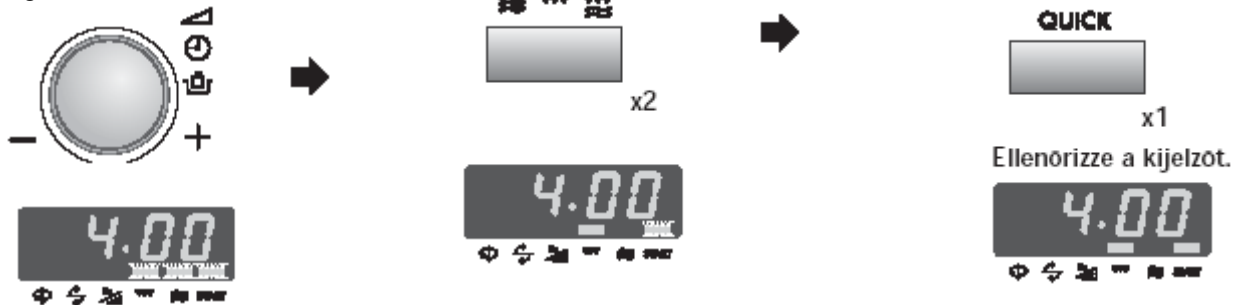
Ennek a mikrohullámú sütőnek két **GRILL** sütési módja van: 1. Csak grill. 2. Kettős grill (grill mikrohullámmal).

## 1. CSAK GRILL SÜTÉS

Ezt az üzemmódot használhatja az ételek grillezéséhez/sütéséhez.

**Példa:** Piritós készítése 4 percig.

1. Állítsa be a kívánt főzési időt az **IDŐZÍTŐ/SÚLY/TELJESÍTMÉNYSZINT** beállító gomb elforgatásával.
2. Válassza ki a kívánt főzési módot a **FŐZÉSI MÓD** gomb kétszeri megnyomásával. (Csak grill).
3. Nyomja meg a **START/QUICK** gombot egyszer, hogy elkezdje a főzést.



### FIGYELEM:

1. A grillezéshez a magas, vagy az alacsony állvány használatát javasoljuk.
2. Füstöt, vagy égett szagot érezhet, amikor először használja a grillező funkciót. Ez normális jelenség és nem annak a jele, hogy a sütő elromlott. A probléma elkerülése érdekében a sütő első használata előtt 20 percig működtesse a grillfunkciót étel behelyezése nélkül.

## 2. KETTŐS GRILL

Ez az üzemmód grill és mikrohullámú teljesítmény kombinációját használja (90 W-tól 630 W-ig). A mikrohullámú teljesítményszintet előzetesen 270 W-ra állítottuk be.

**Példa:** Készítsen grill nyársat (vegye figyelembe a későbbiekben megadott receptet) 7 percig **KETTŐS GRILL** üzemmódban (450 W).

1. Állítsa be a kívánt főzési időt az **IDŐZÍTŐ/SÚLY/TELJESÍTMÉNYSZINT** gomb óramutató járásával megegyező irányba történő elforgatásával.
2. Válassza ki a kívánt főzési módot a **FŐZÉSI MÓD** gomb háromszori megnyomásával (Kettős grill).
3. Válassza ki a kívánt teljesítményt az **IDŐZÍTŐ/SÚLY/TELJESÍTMÉNYSZINT** gomb óramutató járásával megegyező irányba történő elforgatásával.
4. Nyomja meg a **START/QUICK** gombot egyszer, hogy elkezdje a főzést.



# EGYÉB KÉNYELMI FUNKCIÓK

## 1. TÖBBLÉPCSŐS FŐZÉS

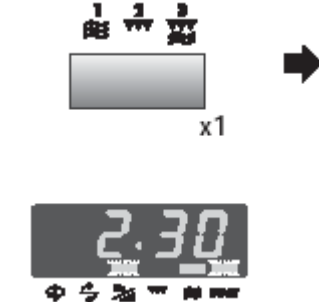
(Maximum) 3 lépésből álló sorozatot programozhat be a MIKROHULLÁM, a GRILL, vagy a KETTŐS GRILL kombinációk felhasználásával.

### Példa:

Főzőn: 2 perc 30 másodpercig 630 W teljesítményen (1. lépés)  
5 percig csak grillezzen (2. lépés)

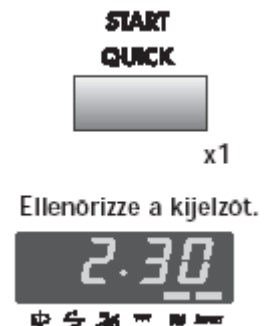
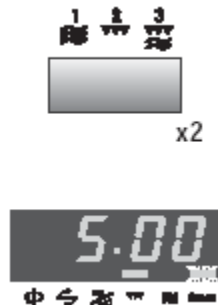
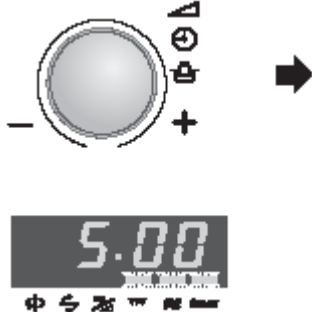
### 1. LÉPÉS

1. Állítsa be a kívánt főzési időt az **IDŐZÍTŐ/SÚLY/TELJESÍTMÉNYSZINT** gombnak az óramutató járásával megegyező irányba történő elforgatásával.
2. Válassza ki a kívánt főzési módot a **FŐZÉSI MÓD** gomb egyszeri megnyomásával (csak mikrohullám).
3. Válassza ki a kívánt teljesítményt az **IDŐZÍTŐ/SÚLY/TELJESÍTMÉNYSZINT** gombnak az óramutató járásával megegyező irányba történő elforgatásával.
4. Nyomja meg a **FŐZÉSI MÓD** gombot, mielőtt beprogramozza a 2. lépést.



### 2. LÉPÉS

5. Állítsa be a kívánt főzési időt az **IDŐZÍTŐ/SÚLY/TELJESÍTMÉNYSZINT** gombnak az óramutató járásával megegyező irányba történő elforgatásával.
6. Válassza ki a kívánt főzési módot a **FŐZÉSI MÓD** gomb kétszeri megnyomásával (csak grill).
7. Nyomja meg a **START/QUICK** gombot egyszer, hogy elkezdje a főzést.



(A sütő 630 W teljesítményen elkezd főzni 2 perc 30 másodpercig, majd utána 5 percig csak grillez.)

**FIGYELEM:** Ha bármilyen programot beállít a **GRILL** üzemmód beállítása után, akkor hagyja ki a 3. és a 4. lépést. Ha folyamatosan nyomja a **FŐZÉSI MÓD** gombot a **GRILL** mód beállítása után, akkor a **GRILL** mód automatikusan átvált **KETTŐS GRILL** módra.

## 2. GYORS KEZDÉS FUNKCIÓ

A **START/QUICK** gomb lehetővé teszi, hogy a következő két funkciót üzemeltesse:

### a) Közvetlen indítás

A főzést 900 W teljesítményszinten 30 másodpercig közvetlenül el tudja indítani a **START/QUICK** gomb megnyomásával.

**START  
QUICK**



### FIGYELEM:

Azért, hogy a gyerekek ne használhassák helytelenül a sütőt, a **START/QUICK** gombot az előző művelet után csak 3 percen belül lehet újra használni az ajtó bezárása, a **STOP** gomb megnyomása, vagy a főzés befejezése után.

### b) Hosszabbítsa meg a főzési időt.

A főzési időt a 30 másodperc többszörösével meghosszabbíthatja, ha a gombot megnyomja, amíg a sütő működik.

## 3. A TELJESÍTMÉNYSZINT ELLENŐRZÉSE

A mikrohullámú teljesítményszint főzés közbeni ellenőrzéséhez nyomja meg a **FŐZÉSI MÓD** gombot.



x1

Amíg az ujjá érinti a **FŐZÉSI MÓD** gombot, addig a teljesítményszint kerül kijelzésre. A sütő továbbra is visszaszámol, bár a kijelző a teljesítményszintet mutatja.

## 4. BIZTONSÁGI ZÁR FUNKCIÓ

### A BIZTONSÁGI ZÁR FUNKCIÓ BEÁLLÍTÁSA

Nyomja meg és tartsa a **STOP** gombot 3 másodpercig.

**STOP**



x1 3mp-ig

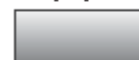
A kijelző az alábbi fogja mutatni:



### A BIZTONSÁGI ZÁR FUNKCIÓ TÖRLÉSE

Nyomja meg és tartsa a **STOP** gombot 3 másodpercig benyomva.

**STOP**



x1 3 mp-ig

A kijelző az időt fogja mutatni, ha beállította.

**FIGYELEM:** Ha a biztonsági zár funkciót beállította, akkor nem lehet megnyomni semmilyen gombot, kivéve a **STOP** gombot.

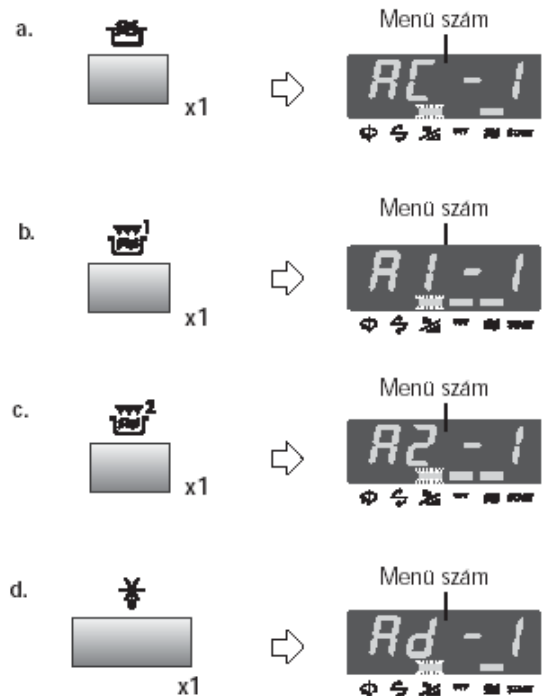
# AUTOMATA FŐZŐ- ÉS KIOLVASZTÓ FUNKCIÓ

Az **AUTOMATA FŐZÉS** és az **AUTOMATA KIOLVASZTÁS** funkció automatikusan megállapítja a helyes főzési módot és a főzési időt. Választhat 2 **AUTOMATA FŐZÉS**, 6 **AUTOMATA FŐZÉS plusz GRILL** és 4 **AUTOMATA KIOLVASZTÁS** menü közül.

Amit tudni kell az automata funkció használatához:

**Például:**

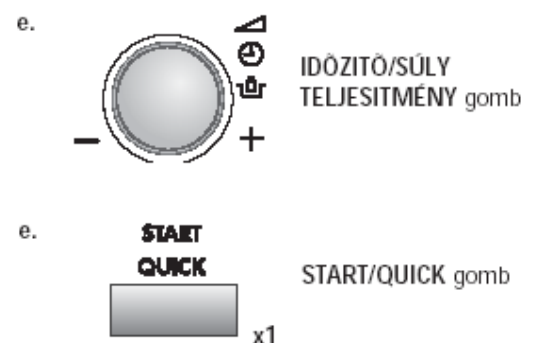
- AUTOMATA FŐZÉS:** Az **AUTOMATA FŐZÉS** gombnak két menüje van. Nyomja meg az **AUTOMATA FŐZÉS** gombot egyszer, a kijelzőben a képen látható jelenik meg.
- AUTOMATA FŐZÉS plusz GRILL 1:** Az **AUTOMATA FŐZÉS PLUSZ GRILL 1** gombnak két menüje van. Nyomja meg az **AUTOMATA FŐZÉS PLUSZ GRILL 1** gombot egyszer, a kijelzőben a képen látható jelenik meg.
- AUTOMATA FŐZÉS plusz GRILL 2:** Az **AUTOMATA FŐZÉS PLUSZ GRILL 2** gombnak négy menüje van. Nyomja meg az **AUTOMATA FŐZÉS PLUSZ GRILL 2** gombot egyszer, a kijelzőben a képen látható jelenik meg.
- AUTOMATA KIOLVASZTÁS:** Az **AUTOMATA KIOLVASZTÁS** gombnak négy menüje van. Nyomja meg az **AUTOMATA KIOLVASZTÁS** gombot egyszer, a kijelzőben a képen látható jelenik meg.



A menüt úgy választhatja ki, hogy megnyomja az **AUTOMATA KIOLVASZTÁS**, vagy a kívánt **AUTOMATA FŐZÉS** gombot, amíg a kívánt menü számát kijelzi. Ld. az „**AUTOMATA FŐZÉS és KIOLVASZTÁS táblázatát**”.

A menü automatikusan megváltozik, ha nyomva tartja az **AUTOMATA FŐZÉS** vagy **AUTOMATA KIOLVASZTÁS** gombot.

- Az étel súlyát és mennyiségét beállíthatja az **IDŐZÍTŐ/SÚLY/TELJESÍTMÉNYSZINT** gomb elforgatásával a kívánt súly/mennyiség kijelzéséig.
  - Csak az étel súlyát állítsa be. Ne számítsa bele az edény súlyát.
  - Azoknál az ételeknél, amelyek többet, vagy kevesebbet nyomnak az **AUTOMATA FŐZÉS** és **KIOLVASZTÁS** táblázatban megadott súlynál /mennyiségnél, használjon kézi beállítást. A legjobb eredmény elérése érdekében kövesse a főzési táblázatokat.



- A főzés elindításához nyomja meg a **START/QUICK** gombot.

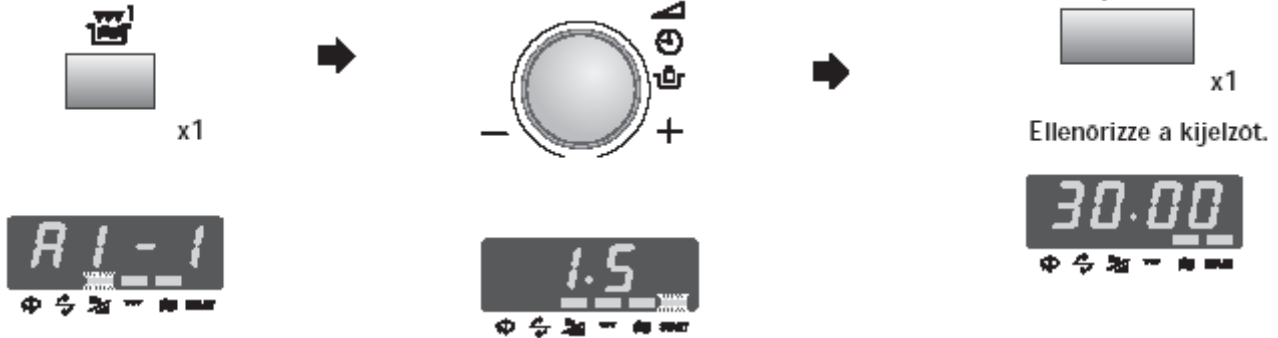
Amikor valamilyen műveletet el kell végeznie (pl. megfordítani az ételt), a sütő megáll és hangjelzést ad, a hátralévő főzési idő és más jelzések pedig villognak a kijelzőben. A főzés folytatásához nyomja meg a **START/QUICK** gombot.

A végső hőmérséklet a kezdeti hőmérsékletnek megfelelően fog változni. Ellenőrizze, hogy az étel tűzforró-e a főzés után. Ha szükséges, akkor meghosszabbíthatja a főzési időt és megváltoztathatja a teljesítményszintet.

### Példa az AUTOMATA FŐZÉS plusz GRILL 1 funkcióra:

1,5 kg csőben sütött halfilé főzése az **AUTOMAT FŐZÉSE plusz GRILL 1** funkció használatával (A1-1)

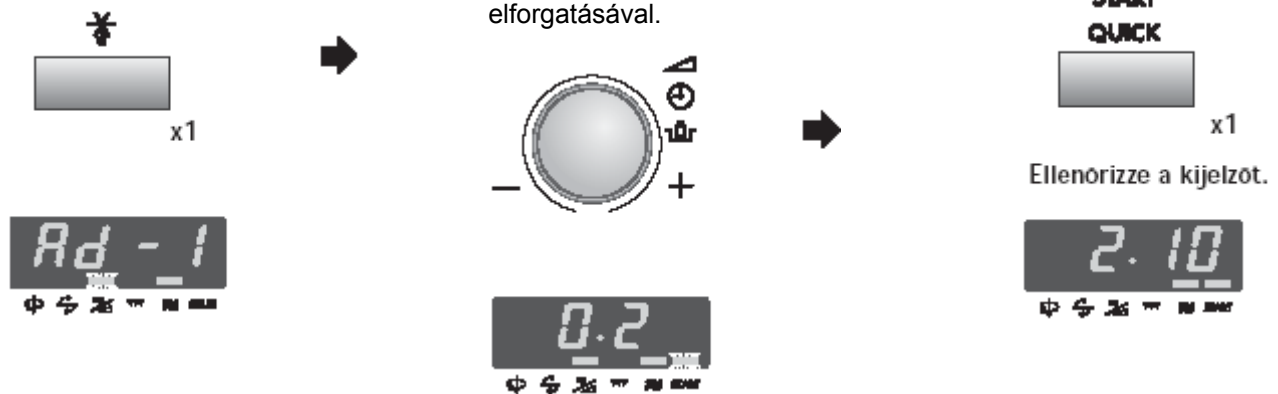
1. Válassza ki a kívánt menüt az **AUTOMATA FŐZÉS PLUSZ GRILL 1** gomb egyszeri megnyomásával.
2. Állítsa be a súlyt az **IDŐZÍTŐ/SÚLY/TELJESÍTMÉNYSZINT** gomb elforgatásával.
3. Nyomja meg a **START/QUICK** gombot egyszer.



### Példa az AUTOMATA KIOLVASZTÁS funkcióra:







0,2 kg hússzelet kiolvasztása Automata kiolvasztás funkció használatával (Ad-1).



1. Válassza ki a kívánt menüt az **AUTOMATA KIOLVASZTÁS** gomb egyszeri megnyomásával.
2. Állítsa be a súlyt az **IDŐZÍTŐ/SÚLY/TELJESÍTMÉNYSZINT** gomb elforgatásával.
3. Nyomja meg a **START/QUICK** gombot egyszer.
























## TÁBLÁZATOK AUTOMATA FŐZÉSHEZ ÉS KIOLVASZTÁSHOZ

GOMB	AUTOMATA FŐZÉS	SÚLY (Növekvő egység) /EDÉNYEK	ELJÁRÁS
  x1	<b>AC-1 Főzés</b> Zöldséges csirke 	0,5-1,5 kg* (500 g) (kezdeti hőmérséklet: csirke 5°C) Csőben sült étel mikrohullámú fóliával	<ul style="list-style-type: none"> <li>A receptet ld. később, zöldséges csirke</li> <li>* Az összes hozzávaló teljes súlya.</li> </ul>
  x2	<b>AC-2 Főzés</b> Darálthús hagymával 	0,5-1,5 kg* (500 g) (kezdeti hőmérséklet: darálthús 5°C) Tűzálló edény fedővel	<ul style="list-style-type: none"> <li>A receptet ld. később, darálthús hagymával</li> <li>* Az összes hozzávaló teljes súlya.</li> </ul>

GOMB	AUTOMATA FŐZÉS plusz GRILL 1	SÚLY (Növekvő egység) /EDÉNYEK	ELJÁRÁS
  x1	<b>A1-1 Főzés</b> Csőben sült halfilé 	0,5-1,5 kg* (500 g) (kezdeti hőmérséklet: hal 5°C) Csőben sütő Alacsony állvány	<ul style="list-style-type: none"> <li>A receptet ld. később, csőben sült halfilé</li> <li>* Az összes hozzávaló teljes súlya.</li> </ul>
  x2	<b>A1-2 Főzés</b> Csőben sütés 	0,5-1,5 kg* (500 g) (kezdeti hőmérséklet: 20°C) Csőben sütő Alacsony állvány	<ul style="list-style-type: none"> <li>A receptet ld. később, csőben sütés</li> <li>* Az összes hozzávaló teljes súlya.</li> </ul>



GOMB	AUTOMATA FŐZÉS plusz GRILL 1	SÚLY (Növekvő egység) /EDÉNYEK	ELJÁRÁS
  x1	<b>A2-1 Főzés</b> Sültkrumpli Vastag (hagyományos sütőkhöz ajánlott) 	0,2-0,4 kg (50 g) (kezdeti hőmérséklet: -18°C) Kosárka Magas állvány	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vegye ki a fagyott sültkrumplit a csomagolásból és tegye kosárkába.</li> <li>Tegye a tálat a magas állványra a sütőbe.</li> <li>Amikor a készülék hangjelzést ad, fordítsa meg az ételt.</li> <li>Főzés után vegye ki a tálból és tányéron szolgálja fel. (Állásidő nem szükséges).</li> <li>Ízlés szerint sózza.</li> </ul> <p><b>FIGYELEM:</b> A tál a főzés közben nagyon felforrósodik. Égési sérülések elkerülése érdekében használjon sütőkesztyűt, amikor kiveszi a tálat a sütőből.</p>
  x2	<b>A2-2 Főzés</b> Grill nyársak Lásd recepteket 	0,2-0,8 kg (100 g) (kezdeti hőmérséklet: 5°C) Magas állvány	<ul style="list-style-type: none"> <li>Készítse el a grill nyársakat.</li> <li>Tegye a magas állványra és főzze.</li> <li>Amikor hallja a hangjelzést, fordítsa meg.</li> <li>Főzés után vegye ki és tányéron szolgálja fel. (Állásidő nem szükséges).</li> </ul>
  x3	<b>A2-3 Főzés</b> Csirkecombok   Hozzávalók 0,6 kg csirkecombhoz: 3 darab, 1-2 evőkanál olaj, ½ teáskanál só, 1 teáskanál édes paprika, 1 teáskanál rozmaring	0,2-0,80 kg (50 g) (kezdeti hőmérséklet: 5°C) Magas állvány	<ul style="list-style-type: none"> <li>Keverje össze a hozzávalókat és ossza el a csirkecombokon.</li> <li>Szűrje ki a csirkecombok bőrét.</li> <li>Tegye a csirkecombokat a magas állványra, bőrével lefelé, vékony felével a közepe felé.</li> <li>Amikor hallja a hangjelzést, fordítsa meg a combokat.</li> <li>Főzés után vegye ki és hagyja állni kb. 5 percig.</li> </ul>
  x4	<b>A2-4 Főzés</b> Grill csirke   Hozzávalók 1,2 kg grill csirkéhez: Só és bors, 1 teáskanál édes paprika, 2 evőkanál olaj	0,9-1,8 kg (100 g) (kezdeti hőmérséklet: 5°C) Alacsony állvány	<ul style="list-style-type: none"> <li>Keverje össze a hozzávalókat és kenje el a csirkén.</li> <li>Szűrje ki a csirke bőrét.</li> <li>Tegye a csirkemellet lefelé fordítva az alacsony állványra.</li> <li>A hangjelzéskor fordítsa meg.</li> <li>Főzés után hagyja a sütőben kb. 3 percig, utána vegye ki és tányéron szolgálja fel.</li> </ul>

GOMB	AUTOMATA KIOLVASZTÁS SZÁMA	SÚLY (Növekvő egység) /EDÉNYEK	ELJÁRÁS
  x1	<b>Ad-1 Kiolvasztás</b> Hússzeletek	0,2-1,0 kg (100 g) (kezdeti hőmérséklet: -18°C) (Ld. alább)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tegye az ételt tányérra, majd azt a forgótányér közepére.</li> <li>Amikor a sütő megáll és hangjelzést ad, fordítsa meg az ételt, rendezze át és válassza szét. Takarja le a vékony és meleg részeket alufóliával.</li> <li>Kiolvasztás után csomagolja alufóliába 10-15 percig, amíg teljesen kienged.</li> </ul>
  x2	<b>Ad-2 Kiolvasztás</b> Darálthús	0,2-1,0 kg (100 g) (kezdeti hőmérséklet: -18°C) Fólia (Ld. alább)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Takarja le a forgótányért fóliával.</li> <li>Tegye a darálthús tömböt a forgótányérra.</li> <li>Amikor a sütő megáll és hangjelzést ad, fordítsa meg az ételt. Vegye le a kiolvadt részeket, ha lehetséges.</li> <li>Kiolvasztás után hagyja állni 10-15 percig, amíg teljesen kienged.</li> </ul>
  x3	<b>Ad-3 Kiolvasztás</b> Sütemény	0,1-1,4 kg (100 g) (kezdeti hőmérséklet: -18°C) Lapostányér	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vegye le az összes csomagolást a süteményről.</li> <li>Tegye egy lapos tányérra a forgótányér közepére.</li> <li>Kiolvadás után vágja fel a süteményt hasonló méretű szeletekre, hagyjon helyet köztük és hagyja állni 15-60 percig, míg egyenletesen kiolvad.</li> </ul>
  x4	<b>Ad-4 Kiolvasztás</b> Kenyér	0,1-1,0 kg (100 g) (kezdeti hőmérséklet: -18°C) Lapostányér (Csak szeletelt kenyér javasolt ehhez a programhoz.)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ossza el egy lapostányéron a forgótányér közepére.</li> <li>Amikor hangjelzést ad a készülék, rendezze át és vegye ki a kiolvadt szeleteket.</li> <li>Kiolvadás után vegye szét a szeleteket és tegye egy nagy tányérra. Takarja be a kenyeret alufóliával és hagyja állni 5-10 percig, amíg teljesen kienged.</li> </ul>

#### FIGYELEM: Automatikus kiolvasztás

- Hússzeleteket egy rétegben fagyasszon le.
- A darálthúst vékony alakban fagyassza le.
- Miután megfordította, takarja le a kiolvadt részeket kis lapos alufólia darabokkal.
- Tejszínhab tetejű- és bevonatú krémesek nagyon érzékenyek a mikrohullámra. A legjobb eredmény elérése érdekében, a legjobb azonnal kivenni a sütőből, ha a tejszínhab elkezd gyorsan puhulni és hagyja állni 10-30 percig szobahőmérsékleten.
- Hússzeletek esetén az ételt a képen látható módon helyezze a sütőbe:





# RECEPTEK AUTOMATIKUS FŐZÉSEL KÉSZÜLT ÉTELEKHEZ

## ZÖLDSÉGES CSIRKE (AC-1)

### Fűszeres csirke frikasszé

Hozzávalók

0,5 kg	1,0 kg	1,5 kg	
60 g	120 g	180 g	hosszúszemű rizs (előfőzött)
1	1	1	zacskó sáfrány
25 g	50 g	75 g	hagyma (szeletelt)
50 g	100 g	150 g	pirospaprika (csíkokra vágva)
50 g	100 g	150 g	póréhagyma (csíkokra vágva)
150 g	300 g	450 g	csirkemell filé (kockákra vágva)
			bors, fűszerpaprika
10 g	20 g	30 g	vaj vagy margarin
150 ml	300 ml	450 ml	erőleves

Elkészítés

1. Keverje össze a rizst és a sáfrányt és tegye a kizsirozott edénybe.
2. Keverje össze a hagymát, pirospaprikát, póréhagymát és a csirkét. Fűszerezze és tegye a rizsre.
3. Tegye a vajat a tetejére.
4. Öntse le erőlevessel és takarja le mikrohullámú fóliával, majd főzze **AUTOMATA FŐZÉS (AC-1)** „Zöldséges csirke” üzemmódban.
5. Főzés után hagyja állni 5-10 percig.

## DARÁLTHÚS HAGYMÁVAL (AC-2)

Hozzávalók

0,5 kg	1,0 kg	1,5 kg	
150 g	300 g	450 g	darált hús (1/2 marhahús,
50 g	100 g	150 g	1/2 sertéshús)
1/2	1	1 1/2	hagyma (apróra vágva)
15 g	30 g	45 g	tojás
			fehér zsemlemorzsa
115 ml	230 ml	345 ml	só és bors
20 g	40 g	60 g	erőleves
65 g	125 g	190 g	paradicsomsűrítmény
65 g	125 g	190 g	burgonya (apróra vágva)
1/2	1	1 1/2	sárgarépa (apróra vágva)
evőkanál	evőkanál	evőkanál	vágott petrezselyem

Elkészítés

1. Keverje össze a darálthúst, a hagymát, a tojást és a zsemlemorzst. Ízesítse sóval és borssal. Tegye a húspépet egy tűzálló tálba.
2. Keverje össze az erőlevest paradicsomsűrítménnyel.
3. Adja hozzá a folyadékot, burgonyát, sárgarépát és petrezselymet a húshoz, majd jól keverje meg.
4. Takarja le és főzze **AUTOMATA FŐZÉS (AC-2)** „Darálthús hagymával” üzemmódban.
5. Amikor a sütő megáll és hangjelzést ad, keverje meg és takarja vissza.
6. Főzés után keverje meg és hagyja állni kb. 5 percig. Szórja meg petrezselyemmel és tálalja.

## CSŐBEN SÜLT HALFILÉ (A1-1)

### Sült hal olasz módra

Hozzávalók

0,5 kg	1,0 kg	1,5 kg	
200 g	430 g	630 g	halfilé
1/2	1	1 1/2	citromlé
evőkanál	evőkanál	evőkanál	szardellás vaj
1/2	1	1 1/2	
evőkanál	evőkanál	evőkanál	Gouda sajt (reszelt)
30 g	50 g	80 g	só és bors
150 g	300 g	450 g	friss paradicsom
1	1 1/2	2	vágott vegyes
evőkanál	evőkanál	evőkanál	
100 g	180 g	280 g	fűszernövény
1/2	3/4	1	Mozarella
evőkanál	evőkanál	evőkanál	bazsalikom (vágott)

Elkészítés

1. Mossa meg, szárítsa meg a halat és locsolja meg citromlével, sóval és szardellás vajjal.
2. Tegye egy csőben sütő tálba (a méret súlytól függ).
3. Szórja a Gouda sajtot a halra.
4. Mossa meg a paradicsomot és vegye ki a közepét. Vágja szeletekre és tegye a sajt tetejére.
5. Ízesítse sóval, borssal és a fűszernövény keverékkel.
6. Csöpögtesse le a Mozarellát, vágja szeletekre és tegye rá a paradicsomra. Szórja a bazsalikomot a sajtra.
7. Tegye a csőben sütő tálat az alacsony állványra és főzze **AUTOMATA FŐZÉS plusz GRILL 1 (A-1)** „Csőben sült halfilé” üzemmódban.
8. Főzés után hagyja kb. 5 percig állni.

## CSŐBEN SÜLT HALFILÉ (A1-1)

### Hal Esterházy módra

Hozzávalók

0,5 kg	1,0 kg	1,5 kg	
230 g	450 g	680 g	halfilé
100 g	200 g	300 g	póréhagyma (karikára vágva)
20 g	40 g	60 g	hagyma (apróra vágva)
40 g	100 g	140 g	sárgarépa (reszelt)
10 g	10 g	20 g	vaj vagy margarin
1	1 ½	2	só, bors és szerecsendió
evőkanál	evőkanál	evőkanál	citromlé
50 g	100 g	150 g	crème fraîche
50 g	100 g	150 g	Gouda sajt(reszelt)

Elkészítés

1. Tegye a zöldségeket, vaját és fűszereket egy tűzálló edénybe és jól keverje össze. Főzze 2-6 percig 900 W-on a súlytól függően.
2. Mossa meg a halat, szárítsa meg és locsolja meg citromlével és sózza meg.
3. Keverje össze a crème fraîche-t a zöldségekkel és újra ízesítse.
4. Tegye a zöldségek felét egy csőben sütő táliba. Tegye a halat a tetejére és takarja be a maradék zöldséggel.
5. Szórja meg a tetejét Gouda sajttal, tegye az alacsony állványra és főzze **AUTOMATA FŐZÉS plusz GRILL 1 (A1-1)** „Csőben sült halfilé” üzemmódban.
6. Főzés után hagyja kb. 5 percig állni.

## CSŐBEN SÜLT (A1-2)

### Spenót csőben sütte

Hozzávalók

0,5 kg	1,0 kg	1,5 kg	
150 g	300 g	450 g	spenótlevél (kiolvasztott, lecsöpögtetett)
15 g	30 g	45 g	hagyma (apróra vágva)
150 g	300 g	450 g	só, bors, szerecsendió
35 g	75 g	110 g	főtt burgonya (szeletelve)
50 g	100 g	150 g	főtt sonka (kockára vágva)
1	2	3	crème fraîche
40 g	75 g	115 g	tojás
			reszelt sajt

Elkészítés

1. Keverje össze a spenótlevelet a hagymával és ízesítse sóval, borssal és szerecsendióval.
2. Kenje ki zsiradékkal a csőben sütő tálat. Tegyen egymást váltó rétegekben burgonyaszeleteket, kockára vágott sonkát és spenótot a táliba. A felső réteg spenót legyen.
3. Keverje össze a tojást crème fraîche-sel, adjon hozzá sót és borsot és öntse rá a zöldségekre.
4. Takarja be a tálat a reszelt sajttal.
5. Tegye az alacsony állványra és főzze **AUTOMATA FŐZÉS plusz GRILL (A1-2)** „Csőben sütés” üzemmódban.
6. Főzés után hagyja kb. 5-10 percig állni.

## CSŐBEN SÜTÉS (A1-2)

### Burgonya-cukkini csőben sütte

Hozzávalók

0,5 kg	1,0 kg	1,5 kg	
200 g	400 g	600 g	főtt burgonya (szeletelt)
115 g	230 g	345 g	cukkini (apróra vágva)
75 g	150 g	225 g	crème fraîche
1	2	3	tojás
½	1	2	fokhagymagerezd (összezúzva)
			só, bors
40 g	80 g	120 g	reszelt Gouda sajt
10 g	20 g	30 g	napraforgó olaj

Elkészítés

1. Kenje ki zsiradékkal a csőben sütő tálat és tegyen egymást váltó rétegekben burgonyaszeleteket és cukkinit a táliba.
2. Keverje össze a tojást crème fraîche-sel, ízesítse sóval, borssal és fokhagymával és öntse rá a zöldségekre.
3. Takarja be a tálat a reszelt Gouda sajttal.
4. Végül locsolja meg a tálat napraforgó olajjal.
5. Tegye az alacsony állványra és főzze **AUTOMATA FŐZÉS plusz GRILL (A1-2)** „Csőben sütés” üzemmódban.
6. Főzés után hagyja kb. 5-10 percig állni.

# TÁBLÁZATOK FŐZÉSHEZ

## ÉTEL ÉS ITAL MELEGÍTÉSE

Étel/Ital	Mennyiség -g-	Beállítás	Teljesítmény -szint-	Idő -perc-	Eljárás
Kávé, 1 csésze	150		900 W	kb. 1	Ne takarja le
Tej, 1 csésze	150		900 W	kb. 1	Ne takarja le
Víz, 1 csésze	150		900 W	kb. 2	Ne takarja le, forralja fel
6 csésze	900		900 W	8-10	Ne takarja le, forralja fel
1 tál	1000		900 W	9-11	Takarja le, forralja fel
Egy tányérnyi étel (Zöldség, hús +köret)	400		900 W	4-6	Locsoljon a szószra vizet, takarja le, keverje meg a főzés felénél
Pörkölt	200		900 W	1½-2	Takarja le, keverje meg melegítés után
Leves, erőleves	200		900 W	1-1½	Takarja le, keverje meg melegítés után
Krémleves	200		900 W	1½-2½	Takarja le, keverje meg melegítés után
Zöldség	200		900 W	2-3	Adjon hozzá vizet, ha szükséges, takarja le, keverje meg a főzés felénél
Köreték	200		900 W	2-3	Kevés vízzel locsolja meg, takarja le, keverje meg a főzés felénél
Hús, 1 szelet <sup>1</sup>	200		900 W	kb. 3	Kevés szósszal locsolja meg, takarja le
Halfilé	200		900 W	3-5	Takarja le
Kolbász, 2 darab	180		900 W	1-1½	Párszor szűrje ki a bőrét
Sütemény, 1 darab	150		450 W	½-1	Tegye tányérra
Bébiétel, 1 üveg	190		450 W	½-1	Vegye le a tetejét, melegítés után jól keverje fel, ellenőrizze a hőmérsékletet
Margarin vagy vaj olvasztása <sup>1</sup>	50		900 W	kb. 1	
Csokoládé olvasztása	100		450 W	3-4	Keverje meg főzés közben
6 ív zselatin feloldása	10		450 W	kb. ½	Áztassa vízben, jól nyomkodja ki és tegye levestálba, keverje meg főzés közben
Sütemény máz ¼ l folyadékhoz	10		450 W	4-6	Keverje cukorral és 250 ml folyadékkal, takarja le és jól keverje meg főzés közben és után

<sup>1</sup> fagyasztottból

## TÁBLÁZAT: FRISS ZÖLDSÉGEK FŐZÉSE

Zöldség	Súly -g-	Beállítás	Teljesítmény -szint-	Idő -perc-	Eljárás	Hozzáadott víz evőkanál/ml
Articsóka	300		900 W	5-7	vegye le a szárát, takarja le	3-4
Spenótlevél	300		900 W	4-5	mossa, szárítsa meg, 1-2x keverje meg főzés közben	-
Karfiol	800		900 W	12-15	1 egész fej, takarja le, szedje rózsáira	5-6
Brokkoli	500		900 W	6-8	keverje meg főzés közben	4-5
Gomba	500		900 W	6-8	szedje rózsáira, takarja le, néha keverje főzés közben	4-5
Krón	300		900 W	5-7	egész fejek, takarja le, néha keverje főzés közben	4-5
Zöldborsó	500		900 W	6-8	vágja csíkokra, takarja le, néha keverje főzés közben	4-5
Ánizskapor	500		900 W	6-8	takarja le, néha keverje főzés közben	4-5
Hagyma	250		900 W	4-5	vágja negyedbe, takarja le, néha keverje meg	-
Sárgarépa	500		900 W	9-11	egész, néha keverje főzés közben	4-5
Zöldpaprika	500		900 W	6-8	vágja karikára, takarja le, néha keverje főzés közben	4-5
Burgonya héjában	500		900 W	6-8	vágja csíkokra, 1-2x keverje meg főzés közben	4-5
Póréhagyma	500		900 W	7-9	takarja le, néha keverje főzés közben	4-5
Vöröskáposzta	500		900 W	15-17	vágja karikára, takarja le, néha keverje főzés közben	50 ml
Kelbimbó	500		900 W	7-9	vágja csíkokra, 1-2x keverje meg főzés közben	50 ml
Főtt burgonya (sózott)	500		900 W	7-9	egész bimbók, takarja le, néha keverje főzés közben	150 ml
Zeller	500		900 W	7-9	vágja hasonló nagy darabokra, adjon hozzá kevés sót, takarja le, néha keverje főzés közben	50 ml
Fehér káposzta	500		900 W	15-17	apróra kockázza fel, takarja le, néha keverje meg	50 ml
Cukkini	500		900 W	6-8	vágja csíkokra, takarja le, néha keverje főzés közben	4-5
					szeletelje fel, takarja le, néha keverje főzés közben	

## FŐZÉS, GRILLEZÉS, SÜTÉS

Hús, hal és szárnyas	Súly -g-	Beállítás	Teljesítmény -szint-	Idő -perc-	Eljárás	Allás- idő -perc-		
Sültek (Sertés, borjú, birka)	500		450 W	5-8	Fűszerezze ízlés szerint, tegye az alacsony állványra, fordítsa meg a (*) után.	10		
			450 W	6-8 (*)				
			450 W	5-8				
	1000		450 W	4-5				
			450 W	16-18				
			450 W	5-7 (*)				
	1500		450 W	14-16				
			450 W	4-6				
			450 W	26-28				
	Marhasült (közepesen sütvé)	1000		450 W		5-6 (*)	Fűszerezze ízlés szerint, zsíros felével lefelé tegye az alacsony állványra, fordítsa meg a (*) után.	10
				450 W		26-28		
				450 W		4-5		
1500		630 W	5-8					
		630 W	8-10 (*)					
		630 W	3-5					
Főtt darálthús	1000		630 W	12-15	Készítsen darálthúst (fele sertés/fele marha), tegye sütőálló edénybe és főzze az alacsony állványon.	10		
			630 W	12-15				
			630 W	(*)				
Csirke	1200		630 W	4-6	Fűszerezze ízlés szerint, mellével lefelé tegye az alacsony állványra, fordítsa meg a (*) után.	10		
			900 W	6-9				
			630 W	9-11				
Csirkecomb	200		900 W	5-7 (*)	Fűszerezze ízlés szerint, bőrével lefelé tegye a magas állványra, fordítsa meg a (*) után.	3		
			630 W	9-11				
			450 W	3-5				
Pisztráng	250		90 W	6-7 (*)	Mossa meg, locsolja meg citromlével, sózza meg kívül-belül, tegye a magas állványra, fordítsa meg a (*) után.	2		
			90W	4-6				
			90W	7-9 (*)				
				4-5				

## HÚS GRILLEZÉSE ÉS SÜTÉSE, CSŐBEN SÜLT ÉTELEK ÉS MELEG SAJTOS PIRÍTÓS

Étel	Súly -g-	Beállítás	Teljesítmény -szint-	Idő -perc-	Eljárás	
Marha fartő 2 darab, közepesen sütvé	400			11-12 (*)	Tegye a magas állványra, fordítsa meg a (*) után, fűszerezze grillezés után.	
Pecsényeszelet 2 darab, közepesen sütvé	200		11-12 (*)	6-8	Tegye a magas állványra, fordítsa meg a (*) után, fűszerezze grillezés után.	
Bárányporda 2 darab, pirult	300		13-14 (*)	9-10	Tegye a magas állványra, fordítsa meg a (*) után, fűszerezze grillezés után.	
Grillkolbász 5 darab	400		9-11 (*)	6-7	Tegye a magas állványra, fordítsa meg a (*) után.	
Csőben sült ételek sütése				8-13	Tegye a csőben süttő edényt az alacsony állványra. A grillezés ideje a felhasznált sajt fajtájától függ.	
Meleg sajtos pirítós 1 darab				450 W	1/2	Pirítsa meg a kenyeret és kenje meg vajjal; Tegyen rá egy szelet főtt sonkát, egy szelet ananászt és egy szelet sajtot. Szúrja át középen és tegye a felső grillre.
4 darab				450W	5-6	
					1/2-1	
					5-6	

## FAGYASZTOTT KÖNNYŰ FALATOK FŐZÉSE

Fagyasztott falatok	Súly -g-	Beállítás	Teljesítmény -szint-	Idő -perc-	Eljárás
Burgonya chips	250		630 W	3-4 8-10	Tegye bele egy lapos csőben sütő edénybe és tegye a magas állványra. Kb. 5-6 perc grillezés után fordítsa meg. (A vékony burgonya chips-hez rövidebb grillezési idő szükséges).
Pizza	300		450 W	4-6	Tegye az alacsony állványra.
	400		450 W	6-7	
			450 W	5-7	
Hagymakosár	300		450 W	8-10	Tegye az alacsony állványra.
Töltött bagett	250		450 W	8-10	Tegye a magas állványra.

## KIOLVASZTÁS

Étel	Súly -g-	Teljesítmény -szint-	Idő -perc-	Eljárás	Állásidő -perc-
Gulyás	500	270 W	8-9	félidőben keverje meg	10-15
Sonka vagy kolbász darabokban	200	270 W	2-3	csak kezdje meg a kiolvasztást	5
Felvágottak	200	270 W	2-4	minden perc multával vegye le a külső szeleteket	5
Virsli, 8 darab	600	270 W	6-8	tegye egymás mellé, félidőben fordítsa meg	5-10
4 darab	300	270 W	3-5	tegye felfordított tányérra, félidőben fordítsa meg	5-10
Csirke	1200	270 W	18-20	tegye felfordított tányérra, félidőben fordítsa meg	30-90
	1000	270 W	13-15	tegye felfordított tányérra, félidőben fordítsa meg	30-90
Csirkecomb	1000	270 W	13-15	félidőben fordítsa meg	30-90
	1000	270 W	13-15	félidőben fordítsa meg	10-15
Csirkemell	200	270 W	3-4	félidőben fordítsa meg	30-90
	450	270 W	7-9	félidőben fordítsa meg	10-15
Egész hal	800	270 W	12-13	félidőben fordítsa meg	5-10
Halfilé	400	270 W	5-7	félidőben fordítsa meg	5-10
Rák	300	270 W	6-8	félidőben fordítsa meg és vegye le a kiolvasztott részeket	30
	80	270 W	1-1½	csak kezdje meg a kiolvasztást	-
Zsemle, 2 darab	80	270 W	1-1½	csak kezdje meg a kiolvasztást	-
Fehér kenyér, egész	500	270 W	3-5	fordítsa meg a kiolvasztás felénél (a közepe még mindig fagyos lesz)	30
Vegyes lisztes kenyér, egész	1000	270 W	8-10	fordítsa meg a kiolvasztás felénél (a közepe még mindig fagyos lesz)	30
Sütemény, 1 darab	150	270 W	1-3	tegye tányérra	5
Gyümölcstorta, 1 darab	150	270 W	2-3	tegye tányérra	10
Vaj	250	270 W	1-3	csak kezdje meg a kiolvasztást	5
Tejszín	200	270 W	2+2	vegye le a tetejét; 2 perc kiolvasztás után tegye egy tálba és fejezze be a kiolvasztást	5-10
Sajtszeletek	200	270 W	1-2	csak kezdje meg a kiolvasztást	10
Gyümölcs, pl. eper	250	270 W	3-5	tegye egymás mellé, terítse szét egyenletesen	5
málna, cseresznye, szilva				fordítsa meg a kiolvasztás felénél	

Borda, hússzelet, darált hús, kenyér és sütemény kiolvasztásához használja az Ad-1-től Ad-4-ig levő automata programokat.

## KIOLVASZTÁS ÉS FŐZÉS

Étel (fagyasztott)	Súly -g-	Teljesítményszint	Idő -perc-		Eljárás	Állásidő -perc-
Halfilé	300	900 W	9-11	-	takarja le	1-2
Pisztráng, 1 darab	250	900 W	6-8	-	takarja le	1-2
Főétel	400	900 W	8-10	-	takarja le, keverje meg 6 perc múlva	2
Friss spenót	300	900 W	7-10	-	takarja le, 1-2x közben keverje meg	2
Brokkoli	300	900 W	6-8	3-5	takarja le, keverje meg félidőnél	2
Zöldborsó	300	900 W	6-8	3-5	takarja le, keverje meg félidőnél	2
Karalábé	300	900 W	7-8	3-5	takarja le, keverje meg félidőnél	2
Vegyes zöldség	500	900 W	9-11	3-5	takarja le, keverje meg félidőnél	2
Kelbimbó	300	900 W	6-8	3-5	takarja le, keverje meg félidőnél	2
Vöröskáposzta	450	900 W	10-12	3-5	takarja le, keverje meg félidőnél	2

# RECEPTEK

## RECEPTEK ADAPTÁLÁSA MIKROHULLÁMÚ SÜTŐRE

Ha kedvenc receptjét szeretné mikrohullámúra adaptálni, akkor figyeljen a következőkre: A főzési időt a kétharmadára, felére rövidítse le. Kövesse az ebben az útmutatóban található receptekben megadott példákat. A magas nedvességtartalmú ételek, mint pl. a hús, hal, szárnyas, zöldségek, gyümölcsök, pörkölt és leves minden nehézség nélkül elkészíthető a mikrohullámú sütőjében.

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

Azt a folyadékmenyiséget, 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 elegendő az étel ízesítéséhez. Ezért kiváló az Ön mikrohullámú sütője fogyókúra részét képező alacsony zsírtartalmú ételek készítésére.

## HOGYAN HASZNÁLJUK A RECEPTEKET?

- Ebben a Használati útmutatóban minden receptet 4 adag alapján számoltuk ki – hacsak azt másként nem jelezzük.
- A megfelelő edényekre és a teljes főzési időre vonatkozó javaslatokat minden recept elején megadtuk.
- A feltüntetett mennyiségekről feltételezzük, hogy teljesen felhasználható, hacsak azt másképp nem jelezzük.
- Amikor tojás szerepel a receptben, akkor kb. 55 g (közepes) súlyt feltételezünk.

## KOMBINÁLT MŰVELETHEZ

Általában ugyanaz a szabály vonatkozik erre is, mint a mikrohullámú működésre. A következő további tanácsokat tartsa emlékezetében:

1. A mikrohullám teljesítményszintjének a beállítása meg kell, hogy feleljen az étel fajtájának és a főzési időnek. Nézze meg az itt szereplő recepteket.
2. Amikor mikrohullám-grill kombinációjában készít ételt, ne feledje, hogy a mikrohullámú idő hosszabb a nagy és vastag ételeknél, - pl. a sertéssültnél - mint a kicsi és lapos ételeknél. Ami a grillezést illeti, a helyzet pont az ellenkezője. Minél közelebb van az étel a grillhez, annál gyorsabban megsül. Ez azt jelenti, hogy amikor nagy darab húst süt, - például kombinált módban - akkor a grillezés idejének rövidebbnek kell lennie, mint a kisebb húsdaraboknál.
3. A magas állványt használja normál grillezéshez, hogy gyors és egyenletes sültet kapjon (kivéve a nagy, vastag ételeket és pudingokat, amiket az alsó állványon is grilleznek).

## FELHASZNÁLT RÖVIDÍTÉSEK

ek = evőkanál  
tk = teáskanál  
csésze = csészényi  
kg = kilogramm  
g = gramm

l = liter  
ml = milliliter  
cm = centiméter  
sz.zs.t. = száraz zsírtartalom  
mh = mélyhűtött

min = perc  
s = másodperc  
d = átmérő  
kb. = körülbelül  
z. = zacskó



# LEVESEK ÉS ELŐÉTELEK

## Franciaország

### HAGYMALEVES

Teljes főzési idő: kb. 14-17 perc

Eszközök: tál fedővel (2 l-es)

4 levesestányér (200 ml)

Hozzávalók

- 1 ek vaj vagy margarin
- 2 hagyma (100 g), szeletelt
- 800 ml húsleves
- só és bors
- 2 szelet kenyér pirítósnak
- 4 ek reszelt sajt (40 g)

## Svédország

### RÁKLEVES

Teljes főzési idő: kb. 11-15 perc

Eszközök: tál fedővel (2 l)

Hozzávalók

- 1 hagyma (50 g), apróra vágott
- 50 g sárgarépa, szeletelt
- 3 ek vaj vagy margarin (30 g)
- 500 ml húsleves
- 100 ml fehérbor és 100 ml Madeira bor
- 200 g konzervrák
- ½ babérlevél
- 3 fehér borsszem
- kakukkfű
- 3 ek liszt (30 g)
- 10 ml tejszín

## Svájc

### ÁRPALEVES

Teljes főzési idő: kb. 27-34 perc

Eszközök: tál fedővel (2 l)

Hozzávalók

- 2 ek vaj vagy margarin (20 g)
- 1 hagyma (50 g), apróra vágott
- 1-2 sárgarépa (130 g), szeletelt
- 15 g zeller, kockára vágva
- 1 póréhagyma (130 g), karikákra vágva
- 3 levél fehér káposzta (100 g), felaprítva
- 200 g borjúcsont
- 50 g sovány szalonna, felaprítva
- bors
- 50 g árpaszem
- 700 ml húsleves
- 4 frankfurti virsli

1. Tegye a darabokra vágott vaját a tálba. Adja hozzá a szeletelt hagymát, a húsleveset és a fűszereket. Takarja le és főzze mikrohullámon.

**9-11 perc**  **900W**

2. Pirítsa meg a kenyérszeleteket, vágja fel kockára és ossza el a levesestányérokba. Öntse a levest a pirított kockákra és szórja meg sajttal.
3. Tegye a tányérokat a forgótányérra, használja a felső grillt és barnítsa meg a sajtot a tetején.

**6-7 perc** 

1. Tegye a zöldségeket 2 ek zsiradékkal a tálba. Takarja le és főzze mikrohullámon.

**2-3 perc**  **900 W**

2. Adja hozzá a húsleveset, bort Madeirát a rák húsával együtt és a fűszereket a zöldségekhez. Takarja le és főzze mikrohullámon.

**7-9 perc**  **450 W**

3. Vegye ki a babérlevelet és a borsszemeket a levesből. Keverje el a lisztet egy kevés hideg vízzel és adja a leveshez. Adja hozzá a tejszín, keverje meg és melegítse újra.


**2-3 perc**  **900 W**

4. Keverje meg a levest és hagyja állni kb. 5 percig. Adja hozzá a vaját röviddel tálalás előtt.

1. Tegye a vaját és a hagymát a tálba. Takarja le és főzze mikrohullámon.

**kb. 1-2 perc**  **900 W**

2. Tegye a zöldségeket a tálba. Adja hozzá a csontot, a sovány szalonnát és az árpát és tegye rá a húsleveset. Ízesítse sóval. Takarja le és főzze mikrohullámon.

**1. 9-11 perc**  **900 W**

**2. 17-21 perc**  **450 W**

3. Vágja fel a virsli kis darabokra és melegítse a tálban az utolsó 5 percben.

4. Hagyja állni a levest kb. 5 percig a főzés után. A csontokat vegye ki a levesből röviddel tálalás előtt.

## Spanyolország

### GOMBA ROZMARINGGAL

Teljes főzési idő: kb. 10-17 perc

Eszközök: tál fedővel (1 l)

Lapos kerek tál fedővel (kb. 22 cm-es átmérőjű)

Hozzávalók

- 8 nagy gomba (kb. 225 g), egészben
- 2 ek vaj vagy margarin (20 g)
- 1 hagyma (50g), apróra vágott
- 50 g szalonna, apró kockára vágott
- fekete bors, őrölt
- friss rozmaring, zúzott
- 125 ml száraz fehérbor
- 125 ml tejszín
- 2 ek liszt (20 g)

## Spanyolország

### TÖLTÖTT SONKA

Teljes főzési idő: kb. 13-18 perc

Eszközök: tál fedővel (2 l)

Lapos ovális csőben sütő tál (kb. 26 cm hosszú)

Hozzávalók

- 150 g friss spenót, szárát távolítsa el
- 150 g quark, 6 %zsírtartalmú
- 50 g reszelt ementáli sajt
- bors
- paprika, édes
- 6 szelet főtt sonka (300 g)
- 125 ml víz
- 125 ml tejszín
- 2 ek liszt (20 g)
- 2 ek vaj vagy margarin (20 g)
- 1 tk vaj vagy margarin a tál kikenéséhez

1. Vegye ki a gomba törzsét és vágja kis darabokra.
2. Kenje a vaját a tál aljára. Adja hozzá a hagymát, a kockára vágott szalonnát és a gombatörzset. Fűszerezze borssal és rozmaringgal, takarja le és főzze.

**3-5 perc**  **900 W**

Hagyja kihűlni.

1. Melegítsen 10 ml bort és tejszínt a másik edényben letakarva.

**1-3 perc**  **900 W**

2. Keverje össze a maradék bort a liszttel, keverje a forró folyadékba és főzze lefedve. Egyszer keverje meg főzés közben.

**Kb. 1 perc**  **900 W**

3. Töltse meg a gombákat a szalonnás keverékkel, tegye a szószba és főzze a magas állványon.

**6-8 perc**   **270 W**

1. Vágja a spenótot apróra, keverje el a quarkkal és a sajttal és ízlés szerint fűszerezze.
2. Tegyen egy evőkanál töltelékkel mindegyik szelet főtt sonkára és tekerje fel. Tűzze meg egy fa fogpiszkálóval.
3. Készítsen besamel mártást. Ehhez öntse a folyadékot a tálba, takarja le és melegítse.

**2-4 perc**  **900 W**

Dörzsölje a vaját a lisztbe, adja hozzá a folyadékhoz és verje fel habverővel, amíg sima lesz.

Takarja le, forralja, amíg besűrűsödik.

**1-2 perc**  **900 W**

Keverje meg és kóstolja meg.

4. Öntse a mártást a kikent tálba, tegye a sonkatekerceket a tálba és főzze a forgótányéron.

**10-12 perc**   **630 W**

Hagyja a sonkatekerceket kb. 5 percig állni főzés után.

Tipp: Készen kapható besamel mártást is használhat ehhez a recepthez.

## Görögország

### DARÁLT HÚSSAL TÖLTÖTT PADLIZSÁN

Teljes főzési idő: kb. 17-22 perc

Eszközök: tál fedővel (1 l)

Lapos ovális csőben sütő tál fedővel (kb. 30 cm hosszú)

Hozzávalók

2 padlizsán, szára nélkül (kb. 250 g)

3 paradicsom (kb. 200 g)

1 ek olívaolaj az edény kikenéséhez

2 hagyma (100 g), felvágva

4 édes zöld chili

200 g darált hús (marha vagy birka)

2 fokhagymagerezd, összezúzva

2 ek petrezselyem, felvágva

só és bors

rózsaszín paprika

60 g Feta sajt, kockára vágva

Tanács: Padlizsán helyett cukkinit is használhat.

## Németország

### MANDULÁS PISZTRÁNG

Teljes főzési idő: kb. 16-19 perc

Eszközök: lapos ovális csőben sütő tál (kb. 32 cm hosszú)

Hozzávalók

4 pisztráng (200 g), előkészítve

egy citrom leve

só

30 g vaj vagy margarin

5 ek liszt (50 g)

1 ek vaj vagy margarin az edény kikenéséhez

50 g mandulapikkely

## Hollandia

### HÚSPÁSTÉTOM

Teljes főzési idő: kb. 20-23 perc

Eszközök: tál fedővel (2 l)

Hozzávalók

500 g darált hús (fele sertés, fele marha)

3 hagyma (150 g), apróra vágott

1 tojás

50 g zsemlemorzsa

só és bors

350 ml húsleves

70 g paradicsomsűrítmény

2 burgonya (200 g), kockára vágva

2 sárgarépa (200 g), kockára vágva

2 ek petrezselyem, felvágva

1. Vágja félbe a padlizsánt hosszában. Vájja ki a húsát egy teáskanállal úgy, hogy kb. 1 cm vastag fala maradjon. Szórja meg a padlizsánt sóval és vágja kockára a kivájt húsát.

2. Húzza le 2 paradicsom héját és vágja fel, először a közepét szedje ki.

3. Kenje ki az edény alját az olívaolajjal. Adja hozzá a hagymát. Takarja le és főzze.

**Kb. 2 perc 900 W**

4. Vegye ki a chili csomóját és magját és karikázza fel. A harmadikat tartsa meg díszítésnek. Keverje össze a darált húst a kockára vágott padlizsánnal, hagymával és paradicsommal, a chili karikákkal, az összezúzott fokhagymával és a petrezselyemmel. Ízlés szerint fűszerezze.

5. Szárítsa meg a padlizsán feleket. Töltse meg a darált húsos keverék felével, tegye a birkasajtot a tetejére és tegye rá a maradék töltelék.

6. Rendezze el a padlizsán feleket a kikent hőálló tálba, tegye a tálat az alacsony állványra és főzze.

**11-13 perc 630 W**

Díszítse a padlizsán feleket a chili karikákkal és paradicsomszeletekkel és folytassa a főzést.

**4-7 perc 630 W**

Hagyja a padlizsánt kb. 2 percig állni főzés után.

1. Mossa meg és szárítsa meg a pisztrángot és locsolja meg citromlével. Sózza meg kívül-belül a halat és hagyja állni 15 percig.

2. Olvassza meg a vaját.

**1 perc 900 W**

3. Szárítsa meg a halat, forgassa meg a vajban és a lisztben.

4. Kenje ki a tálat. Tegye a pisztrángot a tálba és főzze az alacsony állványon. A főzési idő kétharmadánál fordítsa meg a pisztrángot és szórja rá a mandulát.

**15-18 perc 450 W**

Hagyja a mandulás pisztrángot 2 percig állni főzés után.

Tipp:

Hozzáillő köret a petrezselymes burgonya és zöld saláta.

1. Gyúrja össze a darált húst, hagymakockát, tojást és zsemlemorzsa húslevesével és ízesítse sóval és borssal. Tegye a húspástétomot a tálba.

2. Keverje össze a húsleves a paradicsomsűrítménnyel.

3. Rendezze el a burgonyát és sárgarépát a húspástétom köré a folyadékkal együtt. Takarja le és főzze mikrohullámon. Főzés közben egyszer fordítsa meg.

**20-23 perc 900 W**

Simítsa el végleg a tál tartalmát és hagyja állni kb. 5 percig.

Petrezselyemmel megszórva tálalja.

## Ausztria

### TÖLTÖTT SÜLTCSIRKE (2 adag)

Teljes főzési idő: kb. 36-40 perc

Eszközök: tál (2 l), madzag

Hozzávalók

- 1 csirke (1000 g)
- só
- rozmaryng és majoranna, zúzva
- 1 száraz kenyér (zsemle, 40 g)
- 1 csokor petrezselyem, apróra vágott (10 g)
- 1 csipetszerecsendió
- 5 ek vaj vagy margarin (250 g)
- 1 tojás sárgája
- 1 ek édes paprika
- 1 tk vaj vagy margarin a tál kikenéséhez

## Svájc

### Zürichi borjú pörkölt

Teljes főzési idő: kb. 9-14 perc

Eszközök: tál fedővel (2 l)

Hozzávalók

- 600 g borjúfilé
- 1 ek vaj vagy margarin
- 1 hagyma (50 g), apróra vágva
- 100 ml fehérbor
- húslé sűrítő kb. ½ literhez
- 300 ml tejszín
- 1 ek petrezselyem, felvágva

## Olaszország

### BORJÚSZELET MOZZARELLÁVAL

Teljes főzési idő: kb. 24-31 perc

Eszközök: lapos szögletes csőben sütő edény fedővel (kb. 25 cm hosszú)

Hozzávalók

- 2 mozzarella sajt (150 g)
- 500 g lecsöpögtetett, hámozott konzerv paradicsom
- 4 borjúszelet (600 g)
- 20 ml olívaolaj
- 2 fokhagymagerezd, szeletelve
- bors, frissen őrölt
- 2 ek kapribogyó (20 g)
- oregánó, só

1. Mossa meg a csirkét, szárítsa meg és fűszerezze meg belül sóval, rozmarynggal és majorannával.
2. A töltelékhez áztassa be a zsemlet hideg vízbe kb. 10 percig és aztán nyomja ki a vizet. Keverje össze sóval, petrezselyemmel, szerecsendióval, vajjal (20 g) és a tojás sárgájával és töltsen meg a csirkét a keveréssel. Kösse el a nyílást madzaggal.

3. Melegítse meg a vaját (30 g).

**Kb. 1 perc 900 W**

Keverje a paprikát és a sót a vajba és kenje a csirkére.

4. Tegye a csirkét a kikent tálba és főzze meg. A főzés felénél fordítsa meg.

**35-39 perc 630 W**

Hagyja a töltött sült csirkét állni kb. 3 percig főzés után.

1. Szeletelje fel a húst ujj vastagságú csíkokra.
2. Kenje el a vaját egyenletesen a tálban. Tegye a tálba a hagymát és a húst, takarja le és főzze. Főzés közben egyszer keverje meg.

**6-9 perc 900 W**

1. Adja hozzá a fehérbort, a húslé sűrítőt és a tejszínt, keverje meg, takarja le, és főzze tovább. Főzés közben egyszer keverje meg.

**3-5 perc 900 W**

2. Kóstolja meg a pörköltet, keverje meg újra és hagyja állni 5 percig. Tálalja petrezselymes díszítéssel.

1. Vágja a mozzarellát szeletekre. Pépesítse a paradicsomot kézimixer pürésítő rúdjaival.

2. Mossa meg a húst, szárítsa meg és klofolja ki. Oszlassa el az olajat és a fokhagyma szeleteket a tűzálló tál alján. Tegye bele a húst és öntse le a paradicsompürével. Szórja meg borssal, kapribogyóval és oregánóval, takarja le és főzze az alacsony állványon.

**15-19 perc 630 W**

Fordítsa meg a hússzeleteket.

3. Tegyen néhány szelet mozzarellát minden szelet húusra, adjon hozzá sót és fedő nélkül főzze a magas állványon.

**9-12 perc 630 W**

Főzés után hagyja 5 percig állni.

Tanács: Spagettit és friss salátát tálalhat ezzel az étellel.

## Németország

### GRILL NYÁRSÁK

(Ez a recept kb. 800 g)

Teljes főzési idő: kb. 17-18 perc

Eszközök: magas állvány

4 fa nyárs (kb. 25 cm hosszú)

Hozzávalók

400 g	sertéshús
100 g	füstölt sertéshús
2	hagyma (100 g), negyedre vágva
4	paradicsom (250 g), negyedre vágva
½	zöld paprika (100 g), 8 darabban
2 ek	olaj
4 tk	édes paprika
	só
1 tk	cayenne bors
1 tk	worcester szósz

## Franciaország

### NYELVHAL FILÉ (2 adag)

Teljes főzési idő: kb. 11-13 perc

Eszközök: lapos ovális csőben sütő edény fedővel (kb. 26 cm hosszú)

Hozzávalók

400 g	nyelvhal filé
1	citrom
2	paradicsom
1 tk	vaj vagy margarin az edény kikenéséhez
1 ek	növényi olaj
1 ek	petrezselyem, felvágva
	só és bors
4 ek	fehérbor (30 ml)
2 ek	vaj vagy margarin (20 g)

## Olaszország

### FŰRJ SAJTOS ÉS FŰSZERES SZÓSZBAN

Teljes főzési idő: kb. 27-33 perc

Eszközök: konyhai madzag

lapos kerek csőben sütő tál (kb. 22 cm átmérőjű)

tál fedővel (2 l)

Hozzávalók

4	fűrj (600 g)
	só és bors
200 g	sovány szalonna, vékonyan szeletelve
1 tk	vaj vagy margarin az edény kikenéséhez
1 ek	friss petrezselyem
	rozmarying és bazsalikom, apróra vágott
150 ml	portói
250 ml	húsleves
2 ek	vaj vagy margarin (20 g)
2 ek	liszt (20 g)
50 g	reszelt ementáli sajt

1. Vágja fel a sertéshúsokat 2-3 cm-es kockákra.
2. Szűrje fel a húst és a zöldségeket váltakozva 4 fa nyársra.
3. Keverje el az olajat a fűszerekkel és kenje be a grill nyársakat. Tegye a grill nyársakat a magas állványra és főzze.

### AUTOMATA FŐZÉS PLUSZ GRILL 2

AUTO COOK



PLUS GRILL 2



1. Mossa meg a halat és veregetse szárazra. Vegye ki a szálkákat.
2. Szeletelje fel a citromot és a paradicsomot apróra.
3. Kenje ki a csőben sütő tálat vajjal. Tegye bele a halat és permetezze be növényi olajjal.
4. Szórja meg a halat petrezselyemmel, fektesse rá a paradicsomszeleteket és fűszerezze. Tegye a citromszeleteket a paradicsom tetejére és öntse le fehérborral.
5. Tegyen vajot a citromra, takarja le és főzze.  
**11-13 perc** **630 W**  
Hagyja állni a halfilét 2 percig a főzés után.

Tipp:

Ehhez a recepthez használhat rózsahalat, laposhalat, márnát, lepényhalat vagy tőkehalat is.

1. Mossa meg a fűrjeket és óvatosan nyomogassa szárazra. Fűszerezze sóval és borssal kívül-belül, göngyölje mindegyik madarat szalonnába, és erősen kötözzé össze.
2. Kenje ki a tálat, tegye bele a fűrjeket és főzze. Fordítsa meg egyszer félidőben.  
**10-12 perc** **900 W**
3. Vágja a fűszernövényeket nagyon apróra, szórja a fűrjekre, és öntse le portóival. Főzze tovább a fűrjeket.  
**13-15 perc** **630 W**
4. A szósz készítéséhez melegítse meg a húslevest a fedett tálban.  
**2-3 perc** **900 W**  
Keverje össze a vajat a liszttel, keverje a folyadékba, hagyja forni és főzze. Keverje meg egyszer félidőben.  
**1-2 perc** **900 W**
5. Keverje a sajtot a szószba. Adja hozzá a sajtszószot a szószhoz, mindent jól keverjen össze és melegítse újra.  
**Kb. 1 perc** **900 W**
6. Öntse a szószot a fűrjekre és tálalja.

## Svájc

### HALFILÉ SAJTSZÓSSZAL

Teljes főzési idő: kb. 21-25 perc

Eszközök: tál fedővel (1 l)

lapos ovális csőben sütő edény (kb. 25 cm

hosszú)

Hozzávalók

- 4 halfilé (kb. 800 g)  
(pl. sügér, lepényhal vagy tőkehal)
- 2 ek citromlé
- só
- 1 ek vaj vagy margarin
- 1 hagyma (50 g), apróra vágott
- 2 ek liszt (20 g)
- 100 ml fehérbor
- 1 tk növényi olaj az edény kikenéséhez
- 100 g reszelt ementáli sajt
- 2 ek vágott petrezselyem

## Németország

### CUKKINI ÉS METÉLT CSŐBEN SÜTVE

Teljes főzési idő: kb. 37-44 perc

Eszközök: tál fedővel (2 l)

csőben sütő edény (kb. 26 cm hosszú)

Hozzávalók

- 500 ml víz
- ½ tk olaj
- 80g makaróni
- 400 g konzerv vágott paradicsom
- 3 hagyma (150 g), apróra vágott
- bazsalikom, kakukkfű, só és bors
- 1 ek olaj az edény kikenéséhez
- 450 g cukkini, szeletelt
- 150 g tejföl
- 2 tojás
- 100 g reszelt Cheddar sajt

## Ausztria

### ZSEMLEGOMBÓCOK (5 adag)

Teljes főzési idő: kb. 8-11 perc

Eszközök: tál fedővel (1 l)

5 csésze vagy pudingosár

Hozzávalók

- 2 ek vaj vagy margarin (20 g)
- 1 hagyma (50 g), apróra vágott
- 500 ml tej
- 200 g szárított zsemlekockák (kb. 5 zsemleléből)
- 3 tojás

1. Mossa meg a halat, veregesse szárazra és locsolja meg citromlével. Hagyja 15 percig állni, újra veregesse szárazra és dörzsölje be sóval.
2. Kenje a vaját a tál aljára. Tegye bele a kockára vágott hagymát, takarja le a fedővel és párolja.

**1-2 perc  900 W**

1. Szórja a lisztet a hagymára és keverje el. Adja hozzá a fehérbort és keverje össze.
2. Kenje ki a csőben sütő edényt és tegye bele a halat. Öntse a szószt a halra és szórja meg sajttal. Tegye az alacsony állványra és főzze.

**1. 7-8 perc  450 W**

**2. 14-16 perc   450 W**

Hagyja a halat kb. 2 percig állni főzés után. Vágott petrezselyem díszítéssel tálalja.

1. Tegye a vizet, olajat és sót a tálba, takarja le és forralja fel.

**3-4 perc  900 W**

2. Törje a makarónit darabokra és tegye az edénybe. Keverje meg és hagyja, hogy felszívja a folyadékot.

**9-11 perc  270 W**

Csöpögtesse le a tésztát és hagyja kihűlni.

3. Keverje össze a paradicsomot a hagymával és jól fűszerezze meg. Adja hozzá a makarónit és öntse le paradicsomszósszal. Ossza el a cukkini szeleteket a tetején.

4. Verje fel a tejfölt és a tojást és öntse rá. Szórja a tetejére a reszelt sajtot. Tegye az alacsony állványra és főzze.

**1. 18-21 perc  900 W**

**2. 7-8 perc   630 W**

Hagyja kb. 5-10 percig állni főzés után.

1. Vágja fel a zsemleket kis kockákra és áztassa tejbe.
2. Kenje a zsiradékot a tál aljára és tegye bele a hagymát. Takarja le és főzze.

**1-2 perc  900 W**

3. Adja hozzá a hagymát a zsemlekockákhoz. Verje fel a tojásokat, adja hozzá és jól keverje össze, hogy megmunkálható tészta legyen belőle. Ha szükséges, tegyen hozzá egy kis tejet.

4. Ossza el a tésztát egyenlően 5 csészébe vagy pudingosárba, takarja le mikrohullámos fóliával, rendezze el a forgótányér szélére és főzze.

**6-8 perc  900 W**

Hagyja a gombócokat kb. 2 percig állni főzés után.

Tálalás előtt tegye tányérra.

## Olaszország

### LASAGNE AL FORNO

Teljes főzési idő: kb. 18-25 perc

Eszközök: tál fedővel (2 l)

lapos, szögletes csőben sütő edény fedővel (kb.

20 x 20 x 6 cm)

Hozzávalók

- 300 g konzerv paradicsom
- 50 g sonka, apróra vágott
- 1 hagyma (50 g), apróra vágott
- 1 fokhagymagerezd, zúzva
- 250 g darált hús (marha)
- 2 ek tört burgonya (30 g)  
só és bors  
oregánó, kakukkfű és bazsalikom
- 150 ml tejszín (crème fraîche)
- 100 ml tej
- 50 g reszelt Parmesan sajt
- 1 tk vegyes vágott fűszernövény
- 1 tk olívaolaj  
só és bors  
szerecsendió
- 1 tk növényi olaj az edény kikenéséhez
- 125 g zöld lapos tészta
- 1 ek reszelt Parmesan sajt
- 1 ek vaj vagy margarin

## Olaszország

### TAGLIATELLE TEJSZÍNES ÉS BAZSALIKOMOS SZÓSSZAL (2 adag)

Teljes főzési idő: kb. 16-22 perc

Eszközök: tál fedővel (2 l)

kerek szuflé forma (kb. 20 cm átmérőjű)

Hozzávalók

- 1 l víz
- 1 tk só
- 200 g tagliatelle
- 1 fokhagymagerezd
- 15-20 bazsalikomlevél
- 200 g tejszín (crème fraîche)
- 30 g reszelt Parmesan sajt  
só és bors

## Svájc

### KARALÁBÉ KAPROS SZÓSZBAN (2 adag)

Teljes főzési idő: kb. 10 ½ - 13 ½ perc

Eszközök: 2 tál fedővel (1 l)

Hozzávalók

- 400 g karalábé, szeletelt (kb. 2 darab)
- 4-5 ek víz
- 2 ek vaj vagy margarin (20 g)
- 150 ml tejszín (crème fraîche)  
só, bors, szerecsendió és őrölt paprika  
citromlé
- 1 csokor kapor, apróra vágott




1. Szeletelje fel a paradicsomot, keverje el a sonkával, hagymakockával, fokhagymával, darált hússal és a tört burgonyával. Fűszerezze és fedő alatt főzze.

**5-8 perc**  **900 W**

2. Keverje össze a tejszínt a tejjel, Parmesan sajttal, fűszernövényekkel, olajjal és fűszerekkel.
3. Kenje ki a szuflé formát és a forma alját fedje le a tészta kb. 1/3-ával. Tegye a darált húsos keverék felét a tésztára és öntsön rá egy ki szószt. Tegyen rá még egy 1/3-nyi tésztát, amit egy másik réteg darált húsos keverék követ és egy kis szósz, majd fejezze be a maradék tésztával a tetejét. Végül takarja be a tésztát sok szósszal és szórja meg Parmesan sajttal. Tegyen vajdarabkákat a tetejére és fedő alatt főzze.

**13-17 perc**  **630 W**

Főzés után hagyja a lasagne-t állni kb. 5-10 percig.

1. Tegye a vizet és a sót a tálba, fedje le és forralja fel.  
**9-11 perc**  **900 W**
2. Adja hozzá a tésztát, újra forralja fel és hagyja párolódni.  
**1. 1-2 perc**  **900 W**  
**2. 6-9 perc**  **270 W**
3. Ezalatt dörzsölje be a fokhagymagerezddel a szuflé formát. Vágja össze a bazsalikomleveleket. Tegyen párat félre díszítéshez.
4. Jól csöpögtesse le a tésztát. Keverje bele a tejszínbe és szórja meg a tésztát bazsalikommal.
5. Adjon hozzá Parmesan sajtot, sót és borsot, tegye szuflé formába és keverje meg. Díszítse bazsalikommal és melegen tálalja.

1. Tegye a karalábét és a vizet a tálba, takarja le és főzze. Keverje meg egyszer félidőben.

**9-12 perc**  **900 W**

Öntse le a folyadékot.

2. Kenje szét a vajat a tálban. Adja hozzá a tejszínt és melegítse fedő nélkül. Ne engedje forni.

**Kb. 1 ½ perc**  **900 W**

3. Adjon hozzá sót, fűszereket és citromlevet ízlés szerint. Takarja be kaporral és öntse a szószot a karalábéra. Hagyja a karalábét állni kb. 2 percig főzés után.

Tipp:

Fekete saláta bakszakállt használhat karalábé helyett.

## Görögország

### BURGONYA-FOKHAGYMA PÁSTÉTOM

Teljes főzési idő: kb. 8-10 perc

Eszközök: tál fedővel (1 l)

Hozzávalók

400 g főtt burgonya (héjában)

2-3 ek víz

2-3 fokhagymagerezd

6 ek olívaolaj

6 ek húslé

só

egy citrom leve

édes chili paprika

## Svájc

### TESSINER RISOTTO

Teljes főzési idő: kb. 20-25 perc

Eszközök: tál fedővel (2 l)

Hozzávalók

50 g sovány szalonna

2 ek vaj vagy margarin (20 g)

1 hagyma (50 g), apróra vágott

200 g puding-rizs (Arboris)

400 ml húslé

70 g Sbrinz sajt, reszelt, (használhat helyette reszelt ementáli sajtot)

1 csipetsáfrány

só és bors

1. Tegye a burgonyát és a vizet a tálba. Takarja le és főzze. Keverje meg egyszer félidőben.

**8-10 perc**  **900 W**

2. Hámozza meg a burgonyát és nyomja át burgonyanyomón vagy finom rostán.

3. Zúzza össze a fokhagymagerezdeket fokhagyma nyomóval és adja hozzá a burgonyához.

4. Adjon hozzá olíva olajat, húslévet, sót és citromlevet a burgonyához ízlés szerint, és addig keverje, míg sima nem lesz. Adjon hozzá még olajat, vagy levet szükség szerint.

5. Díszítse a pástétomot chili paprika karikákkal és tálalja.

1. Vágja a szalonnát kockákra. Kenje el a vajat a tál alján. Tegye bele a hagymát és a szalonnakockákat, takarja le és párolja.

**2-3 perc**  **900 W**

2. Adja hozzá a rizst, öntse fel a húslével, forralja fel és párolja.

**1. 3-5 perc**  **900 W** majd

**2. 15-17 perc**  **270 W**

Hagyja a rizst kb. 3-5 percig állni főzés után.

3. Keverje össze a sajtot a sáfránnyal és ízlés szerint fűszerezze.

Tipp:

Párolt rókagomba vagy gombabimbó és vegyes saláta nagyon jól illik ehhez az ételhez.

## ITALOK, DESSZERTEK, SÜTEMÉNYEK

## Spanyolország

### FEHÉR ŐSZIBARACK KUPACOK (kb. 8 darab)

Teljes főzési idő: kb. 3-5 perc

Eszközök: lapos, kerek üvegtál (kb. 24 cm átmérőjű)

Hozzávalók

470 g konzerv felezett őszibarack, lecsöpögtetve

2 tojás fehérje

70 g cukor

75 g őrölt mandula

2 tojás sárgája

2 ek konyak

1 tk vaj vagy margarin a tál kikenéséhez

1. Szárítsa meg a felezett őszibarackokat.

2. Verje fel a tojásfehérjéket keményre. Aztán csepegtessen bele egy kis cukrot (35 g).

3. Keverje össze a mandulát, a maradék cukrot (35 g), a tojássárgáját és a konyakot.

4. Töltse meg a fél őszibarackokat a keverékkel. A felvert tojásfehérjét púpozza a töltelékre.

5. Kenje ki a tálat. Tegye a barackokat az üvegedényre és grillezze az alacsony állványon.

**3-5 perc**   **630 W**



## Németország

### BÚZADARA PUDING MÁLNASZÓSSZAL

Teljes főzési idő: kb. 15-20 perc

Eszközök: tál fedővel (2 l)

Hozzávalók

500 ml	tej
40 g	cukor
15 g	vágott mandula
50 g	búzadara
1	tojás sárgája
1 ek	víz
1	tojásfehérje
250 g	málna
50 ml	víz
40 g	cukor

## Franciaország

### KÖRTE CSOKOLÁDÉ SZÓSZBAN

Teljes főzési idő: kb. 8-13 perc

Eszközök: tál fedővel (2 l)

tál fedővel (1 l)

Hozzávalók

4	körte (600 g)
60 g	cukor
1 csomag	vaníliás cukor (10 g)
1 ek	körtelikőr, 30 % alkoholtartalmú
50 ml	víz
130 g	késes csokoládé darabok
100 g	tejszín (crème fraîche)

## Ausztria

### TEJSZÍNES CSOKOLÁDÉKRÉM (1 adaghoz)

Teljes főzési idő: kb. 1 perc

Eszközök: nagy csésze (200 ml)

Hozzávalók

150 ml	tej
30 g	késes csokoládé, reszelve
30 ml	tejszín
	csokoládés cérnametélt

## Svédország










### PISZTÁCIÁS RIZS EPERREL

Teljes főzési idő: kb. 27-31 perc

Eszközök: tál fedővel (2 l)

Hozzávalók

125 g	hosszúszemű rizs
150 ml	tej
175 ml	víz
1	vanília rúd
1	csipetsó
50 g	cukor
250 g	eper
40 g	cukor
40 ml	Cointreau (narancslikőr, 40% alkoholtartalmú)
200 ml	tejszín
1	tojás
50 g	pisztácia

1. Tegye a tejet, cukrot és mandulát a tálba, takarja le és melegítse.  
**3-5 perc**  **900 W**
  2. Adja hozzá a búzadarát és keverje meg. Takarja le és főzze mikrohullámon. Keverje meg egyszer félidőben.  
**10-12 perc**  **270 W**
  3. Keverje el a tojássárgáját vízzel egy csészében és tegye a forró búzadarához. Verje fel a tojásfehérjét keményre és könnyedén keverje hozzá. Tegye át a pudingot kis tálkákba.
  4. A szószhoz mossza meg a málnát, gondosan szárítsa meg és tegye egy tálba vízzel és cukorral. Takarja le és melegítse.  
**2-3 perc**  **900 W**
  5. Pépesítse a málnát és tálalja a búzadara pudingot melegen, vagy hidegen.
1. Hámozza meg a körtéket, hagyja egészben.
  2. Tegye bele a cukrot, vaníliás cukrot, likőrt és vizet a tálba. Keverje el és melegítse.  
**1-2 perc**  **900 W**
  3. Tegye a körtéket a lébe, fedje le és főzze.  
**5-8 perc**  **900 W**  
Vegye ki a körtéket a léből és hagyja kihűlni.
  4. Tegyen 50 ml levet egy kis tálba, adjon hozzá tejszínt és csokoládét. Takarja le és melegítse.  
**2-3 perc**  **900 W**
  5. Jól keverje el a szószot és öntse a körtékre tálaláshoz.
- Tipp:  
Vanília fagyalattal is tálalhatja.
1. Öntse a tejet a csészébe. Adja hozzá a csokoládét, keverje össze és melegítse. Néha keverje meg.  
**kb. 1 perc**  **900 W**
  2. Verje fel a tejszínt keményre és kanalazza rá a csokoládé tetejére. Köretként csokoládés cérnametélttel tálalja.
1. Tegye a rizst és a folyadékot a tálba. Hasítsa fel a vanília rudat és adja hozzá a rizshez sóval és cukorral. Takarja le és főzze mikrohullámon. Keverje meg egyszer főzés közben.  
**1. 3-5 perc**  **900 W**  
**2. 24-26 perc**  **270 W**  
Hagyja a rizst állni 5 percig a főzés után.
  2. Vágja félbe az epreket és keverje össze cukorral és a likőrrel.
  3. Vegye ki a vanília rudat a rizsből és hűtse le a rizst úgy, hogy hideg vízzel telt edénybe állítva kevergeti. Külön verje fel a tejszínt és a tojásfehérjét keményre. Először a pisztáciát keverje bele a hideg rizsbe, aztán a tejszínt, végül a tojásfehérjét.
  4. Tegye a rizst egy nagy tálba, alakítson ki benne mélyedést és töltsze meg az eprekkel.

## Hollandia

### TÜZES ITAL (30 adaghoz)

Teljes főzési idő: kb. 8-10 perc

Eszközök: tál fedővel (2 l)

Hozzávalók

500 ml fehérbor

500 ml száraz vörösbor

500 ml rum, 54 % alkoholtartalmú

1 egész narancs

3 fahéj darabka

75 g cukor

10 tk kandiscukor

## Dánia

### GYÜMÖLCSZELÉ VANÍLIA SZÓSSZAL

Teljes főzési idő: kb. 8-12 perc

Eszközök: tál fedővel (2 l)

Hozzávalók

150 g ribizli (megmosva, kiválogatva)

150 g eper (megmosva, kiválogatva)

150 g málna (megmosva, kiválogatva)

250 ml fehérbor

100 g cukor

50 ml citromlé

8 zselatin ív

300 ml tej

aroma ½ vanília rúdból

30 g cukor

15 g kukoricaliszt

Tipp:

Használhat fagyasztott gyümölcsöt is, ha már kiolvasztotta.

## Németország

### TÚRÓSLEPÉNY (12 adaghoz)

Teljes főzési idő: kb. 21-27 perc

Eszközök: kerek sütőforma (kb. 26 cm átmérőjű)

Hozzávalók

300 g liszt

1 ek kakaó

3 tk sütőpor (9 g)

150 g cukor

1 tojás

150 g vaj vagy margarin

1 tk vaj vagy margarin a forma kikenéséhez

100 g vaj vagy margarin

10 g cukor

1 csomag vaníliás cukor (10 g)

3 tojás

400 g fromage frais, 20 % zsírtartalmú

1 csomag vaníliás pudingpor (40 g)

1. Öntse az alkoholt a tálba. Hámozza meg a narancsot úgy, hogy a héja vékony legyen és tegye az alkoholba a fahéjjal és a cukorral.  
Takarja le és melegítse.

**8-10 perc**  **900 W**

2. Vegye ki a héjat és a fahéjat. Tegyen egy teáskanál kandiscukrot mindegyik grogos pohárba, tegye rá a tüzes italt és szolgálja fel.

1. Tartson meg pár gyümölcsöt a díszítéshez. Pépesítse a többi gyümölcsöt a borral. Tegye a tálba és főzze lefedve.

**5-7 perc**  **900 W**

Adjon hozzá cukrot és citromlevet.

2. Hagyja a zselatint hideg vízben 10 percig lágyulni. Vegye ki és nyomkodja ki a vizet. Keverje bele a zselatint a forró gyümölcsbe, amíg fel nem oldódik. Tegye a zselét a hűtőbe, hogy megkocsonyásodjon.
3. A vanília szósz elkészítéséhez tegye a tejet egy tálba. Nyissa fel a vanília rudat és kaparja ki a vanília aromát. Keverje bele az aromát, cukrot és kukoricalisztet a tejszószba és fedje le főzés előtt. Időnként keverje meg főzés közben és a végén.

**3-5 perc**  **900 W**

4. Borítsa ki a zselét egy tányérra és díszítse az egészben maradt gyümölcsökkel. Tálalja vaníliaszósszal.

1. Keverje össze a lisztet és a kakaót a sütőporral. Adja hozzá a cukrot, tojást és vajat és a kézi robotgép gyűrő keverőszárával gyúrja össze.
2. Kenje ki a formát, tegye bele a tészta 2/3-át. A szélét 2 cm-rel emelje meg, hogy peremet képezzen. Süssse elő a tésztát.

**6-8 perc**  **630 W**

3. A töltelékhez, verje a vajat addig, míg könnyű és habos lesz, adja hozzá a cukrot és a tojásokat egyszerre. Végül adja hozzá a fromage frais-t és a vaníliás pudingport.
4. Terítse el a töltelékkel az elősütött tésztán és tegye rá a megmaradt szétmálló tésztát a süteményre és süssse meg.

**15-19 perc**  **630 W**

## Nagy-Britannia

### CSOKOLÁDÉTORTA FAGYLALTTAL

12 adaghoz

Teljes főzési idő: kb. 15-21 perc

Eszközök: Sütőforma (kb. 21 cm átmérőjű, 10 cm magas)  
2 tál fedővel (1 l)

Hozzávalók

175 g vaj vagy margarin

175 g cukor

3 tojás

175 g liszt

1 tk sütőpor

2 ek kakaó (20 g)

50 ml tej

500 ml vanília fagylalt

65 g fagyasztott málna

250 g sötét tortabevonó

Változatok:

- Cseresznye torta: helyettesítse a kakaót 1 ek vanília aromával és adjon hozzá 50 g felvágott cseresznyét (héjastul) a keverékhez. Fehér csokoládéval vonja be.
- Kávétorta: Készítsen egy kis kávé (2 kanál instant kávé + 2 kanál forró víz) és adja a keverékhez. A tej mennyiségét csökkentese egy teáskanálra. Barna csokoládéval vonja be.
- Diótorta: Adjon 50 g diót hozzá. Borítsa be dióval aztán csokoládé bevonattal.

## Németország

### FORRÓ LIMONÁDÉ

(1 adaghoz)

Teljes főzési idő: kb. 1 perc

Eszközök: Teás-pohár (150 ml)

Hozzávalók

100 ml víz

1 citrom leve

2-3 tk cukor

- Verje fel a vajat simára és lassan adja hozzá a cukrot. Fokozatosan adja hozzá a tojásokat és aztán verje fel a keveréket. Keverje össze a lisztet, sütőport és kakaót, aztán tegye a keverékbe. Adja hozzá a tejet és jól keverjen össze mindent.

- Kenje ki a sütőformát, öntse bele a keveréket és főzze.

**8-10 perc**  **630 W**

Késsel ellenőrizze, hogy készen van-e a tészta.

- Hagyja a tortát hűlni a sütőformában 10 percig, aztán vegye ki belőle. Hagyja teljesen kihűlni.

- Vágja le vízszintesen a torta felső 2 cm-ét és tegye oldalra. Fordítsa meg a tortát, a széltől 1 cm-re vágja fel függőlegesen és emelje ki a belső részt egy kanállal.

- Tegye a fagylaltot egy tálba és olvassza ki.

**kb. 1 perc**  **270 W**

Töltse meg a tortát fagylalttal. Adja a málnát a fagylalthoz. Helyezze vissza az alapját és fordítsa fejjel lefelé.

- Tegye a bevonatot a másik tálba és olvassza meg.

**3-6 perc**  **450 W**

Keverje meg és vonja be vele a tortát.

- Fagyassza le a tortát és olvassza ki tálalás előtt.

**3-4 perc**  **270 W**

Tipp (Csokoládétorta fagylalttal):

Ez a torta töltelék nélkül is finom.

- Öntse a vizet és a citromlevet a pohárba és melegítse meg.

**kb. 1 perc**  **900 W**

Keverjen bele cukrot ízlés szerint.

# KARBANTARTÁS ÉS TISZTÍTÁS

**VIGYÁZAT: A MIKROHULLÁMÚ SÜTŐ EGYIK RÉSZÉHEZ SE HASZNÁLJON IPARI SÜTŐTISZTÍTÓT, GŐZBOROTVÁT, DÖRZSÖLŐ, ÉRDES TISZTÍTÓT, NÁTRIUMHIDROXIDOT TARTALMAZÓ BÁRMILYEN TISZTÍTÓT, VAGY DÖRZSÖLŐ PÁRNÁT.**

## A sütő külseje

A sütő külseje enyhe hatású szappanos vízzel könnyen megtisztítható. Törölje le egy szappanos, nedves ruhával a külső részeket, majd egy puha ruhával törölje szárazra.

## Kezelőpanel

Nyissa ki az ajtót tisztítás előtt, hogy deaktiválja a kezelőpanelt. Óvatosan tisztítsa a kezelőpanelt. Csak sima vízben benedvesített ruhát használjon és legyen nagyon óvatos a tisztításnál. Ne használjon túl nedves ruhát. Semmiféle vegyi anyagot, vagy dörzsölő hatású tisztítószeret ne használjon.

## A sütő belseje

1. Tisztításkor töröljön le minden kifröccsent és kicsöpögött foltot egy puha ruhával, vagy szivaccsal minden használat után, míg a sütő még meleg. Az erősen letapadt szennyeződésekhez használjon enyhe szappant és párszor törölje át egy nedves ruhával, amíg a maradványok el nem tűnnek.
2. Ügyeljen arra, hogy a szappan, vagy a víz ne juthasson be a sütő falán lévő kis lyukakba, mert károsíthatja a sütőt.
3. Ne használjon tisztító spray-t a sütő belsejében.
4. Rendszeresen melegítse fel a sütőjét a grill használatával, nézze meg a 17. oldalon a 2. pontot. Az ételmaradványok, vagy a zsírfoltok füstöt, vagy rossz szagot okozhatnak.

## A forgótányér és tartója

Vegye ki a forgótányért és a tartóját a sütőből. Mossa el a forgótányért és a tartóját enyhe szappanos vízben. Szárítsa meg egy puha ruhával. A forgótányér és tartója is betehető mosogatógépbe.

## Ajtó







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

## Állványok

Ezeket enyhe mosogatószeres oldatban mossa el és szárítsa meg. Az állvány betehető mosogatógépbe.

**FIGYELEM:** Ne használjon gőzborotvát.

## MIT KELL TENNI, HA ...

 ...a mikrohullámú sütő nem működik megfelelően?	Ellenőrizze, hogy <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ a biztosítódobozban lévő biztosítékok működnek-e,</li> <li>▪ nincs-e áramszünet.</li> <li>▪ Ha a biztosítékok továbbra is kioldanak, akkor lépjen kapcsolatba egy szakképzett villanszerelővel</li> </ul>
 ...a mikrohullámú üzemmód nem működik?	Ellenőrizze, hogy <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ rendesen bezárta-e az ajtót,</li> <li>▪ tiszta-e az ajtótömítés és a felület,</li> <li>▪ megnyomta-e a START gombot.</li> </ul>
 ...a forgótányér nem forog?	Ellenőrizze, hogy <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ a forgótányér tartója helyesen csatlakozik-e a meghajtótengelyhez,</li> <li>▪ a betett edény nem lóg-e túl a forgótányéron,</li> <li>▪ az étel nem lóg-e túl a forgótányéron, ezzel akadályozva a forgást,</li> <li>▪ nincs-e valami a forgótányér alatt.</li> </ul>
 ...a mikrohullámú sütő nem kapcsol ki?	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Válassza le a készüléket az elektromos hálózatról.</li> <li>▪ Forduljon az AEG szervizhez.</li> </ul>
 ...a belső lámpa nem világít?	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Forduljon az AEG szervizhez. A belső égőt csak AEG szerviz szakembere tudja kicserélni.</li> </ul>
 ...tovább tart az ételt melegíteni és főzni, mint korábban?	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Állítson be hosszabb főzési időt (dupla mennyiség = majdnem dupla idő), vagy</li> <li>▪ ha az étel hidegebb, mint lenni szokott, akkor időről-időre forgassa meg, vagy fordítsa meg, vagy</li> <li>▪ állítson be egy magasabb teljesítményszintet.</li> </ul>


**FIGYELEM:** Ha ugyanabban a főzési módban levő standard idővel túlfőzi az ételt, akkor a sütő teljesítménye automatikusan lejjebb megy, hogy elkerülje a túlmelegítést. (A mikrohullámú teljesítményszint csökkeni fog, vagy a grill fűtőeleme fog ki-be kapcsolni). 90 másodpercnyi szünet után a teljes teljesítményszintet vissza lehet állítani.

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

# MŰSZAKI ADATOK

Váltóáramú feszültség:	230 V, 50 Hz, egyfázisú	
Biztosíték/ árammegszakító:	Minimum 16 A	
Szükséges váltóáramú teljesítmény:	Mikrohullám	1,37 kW
	Grill	1,00 kW
Kimenő teljesítmény	Kettős grill	2,35 kW
	Mikrohullám	900 W (IEC 60705)
	Grill	1000 W
	Mikrohullámú frekvencia	2450 MHz
Külső méret	592 mm (széles) x 460 mm (magas) x 437 mm (mély)	
Belső méret	342 mm (széles) x 207 mm (magas) x 368 mm (mély)	
A sütő térfogata	26 liter*	
Forgótányér	Ø 325 mm, üveg	
Tömeg	Kb. 20 kg	
Sütőtéri világítás	25 W/240-250 V	
Zajkibocsátás	60 dB	

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

	<p>Ez a készülék megfelel a következő EG irányelveknek:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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,</li> <li>- 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,</li> <li>- 93/68/EWG - (1995.07.22.) - CE-jelölés irányelv az egységes megfelelési jelölés használatáról.</li> </ul>
--	---

**A MŰSZAKI ADATOK ELŐZETES ÉRTESÍTÉS NÉLKÜL MEGVÁLTOZTATHATÓK A FOLYAMATOS FEJLESZTÉSEK RÉSZÉKÉNT.**

# FONTOS INFORMÁCIÓK



**A csomagolóanyagok és a régi készülékek környezettudatos leselejtezése:**



## Csomagolóanyagok

Az AEG mikrohullámú sütőkhöz hatékony csomagolás szükséges, ami egyben védi őket a szállítás közben. Csak a minimálisan szükséges csomagolást használjuk.

A csomagolóanyagok (pl. fólia, 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 és a fából készült részeket nem kezelték. A műanyag részeket a következőképpen jelölik:

<< PE >> polietilén, pl. csomagolófólia

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

<< PP >> polipropilén, pl. csomagolópántok

A csomagolás felhasználásával és újrafelhasználásával a nyersanyagokat megmentjük és csökken a hulladékok mennyisége.

A csomagolást az Önhöz legközelebb eső újrahasznosító centrumba kell szállítani.

Érdeklődjön a helyi önkormányzatnál.



## A régi készülékek leselejtezése

A régi készülékeket biztonságossá kell tenni a leselejtezése előtt. A csatlakozó vezetéket ki kell húzni a konnektorból és le kell vágni a készülékről.

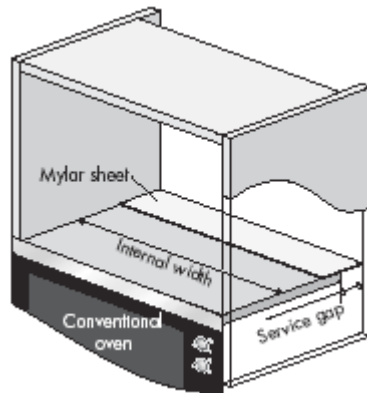
Ezt követően az Önhöz legközelebb eső újrahasznosító centrumba kell szállítani. Kérdezze meg a helyi önkormányzatot, vagy a környezetvédelmi és egészségügyi hivatalt, hogy van-e az Ön területén lehetőség a készülék újrahasznosítására.



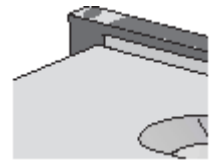
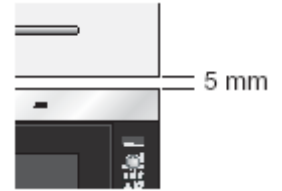
# ÜZEMBE HELYEZÉS

## A KÉSZÜLÉK BESZERELÉSE

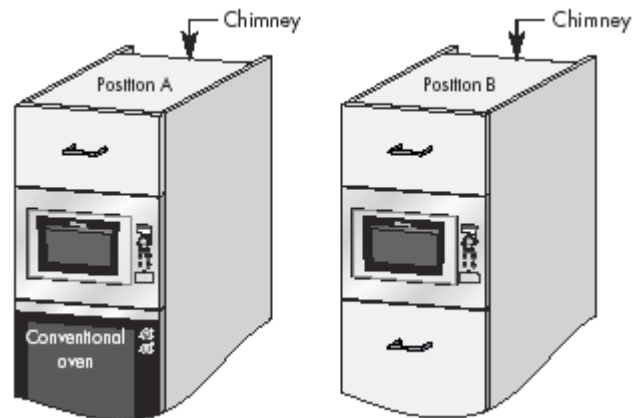
1. Távolítsa el minden csomagoló anyagot és gondosan ellenőrizze, hogy a szállítás közben nem érte-e sérülés a készüléket.
2. Ha a mikrohullámú sütőt egy hagyományos sütő fölé szeretné helyezni („A” pozíció), akkor használja a rendelkezésére bocsátott Mylar lemezt.
  - a.) Vágja le a Mylar lemezt úgy, hogy illeszkedjen a készülék belső szélességéhez.
  - b.) Húzza le a szigetelőszalagról a védőréteget és illessze a polc hátuljához úgy, hogy takarja a javítónyílást. (ld. az ábrát).



3. Lassan és erőltetés nélkül illessze be a készüléket a konyhaszekrénybe, amíg a sütő elülső kerete egy vonalba nem kerül a szekrény elülső nyílásával.
4. Győződjön meg arról, hogy a készülék stabil és nem áll ferden. Hagyjon egy 5 mm-es rést a fenti szekrényajtó és a keret felső része között. (ld. az ábrát).
5. Rögzítse helyére a sütőt a mellékelt csavarokkal. A rögzítőpontok a sütő felső és alsó sarkain helyezkednek el.
6. Fontos, hogy a készülék beszerelése megfeleljen a jelen Használati útmutatóban és a hagyományos sütő gyártójának a Használati útmutatójában található előírásoknak.



### A mikrohullámú sütő A és B pozícióba is beépíthető



POZÍCIÓ	BEÉPÍTÉS (szélesség x mélység magasság) Méretek mm- ben.	Kémény (chimney) (minimum)	Nyílás a beépített szekrény és a mennyezet között
A	560 x 550 x 450 560 x 550 x 380	50 50	50 50
B	560 x 500 x 450 560 x 500 x 380	40 40	50 50

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




## ÜZEMBE HELYEZÉS

### A KÉSZÜLÉK ELEKTROMOS HÁLÓZATRA VALÓ CSATLAKOZTATÁSA

- Az elektromos vezeték legyen könnyen elérhető, hogy vészhelyzet esetén könnyen ki lehessen húzni a konnektorból.
- **A konnektor ne a szekrény mögött legyen.**
- A legjobb hely erre a szekrény felett van, lásd (A).
- Ha az elektromos vezetéket nem az (A) helyzetben levő konnektorba dugja be, akkor vegye ki a tartókapocsból és vezesse el a sütő alatt.
- Csatlakoztassa a készüléket egy egyfázisú 230 V/50 Hz váltóáramú hálózatra, egy szabályszerűen beszerelt földelt fali konnektorhoz.
- A konnektor minimum 16 A-es biztosítókkal legyen biztosítva.
- **Az elektromos vezetéket csak elektromos szakember, szerviz cserélheti ki.**
- Az üzembe helyezés előtt kössön egy darab zsinéget az elektromos vezetékre, hogy megkönnyítse az (A) ponthoz való csatlakoztatást, amikor a készüléket beszerelik.
- Ha magas oldalfalú szekrénybe helyezik a készüléket, **NE törje meg** az elektromos vezetéket.
- Ne merítse vízbe, vagy bármilyen más folyadékba az elektromos vezetéket, vagy a dugaszt.



### ELEKTROMOS CSATLAKOZÁS

	<b>FIGYELMEZTETÉS:</b> <b>EZT A KÉSZÜLÉKET FÖLDELNI KELL</b> <b>A gyártó semminemű felelősséget nem vállal</b> <b>akkor, ha ezt a biztonsági előírást nem</b> <b>veszik figyelembe.</b>
--	---

Ha a készülékére szerelt dugó nem alkalmas az Ön konnektorához, akkor forduljon az AEG szervizhez.