

## MC1752E / MC1762E



Felhasználói kézikönyv

Mikrohullámú sütő

PERFEKT IN FORM UND FUNKTION

**AEG**  
Electrolux

## Tisztelt Ügyfelünk!




Köszönjük, hogy egyik kiváló minőségű termékünket választotta! Ezen készülék révén tanúja lehet annak, milyen a funkcionális formatervezés és a csúcstechnológia tökéletes kombinációja.

Győződjön meg a saját szemével arról, hogy készülékeinket úgy fejlesztettük ki, hogy a legjobb teljesítményt és vezérlést nyújtsák - mi valóban felállítottuk a kiválóság legmagasabb normáit.

Emellett - termékeink elválaszthatatlan részeként - a környezetvédelmi és energiatakarékossági szempontokról sem feledkeztünk meg.

A készülék optimális és hosszú távú teljesítményének biztosítása érdekében, kérjük, olvassa át alaposan a jelen használati útmutatót. Ezzel biztosítható, hogy az összes folyamatot tökéletesen és a leghatékonyabb módon vezérelje.

Javasoljuk, tartsa biztonságos helyen ezt az útmutatót, hogy bármikor fellapozhassa, amikor szüksége van rá. Végül kérjük, az útmutatót adja át a készülék esetleges jövőbeli tulajdonosának. Kívánjuk, sok örömet leljen új készülékében!

Szimbólum	Leírás
	Az Ön biztonsága vagy a készülék működése szempontjából fontos információkat ezzel a szimbólummal és/vagy figyelemfelhívó szavakkal (például «Figyelem», «Vigyázat») jeleztük. Ügyeljen arra, hogy az összes utasítást gondosan kövesse.
	Ez a szimbólum a készülék használatára vonatkozó további információt jelez.
	A lóhere energiatakarékossági tippeket és a készülék környezetbarát használatára vonatkozó ötleteket jelez. Hibás működés esetén, kérjük, kövesse a «Mit tegyek, ha...» c. fejezetben megadott utasításokat.

## Tartalomjegyzék

<b>Fontos biztonsági útmutatások</b>	<b>4</b>
<b>A készülék áttekintése</b>	<b>8</b>
Mikrohullámú sütő és tartozékai	8
Kezelőpanel	9
<b>Az első használat előtt</b>	<b>10</b>
Econ üzemmód	10
Az óra beállítása	10
Az idő módosítása, amikor az óra be van állítva	11
A stop gomb használata	11
Gyermekzár	11
<b>Mikrohullámos sütési tanácsok</b>	<b>12</b>
Étel jellemzői	12
Sütési technikák	12
Mikrohullámozható sütőedények	13
<b>Mikrohullámos üzemelés</b>	<b>14</b>
Mikrohullámos sütés	14
Kézi kiolvasztás	14
Mikrohullámos teljesítményszintek	14
Konyhai időzítő	15
30 másodperc hozzáadása	16
Plusz és mínusz	16
Többszakaszos sütés	17
Auto sütési és kiolvasztási tevékenység	18
<b>Programtáblázatok</b>	<b>20</b>
Auto sütési és auto kiolvasztási táblázatok	20
Receptek az automatikus sütéshez	22
Sütési táblázatok	23
<b>Receptek</b>	<b>25</b>
<b>Ápolás és tisztítás</b>	<b>29</b>
<b>Mit tegyek, ha . . .</b>	<b>30</b>
<b>Műszaki adatok</b>	<b>30</b>
<b>Üzembe helyezés</b>	<b>31</b>
<b>Környezetvédelmi információk</b>	<b>34</b>
<b>Szerviz és pótalkatrészek</b>	<b>35</b>
<b>Jótállási tájékoztató</b>	<b>36</b>



## Fontos biztonsági útmutatások

**Fontos biztonsági útmutatások: Olvassa el alaposan és őrizze meg, mert később még szüksége lehet rá**

A tűzveszély elkerülése érdekében

**A mikrohullámú sütőt ne hagyja felügyelet nélkül működés közben.**

**A túl magas teljesítményszintek, illetve a túl hosszú elkészítési idők túlhevíthetik az ételeket, ami tüzet eredményezhet.**

Az elektromos aljzatnak könnyen hozzáférhetőnek kell lennie, hogy a készülék könnyen leválasztható legyen a hálózatról vészhelyzet esetén.

Ne tárolja vagy használja a sütőt kültéren.

**Ha a melegtett étel elkezd füstölni, NE NYISSA KI AZ AJTÓT.**

**Kapcsolja ki a sütőt, válassa le a hálózatról, és várjon, amíg az étel abbahagyja a füstölést. Az ajtó kinyitása, miközben az étel füstöl, tüzet okozhat.**

**Csak mikrohullámú sütőben használható tárolókat és edényeket használjon.**

**Ne hagyja felügyelet nélkül a sütőt, amikor eldobható, műanyagból, papírból vagy más gyúlékony anyagból készül ételtárolókat használ.**

**Használat után tisztítsa meg a hullámvezető borítást, a sütőteret, a forgótányért és a forgótányértartót. Ezeknek szárazaknak és zsiradékmentesnek kell lenniük. A felhalmozódott zsiradék túlhevülhet és füstölni kezdhet, illetve tüzet foghat.**

Ne tároljon gyúlékony anyagokat a sütő vagy a szellőzőnyílások mellett. Ne tömítse el a szellőzőnyílásokat.

Távolítsa el minden fémből készült záróelemet, kötöződrótot stb. az ételről és az étel csomagolásáról. A fémfelületen képződő kisülés tüzet okozhat.

Ne használja a mikrohullámú sütőt olaj hevítésére bő olajban való sütéshez.

A hőmérséklet nem szabályozható, és az olaj tüzet foghat.

Pattogatott kukorica készítéséhez kizárólag a speciális mikrohullámú pattogatottkukorica-készítőt használja. Ne tároljon ételeket vagy bármilyen más dolgot a sütő belterében.

Ellenőrizze a beállításokat, miután elindította a sütőt, hogy megbizonyosodjon arról, hogy a sütő a kívánalmaknak megfelelően működik-e. Lásd a vonatkozó tanácsokat a jelen kezelési kézikönyvben.

A sérülés lehetőségének elkerülése érdekében

**Figyelmeztetés!**



Ne működtesse a sütőt, ha sérült vagy meghibásodott. Használat előtt ellenőrizze a következőket:

- a) Az ajtó; győződjön meg arról, hogy az ajtó megfelelően záródik, és ellenőrizze, hogy nincs-e rosszul beigazítva vagy deformálódva.

- b) A zsanérok és az ajtó biztonsági zárnyelvei; ellenőrzéssel győződjön meg arról, hogy nincsenek eltörve vagy meglazulva.
  - c) Az ajtótomítések és tömítőfelületek; ellenőrizze, hogy nem sérültek-e.
  - d) A sütő belterében vagy az ajtón; győződjön meg arról, nincsenek-e horpadások.
  - e) A hálózati tápkábel és dugasz; ellenőrizze, hogy nem sérültek-e.
- Soha ne igazítsa be, javítsa vagy módosítsa saját maga a sütőt. Hozzáértő személy kivételével mindenki számára veszélyes bármilyen olyan szerviz- vagy javítási műveletet végrehajtani, amely a burkolat eltávolításával jár, ami védelmet nyújt a mikrohullámos energia behatása ellen.**

Ne működtesse a sütőt nyitott ajtóval, illetve ne hajtson végre módosításokat az ajtó biztonsági zárjain semmilyen módon.

Ne működtesse a sütőt, ha valamilyen tárgy van az ajtótomítések és a tömítőfelületek között.

**Ne hagyja, hogy zsiradék vagy szennyeződés halmozódjon fel az ajtótomítéseken vagy a szomszédos alkatrészekben.**

**Kövesse az "Ápolás és tisztítás" c. fejezet utasításait. A sütő tisztántartásának elmulasztása a felület károsodásához vezethet, ami kedvezőtlenül befolyásolhatja a készülék élettartamát, és esetleg veszélyes helyzeteket eredményezhet.**

A PACEMAKERREL rendelkező egyének forduljanak orvosukhoz vagy a pacemaker gyártójához, hogy milyen óvintézkedéseket kell tenniük a mikrohullámú sütők tekintetében.

**Az áramütés lehetőségének elkerülése érdekében**

Semmilyen körülmények között ne távolítsa el a külső készülékházat.

Soha ne öntsön vagy illesszen semmilyen tárgyat az ajtózár nyílásaiba vagy a szellőzőnyílásokba. Ha valami belefolyik, azonnal kapcsolja ki a sütőt, válassza le a hálózattól, és hívja helyi szervizközpontot.

A hálózati tápkábelt és a dugaszt ne merítse vízbe vagy más folyadékba.

Ne hagyjam hogy a hálózati tápkábel bármilyen forró vagy éles felületen keresztül legyen vezetve, mint amilyen a forró levegő kivezetésére szolgáló terület a sütő hátlapjának tetején.

Ne kísérelje meg maga kicserélni a sütőlámpát, illetve ne hagyja, hogy olyan valaki tegye, aki nem a szerviz által ennek elvégzésével megbízott személy. Ha a sütőlámpa meghibásodik, kérjük, forduljon a kereskedőhöz, vagy hívja a helyi szervizközpontot.

Ha a készülék hálózati tápkábele megsérül, azt speciális vezetékkel kell kicserélni. A cserét egy jogosult szervizműszerésznek kell elvégeznie.

**A robbanás és hirtelen kifutás lehetőségének elkerülése érdekében:**

**Figyelmeztetés!**

**Folyadékok és más élelmiszerek nem melegíthetők lezárt tárolóedényekben, mivel felrobbanhatnak.**

Soha ne használjon lezárt tárolóedényeket. Használat előtt távolítsa el a lezárást vagy a fedelet. A lezárt tárolóedények a nyomás felhalmozódása



miatt még azután is felrobbanhatnak, hogy a sütőt kikapcsolták.

Körültekintéssel járjon el, amikor folyadékokat mikrohullámoz. Használjon széles szájú tárolóedényeket, ami lehetővé teszi a buborékok távozását.

**Italok mikrohullámos melegítése késleltetett kifutásos forrást eredményezhet, ezért óvatosan kell eljárni a tárolóedény kezelésekor.**

A forró folyadékok hirtelen kifutásának és a lehetséges égési sérülések megelőzésére:

1. Keverje meg a folyadékot melegítés/felmelegítés előtt.
2. Javasoljuk, hogy tegyen a folyadékba egy üvegpálcát vagy hasonló eszközt, miközben melegíti.
3. Hagyja pihenni a folyadékot legalább 20 másodpercig a sütőben az elkészítési idő vége után, hogy megelőzze a késleltetett kifutásos forrást.

**Ne főzzön tojásokat a héjukban, és ne melegítsen egész kemény tojásokat a mikrohullámú sütőben, mivel felrobbanhatnak még azután is, hogy a mikrohullámos sütés befejeződött. Olyan tojások főzéséhez vagy melegítéséhez, amelyek nincsenek elhabarva vagy összekeverve, szűrje át a fehérjét és a sárgáját, különben a tojások felrobbanhatnak. A kemény tojásokat pucolja meg és szeletelje fel, mielőtt a mikrohullámú sütőben felmelegítené őket.**

Szurkálja meg sütés előtt az olyan ételek bőrét, mint a burgonya, a kolbászok és a gyümölcsök, különben ezek felrobbanhatnak.

**Az égési sérülések lehetőségének elkerülése érdekében**

Használjon edényfogót vagy sütőkesztyűt az égési sérülések megelőzésére, amikor kiveszi az ételt a sütőből. A tárolóedényeket, pattogatottkukorica-készítőket, sütőzacskókat stb. mindig úgy nyissa fel, hogy ne az arca vagy a kezei felé irányuljanak, hogy elkerülje a gőz okozta égési sérüléseket.

**Az égési sérülések elkerülése érdekében mindig ellenőrizze le az étel hőmérsékletét, és keverje meg tálalás előtt, és fordítson különös figyelmet a csecsemők, gyermekek és idősek részére adott ételek és italok hőmérsékletére.**

Az edény hőmérséklete nem ad hiteles jelzést az étel vagy az ital hőmérsékletéről; mindig ellenőrizze az étel hőmérsékletét.

Mindig álljon hátrébb a sütőajtótól, amikor kinyitja, hogy elkerülje a kiáramló gőz vagy a meleg okozta égési sérüléseket.

Szeletelje fel a töltött ételeket a melegítés után, hogy a gőz távozhasson, és elkerülje az égési sérüléseket. A gyermekeket tartsa távol az ajtótól, nehogy megégessék magukat.

**A gyermekek általi nem rendeltetésszerű használat megelőzése****Figyelem!**

**Csak olyan esetben hagyja, hogy gyermekek használják felügyelet nélkül a sütőt, ha megfelelő útmutatást kaptak, hogy a gyermek biztonságos módon képes használni a sütőt, és megérti a helytelen használat veszélyeit.**

A készülék kialakítása nem olyan, hogy azt csökkent fizikai, értelmi vagy mentális képességű, illetve megfelelő tapasztalatok és ismeretek híján lévő személyek (beleértve a gyermekeket is) használhassák, hacsak a

biztonságukért felelős személy nem biztosít számukra felügyeletet és útmutatást a készülék használatára vonatkozóan.



Gondoskodni kell a gyermekek felügyeletéről annak biztosítása érdekében, hogy ne játsszanak a készülékkel. Ne támaszkodjon vagy hintázzon a sütőajtón. Ne játsszon a sütővel, illetve ne használja azt játékként. A gyermekeknek meg kell tanítani az összes fontos biztonsági utasítást: edényfogók használata, az ételfedők körültekintő eltávolítása; speciális figyelem fordítása az olyan csomagolásra (pl. önmelegítő anyagok), amelyeket az ételek ropogóssá tételére fejlesztettek ki, mivel azok rendkívül forrók lehetnek.

### További figyelmeztetések



A sütőn soha semmilyen átalakítást ne végezzen.

A jelen sütő kizárólag otthoni ételkészítésre szolgál, és csak ételek elkészítésére használható. Kereskedelmi vagy laboratóriumi felhasználásra nem alkalmas.

A sütő problémamentes használatának és a károsodás elkerülésének elősegítése érdekében

Soha ne üzemeltesse a sütőt, amikor az üres.

Amikor pirítótálat vagy önmelegítő anyagot használ, mindig tegyen egy hőálló szigetelőelemet (például egy porcelántányért) alá, hogy megelőzze a forgótányér és a forgótányértartó hőterhelés miatti károsodását. Az edény útmutatójában megadott előmelegítési időt nem szabad túllépni.

Ne használjon fémeszközöket, amelyek visszaverik a mikrohullámokat, és elektromos szikraképződést okozhatnak. Ne tegyen konzervdobozokat a sütőbe.

Csak az ehhez a sütőhöz tervezett forgótányért és forgótányértartót használja. Ne üzemeltesse a sütőt a forgótányér nélkül.

A forgótányér eltörésének megelőzése érdekében:

- Mielőtt vízben megtisztítaná a forgótányért, hagyja lehűlni a forgótányért.
- Ne tegyen forró ételt vagy forró edényeket a hideg forgótányérra.
- Ne tegyen hideg ételt vagy hideg edényeket a forró forgótányérra. Ne tegyen semmit a külső készülékházra az üzemelés alatt.

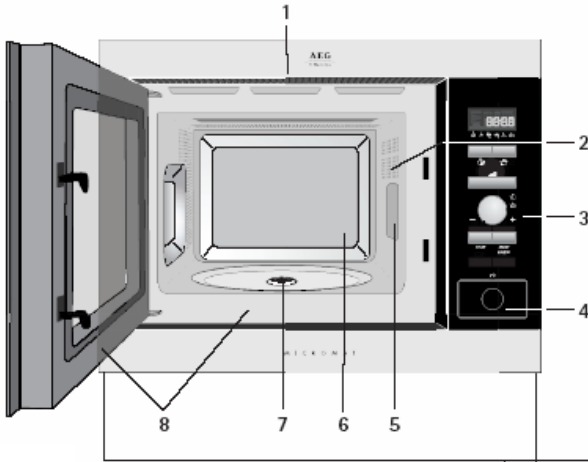
### Fontos:

Ha bizonytalan abban, hogyan kell csatlakoztatni a sütőt, kérjük, konzultáljon egy engedéllyel és képesítéssel rendelkező villanszerelővel. Sem a gyártó, sem a kereskedő nem vállal semmilyen felelősséget a készüléket ért károkért vagy a személyi sérülésekért, amelyek abból fakadnak, hogy elmulasztotta betartani a helyes elektromos csatlakozási eljárást.

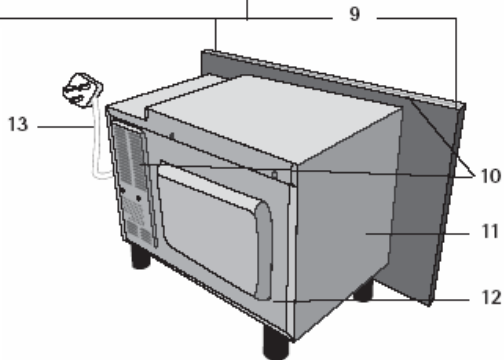
Vízpára vagy vízcseppek képződhetnek alkalmanként a sütő falain vagy az ajtó tömitései és a tömitőfelületek körül. Ez normális jelenség, és nem a mikrohullám-szivárgás vagy működési rendellenesség jelzése.

## A készülék áttekintése

### Mikrohullámú sütő és tartozékai



1. Elülső szegély
2. Sütőlámpa
3. Kezelőpanel
4. Ajtónyitó gomb
5. Hullámvezető borítás
6. Sütőtér
7. Tömítő csomagolás
8. Ajtótmítések és tömítőfelületek

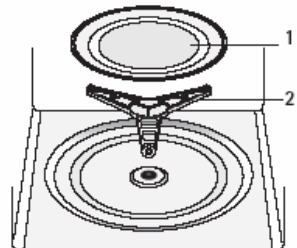


Győződjön meg arról, hogy a következő tartozékok mellékelve vannak-e:

- (1) Forgótányér
- (2) Forgótányértartó

(3) 4 rögzítőcsavar (nem látható)

- Helyezze a csomagolásban lévő forgótányértartót a sütőtér aljára.
- Ezután helyezze a forgótányért a forgótányértartóra.
- Hogy elkerülje a forgótányér sérülését, ügyeljen arra, hogy a tálat és tárolóedényeket a forgótányér pereme fölé emelje, amikor kiveszi azokat a sütőből.



#### Fontos:

Amikor tartozékokat rendel meg, kérjük, két adatot adjon meg: az alkatrész nevét és a modell nevét a

kereskedő vagy a helyi szerviz részére.

# Kezelőpanel

## 1 Digitális kijelző jelzései



Mikrohullám



Óra



Sütési szakaszok



Plusz/Mínusz



Auto kiolvasztás -  
kenyér



Auto kiolvasztás



Súly

## 2 AUTO SÜTÉS jelzések

## 3 AUTO SÜTÉS gomb

## 4 AUTO KIOLVASZTÁS gomb

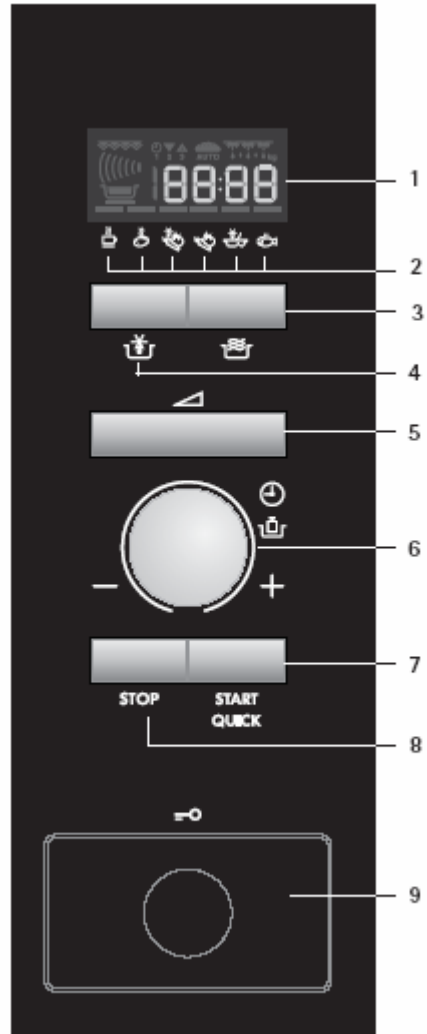
## 5 TELJESÍTMÉNYSZINT gomb

## 6 IDŐZÍTŐ/SÚLY gomb

## 7 START/GYORS gomb

## 8 STOP gomb

## 9 AJTÓNYITÓ gomb



## Az első használat előtt

### Econ üzemmód

A sütő "ENERGIATAKARÉKOS" ("Econ") üzemmódba van állítva.

1. Csatlakoztassa a sütőt a hálózathoz.
2. A kijelző üres lesz.
3. Nyissa ki az ajtót, és a feszültségellátás bekapcsol.
4. Csupja be az ajtót, és az "Econ" felirat jelenik meg.
5. A kijelző visszaszámlálást végez 3:00-tól nulláig.
6. Amikor elérte a nullát, a sütő "Econ" üzemmódba lép, és a kijelző elsötétül.
7. Az "Econ" mód törléséhez állítsa be az órát.
8. Ha be akarja állítani az "Econ" üzemmódot, amikor az óra be van állítva, nyissa ki az ajtót, nyomja meg a start gombot 5 másodpercig, nyomja meg a stop gombot, és csukja be az ajtót.

### Az óra beállítása

A sütő 12 órás időkijelzést alkalmaz.

Példa: Az óra beállítása 11:30:-ra.

1. Csatlakoztassa a sütőt a hálózathoz.
2. A kijelző üres lesz.
3. Nyissa ki az ajtót, és a feszültségellátás bekapcsol.
4. Miközben az ajtó nyitva van, az IDŐZÍTŐ/SÚLY gombot elforgatva állítsa be az órák értékét.
5. Nyomja meg a START/GYORS gombot egyszer, majd az IDŐZÍTŐ/SÚLY gombot elforgatva állítsa be a percek értékét.
6. Nyomja meg a START/GYORS gombot.
7. Ellenőrizze a kijelzőt:
8. Zárja be az ajtót.



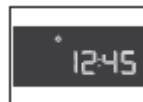
#### Fontos:

1. Az IDŐZÍTŐ/SÚLY gomb mind az óramutató járásával megegyező, mind pedig azzal ellentétes irányban forgatható.
2. Az ENERGIATAKARÉKOS üzemmód nem állítható be, ha az óra be van állítva.

## Az idő beállítása, amikor az óra be van állítva, vagy a sütő "Econ" üzemmódban van.

**Példa:** Az óra beállítása 12:45-re.

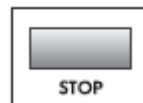
1. Nyissa ki az ajtót.
2. Tartsa lenyomva a START/GYORS gombot 5 másodpercig. A sütő sípol. Az IDŐZÍTŐ/SÚLY gombot elforgatva állítsa be az órák értékét.
3. Nyomja meg a START/GYORS gombot egyszer, majd az IDŐZÍTŐ/SÚLY gombot elforgatva állítsa be a percek értékét.
4. Nyomja meg egyszer a START/GYORS gombot.
5. Ellenőrizze a kijelzőt:



## A STOP gomb használata

A STOP gombot a következőkre használja:

1. Hiba törlése a programozás során.
2. A sütő átmeneti leállításához sütés közben nyomja meg egyszer.
3. Program törléséhez sütés közben nyomja meg kétszer.

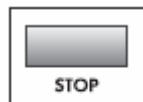


## Gyermekzár

Ez a sütő olyan biztonsági funkcióval rendelkezik, amely megakadályozza, hogy gyermekek véletlenül üzemeltethessék a készüléket. Amikor a zár beállítása megtörtént, a mikrohullámú sütő semmilyen része sem használható, amíg a zár funkciót nem törölték.

**Példa:** A gyermekzár beállítása.

1. Tartsa lenyomva a stop gombot 5 másodpercig.



A sütő kétszer sípol, és a "LOC" felirat jelenik meg:



### Megjegyzés:

- A gyermekzár törléséhez tartsa lenyomva a stop gombot 5 másodpercig, a sütő kétszer sípol, és a pontos idő jelenik meg a kijelzőn.
- A gyermekzár nem állítható be, amikor az óra nincs beállítva.

## Mikrohullámos sütési tanácsok

### Mikrohullámos sütés

Az ételnek a mikrohullámú sütőben történő elkészítéséhez/kiolvasztásához a mikrohullámos energiának képesnek kell lennie áthatolni az edényen, hogy behatoljon az ételbe. Ezért fontos, hogy megfelelő sütőedényeket válasszon. A kerek/ovális edények elsőbbséget élveznek a négyzetes/téglalap alakú edényekkel szemben, mivel a sarkokban az étel könnyen túlsül.

Fontos, hogy az egyenletes melegítés biztosítása érdekében megfordítsa, átrendezze vagy megkeverje az ételt.

A sütés után pihentetési idő szükséges, mivel ez lehetővé teszi, hogy a hő egyenletesen szétterjedjen az egész ételben.

Étel jellemzői	
Összetétel	A nagy zsiradék- vagy cukortartalmú ételek (pl. gyümölcskenyér, húsos kosárák) kevesebb melegítési időt igényelnek. Körültekintéssel járjon el, mivel a túlhevülés tüzet okozhat.
Sűrűség	Az étel sűrűsége befolyásolja a sütési idő szükséges mértékét. A könnyű, porózus ételek, mint a sütemények vagy a kenyér, gyorsabban készülnek el, mint a nehéz, sűrű ételek, mint a sülték vagy az egytálételek.
Mennyiség	Növelni kell a sütési időt, ahogy a sütőbe helyezett étel mennyisége növekszik. Például, négy burgonya elkészítése hosszabb ideig tart, mint kettőé.
Méret	A kis ételek és a kis darabok gyorsabban készülnek el, mint a nagyok, mivel a mikrohullámok minden oldalról be tudnak hatolni a közepéig. Az egyenletes sütéshez valamennyi darabot ugyanolyan méretűre készítse el.
Alak	A szabálytalan alakú ételek, mint például a csirkemellek vagy a combok, elkészítése hosszabb ideig tart a vastagabb részekben. Mikrohullámos sütés során a kör alakú darabok egyenletesebben készülnek el, mint a szögletes alakúak.
Hőmérséklet	Az étel kiindulási hőmérséklete befolyásolja a sütési idő szükséges mértékét. A hűtött ételek elkészítése hosszabb ideig tart, mint a szobahőmérsékletű ételeké. Vágja fel a töltött ételeket, például a lekváros fánkokat, hogy a hő vagy a gőz kiszabaduljon.

Sütési technikák	
Elrendezés	Az étel vastagabb részét helyezze az edény külső szélé felé. Pl. csirkecombok.
Lefedés	Használjon szellőző mikrohullámozható fóliát vagy megfelelő fedőt.
Szurkálás	A héjas, bőrs vagy hártvás ételeket néhány helyen meg kell szurkálni a sütés vagy melegítés előtt, mivel a gőz felhalmozódik, és az étel fellobbanását okozhatja (pl. burgonya, hal, csirke, kolbászok). <b>Fontos:</b> Ne melegítsen tojásokat a mikrohullámú energia felhasználásával, mivel fellobbanhatnak még azután is, hogy a sütés befejeződött (pl. buggyantott, kemény tojás).

Keverés, fordítás és átrendezés	Az egyenletes sütés érdekében lényeges, hogy megkeverje, megfordítsa és átrendezze az ételt a sütés alatt. Mindig a széléről a közép felé haladva keverje meg és rendezze át az ételt.
Pihentetés	A sütés után pihentetési idő szükséges, ez lehetővé teszi, hogy a hő egyenletesen szétterjedjen az egész ételben.
Burkolás	A kiolvasztás alatt lévő étel egyes területe felmelegedhetnek. A meleg területek kisebb, a mikrohullámokat visszaverő fóliadarabokkal beburkolhatók (pl. a lábak és a szárnyak a csirke esetében).



## Mikrohullámozható sütőedények

Sütőedények	Mikrohullámozható	Megjegyzések
Alufólia/alufólia tárolóedények	✓ / ✗	Kis alufólia darabok használhatók az étel beburkolására a túlhevülés megelőzése érdekében. Tartsa a fóliát legalább 2 cm távolságra a sütő falaitól, mivel szikraképződés történhet. Alufólia tárolóedények nem ajánlottak, kivéve ha azt a gyártó javasolja, pl. Microfoil(r), kövesse körültekintően az utasításokat.
Pírtőedények	✓	Mindig kövesse a gyártó utasításait. Ne lépje túl a megadott melegítési időket. Legyen körültekintő, mert ezek az edények nagyon felforrósodnak.
Porcelán és kerámia	✓ / ✗	A porcelán edények, a cserépedények, a zománczott agyagedények általában alkalmasak, kivéve amelyek fémdísztéssel vannak ellátva.
Üvegáruk, pl. Pyrex(r)	✓	Óvatosan kell eljárni, amikor finom üvegárut használ, mivel hirtelen felmelegítéskor eltörhet vagy megrepedhet.
Fém	✗	Nem javasoljuk, hogy fém sütőedényeket használjon, amikor mikrohullámú energiát alkalmaz, mivel szikrázást idéz elő, ami tüzet okozhat.
Műanyag / polisztirol, pl. gyorsételek tárolóedényei	✓	Óvatosan kell eljárni, mivel bizonyos tárolóedények magas hőmérsékleten elgörbülhetnek, megolvadhatnak, illetve elszíneződhetnek.
Folpack	✓	Ne érjen hozzá az ételhez, és meg kell szurkálni, hogy a gőz eltávozhasson.
Fagyasztó-/sütőzacskók	✓	Meg kell szurkálni, hogy a gőz eltávozhasson. Ellenőrizze, hogy a zacskók mikrohullámú sütőben használhatók-e. Ne használjon műanyag vagy fémszínórokat, mivel megolvadhatnak vagy tüzet foghatnak a fém szikrázása miatt.
Papír - tányérok, poharak és konyhai papír	✓	Csak melegítésre vagy a nedvesség felszívására használja. Körültekintéssel járjon el, mivel a túlhevülés tüzet okozhat.
Szalma és fa tárolóedények	✓	Mindig felügyelje a sütőt, amikor ilyen anyagokat használ, mivel a túlhevülés tüzet okozhat.
Újrahasznosított papír és újságpapír	✗	Fémmaradványokat tartalmazhatnak, ami szikraképződést okoz, ami tüzhöz vezethet.



## Mikrohullámos üzemelés

### Mikrohullámos sütés

A sütő legfeljebb 90 percre programozható be. A sütési idő beviteli lépésköze 10 másodperc és öt perc között változik. Ez a sütési idő teljes hosszától függ, amint az a táblázatban látható.

Sütési idő	Lépésköz
0-5 perc	10 másodperc
5-10 perc	30 másodperc
10-30 perc	1 perc
30-90 perc	5 perc

### Kézi kiolvasztás

Kézi kiolvasztáshoz (az Auto kiolvasztás működtetése nélkül) használja a 240 W teljesítményszintet. A kiolvasztás jele megjelenik a kijelzőablakban, amikor a teljesítményszint kiválasztásra került.

### Mikrohullámos teljesítményszintek

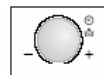
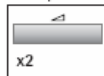
A sütő 6 teljesítményszinttel rendelkezik:

Teljesítménybeállítás	Javasolt használat
800 W/ MAGAS	Gyors sütésre vagy melegítésre, pl. levesek, egytálételek, konzervek, meleg italok, zöldségek, hal stb.
560 W	Tömör ételek hosszabb sütésére szolgál, pl. egybensültek, fasírt és a menüálcás ételek, valamint érzékeny ételek, mint pl. sajtszósz és kelt tészták. Ennél a csökkentett beállításnál a szósz nem fog kifutni, és az étel elkészítése egyenletesen történik anélkül, hogy oldalain túlsülne.
400 W	Tömör ételekhez, amelyek hagyományos sütés esetén hosszú sütési időt igényelnek, pl. marhahúsból készült ételek; ezt a teljesítménybeállítást tanácsos használni annak biztosítására, hogy a hús porhanyós legyen.
240 W/ KIOLVASZTÁS	Kiolvasztáshoz; válassza ezt a beállítást annak biztosítása érdekében, hogy a kiolvasztás egyenletesen történjen. Ez a beállítás ugyancsak ideális rizs, tészta, galuska főzéséhez és tojásrántotta sütéséhez.
80 W	Kímélő kiolvasztáshoz, pl. krémes sütemények és cukrázskészítmények.
0 W	Pihentetéshez/konyhai időzítő esetén.

**W = WATT**

**Példa:** A leves 2 perc 30 másodpercig történő melegítéséhez 560 W mikrohullámos teljesítményszinten.

1. Nyomja meg a teljesítményszint gombot kétszer.
2. Az IDŐZÍTŐ/SÚLY gombot az óramutató járásával megegyező/azzal ellentétes irányban elforgatva adja meg az időt, amíg 2:30 nem jelenik meg.
3. Nyomja meg a START/GYORS gombot.
4. Ellenőrizze a kijelzőt:



### Fontos:

Ha nem választ ki teljesítményszintet, automatikusan MAGAS/800 W kerül beállításra.

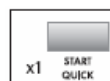
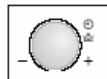
### Megjegyzés:

- Amikor a sütési folyamat alatt az ajtót kinyitják, a digitális kijelzőn a sütési idő mérése automatikusan leáll. A sütési idő visszaszámlálása elkezdődik, amikor az ajtót becsukják, és megnyomják a START/GYORS gombot.
- Ha a sütés közben meg szeretné nézni a teljesítményszintet, nyomja meg a teljesítmény gombot egyszer.
- Az IDŐZÍTŐ/SÚLY gombot elforgatva növelheti vagy csökkentheti a sütési időtartamot sütés közben.
- Módosíthatja a teljesítményszintet sütés közben a teljesítmény gomb megnyomásával.
- Program sütés közbeni törléséhez nyomja meg kétszer a STOP gombot.

## Konyhai időzítő

**Példa:** A konyhai időzítő beállítása 7 percre.

1. Nyomja meg a teljesítményszint gombot 7-szer. .
2. Az IDŐZÍTŐ/SÚLY gombot az óramutató járásával megegyező/azzal ellentétes irányban elforgatva adja meg az időt, amíg 7:00 nem jelenik meg.
3. Nyomja meg a START/GYORS gombot.
4. Ellenőrizze a kijelzőt:



---

**Megjegyzés:**

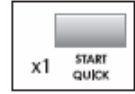
Az időzítő szüneteltetéséhez nyomja meg a STOP gombot. Az időzítő folytatásához nyomja meg a START/GYORS gombot, a kilépéshez pedig a STOP gombot ismét.

## 30 másodperc hozzáadása

A START/GYORS gomb a következő két funkció működtetését teszi lehetővé:

1. **Közvetlen indítás**

Közvetlenül elindíthatja a sütést 800 W/MAGAS mikrohullámos teljesítményszinten 30 másodpercre, ha megnyomja a START/GYORS gombot.



2. **A sütési idő megnövelése**



Megnövelheti a sütési időt a 30 másodperc többszöröseivel, ha megnyomja a gombot, miközben a sütő üzemel.





**Megjegyzés:**

- Ez a funkció nem használható AUTO SÜTÉS vagy AUTO KIOLVASZTÁS alatt.

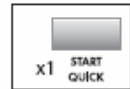
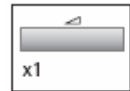
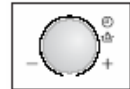
## Plusz és mínusz

A PLUSZ  és MÍNUSZ  funkció lehetővé teszi, hogy csökkentse vagy növelje a sütési időt az automatikus programok használata során.

Ha az olyan főtt burgonyát részesíti előnyben, amely meg van főve, de még kissé kemény, használja a MÍNUSZ funkciót . Illetve, ha a puhább főtt burgonyát részesíti előnyben, használja a PLUSZ funkciót .

**Példa:** 0,3 kg főtt burgonya készítése, puhára főzve.

1. Válassza ki a SZÜKSÉGES menüt kétszer megnyomva az AUTO SÜTÉS gombot.
2. Forgassa el az IDŐZÍTŐ/SÚLY gombot, amíg a 0,3 kg nem látható a kijelzőn.
3. A teljesítmény gombot egyszer megnyomva válassza ki a PLUSZ beállítást.
4. Nyomja meg a START/GYORS gombot.
5. Ellenőrizze a kijelzőt:



**Megjegyzés:**

A PLUSZ/MÍNUSZ törléséhez nyomja meg a teljesítményszint gombot 3-szor.

Ha a PLUSZ funkciót választja, a kijelzőn ez látható: .

Ha a MÍNUSZ funkciót választja, a kijelzőn ez látható: .

## Többszakaszos sütés

Legfeljebb 3 szakaszból álló sorozat programozható be a MIKROHULLÁM használataival.

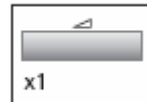
**Példa:** Sütés:

5 perc 800 W teljesítményen (1. szakasz)

16 perc 240 W teljesítményen (2. szakasz)

**1. szakasz**

1. Nyomja meg a teljesítmény gombot egyszer.



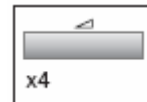
2. Az IDŐZÍTŐ/SÚLY gombot az óramutató járásával megegyező irányban elforgatva adja meg a kívánt időt, amíg 5:00 nem jelenik meg.



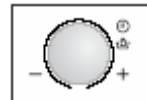
3. Ellenőrizze a kijelzőt:

**2. szakasz**

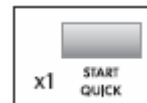
1. Nyomja meg a teljesítmény gombot 4-szer.



2. Az IDŐZÍTŐ/SÚLY gombot az óramutató járásával megegyező irányban elforgatva adja meg a kívánt sütési időt, amíg 16:00 nem jelenik meg.



3. Nyomja meg a START/GYORS gombot egyszer a sütés megkezdéséhez.



4. Ellenőrizze a kijelzőt:



A sütő megkezdte a sütést 5 percig 800 W-on, majd folytatja 16 percig 240 W-on.

## Auto sütési és auto kiolvasztási tevékenység

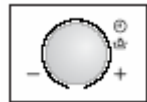
Az AUTO SÜTÉS és az AUTO KIOLVASZTÁS funkció automatikusan a megfelelő sütési üzemmóddal és sütési idővel dolgozik. 6 AUTO SÜTÉS menü és 2 AUTO KIOLVASZTÁS menü közül választhat.

### Automatikus sütés

Étel	Szimbólum
Ital	
Főtt burgonya / Burgonya héjában	
Fagyasztott zöldségek	
Friss zöldségek	
Fagyasztott készételek	
Halfilé szósszal	

Példa: 0,3 kg főtt burgonya készítése.





- Válassza ki a szükséges menüt kétszer megnyomva az AUTO SÜTÉS gombot.
- Forgassa el az IDŐZÍTŐ/SÚLY gombot, amíg a 0,3 kg nem látható a kijelzőn.
- Nyomja meg a START/GYORS gombot.
- Ellenőrizze a kijelzőt:



Amikor beavatkozásra van szükség (pl. az étel megfordítása), a sütő leáll és hangjelzést ad, a kijelzőn a hátralévő sütési idő és a jelzés villog. A sütés folytatásához nyomja meg a START/GYORS gombot. Az Auto sütési idő végén a program automatikusan leáll. Hangjelzés hallható, és a sütés jele villog. 1 perc elteltével egy emlékeztető sípolás hallható, és a pontos idő jelenik meg a kijelzőn.

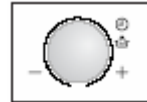


## Auto kiolvasztás

Étel	Szimbólum
Hús/Hal/Szárnyas	
Kenyér	  

**Példa:** 0,2 kg kenyér kiolvasztása.











1. Válassza ki a szükséges menüt kétszer megnyomva az AUTO KIOLVASZTÁS gombot.
2. Forgassa el az IDŐZÍTŐ/SÚLY gombot, amíg a 0,2 kg nem látható a kijelzőn.
3. Nyomja meg a START/GYORS gombot.
4. Ellenőrizze a kijelzőt:



Amikor beavatkozásra van szükség (pl. az étel megfordítása), a sütő leáll és hangjelzést ad, a kijelzőn a hátralévő sütési idő és a jelzés villog. A sütés folytatásához nyomja meg a START/GYORS gombot. Az Auto kiolvasztási idő végén a program automatikusan leáll. Hangjelzés hallható, és a sütés jele villog. 1 perc elteltével egy emlékeztető sípolás hallható, és a pontos idő jelenik meg a kijelzőn.

## Programtáblázatok

## Auto sütési és auto kiolvasztási táblázatok

Automatikus sütés	Súly (lépésköz) / Edények	Gomb	Eljárás
Ital (tea/kávé) 	1-4 csésze 1 csésze = 200 ml	 x1	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tegye a csészét a forgótányér szélére.</li> </ul>
Főtt burgonya és burgonya héjában 	0,1 -0,8 kg (100 g) Tál és fedő	 x2	<p>Főtt burgonya: Hámozza meg a burgonyát, és vágja egyforma darabokra.</p> <p>Burgonya héjában: Egyforma méretű burgonyákat válogasson, és mossa meg őket.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Tegye a darabolt vagy az egész burgonyákat egy tálba.</li> <li>Adja hozzá a szükséges mennyiségű vizet (minden 100 g-hoz kb. 2 ek.) és egy kevés sót.</li> <li>Fedővel fedje le.</li> <li>Amikor hangjelzést hall, keverje meg és fedje le ismét.</li> <li>Elkészítés után hagyja kb. 2 percig pihenni.</li> </ul>
Gyorsfagyasztott Zöldségek 	0,1 -0,6 kg (100 g) Tál és fedő	 x3	<ul style="list-style-type: none"> <li>Adjon hozzá minden 100 g-hoz 1 ek. vizet és ízlés szerint sót. (Gombához nem kell vizet adni.)</li> <li>Fedővel fedje le.</li> <li>Amikor hangjelzést hall, keverje meg és fedje le ismét.</li> <li>Elkészítés után hagyja kb. 2 percig pihenni.</li> </ul> <p><b>Fontos:</b> Ha a fagyasztott zöldségek össze vannak fagyva, készítse el kézi funkcióval.</p>
Friss zöldségek 	0,1 -0,6 kg (100 g) Tál és fedő	 x4	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vágja kis darabokra, pl. csíkokra, kockákra vagy szeletekre.</li> <li>Adjon hozzá minden 100 g-hoz 1 ek. vizet és ízlés szerint sót. (Gombához nem kell vizet adni.)</li> <li>Fedővel fedje le.</li> <li>Amikor hangjelzést hall, keverje meg és fedje le ismét.</li> <li>Elkészítés után hagyja kb. 2 percig pihenni.</li> </ul>
Fagyasztott készételek (keverhető) 	0,3 - 1,0 kg (100 g) Tál és fedő	 x5	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tegye át az ételt egy megfelelő mikrohullámozható edénybe.</li> <li>Adjon hozzá folyadékot, ha a gyártó azt javasolja.</li> <li>Fedővel fedje le.</li> <li>Fedő nélkül süssse, ha a gyártó úgy rendelkezik.</li> <li>Amikor hangjelzést hall, keverje meg</li> </ul>

Halfilé  
szósszal



0,4 kg - 1,2 kg\* (100  
g)

Rakott ételekhez  
alkalmas edény és  
mikrohullámozható  
fólia



x6

és fedje le ismét.

- Elkészítés után keverje meg, és hagyja kb. 2 percre pihenni.
- Lásd a "Halfilé szósszal" recepteket a 22. oldalon.

\* A hozzávalók összesített súlya.

**Fontos:** A hűtött ételek sütése 5 °C-ról, a fagyasztott ételek sütése -18°C-ról kezdődik.

Automatikus sütés	Súly (lépésköz) / Edények	Gomb	Eljárás
Hús, hal, szárnyas  (Egész hal, halszeletek, halfilé, csirkecomb, csirkemell, darált hús, húsdarabok, hamburgerek, kolbászok)	0,2 -0,8 kg (100 g) Lapos edény		<ul style="list-style-type: none"> <li>Helyezze az élelmiszert egy lapos edényben a forgótányér közepére.</li> <li>Amikor hangjelzést hall, fordítsa meg az ételt, rendezze el és válassza szét. A vékony részeket és a felhevült területeket fedje le alufóliával.</li> <li>A kiolvasztás után burkolja be alufóliával 15-45 percre, amíg a kiolvasztás teljes egészében végbemegy. Megjegyzés: Nem alkalmas egész szárnyasokhoz.</li> <li>Darált hús: Amikor hangjelzést hall, fordítsa meg az ételt. Távolítsa el a kiolvadt részeket, ha lehetséges.</li> </ul>
Kenyér	0,1 - 1,0 kg (100 g) Lapos edény		<ul style="list-style-type: none"> <li>Terítse szét egy lapos edényen a forgótányér közepén. 1,0 kg esetén terítse szét közvetlenül a forgótányéron.</li> <li>Amikor hangjelzést hall, fordítsa meg, rendezze el és távolítsa el a kiolvadt szeleteket.</li> <li>A kiolvasztás után burkolja be alufóliával, és pihentesse 5 -15 percig, amíg a kiolvasztás teljes egészében végbemegy.</li> </ul>

**Fontos:** A hűtött ételek sütése 5 °C-ról, a fagyasztott ételek sütése -18 °C-ról kezdődik.

#### Megjegyzés:

- Csak az élelmiszer súlyát adja meg. Az ne tartalmazza a tárolóedény súlyát.
- Az Auto sütés és auto kiolvasztás táblázatban feltüntetett súlyoknál/mennyiségeknél több vagy kevesebb élelmiszer esetében használja a kézi üzemmódot.
- A végső hőmérséklet az élelmiszer kezdeti hőmérsékletétől függően változó lehet. Ellenőrizze, hogy az étel a sütés után forró-e.
- Amikor beavatkozásra van szükség (pl. az étel megfordítása), a sütő leáll és hangjelzést ad, a kijelzőn a hátralévő sütési idő és a jelzés villog. A sütés folytatásához nyomja meg a START/GYORS gombot.
- Lehetséges, hogy a mikrohullámos üzemmód után a hűtőventilátor bekapcsol.
- Ha az óra nincs beállítva, az "Econ" üzemmód a sütés befejeződése után kb. 3 perc múlva bekapcsol.

#### Megjegyzés: Auto kiolvasztás

1. A szeleteket és darabokat egy rétegben kell lefagyasztani.
2. A darált húst vékony alakra formázva kell lefagyasztani.
3. A megfordítás után takarja be a kiolvadt részeket kis alufólia darabokkal.
4. A baromfit a kiolvasztás után azonnal fel kell dolgozni.

## Receptek az automatikus sütéshez

### Halfilé pikáns szósszal

1. Keverje össze a szósz hozzávalóit.
2. Helyezze a halfiléket egy kerek, rakott ételekhez alkalmas tálba úgy, hogy a vékony végük legyen középen, és sózza meg.
3. Terítse a szószot a halfilékre.
4. Fedje le mikrohullámozható fóliával, és az AUTO SÜTÉS, "Halfilé szósszal" program használatával süssse meg.
5. Elkészítés után hagyja kb. 2 percig pihenni.

0,4 kg	0,8 kg	1,2 kg	
140 g	280 g	420 g	konzerv paradicsom (lecsepegtetve)
40 g	80 g	120 g	kukorica
4 g	8 g	12 g	chili szósz
12 g	24 g	36 g	hagyma (finomra aprítva)
1 ek.	1-2 ek.	2-3 ek.	vörös borecet
			mustár, kakukkfű és cayenne bors
200 g	400 g	600 g	halfilé
			só

### Halfilé curry szósszal

1. Helyezze a halfiléket egy kerek, rakott ételekhez alkalmas tálba úgy, hogy a vékony végük legyen középen, és sózza meg.
2. Terítse a banánt és a kész curry szószot a halfilékre.
3. Fedje le mikrohullámozható fóliával, és az AUTO SÜTÉS, "Halfilé szósszal" program használatával süssse meg.

0,4 kg	0,8 kg	1,2 kg	
200 g	400 g	600 g	halfilé
			só
40 g	80 g	100 g	banán (szeletelt)
160 g	320 g	480 g	kész curry szósszal

## Sütési táblázatok

### Használt rövidítések

ek. = evőkanál	Csésze = tele csésze	g = gramm	ml = milliliter	perc = perc
tk. = teáskanál	kg = kilogramm	l = liter	cm = centiméter	

### Ételek és italok melegítése

Étel/ital	Mennyiség g -g/ml-	Teljesítmény - Polcmagasság-	Idő -Min-	Módszer	
Tej	1 csésze	150	800 W	kb. 1	ne fedje le
Víz	1 csésze	150	800 W	1-2	ne fedje le
	6 csésze	900	800 W	10-12	ne fedje le
	1 tál	1000	800 W	11-13	ne fedje le
Egytálétel (zöldségek, hús és díszítés)	400	800 W	3-6	öntön némi vizet a szószra, fedje le, a sütési idő félidejében keverje meg	
Leves / pörkölt	200	800 W	1-2	fedje le, melegítés után keverje meg	
Zöldségek	200 500	800 W	2-3 4-5	szükség esetén adjon hozzá vizet, fedje le, a sütési idő félidejében keverje meg	
Hús, 1 szelet*	200	800 W	3-4	vékonyan borítsa be a szósszal, fedje le	
Halfilé*	200	800 W	2-3	fedje le	
Sütemény, 1 szelet	150	400 W	1/2	tegye egy lapos edényre	
Bébiétel, 1 üveg	190	400 W	kb. 1	tegye át egy megfelelő mikrohullámozható edénybe, a melegítés után keverje jól össze, és ellenőrizze a hőmérsékletét	
Margarin vagy vaj olvasztása*	50	800 W	1/2	fedje le	
Csokoládé olvasztása	100	400 W	2-3	alkalmanként keverje meg	

\* a hűtőből

### Kiolvasztás

Étel	Mennyiség g -g-	Teljesítmény - Polcmagasság-	Idő -Min-	Módszer	Pihentetés idő -Min-
Gulyás	500	240 W	8-12	a kiolvasztás félidejében keverje meg	10-15
Sütemény, 1 szelet	150	80 W	2-5	tegye egy lapos edényre	5
Gyümölcs, pl. meggy, eper,	250	240 W	4-5	egyenletesen terítse szét, a kiolvasztás félidejében	5

málna, szilva

fordítsa meg

A táblázatban szereplő időtartamok csak irányadatok, amelyek a fagyasztási hőmérséklettől, az élelmiszerek mennyiségétől és súlyától függően változhatnak.



## Kiolvasztás és sütés

Étel	Mennyiség g -g-	Teljesít mény - Polcma gasság-	Idő -Min-	Módszer	Pihente tés idő -Min-
Halfilé	300	800 W	10-12	fedje le	2
Egytálétel	400	800 W	9-11	fedje le, 6 perc után keverje meg	2

## Húsok és halak sütése

Étel	Mennyiség g -g-	Teljesít mény - Polcma gasság-	Idő -Min-	Módszer	Pihente tés idő -Min-
Sültek (sertés, borjú, bárány)	1000	800 W	19-21*	ízlés szerint fűszerezze,	10
	400	400 W	11-14	helyezze egy lapos tálra,	10
		800	33-36*	fordítsa meg *	
Marhasült (közepes)	1000	400 W	13-17	ízlés szerint fűszerezze, helyezze egy tálra, fordítsa meg *	10
		800 W	9-11*		
Halfilé	200	800 W	3-4	ízlés szerint fűszerezze, helyezze egy tálba, fedje le	3

## Receptek

A könyvben szereplő össze recept 4 személyre van számolva, hacsak másként nem jelezzük.

### Receptek alkalmazása a mikrohullámú sütőre

Ha szeretné kedvenc receptjeit mikrohullámú sütőre alkalmazni, a következőkről ne feledkezzen meg: Egyharmadával csökkentse le az elkészítési időtartamokat.

Kövesse a jelen kézikönyv receptjei által kínált példát.

A nagy nedvességtartalmú ételek, mint a húсок, halak, szárnyasok, zöldségek, gyümölcsök, pörköltfélék és levesek, mindenféle nehézség nélkül elkészíthetők a mikrohullámú sütőben.

Az alacsony nedvességtartalmú ételek esetében, mint amilyenek a kész tálak, a felületüket be kell nedvesíteni melegítés vagy sütés előtt.

A párolásra kerülő nyers ételekhez hozzáadandó folyadék mennyiségét az eredeti receptben előírt mennyiség kétharmadára kell csökkenteni. Szükség esetén az elkészítés közben adjon még hozzá folyadékot.

A hozzáadásra kerülő zsiradék mennyiségét számottevően csökkenteni lehet.

Egy kis mennyiségű vaj, margarin vagy olaj elegendő az étel ízesítéséhez.

Emiatt a mikrohullámú sütő kiválóan alkalmas a diéta részeként alacsony zsiradéktartalmú ételek elkészítésére.

### Gombaleves

1. Tegye a zöldségeket és a húsalaplét a tálba, fedje le és főzze.  
8-9 perc 800 W
2. Keverje össze az összes hozzávalót a mixerben.
3. A liszt és a vaj felhasználásával készítsen tésztát, és keverje a levesbe. Sóval és borssal fűszerezze, fedje le és főzze. A főzés után keverje meg.  
4-6 perc 800 W
4. Keverje össze a tojássárgáját a tejszínnel, és fokozatosan kavargassa el a levesben. melegítse egy kis ideig, de már ne engedje forrni!  
1-2 perc 800 W  
Elkészítés után hagyja kb. 5 percig pihenni.

Edény	Tál fedővel (2 l térfogatú)
200 g	gomba, szeletelt
50 g	hagyma, finomra aprítva
300 ml	húsalaplé
300 ml	tejszín
25 g	liszt
25 g	vaj vagy margarin
	só és bors
1	tojás
150 g	tejszín

## Ratatouille

1. Tegye az olívaolajat és a fokhagymát a tálba. Adja hozzá az előkészített zöldségeket az articsókaszív kivételével, és borssal fűszerezze. Adja hozzá a bouquet garnit, fedje le és főzze, egyszer megkeverve.  
19-21 perc 800 W  
Az utolsó 5 percre adja hozzá az articsókaszívet, és főzze.
2. Sóval és borssal ízlés szerint fűszerezze a ratatouille-t. Tálalás előtt távolítsa el a bouquet garnit. Elkészítés után hagyja kb. 2 perccig pihenni.

Edények:	Tál fedővel (2 l térfogatú)
5 ek.	olívaolaj
1 gerezd	fokhagyma, összenyomva
50 g	hagyma, szeletelve
250 g	padlizsán, felkockázva
200 g	cukkini, felkockázva
200 g	paprika, nagy kockára vágva
75 g	édeskömény, nagy kockára vágva
1	bouquet garni
200 g	konzerv articsókaszív, negyedekre vágva
	só és bors

## Nyelvhalfilé

1. Mossa meg a halat, és itassa fel róla a nedvességet. Távolítsa el a csontokat.
2. Vágja a citromot és a paradicsomokat vékony szeletekre.
3. Kenje ki a sütőedényt vajjal. Tegye a halfiléket az edénybe, szórja meg az étolajjal.
4. Hintse meg a petrezselyemmel a tálat, tegye a tetejére a paradicsomszeleteket, és fűszerezze. Tegye a citromszeleteket a paradicsom tetejére, és öntse rá a fehérbor.
5. Tegyen kis darab vajakat a citrom tetejére, fedje le és főzze.  
16-19 perc 800 W  
Elkészítés után hagyja kb. 2 perccig pihenni.

Edények:	Lapos, ovális sütőedény mikrohullámozható fóliával (kb. 26 cm hosszú)
400 g	nyelvhalfilé
1	citrom, egész
150 g	paradicsom
10 g	vaj
1 ek.	étolaj
1 ek.	petrezselyem, aprított
	só és bors
4 ek.	fehérbor
20 g	vaj vagy margarin

## Zürichi borjúragu

- Vágja a borjút csíkokra.
- Kenje ki az edényt vajjal. Tegye a húst és a hagymát az edénybe, fedje le és főzze. A főzés alatt keverje meg egyszer.  
7-10 perc 800 W
- Adja hozzá a fehérbort, a gravyport és a tejszínt, keverje meg, fedje le és folytassa a főzést. Alkalmanként keverje meg.  
4-5 perc 800 W
- Elkészítés után keverje meg, hagyja kb. 5 percig pihenni. Szórja meg petrezselyemmel.

Edény:	Tál fedővel (2 l térfogatú)
600 g	borjúszület
10 g	vaj vagy margarin
50 g	hagyma, finomra aprítva
100 ml	fehérbor
	fűszeres gravypor, kb. 1/2 l szaffhoz
300 ml	tejszín
1 ek.	petrezselyem, aprított

## Töltött sonka

- Keverje össze a parajlevelet a sajttal és fromage frais-szal, ízlés szerint fűszerezze.
- Tegyen egy evőkanál töltelékét minden főtt sonkaszelet tetejére, és tekerje fel. Tűzze össze a sonkát egy fa fogpiszkálóval, hogy ne nyíljon szét.
- Készítsen besamelmártást; ehhez öntse a vizet és a tejszínt egy tálba, és melegítse fel.  
3-4 perc 800 W  
A liszt és a vaj felhasználásával készítsen rántást, adja hozzá a folyadékot, és habverővel kavargja, amíg fel nem oldódik. Fedje le, sűrűsödésig főzze.  
1 perc 800 W  
Keverje meg és ízesítse.
- Tegye a mártást egy kikent tálba, helyezze a mártásra a töltött sonkatekerceket, és lefedve főzze.  
3-4 perc, 800 W  
Elkészítés után hagyja kb. 5 percig pihenni.

Edények:	Tál fedővel (2 l térfogatú) Ovális sütőedény fedővel (kb. 26 cm hosszú)
125 g	parajlevél, felaprítva
125 g	fromage frais, 20 % zsírtartalmú, 40 g ementáli sajt, őrölt bors és paprika
6 szelet	főtt sonka (300 g)
125 ml	víz
125 ml	tejszín
20 g	liszt
20 g	vaj vagy margarin
10 g	vaj vagy margarin az edény kikenéséhez

## Lasagne

1. Aprítsa össze a paradicsomot, keverje össze a sonkával, a hagymával, a fokhagymával, a darált marhahússal és a paradicsompürével. Fűszerezze, fedje le és főzze  
7-9 perc, 800 W
2. Keverje össze a creme fraiche-t a tejjel, a parmezán sajjal, a zöldfűszerekkel, az olajjal és a fűszerekkel.
3. Kenje ki olajjal az edényt, és borítsa be az alját a tészta 1/3-ával. Tegye a darált húsos keverék felét a tésztára, és öntsön rá némi szószt. Ismételje meg a rétegezést, és fejezze be a megmaradt tésztával. Fedje le a tésztát a szósszal, és szórja meg parmezán sajjal.  
Fedővel lefedve süsse.  
15-17 perc 560 W  
Elkészítés után hagyja kb. 5-10 percig pihenni.

Edények:	Tál fedővel (2 l térfogatú) Lapos, négyszögletes sütőedény fedővel (kb. 20 x 20 x 6 cm)
300 g	konzerv paradicsom
50 g	sonka, aprított
50 g	hagyma, finomra aprítva
1	fokhagymagerezd, összenyomva
250 g	darált marhahús
2 ek.	paradicsompüré
	só és bors
150 ml	creme fraiche
100 ml	tej
50 g	parmezán sajt, reszelt
1 tk.	aprított vegyes zöldfűszer
1 tk.	olívaolaj
1 tk.	étolaj az edény kikenéséhez
125 g	lasagne verde
1 ek.	parmezán sajt, reszelt

## Gyümölcszelé vaníliaszósszal

1. Tegye félre a gyümölcsök egy részét a díszítéshez. A többi gyümölcsöt pürésítse a fehérborral, tegye az edénybe, fedje le és melegítse.  
7-9 perc 800 W
2. Keverje bele cukrot és a citromlét.
3. Áztassa be hideg vízbe a zselatint kb. 10 percre, majd vegye ki, és nyomkodja ki a nedvességet. Kevergesse a zselatint a meleg pürében, amíg fel nem oldódik. Tegye a zselét a hűtőszekrénybe, és hagyja megdermedni.
4. A vaníliaszósz elkészítéséhez öntse a tejet egy másik edénybe. Hasítsa fel a vaníliarudat, kaparja ki a belsejét, és keverje azt a tejbe a cukorral és a kukoricaliszttel együtt. Fedje le és főzze, elkészítés alatt és a végén is keverje meg.  
3-4 perc 800 W
5. Fordítsa ki a zselét egy tányérra, és díszítse az egész gyümölcsökkel. Öntse a vaníliaszószot a zselére.

Edények:	Tál fedővel (2 l térfogatú) Tál fedővel (1 l térfogatú)
150 g	piros ribizli, mosva és leszárzva
150 g	földieper, mosva és megtisztítva
150 g	málna, mosva és megtisztítva
250 ml	fehérbor
100 g	cukor
50 ml	citromlé
8	zselatinlap
300 ml	tej
1/2	vaníliarúd
30 g	cukor
15 g	kukoricaliszt

## Ápolás és tisztítás



### FIGYELEM!

NE HASZNÁLJON KERESKEDELMI SÜTŐTISZTÍTÓKAT, GŐZTISZTÍTÓKAT, SÚROLÓSZEREKET, DURVA TISZTÍTÓSZEREKET, BÁRMIT, AMI NÁTRIUMHIDROXIDOT TARTALMAZ, ILLETVE SÚROLÓPÁRNÁT A MIKROHULLÁMÚ SÜTŐ SEMMILYEN RÉSZÉN. RENDSZERES IDŐKÖZÖNKÉNT TISZTÍTSA MEG A SÜTŐT, ÉS TÁVOLÍTSA EL AZ ÉTELLERAKÓDÁSOKAT. A sütő tisztántartásának elmulasztása a felület károsodásához vezethet, ami kedvezőtlenül befolyásolhatja a készülék élettartamát, és esetleg veszélyes helyzeteket eredményezhet.

### Sütő külseje

A sütő külseje enyhe mosogatószerrel és vízzel könnyen megtisztítható. Ügyeljen arra, hogy a mosogatószer nedves ruhával letörölje, és a külső felületet egy puha törülkövel törölje szárazra.

### Kezelőpanel

A tisztítás előtt nyissa ki az ajtót, hogy inaktiválja a kezelőpanelt. A kezelőpanel tisztításakor körültekintéssel kell eljárni. Csak vízben megnedvesített ruhát használva finoman törölje le a panelt, amíg tiszta nem lesz. Igyekezzen nem használni túlzott mennyiségű vizet. Ne használjon semmilyen vegyi vagy dörzshatású tisztítószeret.

### A sütő belseje

1. A tisztításhoz töröljön le minden kifröccsent vagy kiömlött ételmaradékot puha nedves ruhával vagy szivaccsal minden használat után, amikor a sütő még meleg. A nehezebben eltávolítható kiömléseknél használjon enyhe mosogatószeret, és törölje át néhányszor nedves ruhával, amíg minden maradványt el nem távolított. Ne távolítsa el a hullámvezető borítást.
2. Ügyeljen arra, hogy a mosogatószer vagy a víz ne jusson be a falakon lévő kis szellőzőnyílásokba, ami a sütő károsodását okozhatja.
3. Ne használjon spray típusú tisztítószeret a sütő belsejében.

### Forgótányér és forgótányértartó

Vegye ki a forgótányért és forgótányértartót a sütőből. Mosogassa el a forgótányért és forgótányértartót enyhe mosogatószeres vízben. Puha törülköruhával törölje szárazra. Mind a forgótányér, mind pedig a forgótányértartó mosogatógépekben tisztítható.

### Ajtó

Az összes szennyeződésnyom eltávolításához rendszeresen tisztítsa meg az ajtót mindkét oldalát, az ajtótomítéseket és a tömítőfelületeket puha, nedves ruhával. Ne használjon súrolószeret vagy éles fém kaparóeszközt a sütőajtó üvegének tisztítására, mivel ezek megkarcolhatják a felületet, ami az üveg megrepedését eredményezheti.

Fontos: Gőztisztítót tilos használni.

## Csökkentett teljesítményszint

### Fontos:

Ha az étel a szabványos időnél hosszabban kizárólag 800 W-on süti, a sütő teljesítménye automatikusan lecsökken a túlhevülés megelőzése érdekében.

(A mikrohullámos teljesítményszint 560 W-ra fog csökkenni.) 90 másodperc szünet után a 800 W visszaállítható.

Sütési üzemmód	Szabványos idő	Csökkentett teljesítményszint
Mikrohullám 800 W	20 perc	Mikrohullám - 560 W

## Mit tegyek, ha . . .

Probléma	Ellenőrizze . . .
A mikrohullámos készülék nem megfelelően működik?	<ul style="list-style-type: none"> <li>- A biztosítéktáblán a biztosítékok nem égtek ki,</li> <li>- Nem volt áramkimaradás,</li> <li>- Ha a biztosítékok továbbra is kiégnek, kérjük, forduljon szakképzett villanyszerelőhöz.</li> </ul>
A mikrohullámos üzemmód nem működik?	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Az ajtó megfelelően be van csukva,</li> <li>- Az ajtóötmitések és azok felületei tiszták,</li> <li>- Megnyomta a START/GYORS gombot.</li> </ul>
A forgótányér nem forog?	<ul style="list-style-type: none"> <li>- A forgótányértartó megfelelően csatlakozik a meghajtóhoz,</li> <li>- A sütőedények nem nyúlnak túl a forgótányéron,</li> <li>- Az étel nem nyúlik túl a forgótányér szegélyén, megakadályozva annak forgását,</li> <li>- Nincs semmi a forgótányér alatti mélyedésben.</li> </ul>
A mikrohullám nem kapcsol ki?	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Válassza le a készüléket a biztosítéktábláról.</li> <li>- Forduljon a helyi szervizközpontoz.</li> </ul>
A belső világítás nem működik?	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Hívja a helyi szervizközpontot. A belső világítás izzóját csak egy képzett szervizműszerész cserélheti ki.</li> </ul>
Tovább tart az étel felmelegítése és elkészítése, mint korábban?	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Állítson be hosszabb sütési időt (dupla mennyiség = közel dupla idő), vagy</li> <li>- Ha az étel a szokásosnál hidegebb, időről időre forgassa vagy fordítsa meg, vagy</li> <li>- Állítson be magasabb teljesítménybeállítást.</li> </ul>

## Műszaki adatok

Váltóáramú hálózati feszültség		230 - 240 V, 50 Hz, egy fázis
Váltóáramú teljesítményfelvétel:	Mikrohullám	1,2 kW
Kimenő teljesítmény:	Mikrohullám	800 W (IEC 60705)
Mikrohullámú frekvencia		2450 MHz * (2. csoport, B osztály)
Külső méretek	MC1752E	494 mm (sz) x 371 mm (ma) x 316 mm (mé)
	MC1762E	594 mm (sz) x 371 mm (ma) x 316 mm (mé)
A sütőtér méretei		285 mm (sz) x 202 mm (ma) x 298 mm (mé) **
Sütő befogadóképessége		17 liter **
Forgótányér		o 272 mm, üveg
Súly		kb. 16 kg
Sütőlámpa		25 W/240 - 250 V

\* Ez a termék kielégíti az EN55011 sz. európai szabvány követelményeit.

Ezzel a szabvánnyal összhangban ez a termék a berendezések 2. csoportjába, a B osztályba került besorolásra.

A 2. csoport az jelenti, hogy a berendezés szándékosan generál rádiófrekvenciás energiát elektromágneses sugárzás formájában az élelmiszer hőkezeléséhez.

A B osztályú berendezés azt jelenti, hogy a berendezés alkalmas lakókörnyezetben való használatra.

\*\* A belső befogadóképesség a maximális szélesség, mélység és magasság mérésével került kiszámításra. Az élelmiszerek számára rendelkezésre álló tényleges befogadóképesség kevesebb.



Ez a sütő kielégíti a 2004/108/EGK és 2006/95/EGK irányelvek előírásait.  
A MŰSZAKI ADATOK A FOLYAMATOS TERMÉKFEJLESZTÉS RÉSZÉKÉNT KÜLÖN  
ÉRTESÍTÉS NÉLKÜL VÁLTOZHATNAK

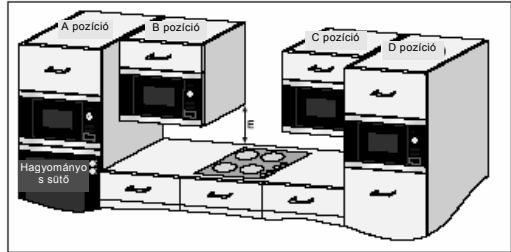




## Üzembe helyezés

Ha a mikrohullámú sütőt az A, B, C vagy D pozícióba szerelhető be:

Pozíció	Mélyedés mérete		
	SZ	D	MA
A	560 x 550 x 360		
B	462 x 300 x 350		
	462 x 300 x 360		
	560 x 300 x 350		
	560 x 300 x 360		
C	462 x 500 x 350		
	462 x 500 x 360		
	560 x 500 x 350		
	560 x 500 x 360		



Adatok mm-ben

## A készülék üzembe helyezése

1. Távolítsa el minden csomagolást, és gondosan ellenőrizze a készüléket, van-e sérülésnek bármilyen jele.
2. Ez a sütő úgy lett kialakítva, hogy szabványként egy 360 mm magas konyhaszekerényelembe beszerelhető. 350 mm magas konyhaszekerényelembe szerelés esetén: Csavarja ki és távolítsa el a 4 lábat a sütő aljáról. 3 hosszú láb és 1 rövid láb van. Cserélje ki a 3 hosszú lábat a tartozékcsomagban található lábakkal. Ne cserélje ki a rövid lábat.
3. Illessze be a készüléket a konyhaszekerénybe lassan és erőltetés nélkül, amíg a sütő elülső kerete belesimul a szerény elülső nyílásába.
4. Győződjön meg arról, hogy a készülék stabil, és nem áll ferdén. Ügyeljen arra, hogy 4 mm rés legyen a szekrényelem ajtaja és a keret felső része között (lásd az ábrát).

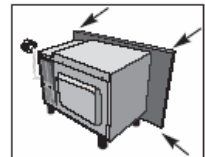


### 1. rögzítési opció:

Rögzítse a sütőt a helyén a mellékelt csavarokkal. A rögzítési pontok a sütő felső és alsó sarkainál vannak.

### 2. rögzítési opció:

Lásd a sütőhöz mellékelt sablonlapot.



## A készülék biztonságos használata

Ha a mikrohullámú sütőt a B vagy a C pozícióba szereli be (lásd a 31. oldalon lévő rajzot):

- A szekrénynek minimum 500 mm-rel (E) a munkafelület felette kell lennie, és tilos üzembe helyezni a készüléket közvetlenül a tűzhelylap fölött.
- A készüléket bevizsgálták és jóváhagyták, hogy kizárólag gáz-, elektromos és indukciós tűzhelylapok közelében használható.
- A tűzhelylap és a mikrohullámú sütő között elegendő térközt kell hagyni a mikrohullámú sütő, a környező szekrényelemek és a tartozékok túlhevülésének megelőzése érdekében.
- Ne üzemeltesse a tűzhelylapot edények nélkül, amikor a mikrohullámú sütő működik.
- Körültekintően kell eljárni a mikrohullámú sütő felügyeletekor, miközben a tűzhelylap be van kapcsolva

## A készülék csatlakoztatása a táphálózathoz

- Az elektromos aljzatnak könnyen hozzáférhetőnek kell lennie, hogy a készülék könnyen leválasztható legyen a hálózatról vészhelyzet esetén. Vagy lehetőséget kell biztosítani arra, hogy a sütő leválasztható legyen a táphálózatról a rögzített kábelezésbe a kábelezési szabályok alkalmazásával beépített kapcsolóval.
- Az aljzat nem lehet a szekrény mögött.
- A legjobb pozíció, ha a szekrény fölött van, lásd (A).
- A készüléket egyfázisú, 230 V/50 Hz-es váltakozó áramú hálózathoz csatlakoztassa egy megfelelően szerelt földelt aljzaton keresztül.
- Ha a készüléket egy nem európai országban üzemelteti, az adattáblán feltüntetett tápfeszültségnek, áramtípusnak és frekvenciának meg kell egyeznie a tápellátás adataival. Az adattábla a kezelőpanel belső oldalán található.
- A hálózati tápkábel cseréjét kizárólag villanyszerelő végezheti el.
- Az üzembe helyezés előtt kössön egy darab zsineret a hálózati tápkábelre, hogy megkönnyítse az (A) pontba való csatlakoztatását, amikor a készülék üzembe helyezése megtörtént.
- Amikor a készüléket egy magas oldalú szekrénybe illeszti be, NE szorítsa be a hálózati tápkábelt.
- A hálózati tápkábelt és a dugaszt ne merítse vízbe vagy más folyadékba.



## Elektromos csatlakoztatás



### FIGYELEM:

**A KÉSZÜLÉKET KÖTELEZŐ FÖLDELNI.**

**A gyártó minden felelősséget elhárít, amennyiben ezt a biztonsági előírást nem tartották be.**

- Amennyiben a készülékre szerelt csatlakozódugasz nem megfelelő a fali aljzatba, azt le kell vágni, és egy megfelelő dugaszt kell felszerelni.
- Távolítsa el a biztosítékot a levágott dugaszból. A levágott dugaszt ezután hulladékba kell helyezni az áramütés veszélyének megelőzése érdekében, amennyiben azt egy 13 amperes aljzatba dugnák a lakás egy másik helyén.

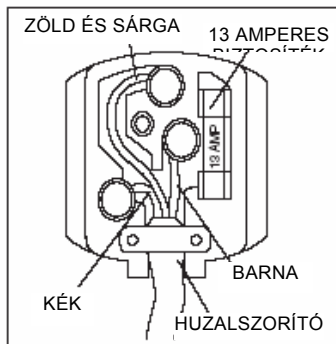
### FONTOS

A hálózati vezetékben található huzalok színe a következő színeknek felel meg:

ZÖLD ÉS SÁRGA	FÖLD
KÉK	NULLA
BARNA	FÁZIS

Ha saját dugaszt szerel fel, előfordulhat, hogy a készülék hálózati vezetékében lévő huzalok színe nem egyezik meg a dugaszban lévő kivezetéseket azonosító színjelzésekkel, ilyenkor a következők szerint járjon el:

- Csatlakoztassa a zöld és sárga (föld) huzalt a dugaszban ahhoz a kivezetéshez, amely "E" betűvel vagy föld jellel ( $\perp$ ) van jelölve, vagy pedig zöld és sárga színű.
- Csatlakoztassa a kék (nulla) huzalt a dugaszban ahhoz a kivezetéshez, amely az "N" betűvel van jelölve, vagy pedig fekete színű.
- Csatlakoztassa a barna (fázis) huzalt a dugaszban ahhoz a kivezetéshez, amely az "L" betűvel van jelölve, vagy pedig piros színű.



## Környezetvédelmi információk

### A csomagolóanyagok és a régi készülékek környezettudatos hulladékba helyezése



#### Csomagolóanyagok

Az AEG-Electrolux mikrohullámú sütőit hatékony csomagolással kell ellátni, hogy védje a készüléket a szállítás közben. Csak a minimálisan szükséges csomagolóanyagot használtuk fel. A csomagolóanyagok (pl. fólia vagy hungarocell) veszélyt jelenthetnek a gyermekek számára.

**Hulladásveszély. A csomagolóanyagokat tartsa a gyermekektől távol**



Minden felhasznált csomagolóanyag környezetbarát és újrahasznosítható. A karton újrahasznosított papírból készült, és a fa részek nincsenek vegyszeresen kezelve. A műanyag elemek jelölése a következő:

«PE» polietilén, pl. csomagolási fólia

«PS» polisztirén, pl. csomagolás (CFC-mentes)

«PP» polipropilén, pl. csomagolópántok

A csomagolóanyagok felhasználásával és újrafelhasználásával nyersanyagok takaríthatók meg, és a hulladékok mennyisége csökkenthető.

A csomagolóanyagokat vigye a legközelebbi újrahasznosítási központba. Kérjen információt a helyi önkormányzattól.




#### A régi készülék hulladékba helyezése

A dugasz eltávolításával, valamint a hálózati kábel elvágásával és külön elhelyezésével tegye biztonságossá a régi készüléket.

Ezután vigye a legközelebbi újrahasznosítási központba. A helyi önkormányzatnál vagy Környezetvédelmi Hivatalnál nézzen utána, vannak-e az Ön körzetében a készülék újrahasznosításával foglalkozó létesítmények.



A terméken vagy a csomagoláson található  szimbólum azt jelzi, hogy a termék nem kezelhető háztartási hulladékként. Ehelyett le kell adni az elektromos és elektronikus berendezések megfelelő újrahasznosítási gyűjtőtelepén. Annak biztosításával, hogy a termék hulladékként történő elhelyezése megfelelően történik, Ön segíthet megelőzni a környezetre és az emberi egészségre gyakorolt potenciális negatív hatást, amit a termék nem megfelelő hulladékként történő kezelése idézhet elő. A termék újrahasznosítására vonatkozó részletesebb információt a helyi önkormányzatnál, a háztartási hulladékelhelyezési szolgálatnál vagy abban a boltban kaphat, ahol a terméket vásárolta.



TINS-A502URR0  Külön értesítés nélkül megváltoztatható

PERFEKT IN FORM UND FUNKTION

