

# Panasonic®

Operating Instructions  
Gebruiksaanwijzing  
Mode d'emploi  
Manuale di istruzioni  
Instrucciones de funcionamiento  
Bruksanvisning  
Betjeningsvejledning  
Käyttöohje  
Instrukcja obsługi  
Návod k obsluze  
Kezelési útmutató

Microwave/Grill Oven  
Magnetron/Grill Oven  
Four à Micro-ondes-Gril  
Forno a Microonde e Grill  
Horno Microondas/Grill  
Kombinationsugn med mikrovågor/grill  
Mikrobølgeovn/Grill  
Mikroaalto/Grilliuuni  
Kuchenka Mikrofalowa z Grillem  
Mikrovlinná / trouba/ Gril  
Grillezős/mikrohullámú sütő

FOR DOMESTIC USE ONLY  
UITSLUITEND VOOR HUISHOUELIJK GEBRUIK  
À USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT  
PER USO DOMESTICO  
SOLO PARA USO DOMÉSTICO  
ENDAST FÖR HUSHÅLLSBRUK  
KUN TIL BRUG I HJEMMET  
AINOASTAAN KOTITALOUSKÄYTTÖÖN  
TYLKO DO UŻYTKU DOMOWEGO  
URČENO POUZE PRO POUŽITÍ V DOMÁCNOSTECH  
KIZÁRÓLAG HÁZTARTÁSI HASZNÁLATRA

Model No.  
NN-GD38HS  
NN-GD36HM



NN-GD38HS

**INVERTER**

English

Nederlands

Français

Italiano

Español

Svenska

Dansk

Suomi

Polski

Česky

Magyar

**IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS.** Before operating this oven, please read these instructions carefully and keep for future reference.

**BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES.** Alvorens u deze microgolfoven gebruikt, raden wij u ten eerste aan deze gebruiksaanwijzing door te lezen en bij te houden voor eventueel toekomstig gebruik.

**INSTRUCTIONS DE SÛRETÉ IMPORTANTES.** Avant d'utiliser le four à micro-ondes, lisez attentivement les recommandations d'utilisation et conservez-les soigneusement.

**ISTRUZIONI IMPORTANTI PER LA SICUREZZA.** Prima di utilizzare il forno, leggere con attenzione questo manuale e conservarlo per future consultazioni.

**INSTRUCCIONES SOBRE SEGURIDAD IMPORTANTES.** Antes de comenzar a utilizar su horno microondas, lea cuidadosamente las siguientes instrucciones y guardelas para futuras cuestiones.

**VIKTIGA SÄKERHETSANVISNINGAR.** Läs dessa instruktioner noga före användande av ugnen och behåll dem för framtida bruk.

**VIGTIGE SIKKERHEDSFORSKRIFTER.** Læs betjeningsvejledningen omhyggeligt, før du tager ovnen i brug, og opbevar den til fremtidig brug.

**TÄRKEITÄ TURVALLISUUSTIETOJA.** Ole hyvä ja lue tämä käyttöohje huolellisesti ja talleta myöhempää tarvetta varten.

**WAŻNE INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA.** Przed włączeniem kuchenki prosimy o dokładne przeczytanie instrukcji obsługi i o zachowanie jej na przyszłość.

**DŮLEŽITÉ POKYNY K BEZPEČNOSTI.** Pečlivě si je prosím přečtěte a uložte pro pozdější použití.

**INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ IMPORTANTE:** Înainte de utilizarea a acestui cuptor, vă rugăm să citiți cu atenție aceste instrucțiuni și să le păstrați pentru referințe ulterioare.

Köszönjük, hogy megvásárolta ezt a Panasonic készüléket!

## Tartalomjegyzék

Biztonsági utasítások.....	2-6	Grillezés.....	22
A keletkezett hulladékok ártalmatlanítása.....	7	Kombinált főzés.....	23
Üzembe helyezés és csatlakoztatás.....	8	A Steam Plus edény használata (manuális művelet).....	24
A mikrohullámú sütő elhelyezése.....	8	A Steam Plus edény használata.....	25
Fontos biztonsági utasítások.....	9-11	Az időzítő használata.....	26
A sütő tartozékai.....	12	Többfokozatú sütés.....	27
A sütő részei.....	13	Steam plus programok.....	28-30
Kezelőpult.....	14	Automatikus főzés programok.....	31-32
Az óra beállítása.....	15	Turbó kiolvasztás.....	33-34
Gyermekzár.....	15	Felmelegítési és sütési táblázat.....	35-36
Sütési üzemmódok.....	16	Szakácskönyv a Steam Plus edény használatához.....	37
Főzés és kiolvasztás mikro üzemmódban.....	17	Receptek.....	38-40
Kiolvasztási utasítások.....	18	Kérdések és válaszok.....	41
Kiolvasztási táblázat.....	19	A mikrosütő karbantartása.....	42
A 30 mp-es gyorsfunkció használata.....	20	Minőségtanúsítás, műszaki adatok.....	43
A további idő hozzáadása funkció használata.....	21		

## Biztonsági utasítások

- Fontos biztonsági előírások: Mielőtt beüzemelné a mikrohullámú sütőt, kérjük, olvassa el figyelmesen az utasításokat és tartsa be ezeket a jövőben is.
- A készüléket 8 év feletti gyermekek illetve csökkent fizikai, érzékszervi, vagy szellemi képességű, vagy tapasztalattal és gyakorlattal nem rendelkező személyek csak olyan, a biztonságukért felelős személy felügyelete és irányítása alatt használhatják, aki ismerik annak veszélyeit és biztonságos kezelését. Gyerekek a készülékkel nem játszhatnak. A készülék tisztítását és karbantartását gyerekek - felügyelet nélkül- nem végezhetik. A berendezést és annak vezetékeit tartsa távol a 8 évesnél kisebb gyerekektől.
- Úgy kell a készüléket üzembe helyezni, hogy a csatlakozódugó kihúzásával, vagy valamilyen megszakító beiktatásával könnyen le lehessen választani a hálózatról.
- Ha a hálózati kábel sérült, akkor a gyártónak, hivatalos szervizének vagy hasonló képzettségű szakembernek kell kicserélnie az életveszély megszüntetése végett!
- Figyelem! Az ajtó tömítését és környékét nedves ruhával kell tisztítani. A készüléket ellenőrizni kell, hogy nem sérült-e az ajtó tömítés és környéke. Ha igen, akkor addig nem szabad használni a készüléket, amíg egy, a gyártó által képzett szakember meg nem javítja!
- Figyelem! Tilos átalakítani vagy javítani a készülék ajtaját, a kezelőpult házát, a biztonsági kapcsolókat, vagy a mikrohullámú sütő bármely más alkatrészét! Tilos eltávolítani a mikrohullámú sütő külső burkolatát, mert az védelmet nyújt a mikrohullám sugárzó energiája ellen!

## Biztonsági utasítások

- A készülék javítását csak szakember végezheti!
- Figyelem! Tilos a mikrohullámú sütőt villany- vagy gáztűzhely közelében használni!
- Nem szabad folyadékot és más ételt lezárt tartóedényben melegíteni, mert felrobbanhat!
- Figyelem! Csak olyankor szabad gyermeknek felügyelet nélkül használnia a mikrohullámú sütőt, ha ellátták őt megfelelő utasításokkal, hogy képes legyen biztonságosan használni azt, és ismeri a nem megfelelő használattal kapcsolatos veszélyeket!
- A készülék csakis munkalapra állítva használható! Nem szabad beépítve vagy konyhaszekrényben tartva üzemeltetni!

### Pulton történő használata:

- A sütőt egy stabil, sík felületre a padlószinttől legalább 85 cm-es magasságra kell helyezni. A helyes működés érdekében a sütőnek megfelelő szellőzést kell biztosítani. Hagyjon 15 cm helyet a mikrohullámú sütő felett, 10 cm-t mögötte, 5 cm-t az egyik oldalon; a másik oldalon legalább 40 cm legyen szabadon.
- Amikor az ételt műanyag- vagy papíredényben melegíti, gyakran ellenőrizze a mikrohullámú sütőt, mivel az ilyen edény meggyullad, ha túlhevül.
- Ha a sütőben füst vagy tűz keletkezik, nyomja meg a Stop/törlés gombot, és hagyja becsukva az ajtót, hogy elfojtsa a lángokat. Húzza ki a tápkábelt, vagy kapcsolja ki az áramot a biztosítéknál, vagy a megszakítópanelnél.

## Biztonsági utasítások

- A készüléket csak háztartási alkalmazásokban szabad használni.
- Az italok mikrohullámú melegítése késleltetett, robbanásszerű forráshoz vezethet, ezért erre megfelelően ügyelni kell.
- A cumisüveg vagy a bébiételes üveg tartalmát fel kell rázni, vagy össze kell keverni! Fogyasztás előtt ellenőrizni kell a hőmérsékletet, nehogy megégesse a gyermek száját!
- Tilos nyers tojást és kemény tojást főzni **mikrohullámú** üzemmódban! A tojásban nyomás keletkezik, és szétrobbanhat, még a melegítés befejezése után is.
- Rendszeres időközönként tisztítsa meg a mikrohullámú sütő belső terét, az ajtótömítést és környékét! Ha a kifröccsent étel vagy a kiömlött folyadék megtapad a készülék falán, az ajtótömítésen, törölje le nedves ruhával. Ha nagyon elszennyeződik, enyhe mosószert lehet használni. Durva vagy koptató hatású mosószert nem ajánlatos használni.
- **Ne használjon a kereskedelemben kapható sütőtisztítót erre a célra!**
- A **grill** vagy a **kombinált** üzemmód használatakor bizonyos ételek esetén elkerülhetetlenül zsíros lesz a mikrohullámú sütő fala. Ha nem tisztítják meg időnként a készüléket, lehetséges, hogy használat közben „füstölni” kezd.

## Biztonsági utasítások

- Ha a mikrohullámú sütőt nem tartják tiszta állapotban, a felületek állapota sérülhet, ami károsan befolyásolhatja a készülék élettartamát, és esetleg veszélyes helyzetet teremthet.
- Figyelem! A hozzáférhető részek is felforrósodhatnak a kombinációs használat során. A kisgyermeket távol kell tartani, és a magas hőmérséklet miatt gyermekek csak felnőtt felügyelete mellett használhatják a sütőt.
- Gőztisztítót nem szabad használni!
- Az ajtóüveg tisztítására ne használjon durva, koptató hatású tisztítószeret, vagy éles fém kaparóeszközt, mert megkarcolhatja a felületet, s emiatt az üveg megrepedezhet!
- A mikrohullámú sütő külső felülete, beleértve a szekrény szellőzőnyílásait és az ajtót is, felforrósodik **kombinált** és **grill** üzemmódban; erre ügyelni kell az ajtó nyitásakor-zárásakor és az étel vagy a tartozékok berakásakor-kiszedésekor.
- A készülék nem arra készült, hogy külső időzítővel, vagy különálló távirányító rendszerrel működtessék.
- Csak olyan eszközöket, edényeket használjon, melyek alkalmasak mikrohullámú sütőben történő használatra.
- A mikrohullámú sütő mennyezetébe két fűtőbetét van beépítve. A **kombinált** és a **grill** funkció használata után ezek a felületek nagyon felforrósodnak. Vigyázzon, nehogy megérintse a mikrohullámú sütő fűtőelemeit!

## Biztonsági utasítások

- A sütő kizárólag ételek és italok felmelegítésére szolgál. Alacsony nedvességtartalmú ételek, például kenyér, csokoládé, keksz és sütemények melegítésekor óvatosan járjon el. Ezek az ételek odaéghetnek, kiszáradhatnak vagy meggyulladhatnak, ha túl sokáig melegíti őket. Alacsony nedvességtartalmú élelmiszerek, mint például pattogatott kukorica vagy lepények (poppadom) melegítésére nem javasoljuk. Élelmiszerek, újságok, ruhák, melegítőpárnák, papucsok, szivacsok, nedves ruhák, forróvizes palackok és hasonló tárgyak melegítése sérülésveszélyt vagy tüzet okozhatnak.
- Nyitott állapotban a mikrohullámú sütő ajtajára ne fejtsen ki lefelé ható erőt. Előfordulhat, hogy a sütő előrebukik.
- A sütő lámpáját csak a gyártó által kiképzett szerviztechnikus cserélheti. Ne próbálja meg eltávolítani a sütő külső burkolatát.
- Figyelem! Azon kockázatok elkerülése érdekében, mely abból fakadhat, hogy hőkioldó véletlenül alaphelyzetbe kerül, a készüléket külső kapcsolóeszközön, például egy időzítőn vagy egy olyan áramkörhöz csatlakoztatva, mely rendszeresen ki- és bekapcsolja az eszközt, használni tilos!



## A keletkezett hulladékok ártalmatlanítása



Tudnivalók a  
leselejtezett elektromos  
és elektronikai  
berendezések  
ártalmatlanításáról  
(magánháztartások)

Ez, a terméken, illetve a kísérő dokumentációban szereplő szimbólum arra utal, hogy az elhasznált elektromos és elektronikai termékeket nem szabad az általános háztartási hulladékkal együtt kezelni.

A helyes kezelés, visszanyerés és újrafeldolgozás érdekében szíveskedjék az ilyen terméket kijelölt gyűjtőhelyre szállítani, ahol díjtalanul átveszik. Bizonyos országokban a helyi forgalmazó is visszaveszi a terméket, azonos funkciójú új termék vásárlásakor.

A termék megfelelő ártalmatlanítása hozzájárul értékes természeti erőforrások megővéséhez, valamint megelőzi azt, hogy bármiféle, potenciálisan negatív hatással legyen az emberi egészségre és a környezetre, ami különben bekövetkeznék a nem megfelelő hulladékkezelés miatt. Az Önhöz legközelebb levő kijelölt gyűjtőhelyre vonatkozó további tudnivalók beszerzése végett szíveskedjen a helyi hatóságokhoz fordulni.

Az állami jogszabályok értelmében e hulladék nem megfelelő ártalmatlanítása esetén büntetés szabható ki.

Az Európai Unió közületi felhasználóinak figyelmébe

Ha szeretne kidobni valamilyen elektromos és elektronikai berendezést, szíveskedjen a forgalmazójához vagy szállítójához fordulni további felvilágosításért.

Az Európai Unión kívüli országokban érvényes ártalmatlanítási tudnivalók

Ez a szimbólum csak az Európai Unióban érvényes.

Ha szeretné kidobni ezt a terméket, szíveskedjen a helyi hatóságokhoz vagy forgalmazóhoz fordulni, és tájékozódni a helyes ártalmatlanítási módról.

## Üzembe helyezés és csatlakoztatás

Ellenőrizze a mikrohullámú sütőt!

Csomagolja ki, távolítsa el az összes csomagolóanyagot, és vizsgálja meg a mikrohullámú sütőt, hogy nincs-e rajta valamilyen sérülés, pl. ütődés, törött ajtórezesz vagy repedés az ajtón. Ha bármilyen sérülést észlel, haladéktalanul értesítse a forgalmazót! Ha sérült a mikrohullámú sütő, ne vegye használatba!

Földelési utasítás

Amennyiben a hálózati csatlakozóaljzat nincs földelve, a vevő feladata kicseréltetni azt megfelelően földelt hálózati csatlakozóaljzatra.



**Fontos figyelmeztetés**  
**A balesetek elkerülése végett a készüléket megfelelően földelni kell!**

Üzemi feszültség

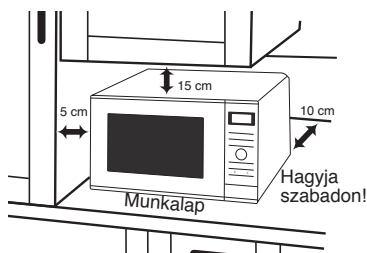
A feszültség meg kell, hogy egyezzen a hálózati csatlakozóaljzat címkéjén feltüntetett feszültséggel. Az előírtnál nagyobb feszültség használata tüzet vagy egyéb károsodást okozhat.

## A mikrohullámú sütő elhelyezése

A készülék csakis munkalapra állítva használható! Nem szabad beépítve vagy konyhaszekrényben tartva üzemeltetni!

Munkalapra állítva:

1. Helyezze a mikrohullámú sütőt vízszintes, stabil felületre, a padlótól legalább 85 cm magasságba.
2. Úgy kell a készüléket üzembe helyezni, hogy a csatlakozódugó kihúzásával, vagy valamilyen megszakító beiktatásával könnyen le lehessen választani a hálózatról.
3. A helyes működés érdekében biztosítson megfelelő szellőzést a mikrohullámú sütő számára.
4. Hagyjon 15 cm helyet a mikrohullámú sütő felett, 10 cm-t mögötte, 5 cm-t az egyik oldalon; a másik oldalon legalább 40 cm legyen szabadon.



5. Tilos a mikrohullámú sütőt villany- vagy gáztűzhely közelében használni!
6. A lábakat nem szabad eltávolítani!
7. A mikrohullámú sütő csak háztartási célra használható! Kültéren használni tilos!
8. Magas páratartalmú helyen ne használja a mikrohullámú sütőt!
9. A hálózati kábel nem érhet hozzá a mikrohullámú sütőhöz! A hálózati kábelt tartsa távol mindenféle forró felülettől! Ne hagyja lógni a hálózati kábelt asztal vagy munkalap szélén! A hálózati kábelt, a csatlakozódugót vagy a mikrohullámú sütőt vízbe meríteni tilos!
10. Ne zárja el a sütő oldalain és hátlapján lévő szellőzőnyílásokat. Ha ezek a nyílások működés közben elzáródnak, a sütő túlmelegedhet. Ez esetben a sütőt biztonsági hőkapcsoló védi, és a készülék csak lehűlés után kapcsolható be újra.

## Fontos biztonsági utasítások

### A mikrohullámú sütő használata

1. A mikrohullámú sütőt étel készítésén kívül más célra használni tilos! Ez a mikrohullámú sütő kifejezetten étel melegítésére, vagy főzésére szolgál. Ezt a mikrohullámú sütőt tilos vegyszer vagy egyéb, nem ételnek minősülő termék melegítésére használni!
2. Használat előtt ellenőrizze, hogy az edény, illetve a tárolóedény alkalmas-e mikrohullámú sütőben történő használatra!
3. Szigorúan tilos **mikrohullámú** vagy **kombinált** üzemmódban használni a mikrohullámú sütőt, **ha nincs benne étel!** Az ilyen használat miatt a készülék tönkremehet.
4. Amikor a sütő használaton kívül van, ne tároljon benne semmit, mivel a sütőt akár véletlenül is bekapcsolhatja.
5. A sütő kizárólag ételek és italok felmelegítésére szolgál. Alacsony nedvességtartalmú ételek, például kenyér, csokoládé, keksz és sütemények melegítésekor óvatosan járjon el. Ezek az ételek odaéghetnek, kiszáradhatnak vagy meggyulladhatnak, ha túl sokáig melegíti őket. Alacsony nedvességtartalmú élelmiszerek, mint például pattogatott kukorica vagy lepények (poppadom) melegítésére nem javasoljuk. Élelmiszerek, újságok, ruhák, melegítőpárnák, papucsok, szivacsok, nedves ruhák, forróvizés palackok és hasonló tárgyak melegítése sérülésveszélyt vagy tüzet okozhatnak.
6. Ha a sütőben füst vagy tűz keletkezik, nyomja meg a Stop/törlés gombot, és hagyja becsukva az ajtót, hogy elfojtsa a lángokat. Húzza ki a tápkábelt, vagy kapcsolja ki az áramot a biztosítéknál, vagy a megszakítópanelnél.

### A melegítés használata

1. Mielőtt első alkalommal kombinált vagy grill üzemmódban használná a sütőt, először étel és tartozékok (de a üveg forgótányérral és a görgőgyűrűvel együtt) kapcsolja be 1-es grill fokozaton 5 percig. Ezáltal a korrózióvédelem érdekében felhordott olaj leég. Ez az egyetlen alkalom, amikor megengedett a sütő használata üresen.



#### Figyelem! Forró felületek

A sütő valamennyi belső felülete felforrósodik.

2. A mikrohullámú sütő külső felülete, beleértve a szekrény szellőzőnyílásait és az ajtót is, felforrósodik kombinált és grill üzemmódban; erre ügyelni kell az ajtó nyitásakor-zárásakor és az étel vagy a tartozékok berakásakor-kiszedésekor.
3. A mikrohullámú sütő mennyezetébe két fűtőbetét van beépítve.



#### Figyelem!

A **kombinált** és a **grill** funkció használata után ezek a felületek nagyon felforrósodnak. Vigyázzon, nehogy megérintse a mikrohullámú sütő fűtőelemeit!

4. A hozzáférhető részek is felforrósodhatnak a kombinációs használat során. A kisgyermeket távol kell tartani, és a magas hőmérséklet miatt gyermekek csak felnőtt felügyelete mellett használhatják a sütőt.



Figyelem! Forró felületek  
Az említett üzemmódban történő főzést követően a mikrohullámú sütő tartozékai nagyon felforrósodnak!

## Fontos biztonsági utasítások

### A mikrohullámú sütő világítása

Ha szükségessé válik a mikrohullámú sütő lámpájának cseréje, szíveskedjék ahhoz a forgalmazóhoz fordulni, akinél vásárolta a készüléket.

### Főzési idő

A főzési idő az étel állapotától, hőmérsékletétől, mennyiségétől, valamint a főzőedény fajtájától függ.

A túlfőzés megelőzése végett kezdjen a minimális főzési idővel. Ha az étel nincs eléggé megfőve, mindig lehet egy kissé tovább főzni.



### Fontos figyelmeztetés

**Az ajánlott főzési idő tartamának túllépésekor az étel tönkremegy, szélsőséges esetben meg is gyulladhat, és esetleg károsítja a mikrohullámú sütő belső terét.**

### Kis mennyiségű étel

Ha az étel kevés vagy kicsi a nedvességtartalma, akkor megéghet, kiszáradhat vagy meggyulladhat, ha túlságosan sokáig főzik. Amennyiben a mikrohullámú sütőben lévő anyagok meggyulladnak, tartsa zárva az ajtót, kapcsolja ki a sütőt, és húzza ki a hálózati csatlakozódugót!

### A héj megszurkálása

A nem porózus héjú élelmiszereket, mint például a burgonyát, a tojássárgáját és a kolbászt **mikrohullámú** üzemmódban történő főzés előtt meg kell szurkálni, nehogy szétrobbanjanak.

### Húshőmérő

Húshőmérővel lehet ellenőrizni, hogy milyen állapotban van a készülő hús vagy szárnyas – de csak miután kivette a mikrohullámú sütőből! Ne használjon hagyományos húshőmérőt a készülékben, mert szikrázást okozhat!

### Tojás

Tilos nyers tojást és kemény tojást főzni mikrohullámú üzemmódban! A tojásban nyomás keletkezik, és szétrobbanhat, még a melegítés befejezése után is.

## Fontos biztonsági utasítások

### Folyadékok

Folyadék, pl. leves, szósz és ital melegítésekor lehetséges, hogy a folyadék túllépi a forráspontját anélkül, hogy ezt a buborékképződés előre jelezné. Emiatt a forró folyadék hirtelen kifuthat.

Ennek a megelőzésére a következőket kell tennie:

- Lehetőleg ne használjon egyenes falú, szűk nyakú tárolóedényt.
- Kerülje a túlmelegítést!
- Keverje meg a folyadékot, mielőtt betenné a tárolóedényt a mikrohullámú sütőbe, majd a főzési idő felénél ismét keverje meg.
- A melegítés után hagyja rövid ideig állni a mikrohullámú sütőben, és keverje meg újra, mielőtt óvatosan kivinné a tárolóedényt.

### Papír/műanyag

Amikor az ételt műanyag- vagy papíredényben melegíti, gyakran ellenőrizze a mikrohullámú sütőt, mivel az ilyen edény meggyullad, ha túlhevül.

Csakis olyan újrahasznált papírterméket (pl. konyhai kéztörülőt) használjon, amelyen fel van tüntetve, hogy mikrohullámú sütőben történő használatra alkalmas! Az újrahasznált papírtermékben lehetnek olyan szennyeződések, amelyek szikrázást, illetve tüzet okozhatnak használat közben.

Mielőtt a zacskót betenné a mikrohullámú sütőbe, távolítsa el a kötőzohuzalt a sütőzacskóról.

### Edény/fólia

Tilos mindenféle zárt kannát vagy palackot melegíteni, mert felrobbanhat!

Fém tartóedényt vagy fémfestéssel díszített tányért nem szabad használni mikrohullámú sütőben történő főzéshez, mert szikrázást okozhat!

Ha alumíniumfóliát, hústűt vagy fémtárgyat használ, akkor közötté és a mikrohullámú sütő fala között legalább 2 cm távolságot kell tartani a szikrázás megelőzése végett.

### Cumisüveg, bébiételes üveg

A cumisüvegről vagy a bébiételes üvegről le kell venni a cumit, illetve a fedelet, mielőtt betenné a mikrosütőbe.

A cumisüveg vagy a bébiételes üveg tartalmát fel kell rázni, vagy össze kell keverni!

Fogyasztás előtt ellenőrizni kell a hőmérsékletet, nehogy megégesse a gyermek száját!

### A ventilátormotor működése

A sütő használata után a ventilátormotor az elektromos alkatrészek hűtése érdekében még néhány percig foroghat. Ez teljesen normális, nyugodtan kiveheti az ételt a sütőből, miközben a ventilátor még működik. Ez idő alatt a sütő használatát folytathatja.

## A sütő tartozékai

### Tartozékok

A mikrohullámú sütőt különféle tartozékokkal szállítjuk. Mindig tartsa be a tartozékok használatára vonatkozó útmutatást!

### Forgótányér

1. Tilos a mikrohullámú sütőt használni anélkül, hogy a görgőgyűrű és a forgótányér a helyén lenne!
2. Soha ne használjon másfajta forgótányért, csak olyat, amelyik kifejezetten ehhez a mikrohullámú sütőhöz való!
3. Ha a forgótányér forró, hagyja kihűlni, mielőtt tisztítaná vagy vízbe tenné!
4. A forgótányér mindkét irányba tud forogni.
5. Ha a forgótányéron levő étel vagy a főzőedény hozzáér a mikrohullámú sütő falához, és emiatt megáll a forgótányér, akkor automatikusan ellenkező irányban forog tovább. Ez nem jelent rendellenes működést.
6. Tilos az étel közvetlenül a forgótányérra téve főzni!

### Görgőgyűrű

1. A görgőgyűrűt és a mikrohullámú sütőt belsejét rendszeresen tisztítani kell a zaj, valamint az ételmaradék lerakódásának a megelőzése végett.
2. A görgőgyűrűt mindig használni kell a főzéshez, a forgótányérral együtt.

### Fémrács

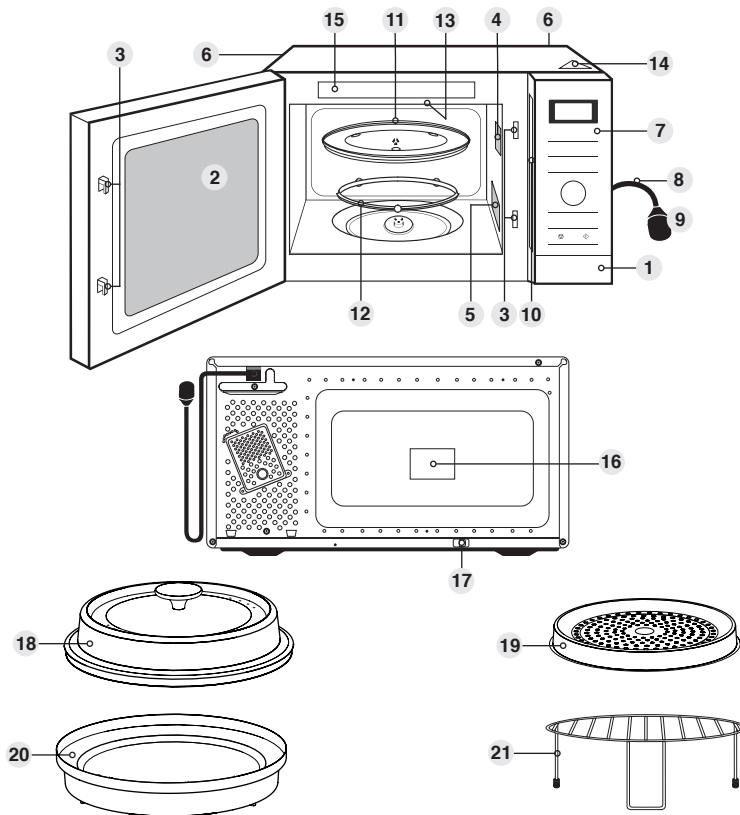
1. A fémrács kis adag étel pirítására szolgál, ugyanakkor a javítja a hőlégkeverést.
2. Tilos bármiféle fém tárolóedényt közvetlenül a fémrácsra tenni a **kombinált mikrohullámú** üzemmódban!
3. Tilos a fémrácsot csak **mikrohullámú** üzemmódban használni!

### Steam Plus edény

1. A Steam Plus edényt kimondottan ehhez a sütőhöz tervezték. A fedő anyaga rozsdamentes acél, a piritótálé pedig alumínium. Bár a fedő és a piritótál fémből készült, a forgótányér közepére helyezve biztonságosan használhatók. Ne használja a Steam Plus edényt más fajta mikrohullámú sütőben vagy hagyományos sütőben.
2. Steam Plus kiegészítőket, a piritótálat, a gőzölőtálcát és a fedőt együtt használja (24. oldal).
3. A gőzölőtálcát helyezze a piritótálba és fedje le a fedővel. Az ételt a gőzölőtálcára kell helyezni. A gőzölőtálcát mindig a piritótállal és a fedővel együtt kell használni.
4. A Steam Plus használata előtt mindig tegyen 150 ml csapvizet a piritótál aljára.
5. A Steam Plus tartozékot csak mikrohullámú üzemmódban szabad használni. Ha a piritótálat grillező tálként egymagában használja, akkor azt csak grill vagy kombinált módban alkalmazza.
6. A piritótálat és a fedőt (a gőzölőtálca nélkül) sütésre vagy lassú tűzön történő sütésre is használhatja.
7. A piritótálat mindig az üvegtálcán használja. Ne használja a rácsos állvánnyal együtt.
8. Mindig használjon kesztyűt, ha a tartozékkal dolgozik. Használat után a fedél forró lehet. Vigyázzon a fedél eltávolításakor.
9. Bizonyosodjon meg arról, hogy sütés előtt minden csomagolást eltávolított.
10. Sütés után, a fedő eltávolításakor ne hajoljon túl közel a Steam Plus edényhez, mert a felcsapó gőz sérülést okozhat. A fedőt mindig a piritótállal és a gőzölőtálcával együtt kell használni.
11. A piros szilikontömítés eltávolítható. Használat előtt mindig helyezze vissza.
12. A Steam Plus edény használatakor az utasítások szerint járjon el. Ennek elmulasztása sérülés kockázatához vagy a sütő károsodásához vezethet.

## A sütő részei

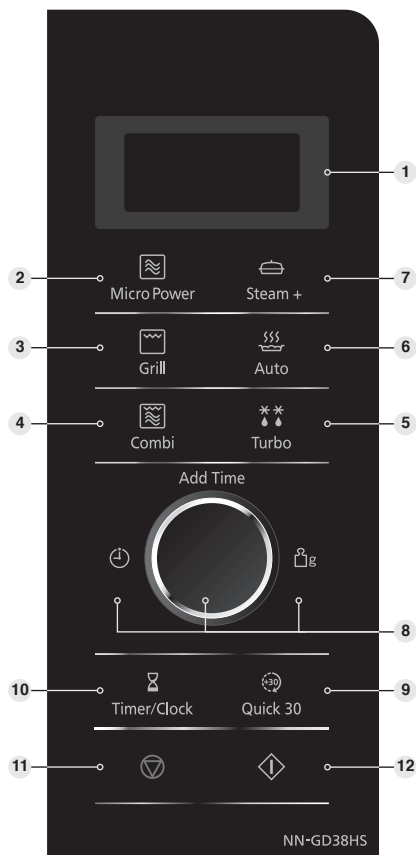
1. **Ajtónyitó gomb**  
Ezt megnyomva kinyílik az ajtó. Ha főzés közben kinyitja az ajtót, a főzés átmenetileg leáll, a korábbi beállítások azonban változatlanok maradnak. Amint becsukja az ajtót, és megnyomja a start gombot, a főzés folytatódik.
2. **A mikrohullámú sütő ablaka**
3. **Biztonsági ajtózárr rendszer**
4. **A mikrohullámú sütő szellőzőnyílása**
5. **Hullámvezető borítás (ne távolítsa el)**
6. **Külső szellőzőnyílások**
7. **Kezelőpult**
8. **Tápkábel**
9. **Csatlakoztatás**
10. **Figyelmeztető címke**
11. **Forgótányér**
12. **Görgőgyűrű**
13. **Grillező betétek**
14. **Figyelmeztető címke (forró felület)**
15. **Itt helyezze el az automatikus program mellékelt menücímkejét.**
16. **Figyelmeztető címke**
17. **Távartó (nem eltávolítható)**  
A távartó biztosítja a szellőzéshez elegendő helyet a sütő hátlapja mögött.
18. **Fedő**
19. **Gőzölőtálca**
20. **Pirítótál**
21. **Fémrács**



### Megjegyzés

1. Az ábra csak tájékoztató jellegű.
2. Csak a forgótányér, a rácsos állvány, a gőzölőtálca és a pirítótál a sütő tartozékai. A kézikönyvben említett minden más főzőedényt külön kell megvásárolni.

# Kezelőpult



A kezelőpult eltérhet az ábrán látható változattól (a szintől függően), azonban a gombok felirataai azonosak.



## “Bip” hang

Amikor valamelyik gombot megérinti, “bip” hang hallható. Ha megérint egy gombot, de “bip” hang nem hallható, a készülék nem fogadta vagy nem tudja fogadni az utasítást. A teljes program lefutásakor a mikrohullámú sütő 5 “bip” jelet ad.

1. **Kijelzőablak**
2. **Mikrohullám teljesítményszintek (17. oldal)**
3. **Grillezés gomb (22. oldal)**
4. **Kombinált gomb (23. oldal)**
5. **Turbó kiolvasztás gomb (33-34. oldal)**
6. **Automatikus sütés gomb (31-32. oldal)**
7. **Steam Plus programok gomb (28-30. oldal)**
8. **Forgatható gomb**
9. **30 mp-es gomb (20. oldal)**
10. **Időztető/óra gomb (15. és 26. oldal)**
11. **Állj/Törlés gomb:**

### Főzés előtt:

Egy gombnyomás törli az Ön utasításait.

### Főzés közben:

Egy gombnyomás átmenetileg leállítja a főzőprogramot. Egy másik gombnyomás törli az Ön összes utasítását; ekkor a napi idő jelenik meg a kijelzőn.

### 12. Start gomb

Nyomja meg a start gombot a sütő működtetéséhez. Ha a sütés során kinyitja az ajtót, vagy megnyomja a Stop/törlés gombot, akkor a sütés folytatásához még egyszer meg kell nyomnia a Start gombot.

**A sütő energiatakarékos funkcióval van ellátva.**



## Megjegyzés

Készletléti módban a kijelző fényereje lecsökken. A sütő készletléti módba kerül az első elektromos hálózatra történő csatlakoztatáskor, illetve közvetlenül az utolsó művelet elvégzése után.

Amennyiben egy művelet be van állítva, és a start gomb nincs lenyomva, akkor 6 perc múlva a sütő automatikusan törli az adott műveletet. A kijelző pedig visszaáll óra üzemmódba.



## Az óra beállítása

Amikor először csatlakoztatja a mikrohullámú sütő csatlakozódugóját, "88:88" jelenik meg a kijelzőablakban.



### Nyomja meg az Időzítő/ Óra gombot kétszer

A kettőspont villogni kezd.

### Állítsa be az időt

A forgatható gomb elfordításával. A kijelzőn megjelenik az idő, és villog a kettőspont.

### Nyomja meg az Időzítő/ Óra gombot

A kettőspont nem villog tovább; meg lehet adni a napi időt.



### Megjegyzés

1. A napi idő nullázásához ismételje meg az 1–3. lépést.
2. Az óra mindaddig megőrzi a napi időt, amíg a mikrohullámú sütő dugója be van dugva, és hálózati feszültséget kap.
3. Ez 24-órás óra, azaz du. 2 óra = 14:00, nem pedig 2:00.

## Gyermekzár

Ez a rendszer zárja a mikrohullámú sütő kezelőszerveit; az ajtó azonban nyitható. A gyermekzárát akkor lehet beállítani, ha a kijelzőn a kettőspont vagy az idő látható.

### Beállítás:



**Nyomja meg háromszor a start gombot.**  
Ekkor eltűnik a napi idő. A tényleges idő azonban nemvész el. A "Kulcs szimbólum" jelenik meg a kijelzőn. ➔

### Törlés:



**Nyomja meg háromszor az állj/törlés gombot.**  
Ekkor a napi idő ismét megjelenik a kijelzőn.

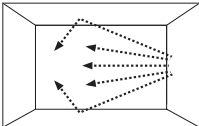
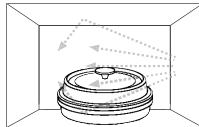
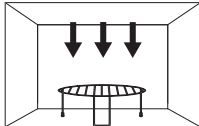
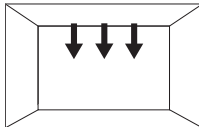
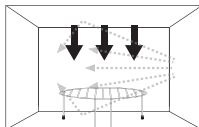
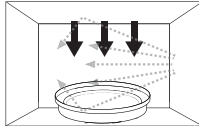
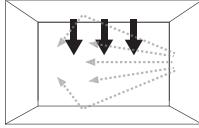


### Megjegyzés

A gyermekzár aktiválásához 10 másodpercen belül háromszor kell megnyomni a Start gombot.

## Sütési üzemmódok

Az alábbi rajz a kiegészítőket mutatja. Ez a recepttől vagy a felhasznált edénytől függően különböző lehet.

Sütési üzemmódok	Felhasználás	Tartozékok	Felhasznált tartozékok
<p><b>Mikrohullám</b></p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kiolvasztás</li> <li>Melegítés</li> <li>Olvasztás: vaj, csokoládé, sajt.</li> <li>Hal, zöldség, gyümölcs, tojás főzése.</li> <li>Előkészítés: aszalt gyümölcsök, lekvárok, szósok, puding, sütemények, karamell, hús, hal.</li> <li>Süteménysütés piritás nélkül.</li> </ul>	-	<p>Mikrohullámozható (pl. Pyrex® edények, tálak vagy tányérok) közvetlenül az forgótányéron.</p> <p>Fém nem lehet.</p>
<p><b>Vagy</b></p> <p><b>Steam Plus</b></p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>Hal, zöldség, burgonya és csirke párolása.</li> </ul>	Steam Plus edény (Pirítótál, gőzölőtálca és fedő).	-
<p><b>Vagy</b></p> <p><b>Grill</b></p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vékony hús- vagy halszeletek grillezése.</li> <li>Kenyérpíritás</li> </ul>	Rácsos állvány	-
<p><b>Vagy</b></p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>Csőben sült ételek vagy meringue sütemények piritása.</li> </ul>	-	Fém vagy hőálló, közvetlenül az forgótányéron.
<p><b>Kombinált</b></p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>Hússzeletek és csirkekarabok sütése.</li> </ul>	Rácsos állvány	Fém nem lehet.
<p><b>Vagy</b></p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pizzák, lepények vagy burgonya ételek piritása és ropogásra sütése.</li> </ul>	Pirítótál	Fém nem lehet.
<p><b>Vagy</b></p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lasagne, hús, burgonya vagy zöldségek csőben sütése.</li> <li>Sütemények és pudingok sütése barnítással.</li> </ul>	-	<p>Mikrohullámozható vagy hőálló, közvetlenül a forgótányéron.</p> <p>Fém nem lehet.</p>

## Főzés és kiolvasztás mikro üzemmódban

A mikrohullámú sütő használatakor a forgótányérnak mindig a helyén kell lennie.



### Nyomja meg a Micro Power gombot

Válassza ki a kívánt teljesítményszintet. A kijelzőn megjelennek a jelzőlámpák és a teljesítményszint.

### Állítsa be a főzési időt a forgatható gombbal.

(1000 W teljesítmény: legfeljebb 30 perc; Más teljesítmények: legfeljebb 90 perc).

### Nyomja meg a start gombot.

Ekkor megkezdődik a főzőprogram, és a kijelzőn az idő vissza-számlálása látható.

Gombnyomás	Teljesítményszint	Wattérték
1 Gombnyomás	Max	1000 W
2 Gombnyomás	Kiolvasztás	270 W
3 Gombnyomás	Közepes	600 W
4 Gombnyomás	Gyenge	440 W
5 Gombnyomás	Párolás	300 W
6 Gombnyomás	Melegen tartás	100 W



### Figyelem!

Ha a főzési időt úgy adja meg, hogy előzőleg nem állította be a teljesítményszintet, a mikrohullámú sütő automatikusan 1000 W teljesítményen működik.



### Megjegyzés

1. A többfokozatú sütést lásd a 27. oldalon.
2. A pihentetési idő a mikrohullám-teljesítmény és az idő beállítása után programozható be. Az időzítő használatát lásd a 26. oldalon.
3. Szükség esetén sütés közben megváltozathatja a sütési időt. Fordítsa el az Idő-/Súlyválasztó forgatható gombot a sütési idő növeléséhez vagy csökkentéséhez. Az időt 1 perces lépésekben lehet növelni/csökkenteni, maximum 10 percig. A gomb nullára forgatásakor leáll a sütés.
4. Mikrohullámú üzemmódban **ne használjon** fémedényeket.

## Kiolvasztási utasítások

### Kiolvasztási ötletek

Többször ellenőrizze a kiolvasztást, még akkor is, ha automatikus programot használ. Tartsa be az állásidőt.

### Állásidő

Egyes (kisebb) ételadagok csaknem rögtön kiolvasztás után főzhetők. Az normális jelenség, hogy a nagy ételadag fagyott a közepén. Főzés előtt hagyja állni minimum egy órát. Ezen állásidő alatt a hőmérséklet egyenletesen eloszlik, és az étel a hővezetés révén kiolvad. Megjegyzés: Amennyiben az ételt nem kívánja azonnal megfőzni, tegye be a hűtőszekrénybe. Soha ne fagyassza vissza a kiolvasztott ételt, csak, ha előbb megfőzi!

### Egészben sült hús és szárnyas

Az egybesütni való húst jobb rátenni egy felfordított táltra vagy műanyag rácsra, hogy ne álljon a levében. Nagyon fontos az ilyen étel apró vagy kinyúló részeit kis darab fóliába csomagolni, hogy ezek a részek ne égjenek meg. **Nem veszélyes a mikrohullámú sütőben kis darab fóliákat használni, feltéve, hogy nem kerülnek érintkezésbe a mikrohullámú sütő falával.**

### Vagdalthús vagy húskockák és tengeri hal/rák

Tekintettel arra, hogy az ilyen ételek külső része gyorsan kiolvad, szét kell választani őket, kiolvadás közben gyakran darabokra kell törni a tömböket, és eltávolítani őket, ha már kiolvadtak.

### Kis adag ételek

Amint lehetséges, a húszeleteket és a csirkedarabokat szét kell választani, hogy mindenütt egyenletesen olvadjanak ki. A zsíros részek és a végek hamarabb olvadnak ki. Ezeket helyezze a forgótányér közepére, vagy védje őket (fóliával). Kenyér

A kenyérnek 5–30 perces pihentetési időre van szüksége, hogy a közepe kiolvadjon. A pihentetési idő lerövidíthető, ha a szeleteket szétválasztja, a zsemléket és a cipókat pedig félbevágja.

### Hangjelzések

Az automatikus kiolvasztási programok során hangjelzések hallhatók. A hangjelzések az ételek ellenőrzésére, keverésére és szétválasztására, vagy a kis darabok befedésére figyelmeztetnek. Ennek elmulasztása egyenetlen kiolvasztást eredményezhet.



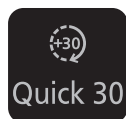
## Kiolvasztási táblázat

Élelmiszer	Súly/Mennyiség	Idő és mód	Módszer
Zsemle (3)	1 db 85 g	1000 W 20-30 mp	5 perc pihentetés
Briós, nagy (3)	1 db 400 g	Kombi 2; 3 perc 30 mp	5 perc pihentetés
Sajt (camembert) (3)	1 db 250 g	270 W 7 perc 30 mp	1 óra pihentetés minimum.
Sajt (feta) (3)	1 szelet 200 g	270 W 7-8 perc	20 perc pihentetés minimum.
Gomolya (túró) (3)	1 db 250 g	270 W 8-10 perc	10 perc pihentetés
Croissant – briós, kicsi (1, 4)	2 db 100 g	Kombi 2; 1 perc & 2 perc Grill 1	1 perc pihentetés
Mazsolás tekerecs (1, 4)	1 db 120 g	Kombi 2; 1 perc 30 mp & 3 perc Grill 1	1 perc pihentetés
Vékony halfilé (2, 3)	4 db 500 g	270 W 10 - 15 perc	15 perc pihentetés
Vastag halfilé (2, 3)	1 db 380 g	270 W 12-14 perc	
Halszeletek, szálkás (2, 3)	1 db 450 g	270 W 10-12 perc	
Málna (1)	200 g	270 W 6-8 perc	15 perc pihentetés
Szilva/barack (1)	300 g	270 W 11-13 perc	15 perc pihentetés
	700 g	270 W 20-22 perc	
Hamburger hús (2,3)	1 db 100 g	270 W 6-7 perc	10 perc pihentetés
	2 db 200 g	270 W 10-12 perc	
Tészta, felfújt (1, 3)	1 tekercs 375 g	270 W 4-5 perc	Pihentési idő: 20 perc a hűtőszekrényben
Tészta, omlós (1, 3)	1 tekercs 500 g	270 W 4-5 perc	
Pizzatészta (1, 3)	1 db 240 g	270 W 4 perc 30 mp	10 perc pihentetés
Rák/garnélarák, kicsi (2)	200 g	270 W 7-9 perc	Törje fel a jeget, és csepegtesse le több alkalommal. 10 perc pihentetés
	450 g	270 W 10-12 perc	
Scampi (rák), nagy (2)	300 g	270 W 15 perc	5 perc pihentetés
Főtt, sovány sonka (2)	4 szelet 200 g	270 W 5-6 perc	
Csemege szalámi (2)	12 szelet 250 g	270 W 8-9 perc	
<b>Desszert</b>			
Fekete erdő (1)	1 db 600 g	270 W 10-15 perc	15 perc pihentetés
Csokoládé fondant (1)	1 db 450 g	440 W 3 perc	10 perc pihentetés
Fánk (1, 4)	1 db 50 g	Kombi 2; 1 perc 20 mp	3 percig hagyja állni a sütőben.
	2 db 100 g	Kombi 2; 1 perc 30 mp	
Gofri (1, 4)	1 db 20 g	Kombi 2; 50 - 60 mp	Ha ropogósabbat szeretne, további 1 percig grillezze.
	2 db 40 g	Kombi 2; 1 perc 30 mp	
Gyümölcstorta (málna) (3)	470 g	270 W 8-10 perc	10 perc pihentetés

(1) Fordítsa, vagy keverje meg félidőben. (2) Fedje le. (3) Távolítsa el a csomagolást, és tegye hőálló tányérra. (4) Hőálló edényben tegye a rácsos állványra, ha szükséges.

## A 30 mp-es Gyorsfunkció használata

Ez a funkció lehetővé teszi, hogy a sütési időt gyorsan, 30 másodperces lépésekben beállítsa.



A kívánt sütési idő eléréséig nyomja meg a **30 másodperces** gombot (ez legfeljebb 5 perc lehet). Egy gombnyomás 30 másodpercet jelent. Az idő megjelenik a kijelzőn. A teljesítményszint 1000 W-ra van beállítva.

### Nyomja meg a start gombot.

A sütési program elindul, és a kijelzőn elkezdődik az idő visszaszámlálása. A főzés befejezésekor öt hangjelzés hallható.

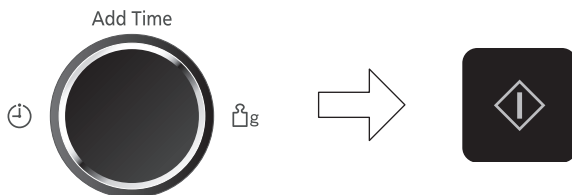


### Megjegyzés

1. Szükség esetén használhat másik teljesítményszintet is. A kívánt teljesítményszintet a 30 másodperces gomb megnyomása előtt válassza ki.
2. Az idő 30 másodperces gombbal történő beállítása után a forgatható gomb már nem használható.
3. Ez a funkció 1 percig nem működik a manuális főzés után.

## A további idő hozzáadása funkció használata

Ez a funkció lehetővé teszi, hogy az előző sütés után további időt állítson be.



**Sütés után a forgatható gombbal válassza ki a további idő hozzáadását.**

**Maximális sütési idő:**

Mikrohullám: 1000 W-on maximálisan 30 perc, más teljesítményszinten maximálisan 90 perc; Grill, kombinált: 90 perc.

**Nyomja meg a start gombot.**

A kiválasztott idő hozzáadásra kerül. Az idő megjelenik a kijelzőn és a visszaszámlálás elkezdődik.



### Megjegyzés

1. Ez a funkció csak a mikrohullám, a grill és a kombinált funkciók esetén használható, az automatikus programok esetén nem elérhető.
2. A további idő hozzáadása funkció 1 perces sütés után nem fog működni.
3. A további idő hozzáadása funkciót többfokozatú sütés után lehet használni.
4. A teljesítményszint a legutóbbi lépéssel megegyező. Ez a funkció nem fog működni, ha az utolsó lépés állási idő volt.

## Grillezés

A sütő grillrendszere számos ételféle, például karaj, kolbász, pecsenyék, pirítós stb. elkészítéséhez gyors és hatékony módszert kínál. 3 különböző grill beállítás áll rendelkezésre. A sütő használatokor a forgótányérnak mindig helyén kell lennie.



**A teljesítményszint kiválasztásához nyomja meg a grill gombot.**

A grill szint (1, 2 vagy 3) és a hozzá tartozó jelzőlámpa megjelenik a kijelzőn.

**Állítsa be a főzési időt**

Állítsa be az időt a forgatható gomb elfordításával. Legfeljebb 90 percre.

**Nyomja meg a start gombot.**

Ekkor megkezdődik a visszaszámlálás a kijelzőn.

Gombnyomás	Teljesítményszint	Wattérték
1 Gombnyomás	Grill 1 (erős)	1000 W
2 Gombnyomás	Grill 2 (közepes)	850 W
3 Gombnyomás	Grill 3 (gyenge)	700 W

### A sütési idő beállítása sütés közben

Szükség esetén sütés közben megváltoztathatja a sütési időt. Fordítsa el a forgatható gombot a sütési idő növeléséhez vagy csökkentéséhez. Az időt 1 perces lépésekben lehet növelni/csökkenteni, maximálisan 10 percig. A gombot nullára forgatva leállítja a sütést.



### Megjegyzés

1. Helyezze az ételt a forgótányéron a fémrácsra. Helyezzen hőálló tálat (Pyrex®) alá, hogy felfogja a lecsepegő zsírt és levet.
2. Soha ne fedje le az ételt grillezőskor!
3. **Ne** kísérletezzen azzal, hogy előmelegíti a grillt!
4. A grill csak olyankor működik, ha a mikrohullámú sütő ajtaja zárva van. Nyitott ajtóval nem lehet használni a grillező funkciót.
5. A külön **grill** program használata esetén nincs mikrohullámú sugárzás.
6. A legtöbb ételt meg kell fordítani a főzési idő felénél. Amikor megfordítja az ételt, nyissa ki a mikrohullámú sütő ajtaját, és **óvatosan**, kesztyűvel vegye ki a fémrácsot.
7. Ha megfordította, tegye vissza az ételt a mikrohullámú sütőbe, és csukja be az ajtót. Miután becsukta az ajtót, nyomja meg a **start** gombot. Ekkor folytatódik a hátralevő grillezési idő visszaszámlálása. Teljesen veszélytelen, ha kinyitja az ajtót.
8. Főzés közben a grill felizzik, majd kialszik – ez normális jelenség. A grillező használata után és a **mikrohullámú** vagy a **kombinált** üzemmód használata előtt mindig tisztítsa ki a mikrohullámú sütőt!



### Figyelem!

A fémrácsot csak úgy szabad használni, ha a forgótányér a helyén van! A fémrácsot és a hőálló edényt erősen tartva vegye ki a rácsot a mikrohullámú sütőből. A tartozékok kiszedésekor használjon hővédő kesztyűt! Az itt uralkodó magas hőmérséklet miatt soha ne érjen hozzá az ajtó vagy a mikrohullámú sütő külső ablakához, illetve belső fémkatrészzeihez, amikor beteszi vagy kiveszi az ételt!



## Kombinált főzés

A kombinált üzemmód általában grillezett ételekhez vagy sós aprósütemények felmelegítésére alkalmas. A grill a sütés során ki-be fog kapcsolni - ez teljesen normális.



### Válassza ki a kombinált módot

A kombinált gombbal válassza ki a teljesítményszintet. Ilyenkor a kombinált üzemmód szintje (1, 2 vagy 3) és a hozzá tartozó lámpa megjelenik a kijelzőn.

### Állítsa be a főzési időt

Állítsa be az időt a forgatható gomb elfordításával. Legfeljebb 90 percre.

### Nyomja meg a start gombot.

Ekkor megkezdődik a visszaszámlálás a kijelzőn.

Gombnyomás	Szint	MW	Grill
1 Gombnyomás	Kombi 1	440 W	Erős
2 Gombnyomás	Kombi 2	300 W	Erős
3 Gombnyomás	Kombi 3	300 W	Közepes

Kombinált üzemmódban történő főzéskor a mikrohullámú energia hamar megfőzi az ételt, míg a grillezéssel biztosítható a szokásos barnítás és ropogósra sütés.

## A sütési idő beállítása sütés közben

Szükség esetén sütés közben megváltoztathatja a sütési időt. Fordítsa el a forgatható gombot a sütési idő növeléséhez vagy csökkentéséhez. Az időt 1 perces lépésekben lehet növelni/csökkenteni, maximálisan 10 percig. A gombot nullára forgatva leállítja a sütést.



### Megjegyzés


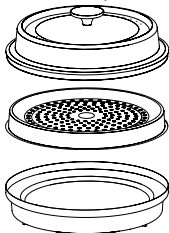
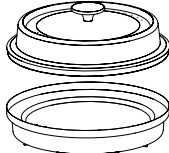
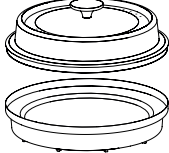
1. A fémrács a kombinált és a grill üzemmódban való használatra szolgál. Soha ne próbáljon semmilyen más fém tartozékot használni, csak amit a mikrohullámú sütő tartozékaként kapott! Helyezzen hőálló tálat alá, hogy felfogja a lecsepegő zsírt és levet.
2. A fémrácsot csakis az előírt módon használja! **Ne** használja a mikrohullámú sütőt manuális programban, ha az étel 200 grammnál kevesebb. Ne főzzön kis mennyiséget kombinált üzemmódban, hanem a legjobb eredmény érdekében főzzön **grill** vagy **csak mikrohullámú** üzemmódban.
3. Soha ne fedje be az ételt kombinált üzemmódban történő főzéskor!
4. **Ne** melegítse elő a grillt kombinált üzemmódban!
5. Ha nem megfelelő mennyiségű ételt használ, ha a fémrács sérült vagy ha véletlenül fém tárolóedényt tett be, szikrázás keletkezhet. A szikrázástól kék fény látható a mikrosütőben. Ilyenkor azonnal kapcsolja ki a mikrosütőt!
6. Bizonyos ételeket **kombinált** üzemmódban, fémrács nélkül kell főzni, pl. egybesült hús, csöben sült étel, pástétom és puding. Az ételt hőálló, nem fémből készült edénybe kell tenni, és közvetlenül a forgótányérra kell helyezni.
7. **Ne** használjon műanyag **mikro** tárolóedényt kombinált program használat esetén (kivéve, ha alkalmas kombinált főzésre). Az edény olyan legyen, amely kibírja a felső grill hőjét – hőálló üveg, pl. Pyrex® vagy kerámiaedény ideális erre a célra.
8. **Ne** használjon saját fémedényt vagy bádogdobozt, mert a mikrohullám nem hatol be egyenletesen az ételbe!



### Figyelem!

A fémrácsot csak úgy szabad használni, ha a forgótányér a helyén van! A fémrácsot és a hőálló edényt erősen tartva vegye ki a rácsot a mikrohullámú sütőből. A tartozékok kiszedésekor használjon hővédő kesztyűt! Az itt uralkodó magas hőmérséklet miatt soha ne érjen hozzá az ajtó vagy a mikrohullámú sütő külső ablakához, illetve belső fémalkatrészeihez, amikor beteszi vagy kiveszi az ételt!

## A Steam Plus edény használata (manuális művelet)

Funkció	Felhasznált tartozékok	Elv	Utasítás
Pirítás	<p>Pirítótál</p> 	<p>Néhány mikrohullámmal sütött ételnek puha és ázott lesz a felülete. A pirítótálca egy hagyományos sütőhöz hasonlóan megbarnítja és megpirítja a pizzákat, lepényeket, süteményeket és péktermékeket. A pirítótál működésének három módja van: a pirítótál a mikrohullámok elnyelésével felmelegszik, a mikrohullám közvetlenül felmelegíti az ételt, valamint az ételt a grill is felmelegíti. Az pirítótál alja elnyeli a mikrohullámokat és hővé alakítja. Ezután a pirítótál átadja a hőt az ételnek. A hőátadási hatást maximalizálja a teflonos felület.</p>	<p>A legjobb eredmény elérése érdekében, használat előtt melegítse elő a pirítótálat Helyezze közvetlenül a forgótányérra, melegítse elő a mikrohullámmal, 1000 W teljesítménnyel 3 percig. A barnulás elősegítéséhez az előmelegítés előtt kenje meg az edényt olajjal pl. szósok és cordon bleu esetén. Vegye ki a pirítótálat a sütőből és helyezze rá az ételt. Használjon kesztyűt, mert a pirítótál nagyon felforrósodik. Fontos, hogy a legjobb eredmény elérése érdekében rögtön az előmelegítés után helyezze az étel a pirítótálra. Késlekedés esetén az eredmény nem garantálható. Kérjük, olvassa el a szakácskönyv 37. oldalát is.</p>
Párolás	<p>Steam Plus edény (Pirítótál, gőzölőtálca és fedő)</p> 	<p>A Steam Plus tartozékok zöldség, burgonya, hal filé, egész hal, csirkemell filé párolására alkalmasak. A mikrohullámokat a pirítótál alja elnyeli, ami felmelegíti a benne lévő vizet. Ez gőzt hoz létre, ami megfőzi az ételt.</p>	<p>Öntsön 150 ml csapvizet a pirítótálba és helyezze bele a gőzölőtálcát. Az ételt közvetlenül a gőzölőtálcára helyezze. Fedje le a fedővel és helyezze a forgótányérra. Kérjük, olvassa el a szakácskönyv 37. oldalát is.</p>
Sütés	<p>Lassútűzön történő sütés</p> 	<p>A pirítótálat a fedővel együtt használja. A megfelelő élelmiszereket mint például a halfilét, a csirke darabokat, a hamburgereket közvetlenül a pirítótálra helyezze. Az étel az edény aljának melegétől megsül. Az étel teteje barna és ropogós lesz.</p>	<p>Az ételt közvetlenül a pirítótálra helyezze, fedje le a fedővel és helyezze a forgótányérra. Előmelegíteni nem szükséges. Ha szükséges, a sütés során rendezze át az ételeket. Kérjük, olvassa el a szakácskönyv 37. oldalát is.</p>
Lassú tűzön	<p>Lassútűzön történő sütés</p> 	<p>A pirítótálat a fedővel együtt használja. Alkalmas rizottó, tenger gyümölcsei tál, hús, főzelékek és levesek lassútűzön történő sütésére. Az étel az edény aljának melegétől megsül.</p>	<p>Az ételt közvetlenül a pirítótálra helyezze, fedje le a fedővel és helyezze a forgótányérra. Előmelegíteni nem szükséges. Ha szükséges, a sütés során rendezze át az ételeket. Kérjük, olvassa el a szakácskönyv 38. oldalát is.</p>

## A Steam Plus edény használata

Óvatosan bánjon a Steam Plus edénnyel

1. Soha ne szeleteljen pizzát, lepényt vagy bármilyen más ételt közvetlenül a pirítótálcán, mert az károsítja a tapadásmentes felületet.
2. Használat után forró, mosószeres vízben mossa el a Steam Plus edényt, majd forró vízben öblítse le. Ne használjon dörzsölő hatású tisztítószereket, vagy súrolószivacsot, mivel ezek károsítják a pirítótál felületét.
3. A Steam Plus edény tartozékok mosogatógépben elmoshatók.



### Megjegyzés

1. Grillező üzemmódban ne melegítse elő a pirítótálat 5 percnél hosszabb ideig.
2. A pirítótálat mindig a forgótányér közepére helyezze, és biztosítsa, hogy ne érhesen a sütőtér belső falához. Ha nem ezt teszi, az szikrázást eredményezhet, ami pedig károsíthatja a sütő belsejét.
3. A pirítótálcát mindig a forgótányéron használja. Ne használja a rácsos állvánnyal együtt.
4. Mindig használjon kesztyűt, ha a tartozékkal dolgozik.
5. Bizonyosodjon meg arról, hogy minden csomagolást eltávolított sütés előtt.
6. Ne tegyen hőérzékeny anyagot a felforrósodott pirítótálcára, mivel az megéghet.
7. Ne használja a Steam Plus edényt más fajta mikrohullámú sütőben vagy hagyományos sütőben.
8. Ne használja a gőzölőtálcát vagy a fedőt önmagában.
9. Ha a pirítótálat grillező tálként használja, akkor a legjobb eredmény elérése érdekében kombinált és mikrohullámú móddal együtt használja. A pirítótál előmelegítésére csak a mikrohullámú üzemmód (1000 W teljesítmény) használható.



### Figyelem!

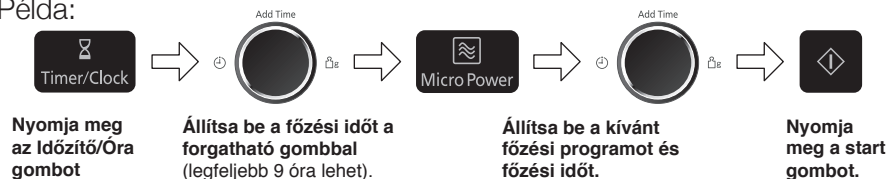
A tartozékok eltávolításakor mindig használjon kesztyűt. A párolás, sütés vagy lassú tűzön történő sütés során mindig használja a fedőt. Sütés után, a fedő eltávolításakor ne hajoljon túl közel az edényhez, mert a felcsapó gőz sérülést okozhat.

# Az időzítő használata

## Késleltetett kezdésű főzés

Az időzítő használatával késleltetett indítású sütést lehet beprogramozni.

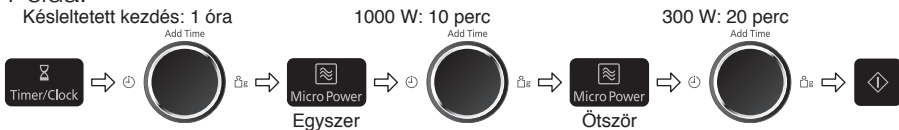
Példa:



### Megjegyzés

1. A háromlépcsős főzés beprogramozható úgy, hogy magába foglalja a késleltetett kezdésű főzést is.

Példa:



2. Amennyiben a programozott késleltetési idő meghaladja az egy órát, visszaszámlálás percekben történik. Ha kevesebb, mint egy óra, a visszaszámlálás másodpercekben történik.
3. Késleltetett indítás nem programozható be egyik automatikus program előtt sem.
4. Ha a késleltetési idő alatt kinyitja az ajtót, a visszaszámlálás folytatódik a kijelzőn.

## Állásidő

Az időzítő segítségével beprogramozhatja a sütés befejeztét követő pihentetési időt, vagy percszámlálóként programozhatja a sütőt.

Példa:



### Megjegyzés

1. A háromlépcsős főzés beprogramozható úgy, hogy magába foglalja az állásidőt is.

Példa:



2. Ha kinyitja a mikrosütő ajtaját állásidő vagy percszámlálás közben, a kijelzőn tovább folyik a visszaszámlálás.
3. Ez a funkció percszámlálóként is használható. Ebben az esetben nyomja meg az Időzítő gombot, állítsa be az időt, és nyomja meg a Start gombot.
4. A pihentetési idő nem lehet automatikus program után beprogramozni.
5. Ha a beállított idő több mint egy óra, a visszaszámlálás percben történik. Ha kevesebb mint egy óra, a visszaszámlálás másodpercen történik.

## Többfokozatú sütés

### 2 vagy 3 fokozatú sütés

Példa:



**Nyomja meg a Micro Power gombot**

Válassza ki a kívánt teljesítményszintet.

**Állítsa be a főzési időt a forgatható gombbal.**

**Nyomja meg a Micro Power gombot**

Válassza ki a kívánt teljesítményszintet.

**Állítsa be a főzési időt a forgatható gombbal.**

**Nyomja meg a start gombot.**

Ekkor megkezdődik a főzőprogram, és a kijelzőn az idő vissza-számlálása látható.

Példa: Kiolvasztás 2 percig és sütés 1000 W teljesítményen 3 percig.



A 270 W teljesítmény kiválasztásához nyomja meg kétszer a Mikrohullám-teljesítmény gombot.

Állítsa be a főzési időt 2 percre a forgatható gombbal.

Az 1000 W teljesítmény kiválasztásához nyomja meg egyszer a Mikrohullám-teljesítmény gombot.

Állítsa be a főzési időt 3 percre a forgatható gombbal.

Nyomja meg a start gombot.

Példa: Grillezés alacsony teljesítményen 4 percig és sütés 440 W teljesítményen 5 percig.



A 3. grill szint kiválasztásához nyomja meg háromszor a Grill-teljesítmény gombot.

Állítsa be a főzési időt 4 percre a forgatható gombbal.

A 440 W teljesítmény kiválasztásához nyomja meg négyszer a Mikrohullám-teljesítmény gombot.

Állítsa be a főzési időt 5 percre a forgatható gombbal.

Nyomja meg a start gombot.

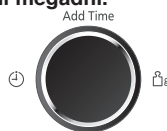


### Megjegyzés

1. A 3 fokozatú sütés esetében a Start gomb megnyomása előtt adjon meg egy másik sütőprogramot.
2. A Stop/Törlés gomb használat közben történő egyszeri lenyomásakor leáll a készülék működése. A Start gomb lenyomásával újraindul a beprogramozott művelet. A Stop/Törlés gomb használat közben történő kétszeri lenyomása leállítja és törli a beprogramozott műveletet.
3. A Stop/Törlés gomb használaton kívül történő lenyomása törli a kiválasztott programot.
4. Az automatikus programok nem használhatók többfokozatú sütéshez.

## Steam Plus programok

Ennek a funkciónak a segítségével az ételeket megfőzheti, vagy újra felmelegítheti a súlyuknak megfelelően. A súlyt grammban kell megadni.



Válassza ki a kívánt kategóriát, és helyezze a pirítótálat a sütőbe, közvetlenül a forgótányérra.

Nyomja meg a Startot a pirítótál előmelegítéséhez.

Az előmelegítés után hangjelzés hallatszik. Helyezze az ételt a pirítótálba és állítsa be a súlyt. A forgatható gomb lassú forgatásával 10 grammonként lép felfelé. A forgatható gomb gyors forgatásával 100 grammonként lép felfelé.

Nyomja meg a start gombot.



### Megjegyzés

1. A Steam Plus programok **csak** a bemutatott ételekkel használhatóak.
2. Csak a megadott súlytartományon belül főzön ételeket.
3. Mindig mérje meg az étel súlyát, ahelyett, hogy a csomagoláson lévő információra hagyatkozik.
4. Csak a pirítótál tartozékot használja az alábbiak szerint.
5. **Ne** fedje le az ételt, ha a Steam Plus programot fagyasztott pizzához, fagyasztott burgonyatermékekhez és hűtött quiche-hez használja, mivel megakadályozza az étel barnulását.
6. A legtöbb ételnek jól tesz, ha **állni hagyja** az Automatikus programon történő főzés után, hogy a hő eljusson az étel közepébe.
7. Az ételek között lévő eltérések miatt ellenőrizze, hogy az étel alaposan átsült-e és nem lett-e túl forró.

Program	Súly	Tartozékok	Utasítások
<b>1. Fagyasztott pizza</b>  <b>1 gombnyomás</b>	120 g - 440 g		<b>Fagyasztott, elősütött pizza, bruschetta és sajtos baguette tetejének újramelegítése és megbarnítása.</b> Nyomja meg egyszer a Steam Plus gombot. Távolítsa el a csomagolást, és helyezze a pizzát az előmelegített pirítótálba. Tegye a pizzát egy hűtőrácsra a sütés végén. Ez a program nem alkalmas vastag téasztájú pizzákhoz, töltött szélű pizzákhoz és nagyon vékony pizzákhoz, mint a Flammeküche.
<b>2. Fagyasztott burgonyatermékek</b>  <b>2 gombnyomás</b>	200 g - 500 g		<b>Gyorsfagyasztott burgonyatermékek újramelegítése, piritása és barnítása.</b> Nyomja meg kétszer a Steam Plus gombot. A pirítótál előmelegítése után terítse szét a burgonyaterméket a pirítótálban. A legjobb eredmény érdekében egy rétegben süsse, és hangjelzéskor keverje meg. Ez a program nem alkalmas lepényekhez, Pom' Dauphine-hoz és Pom' Noisette-hez.
<b>3. Hűtött quiche</b>  <b>3 gombnyomás</b>	150 g - 400 g		<b>Friss, elősütött quiche melegítése.</b> Nyomja meg háromszor a Steam plus gombot. Távolítsa el a csomagolást, és helyezze a quiche-t az előmelegített pirítótálba. Tegye a quiche-t egy hűtőrácsra a sütés végén. A sok sajtot tartalmazó quiche sokkal melegebb lehet, mint a zöldséges quiche. Ez a program nem alkalmas dupla kérgű pitékhez vagy vastagon töltött quiche-ekhez vagy kéreg nélküli quiche-ekhez.

## Steam Plus programok

Ennek a funkciónak a segítségével gőzölheti az ételeket a súlyuknak megfelelően. A súlyt grammokban kell megadni.



**Válassza ki a kívánt kategóriát**  
A Steam Plus és sütési funkciók jelzőlámpája és a program száma megjelenik a kijelzőn.

**Súly beállítás**  
Állítsa be az étel tömegét a forgatható gombbal. A forgatható gomb lassú forgatásával 10 grammként lép felfelé. A forgatható gomb gyors forgatásával 100 grammként lép felfelé.

**Nyomja meg a start gombot.**


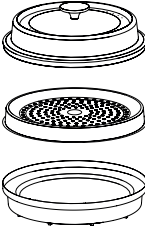

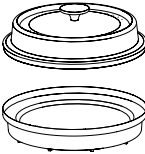

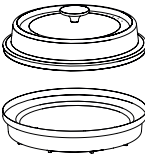


### Megjegyzés

1. A Steam Plus programok **csak** a bemutatott ételekkel használhatóak.
2. Csak a megadott súlytartományon belül főzzen ételeket.
3. Mindig mérje meg az étel súlyát, ahelyett, hogy a csomagoláson lévő információra hagyatkozik.
4. Csak a 29-30. oldalon található tartozékokat használja.
5. A legtöbb ételnek jót tesz, ha **állni hagyja** az Automatikus programon történő főzés után, hogy a hő eljusson az étel közepébe.
6. Az ételek között lévő eltérések miatt ellenőrizze, hogy az étel alaposan átsült-e és nem lett-e túl forró.

Program	Súly	Tartozékok	Utasítások
<b>4. Halfilé gőzölése</b>  <b>4 gombnyomás</b>	200 g - 500 g		Friss halfilé, mint tőkehal, lazac, vagy foltos tőkehal elkészítése. Öntsön 150 ml csapvizet a pirítótálba. Helyezze a friss halfilét a gőzölőtálra a pirítótálon belül. Fedje le, helyezze a forgótányérra és nyomja meg a Startot. Nyomja meg négyszer a Steam plus gombot. Adja meg a friss halfilé súlyát. Nyomja meg a Startot.
<b>5. Csirkemell gőzölése</b>  <b>5 gombnyomás</b>	200 g - 800 g		Minden egyes csirkemell adag 100-250 g között legyen. Öntsön 150 ml csapvizet a pirítótálba. Helyezze a friss csirkemellet a gőzölőtálra a pirítótálon belül. Fedje le, helyezze a forgótányérra és nyomja meg a Startot. Nyomja meg ötször a Steam plus gombot. Adja meg a friss csirkemell súlyát. Nyomja meg a Startot.

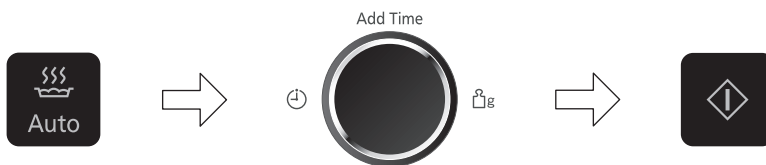
## Steam Plus programok

Program	Súly	Tartozékok	Utasítások		
<b>6. Burgonya gőzölése</b>  <b>6 gombnyomás</b>	150 g - 500 g		Héj nélküli burgonya gőzölése. Hámozza meg a burgonyát, és vágja egyforma darabokra. Öntsön 150 ml csapvizet a pirítótábla. Helyezze az előkészített burgonyát a gőzölőtábla a pirítótálon belül. Fedje le, helyezze a forgótányérra. Nyomja meg hatszor a Steam plus gombot. Adja meg a burgonya súlyát, és nyomja meg a Startot.		
 <b>7 gombnyomás</b>	250 g (1 adag)  500 g (2 adag)		250 g vagy 500 g friss kagyló elkészítése fehérboros mártásban. Készítse elő a hozzávalókat az alábbiak szerint. Mossa meg, dörzsölje át, és távolítsa el a kagyló szakállát. Dobja ki, amelyik nyitva van. Tegyen vajat és mogyoróhagymát a pirítótábla. Helyezze a forgótányérra fedő nélkül. Nyomja meg hétszer a Steam Plus gombot. Válassza a 250 vagy 500 g-ot. Nyomja meg a Startot. Hangjelzéskor adja hozzá a kagylót és a bort, majd keverje meg. Fedje le, helyezze a forgótányérra és nyomja meg a Startot.		
		<b>Hozzávalók</b> <table border="0"> <tr> <td><b>500 g-hoz</b> 60 g mogyoróhagyma, apróra felkockázva 1 ek. vaj 150 ml fehér bor 500 g kagyló</td> <td><b>250 g-hoz</b> 40 g mogyoróhagyma, apróra felkockázva 1/2 ek. vaj 100 ml fehér bor 250 g kagyló</td> </tr> </table>		<b>500 g-hoz</b> 60 g mogyoróhagyma, apróra felkockázva 1 ek. vaj 150 ml fehér bor 500 g kagyló	<b>250 g-hoz</b> 40 g mogyoróhagyma, apróra felkockázva 1/2 ek. vaj 100 ml fehér bor 250 g kagyló
<b>500 g-hoz</b> 60 g mogyoróhagyma, apróra felkockázva 1 ek. vaj 150 ml fehér bor 500 g kagyló	<b>250 g-hoz</b> 40 g mogyoróhagyma, apróra felkockázva 1/2 ek. vaj 100 ml fehér bor 250 g kagyló				
 <b>8 gombnyomás</b>	500 g (2 adag)  1000 g (4 adag)		500 g vagy 1000 rizottó elkészítése. Készítse el az alábbi recept alapján. Nyomja meg nyolcszor a Steam plus gombot. Válassza a 500 vagy 1000 g-ot. Nyomja meg a Startot. Keverje meg hangjelzéskor.		
<b>Hozzávalók</b> <b>1000 g-hoz (4 adag)</b> 40 g szárított vargánya 1 hagyma 50 g vaj 250 g arboriós rizs 1 gerezd fokhagyma 400 ml meleg víz 1 zöldségleves kockával 30 g parmezán  <b>Felezze a hozzávalókat</b> <b>500 g-hoz (2 adag)</b>  <b>Edény:</b> egyik sem <b>Tartozék:</b> Steam Plus edény		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Áztasson be 40 g gombát a gyártó utasítása alapján 400 ml vízben, 20 g-ot 200 ml vízben.</li> <li>2. Tegye a rizst, az apróra vágott hagymát, a vajat, a zúzott fokhagymát és az apróra vágott beáztatott vargányát a pirítótábla.</li> <li>3. Adjon hozzá zöldségleves kockát és vizet (150 ml-t 4 adaghoz, 75 ml-t 2 adaghoz). Fedje le.</li> <li>4. Helyezze a pirítótálat a forgótányérra.</li> <li>5. Keverje hozzá a parmezánt a főzés végén.</li> </ol>			



## Automatikus főzés programok

Ezzel a szolgáltatással az étel súly szerint főzhető. A súlyt grammban kell megadni.



### Válassza ki a kívánt kategóriát.

Az automatikus súlyérzékelő jelzőlámpája és a program száma megjelenik a kijelzőn.

### Súly beállítása





Allítsa be az étel tömegét a forgatható gombbal. A forgatható gomb lassú forgatásával 10 grammonként lép felfelé. A forgatható gomb gyors forgatásával 100 grammonként lép felfelé.

### Nyomja meg a start gombot.








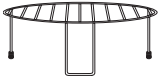


### Megjegyzés

1. Az automatikus súly programokat **csak** az ismertetett ételekhez szabad használni.
2. Csak az ismertetett súlyhatárokon belül főzze az ételeket.
3. Ne hagyatkozzon a csomagoláson lévő adatokra, mindig mérje meg az ételt.
4. Csak a 31-32. oldalon található tartozékokat használja.
5. **Ne** fedje le az ételt az Auto Combi programok használatakor, mert az megakadályozza az étel barnulását, és a grill hője megolvasztja a műanyag takarást.
6. A legtöbb ételnek előnyére válik a **pihentetési** idő az automatikus programokkal történő sütés után, mert ekkor a hő tovább halad az étel közepé felé.
7. Az ételekben bekövetkező változások miatt ellenőrizze a tálalás előtt, hogy az étel rendesen megfőtt-e, és nem lett-e túl forró.

Program	Súly	Tartozékok	Utasítások
<p>9. Friss étel</p>  <p>Auto</p> <p>1 gombnyomás</p>	200 g - 800 g		<p><b>Friss készétel vagy ragu felmelegítése.</b> Minden ételnek előfőzöttnek kell lennie. Az ételeknek a hűtőszekrénynek megfelelő kb. + 5 °C hőmérsékleten kell lenniük. Fedje le, nyomja meg egyszer az automatikus sütés gombot, és keverje meg a hangjelzések elhangzásakor. A program végén keverje meg újra, és hagyja pihenni néhány percig. Nagyobb darab halak/húsok kis szaftban hosszabb sütést igényelhetnek. Ez a program nem használható keményítőt tartalmazó ételekhez, például rizshez, metélthez vagy burgonyához.</p>
<p>10. Fagyasztott étel</p>  <p>Auto</p> <p>2 gombnyomás</p>	200 g - 500 g		<p><b>Fagyasztott előfőzött étel vagy ragu felmelegítése;</b> Minden ételnek előfőzöttnek és fagyasztottnak kell lennie (-18 °C); Fedje le. Nyomja meg kétszer az automatikus sütés gombot. Keverje meg a hangjelzések elhangzásakor, és darabolja fel az ételt. A program végén keverje meg újra, és hagyja pihenni néhány percig. Ellenőrizze a hőmérsékletét, és szükség esetén melegítse tovább. Ez a program adagolható fagyasztott ételekhez nem használható.</p>

## Automatikus főzés programok

Program	Súly	Tartozékok	Utasítások
<b>11. Friss zöldség</b>  <b>3 gombnyomás</b>	200 g - 800 g		<b>Friss zöldségek párolása.</b> Helyezze az előkészített zöldségeket egy megfelelő méretű edénybe. Öntsön 1 evőkanál vizet 100 g zöldséghez. Fedje be perforált frissentartó fóliával vagy fedővel. Nyomja meg háromszor az automatikus sütés gombot. A hangjelzéskor keverje meg. A főzés után öntse le a levét, és fűszerezze ízlés szerint.
<b>12. Friss hal</b>  <b>4 gombnyomás</b>	200 g - 800 g		<b>Friss halfilé vagy halszeletek.</b> Helyezze a halakat egy megfelelő méretű tábla, és adjon hozzá 1-3 evőkanál (15-45 ml) vizet. Fedje le a fedővel vagy perforált fóliával. Nyomja meg az auto főzési gombot négyszer.
<b>13. Rizs</b>  <b>5 gombnyomás</b>	100 g - 300 g		<b>Rizsfőzés pikáns ételekhez, nem rizspudinghoz (Thai, Basmati, Jázmin, Suriname, Arborio vagy Mediterrán rizs).</b> A főzés előtt öblítse le alaposan a rizst. Használjon nagyméretű edényt. Adjon a rizshez ½ teáskanál sót és a rizs kétszeresének megfelelő forró vizet. Fedje be perforált frissentartó fóliával vagy fedővel. Nyomja meg ötször az automatikus sütés gombot. A hangjelzéskor keverje meg. A főzés befejezése után hagyja 5 percig pihenni.
<b>14. Csirkedarabok</b>  <b>6 gombnyomás</b>	200 g - 700 g		<b>Friss csontos csirkedarabok sütéséhez darabok mint például comb, alsócomb és negyedek.</b> Helyezze a csirkedarabokat bőrrel lefelé közvetlenül a rácsos állványon lévő forgótányérra. Tegyen alá egy hőálló edényt, hogy felfogja a kicsöpögő zsírt. Kiválasztás Válassza ki a programot (az Auto Combi gomb kétszeri megnyomása). A forgatható gomb segítségével adja meg a súlyt, majd nyomja meg a Start gombot. Ne fedje le. A hangjelzések elhangzásakor fordítsa meg. A program végén hagyja néhány percet állni.

## Turbó kiolvasztás

**Ez a funkció lehetővé teszi a darált hús, a hússzeletek, a csirkerészek, a nagyobb húsdarabok és a kenyér kiolvasztását. Nyomja meg a Turbo defrost gombot a megfelelő kiolvasztási kategória kiválasztásához, aztán adja meg az élelmiszer súlyát grammban (lásd 34. oldal).**

Az élelmiszereket egy megfelelő edénybe kell tenni, az egész csirke vagy a húsdarabok egy felfordított tálcán vagy egy mikrohullámú sütőbe való tányéron legyenek. A hússzeleteket, a csirkedarabokat és a kenyérszeleteket egy rétegben kell elhelyezni. Az élelmiszereket nem szükséges lefedni.

Az automatikus tömeg szerinti kiolvasztás a **káoszelmélet elvét** használja a gyors és még egyenletesebb kiolvasztás biztosítása érdekében. A káosz rendszer véletlenszerű sorrendben pulzáló mikrohullámú energiát használ, amely felgyorsítja a kiolvasztási folyamatot. A program során a sütő hangjelzést ad, hogy figyelmeztesse Önt az étel ellenőrzésére. **Lényeges, hogy gyakran megfordítsa és megkeverje az ételt, és ha szükséges, takarja le. Az első hangjelzéskor meg kell fordítania és le kell takarnia (ha lehetséges).** A második hangjelzéskor meg kell fordítania vagy fel kell darabolnia.

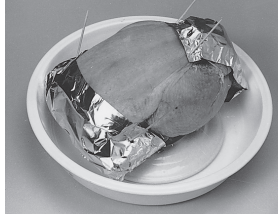
### 1. Hangjelzés

Fordítsa meg vagy takarja le



### 1. Hangjelzés

Fordítsa meg vagy takarja le



### 2. Hangjelzés

Fordítsa meg vagy darabolja fel

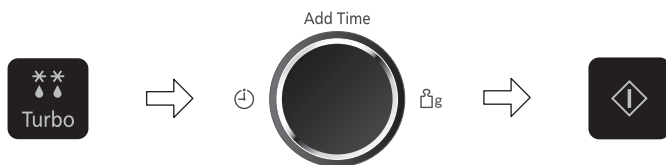


### Megjegyzés

1. Ellenőrizze az étel kiolvasztás során. A különböző élelmiszerek eltérő idő alatt olvadnak ki.
2. Az ételt nem szükséges lefedni.
3. Mindig fordítsa meg vagy keverje meg az ételt, a sütő "hangjelzésekor". Takarja le, ha szükséges (lásd 5. pont)
4. A darált húst/hússzeleteket/csirke darabokat fel kell darabolni vagy szét kell szedni, amint lehetséges és egy rétegben kell elhelyezni.
5. A letakarás megvédi az élelmiszert attól, hogy megfőjön. Ez elengedhetetlen csirke és húsdarabok kiolvasztásánál. A külseje olvad ki először, így védje meg a szárnyat/mellet/zsirt egy darab alufóliával, amelyet fogpiszkálóval rögzít.
6. Hagyja állni az élelmiszert, hogy a közepe is kiengedjen (húsdarabok és egész csirke esetében legalább 1-2 óra).

## Turbó kiolvasztás

Ezzel a szolgáltatással kiolvaszthatja a fagyasztott ételt súly szerint.



Válassza ki a kívánt turbó kiolvasztási programot.




Az automatikus program száma megjelenik a kijelzőn. A mikrohullám, az automatikus sütés és a turbó kiolvasztás jelzőlámpák világítanak.

Állítsa be a fagyasztott étel tömegét a forgatható gombbal.

Lassan forgatva a gomb 10 g lépésekben számlál felfelé, gyorsan forgatva pedig 100 g lépésekben.

Nyomja meg a start gombot.

Kiolvasztáskor ne felejtse el megkeverni vagy megfordítani az ételt!

Program	Min./Max. súly	Jótanácsok
<b>15. Húsfajták</b>  <b>1 gombnyomás</b>	150 g - 1000 g	Kis darab hús, kagyló, kolbász, vagdalthús, halfilé, peccsenyehús, bordaszület (egyenként 100 g - 400 g). Nyomja meg egyszer a turbó kiolvasztás gombot. A hangjelzések elhangzásakor fordítsa/keverje meg.
<b>16. Egészben sültött húсок</b>  <b>2 gombnyomás</b>	400 g - 2000 g	Nagyméretű húсок, egész csirke, húsdarabok. Nyomja meg kétszer a turbó kiolvasztás gombot. Az egész csirkét és a húsdarabokat le kell fedni a kiolvasztás alatt. A szárnyakat, a melleket és a zsírosabb részeket kockátpálcákkal rögzített, sima alufólia-darabokkal kell védeni. Az alufólia nem érhet a sütő falához. A sütés előtt 1–2 órás pihentetési időt kell hagyni. A hangjelzések elhangzásakor fordítsa meg, és fedje le.
<b>17. Kenyér</b>  <b>3 gombnyomás</b>	100 g - 800 g	Fehér vagy teljes kiőrlésű, kis vagy nagy kenyerek. Helyezze a kenyeret konyhai papírtörlőre. Nyomja meg háromszor a turbó kiolvasztás gombot, hangjelzéskor pedig fordítsa meg a kenyeret. Hagyja pihenni a kenyeret 5 percig (könnyű fehér kenyér), illetve 30 percig (tömör rozskenyér). A pihentetési idő alatt vágja félbe a nagy kenyereket. Ez a program nem használható szeletelt kenyérhez vagy édes kenyérhez és zsemléhez.



### Megjegyzés

A kiolvasztással kapcsolatos tudnivalókat lásd az 18. oldalon.

# Felmelegítési és sütési táblázat



## Megjegyzés

Mindig ellenőrizze, hogy a mikrohullámú sütőben történő felmelegítés során elég forró lett-e az étel. Ha bizonytalan, tegye vissza a sütőbe. Az ételeknek **pihentetési időre** van szükségük, különösen akkor, ha nem keverhetők meg. Minél sűrűbb az étel, annál hosszabb a pihentetési idő.

Élelmiszer	Súly/ Mennyiség	Friss	Fagyasztott
<b>Italok – Kávé – Tej</b>			
1 bögre (1)	240 ml	1000 W 1 perc 30 mp	–
2 bögre (1)	470 ml	1000 W 2 perc 30 mp	–
1 kancsó (1)	600 ml	1000 W 4 perc 30 mp to 5 perc	–
Leves (hűtött) (1, 2)	300 ml	1000 W 1 perc 40 mp	–
	1000 ml	1000 W 8 - 9 perc	–
Leves (szobahőmérsékletű) (1, 2)	300 ml	1000 W 2 perc	1000 W 5 - 6 perc
	1000 ml	1000 W 7 - 8 perc	1000 W 15 - 16 perc
<b>Készételek - Házi</b>			
Zöldség (főtt) (1, 2)	300 g	1000 W 2 perc	–
	700 g	1000 W 5 - 6 perc	–
Burgonyapüré (1, 2)	250 g	1000 W 2 perc	1000 W 3 perc 30 mp
	500 g	1000 W 3 perc 30 mp	1000 W 7 - 8 perc
Zöldségpüré (1, 2)	300 g	1000 W 2 perc 10 mp	1000 W 5 - 6 perc
	600 g	1000 W 5 perc 30 mp	1000 W 8 - 9 perc
Rizs, kuszkusz (hűtött) (1, 2)	200 g	1000 W 1 perc 50 mp	1000 W 4 perc
	300 g	1000 W 2 perc 20 mp	1000 W 5 perc
Palacsinta (vastag) (1, 2)	1 db	1000 W 40-50 mp	1000 W 1 perc 20 - 30 mp
	2 db	1000 W 50-60 mp	–
Paupiette szósszal (1, 2) (Marharolád)	1 db	1000 W 4 perc 30 perc & pihentetés	–
	2 db	1000 W 7 perc & pihentetés	–
Töltött káposzta (1, 2)	2 db 310 g	–	1000 W 10 perc
	4 db 710 g	–	1000 W 16 - 17 perc
1 negyed sült csirke	1 db 300 g	1000 W 3-4 perc	–
Sült hús - Fasírt (1, 2)	2 szelet 250 g	600 W 3 perc	–
Bolognai szósz (1, 2)	210 g	600 W 3 perc (szobahőmérsékletű)	–
Holland szósz (1, 2)	100 g 2 kocka	–	1000 W 1 perc 40 mp
	300 g 6 kocka	–	1000 W 4 perc 10 mp
Bébiétel (1, 2) (kis edény szobahőmérsékleten)	120 g	600 W 40 mp	–
	200 g	600 W 1 perc	–
	250 g	600 W 1 perc - 1 perc 30 mp	–
Bébiétel (zöldségpüré) (1, 2)	100 g	–	1000 W 1 perc 40 mp

(1) Fordítsa, vagy keverje meg félidőben. (2) Fedje le. (3) Hőálló edényben tegye a rácsos állványra, ha szükséges. (P) Helyezze előmelegített pirítótátra (3 perc 1000 W), szükség esetén kenje be zsiradékkal.

## Felmelegítési és sütési táblázat

Élelmiszer	Súly/ Mennyiség	Friss	Fagyasztott
<b>Rakott ételek</b>			
Bordói hal	400 g	–	Combi 1; 16-18 perc
Lasagne	400 g	Combi 1; 8 perc (3)	Combi 1; 13-14 perc
	600 g	Combi 1; 9-10 perc & 3 perc pihentetés (3)	1000 W 13 perc & 4 perc Grill 1 rácson
Muszaka	350 g	Combi 1; 7-8 perc (3)	Combi 1; 10-11 perc
	450 g - 500 g	Combi 1; 8-9 perc (3)	1000 W 11 perc & 3 perc Grill 1 rácson
Rakott étel sonkával/tonhallal	300 g - 350 g	Combi 1; 8 perc (3)	Combi 1; 10-11 perc
Pásztor pite	400 g	Combi 1; 6-7 perc	Combi 1; 14 perc
	600 g	Combi 1; 11 perc & 4 perc Grill 1 rácson	1000 W 13 perc & 5 perc Grill 1 rácson
<b>Ételkülönlegességek</b>			
Rizs (1, 2)	500 g	-	1000 W 5 perc
Csirke szárny/csirkefalatok	6 db 250 g	1000 W 1 perc 40 mp	1000 W 2 perc 30 mp
	8 db 400 g	1000 W 3 perc	1000 W 5-6 perc
Hotdog (Frankfurti/bécsi virsli) (1, 2)	3 db 100 g	1000 W 30-40 mp	600 W 2 perc 30 mp
	6 db 200 g	1000 W 1 perc	600 W 3 perc 30 mp
Toast szendvics (1, 3)	1 db 150 g	Combi 2; 4 perc 30 mp	Combi 1; 4 perc 30 mp
Húsos sütemény (1, 2)	1 db 100 g	600 W 1 perc & 2 perc pihentetés	600 W 1 perc 30 mp - 2 perc
	2 db 200 g	600 W 2 perc	600 W 5 perc
Sajttal töltött burgonya (3)	1 db 140 g	-	Combi 1; 7 perc
	2 db 240 g	-	Combi 1; 9-10 perc
Gombás rizottó (1, 2)	600 g	-	1000 W 7-8 perc
Szeletelt virsli, szósszal (2)	2 db 220 g	1000 W 1 perc 30 mp-2 perc	-
Bolognai tagliatelle (1, 2)	300 g	1000 W 2 perc 20 mp	1000 W 5 perc
Nyers burgonya sütése (1, 3)	2 db 350 g	Combi 1; 13 perc	-

(1) Fordítsa, vagy keverje meg féldőben. (2) Fedje le. (3) Hőálló edényben tegye a rácsos állványra, ha szükséges. (P) Helyezze előmelegített pirítótátra (3 perc 1000 W), szükség esetén kenje be zsiradékkal.

# Szakácskönyv a Steam Plus edény használatához

Élelmiszer	Súly/ Mennyiség	Friss	Fagyasztott
<b>Pirítás; használja a piritótálat</b>			
Sajtos/szalonnás perec (P)	1 db 130 g	Combi 2; 1 perc 30 mp	Combi 1; 3 perc
	2 db 250 g	–	Combi 1; 3 perc 30 mp
Csirkefalatok (P, 1)	8 db 100 g	–	Combi 1; 3 perc
Sajtos croissant (P)	1 db 70 g	Combi 2; 1 perc	Combi 2; 2 perc 30 mp
	2 db 140 g	Combi 2; 2 perc	Combi 2; 3 perc
Cordon bleu (P, 1)	1 db 100 g	Combi 2; 5 perc	Combi 1; 4 perc 30 mp
	2 db 300 g	Combi 2; 6 perc	Combi 1; 8 perc
Rántott hal (P, 1)	1 db 140 g	Combi 2; 4 perc 30 mp	Combi 1; 5 perc 30 mp
	2 db 280 g	Combi 2; 5-6 perc	Combi 1; 8 perc
Pite, zöldséges (P, 1)	4 db 150 g	-	Combi 1; 4 perc
Hústekercs/kolbász (P)	2 db 160 g	Combi 2; 5-6 perc	Combi 1; 4 perc
Hagymás quiche (P)	1 db 160 g	Combi 1; 2 perc	Combi 1; 7 perc & 2 perc pihentetés
Parajos lepény (P)	1 db 400 g	2 perc pihentetés	Combi 1; 8 perc & 3 perc pihentetés
Töltött, feltekert palacsinta (P, 1)	2 db 240 g	Combi 1; 3 perc	Combi 1; 5 perc & 3 perc pihentetés
Pizza felmelegítés (P)	1 db 300 g	Combi 2; 3-5 perc	Combi 2; 8-10 perc
Mini pizza(P)	9 db 270 g	–	Combi 1; 6 perc & 5 perc grill 1
Húsos pite (P)	1 db 75 g	Combi 1; 2 perc	Combi 1; 3 perc 30 mp
	2 db 150 g	Combi 1; 2 perc	Combi 1; 5 perc
Samosa (P, 1)	4 db 240 g	Combi 2; 5 perc	Combi 1; 8 perc 30 mp
Hagymás tortilla (P, 1)	1 db 250 g	Combi 1; 5 perc	Combi 1; 7 perc
	1 db 500 g	Combi 1; 6 perc 30 mp	Combi 1; 10 perc
Nyers kolbász (P, 1) Vastag Vékony	4 x 240 g	Combi 2; 8 perc	-
	4 x 140 g	Combi 2; 7 perc	-
<b>Gőzölés; használja a piritótálat, a gőzölőtálcát és fedőt. Öntsön 150 ml csapvizet a piritótálba.</b>			
Brokkoli	300 g	1000 W 10-12 perc	-
Sárgarépa	250 g	1000 W 12-14 perc	-
Cukkini	250 g	1000 W 8-10 perc	-
Borsó és csemegekukorica	300 g	-	1000 W 13-15 perc
Garnélarák	350 g	1000 W 13-15 perc	-
Egész makréla	2 x 200 g	1000 W 14-16 perc	-
Egész tengeri keszeg	2 x 300 g	1000 W 18-20 perc	-
<b>Sütés; használja a piritótálat és a fedőt</b>			
Lazac (4)	2 db 280 g	1000 W 10-15 perc	-
Tengeri sügér (4)	2 db 180 g	1000 W 6-8 perc	-
Hamburger (1)	2 db 220 g	1000 W 10 perc	-
Bőrös csirkecomb (4)	4 db 500 g	1000 W 20 perc	-
Bőrös csirkecomb (4)	2 db 250 g	1000 W 10 perc	-
Rántott hús (1)	2 db 320 g	1000 W 25 perc	-
Bőrös kacsamell (4)	2 pcs 320 g	1000 W 20 perc	-
Rántott hal (1)	2 pcs 300 g	1000 W 10 perc	-
Halrudacska (1)	8 pcs 220 g	-	1000 W 10 perc

(1) Fordítsa, vagy keverje meg féldíobben. (2) Fedje le. (3) Hőálló edényben tegye a rácsos állványra, ha szükséges. (4) Bőrrel lefelé. (P) Helyezze előmelegített piritótálra (3 perc 1000 W), szükség esetén kenje be zsiradékkal.

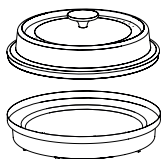
## Minestrone leves

### Hozzávalók

#### 4-6 Adag

1 hagyma, apróra vágva  
 2 gerezd fokhagyma, felaprítva  
 15 ml olívaolaj  
 1 cukkini, hosszában 4 vékony szeletre vágva  
 1 sárgarépa, felkockázva  
 2 szár zeller, szeletelve  
 600 ml zöldségalaplé  
 15 ml cukor  
 15 ml paradicsompüré  
 400 g konzerv paradicsom, felaprítva  
 1 babérlevél  
 1 tavaszi kakukkfű  
 150 g konzerv csicseriborsó, lecsepegtetve

**Tartozék:** piritótál és fedő



1. Keverje össze az összes hozzávalót a Steam Plus edényben. Fedje le, helyezze a forgótányérra és főzze 1000 W-on 30 percig, vagy amíg a zöldségek megpuhulnak. A főzési idő felénél keverje meg.
2. Tálalás előtt 5 percig hagyja állni. Vegye ki a babérlevelet és a kakukkfűvet. Ízesítse ízlés szerint.

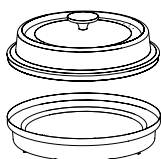
## Bouillabaisse

### Hozzávalók

#### 4-6 Adag

45 ml olívaolaj  
 15 ml paradicsompüré  
 1 hagyma, apróra vágva  
 1 kis póréhagyma, szeletelve  
 2 gerezd fokhagyma, zúzva  
 200 g konzerv paradicsom, felaprítva  
 400 ml halalaplé  
 75 ml fehér bor  
 2 szál kakukkfű, só és bors  
 1/4 narancshéj, reszelt  
 2 sáfrány szál  
 5 ml chili szósz  
 250 g tőkehal, megnyúzva és darabokra vágva  
 250 g vegyes tenger gyümölcsei  
 4 nagy friss garnélarák

**Tartozék:** piritótál és fedő



1. Keverje össze az összes hozzávalót a Steam Plus edényben. Fedje le, helyezze a forgótányérra és főzze 1000 W-on 20 percig, vagy amíg a hal megfő.
2. Vegye ki a kakukkfűvet tálalás előtt. Ízesítse ízlés szerint.



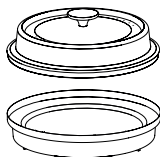
## Ratatouille

### Hozzávalók

#### 4 Adag

1 padlizsán, apró darabokra vágva  
 1 cukkini, apró darabokra vágva  
 1 hagyma, apróra vágva  
 1 zöldpaprika, szeletelve  
 1 pirospaprika, szeletelve  
 1 gerezd fokhagyma, hámozva és zúzva  
 400 g konzerv paradicsom, felaprítva  
 só és bors

**Tartozék:** piritótál és fedő



1. Keverje össze az összes hozzávalót a Steam Plus edényben. Fedje le, helyezze a forgótányérra és főzze 1000 W-on 20-25 percig, vagy amíg a zöldségek megpuhulnak. A főzési idő felénél keverje meg. Ízesítse ízlés szerint.

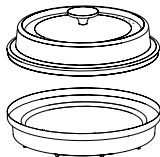
## Chorizo-s, csicseriborsós és burgonyás ragu

### Hozzávalók

#### 4 Adag

1 ek. olívaolaj  
 100 g chorizo, felkockázva  
 1 hagyma, apróra vágva  
 1 gerezd fokhagyma, zúzva  
 400 g konzerv csicseriborsó, lecsepegtetve  
 500 g burgonya, felkockázva  
 500 ml zöldségalaplé  
 1 kis csokor petrezselyem, a díszítéshez

**Tartozék:** piritótál és fedő



1. Keverje össze az összes hozzávalót a Steam Plus edényben. Fedje le, helyezze a forgótányérra és főzze 1000 W-on 40 percig, vagy amíg a zöldségek megpuhulnak. A főzési idő felénél keverje meg.
2. Tálalás előtt 5 percig hagyja állni. Díszítse petrezselyemmel. Ízesítse ízlés szerint.

## Croque Monsieur

### Hozzávalók

#### 1 Adag

4 szelet kenyér, megvajazva  
5 ml dijon-i mustár  
2 szelet füstölt sonka  
100 g szeletelt sajt

**Edény:** egyik sem

**Tartozék:** rácsos állvány

1. Helyezze a kenyeret, a vajas felével felfelé a rácsos állványra, és süssse Grill 1-en 4 percig, vagy amíg megbarnul.
2. Az egyik szelet kenyér nem pirult oldalán kenje el a mustárt, majd tegye rá a sonkát és a sajtot. Fedje le a másik szelet kenyérrrel, a pirított oldalával felfelé. Tegye vissza a rácsos állványra, süssse Combi 2-n 1, 5-2 percig, vagy amíg a sajt megolvad.

## Lasagne

### Hozzávalók

#### 4 Adag

Hús szósz:  
1 hagyma, apróra vágva  
1 gerezd fokhagyma, zúzva  
5 ml olaj  
400 g konzerv paradicsom, felaprítva  
150 ml vörös bor  
30 ml paradicsompüré  
5 ml vegyes fűszernövény  
500 g darált marhahús, só és bors  
Lasagne:  
500 ml béchamel szósz  
100 g kemény sajt, pl. Cheddar, reszelve  
5 ml mustár  
só és bors  
50 g parmezán, reszelve  
250 g friss lasagne

**Edény:** 1 x 1.5 literes Pyrex® tűzálló edény fedővel + 1 x nagy téglalap alakú tál

1. Tegyen a tűzálló tálba hagymát, fokhagymát és olajat. Fedje le és helyezze a forgótányérra. Főzze 600 W-on 3 percig. Helyezze a hús szószhoz szükség összes többi hozzávalót a tűzálló edénybe. Keverje jól össze. Fedje le, főzze 1000 W-on 10 percig. Keverje meg. Aztán főzze 600 W-on 15-20 percig, vagy amíg el nem készül.
2. Adja a mustárt, a fűszereket és a reszelt sajtot a fehér mártáshoz. Az edény aljára helyezzen egy réteg bolognai szósz, majd réteg lasagne-t (a lasagne lapok ne fedjenek át), aztán egy réteg béchamel szósz. Ismételje meg ezeket a rétegeket még kétszer, a végén a béchamel szósz réteg kerüljön rá. Szórjon parmezán sajtot a tetejére. Helyezze be a sütőbe, majd süssse Combi 1 üzemmódban 10-15 percig, vagy amíg aranybarna nem lesz.

## Boston Brownie

### Hozzávalók

#### 6 Adag

100 g főzőcsokoládé,  
100 g vaj  
100 g barnacukor  
100 g liszt  
50 g aprított dió  
2 teáskanál kakaópor  
1 teáskanál sütőpor  
1 zacskó vaníliacukor  
2 felvert tojás

**Edény:** 16 x 20 cm Pyrex® edény, zsírpapírral kibélelve

1. Tegye a csokoládét és a vajat egy tálba, és főzze 600 W teljesítményen 2 percig, vagy addig, amíg a csokoládé megolvad.
2. Keverje össze a többi hozzávalót, és jól verje fel.
3. Öntse az edénybe és főzze a Combi 1 fokozaton kb. 6 percig, vagy amíg meg nem keményedik.
4. Hagyja lehűlni, mielőtt kockákra vágna.

## Kérdések és Válaszok

**Kérdés:** Miért nem kapcsolódik be a mikrohullámú sütőm?

**Válasz:** Amikor a mikrohullámú sütő nem kapcsolódik be, ellenőrizze a következőket:

1. Szilárdan be van-e dugva a csatlakozódugó? Húzza ki a fali csatlakozóaljzataból, várjon 10 másodpercet, és dugja vissza.
2. Ellenőrizze a megszakítót és a biztosítékot. Állítsa vissza a megszakítót, vagy cserélje ki a biztosítékot, ha kioldott, illetve kiolvadt.
3. Ha a megszakító és a biztosíték rendben van, dugjon be egy másik háztartási készüléket a csatlakozóaljzatba. Ha a másik készülék működik, akkor feltehetőleg a mikrohullámú sütővel van valamilyen probléma. Ha a másik készülék nem működik, akkor a csatlakozóaljzattal van probléma. Ha úgy tűnik, hogy a mikrohullámú sütővel van probléma, forduljon hivatalos márkaszervizhez.

**Kérdés:** A mikrohullámú sütőm zavarja a TV-t. Ez normális jelenség?

**Válasz:** Ha a mikrohullámú sütőt használja, interferencia előfordulhat néhány rádió, TV, Wi-Fi, vezeték nélküli telefon, baby monitor, bluetooth vagy más vezeték nélküli készülék esetében. Ez az interferencia hasonló a kis berendezések, például mixerek, porszívók, hajszárítók stb. okozta interferenciához. Nem jelenti azt, hogy bármilyen probléma lenne a sütővel.

**Kérdés:** A mikrohullámú sütő nem fogadja el a programot. Miért?

**Válasz:** A mikrohullámú sütő úgy van kialakítva, hogy ne fogadjon el helytelen programot. Például nem fogad el egy negyedik fokozatot.

**Kérdés:** Néha meleg levegőt fújnak a szellőzőnyílások. Miért?

**Válasz:** A főzésben lévő ételből kiáramló hő melegíti a főztér levegőjét. Ezt a felmelegedett levegőt a benne kialakuló légáram kihajtja a mikrohullámú sütőből. A (távozó) levegőben azonban nincs mikrohullámú energia. Főzés közben a szellőzőnyílásokat soha nem szabad eltakarni!

**Kérdés:** Használhatok-e hagyományos hőmérőt a mikrohullámú sütőben?

**Válasz:** Csak akkor, ha **grillezés** üzemmódot használ. Az egyes hőmérőkben levő fém szikrázást okoz a mikrohullámú sütőben, ezért nem szabad használni **kombinált mikro és kombinált** üzemmódban.

**Kérdés:** A mikrohullámú sütőből bűgás és kattogás zaja hallatszik, amikor **kombinált** üzemmódban főzök. Mi okozza ezeket a zajokat?

**Válasz:** A zaj attól keletkezik, hogy a mikrohullámú sütő automatikusan átkapcsol **mikro-ról grillezés** üzemmódba; így jön létre a kombinált üzemmód. Ez nem jelent rendellenes működést.

**Kérdés:** A sütőben szag és füst keletkezik, amikor a **kombináció** és a **grill** funkciót használom. Miért?

**Válasz:** Az ismételt használatot követően ajánlatos kitisztítani a sütőt és ezután Grill módban, a görgőgyűrűt és az üvegtálat behelyezve, étel nélkül 5 percig működtetni. Ez eléget minden ételt, maradékot, vagy olajat, amiből szag és/ vagy füst keletkezhet.

**Kérdés:** A sütő nem sűt mikrohullámmal és a kijelzőn „H97” és „H98” jelenik meg.

**Válasz:** A kijelző a mikrohullámot előállító rendszer problémáját jelzi. Kérjük, forduljon a hivatalos szervizközpontoz.

**Kérdés:** A ventilátor tovább forog a sütés után. Miért?

**Válasz:** A sütő használatát követően a ventilátor motor tovább foroghat az elektromos alkatrészek hűtése érdekében. Ez normális, és továbbra is használhatja a sütőt ebben az időben.

## A Mikrosütő Karbantartása

1. Tisztítás előtt kapcsolja ki a mikrohullámú sütőt.
2. Rendszeres időközönként tisztítsa meg a mikrohullámú sütő belső terét, az ajtó tömítést és környékét! Ha a kifröccsent étel vagy a kiömlött folyadék megtapad a készülék falán, az ajtó tömítésén, törölje le nedves ruhával. Ha nagyon elszennyeződik, enyhe mosószert lehet használni. Durva vagy koptató hatású mosószert nem ajánlatos használni.  
**Ne használjon a kereskedelemben kapható sütőtisztítót erre a célra.**
3. Az ajtóüveg tisztítására ne használjon durva, koptató hatású tisztítószeret, vagy éles fém kaparóeszközt, mert megkarcolhatja a felületet, s emiatt az üveg megrepedezhet.
4. A mikrohullámú sütő külső felületét nedves ruhadarabbal kell tisztítani. Nem szabad hagyni, hogy víz szivároгjon be a szellőzőnyílásokon; ellenkező esetben a mikrohullámú sütő működő alkatrészei tönkremehetnek.
5. Ha a kezelőpult bepiszkolódik, tisztítsa meg puha, száraz ruhadarabbal. Ne használjon durva mosószert vagy súroló hatású szert a kezelőpult tisztítására! Amikor a kezelőpultot tisztítja, hagyja nyitva a mikrohullámú sütő ajtaját, nehogy véletlenül bekapcsolódjon! A tisztítás befejezése után nyomja meg az **álljtörítés** gombot, hogy a kijelzőablak kijelzései törölődjenek.
6. Ha gőz gyúlik össze az ajtó belső részén vagy a külső része körül, törölje le puha ruhadarabbal. Ez olyankor keletkezhet, ha a mikrohullámú sütőt magas páratartalmú helyen használják, de ez semmiképpen sem a készülék hibás működésére utal.
7. A forgótányért időnként ki kell venni, és meg kell tisztítani. Mossa el meleg szappanos vízzel vagy mosogatógépben.
8. A görgőgyűrűt és a sütőtér belsejét rendszeresen tisztítani kell a keletkező zsír megelőzése céljából. A belsejét egyszerűen törölje át enyhe mosószerral és forró vízzel, majd tiszta ruhával törölje szárazra. A görgőgyűrűt enyhén szappanos vízben lehet elmosni. A főzési gőzök összegyűlnek az ismételt használat során, ezek azonban semmilyen módon nem károsítják a belső részt és a görgőgyűrűt. Ha eltávolította a görgőgyűrűt a sütőtérből tisztítás céljából, ügyeljen arra, hogy megfelelő helyzetben legyen visszatéve.
9. A **grill** vagy a **kombinált** üzemmód használatakor bizonyos ételeknél elkerülhetetlenül zsíros lesz a mikrohullámú sütő fala. Ha nem tisztítják meg időnként a készüléket, lehetséges, hogy használat közben „füstölni” kezd.
10. Gőztisztítót nem szabad használni!
11. A mikrohullámú sütőt csakis szakembernek szabad szervizelni! A készülék karbantartása és javítása végett forduljon a legközelebbi hivatalos márkaszervizhez.
12. Ha a mikrohullámú sütőt nem tartják tiszta állapotban, a felületek állapota leromlik, ami károsan befolyásolhatja a készülék élettartamát, és esetleg veszélyes helyzetet teremthet.
13. A szellőzőnyílásokat tartsa mindig szabadon. Ellenőrizze, hogy a por vagy más anyagok nem zárják-e el a sütő tetején, alján és hátlapján lévő szellőzőnyílásokat. Ha a szellőzőnyílások elzáródnak, az túlmelegedéshez vezethet, ami károsítja a sütő működését.
14. Minden sütőtartozék mosogatógépben mosható.

## Minőségtanúsítás, Műszaki Adatok

<b>Gyártó</b>	<b>Panasonic</b>	
<b>Modell</b>	<b>NN-GD38HS / NN-GD36HM</b>	
<b>Áramellátás</b>	<b>230 V 50 Hz</b>	
<b>Működési frekvencia:</b>	<b>2450 MHz</b>	
<b>Bemenő teljesítmény:</b>	<b>Maximum</b>	<b>2000 W</b>
	<b>Mikrohullám</b>	<b>1050 W</b>
	<b>Grill</b>	<b>1050 W</b>
<b>Kimenő teljesítmény:</b>	<b>Mikrohullám</b>	<b>1000 W (IEC-60705)</b>
	<b>Grill</b>	<b>1000 W</b>
<b>Külső méretek Sz x H x M (mm)</b>	<b>488 mm (Sz) x 395 mm (H) x 279 mm (M)</b>	
<b>Belső méretek Sz x H x M (mm)</b>	<b>315 mm (Sz) x 353 mm (H) x 178 mm (M)</b>	
<b>Tömeg kicsomagolva (kb.)</b>	<b>10 kg</b>	
<b>Zaj</b>	<b>57 dB</b>	

*A műszaki adatok változtatásának előzetes értesítés nélküli jogát fenntartjuk.*

Ez a termék olyan készülék, amely kielégíti az EMC zavarokra (EMC = elektromágneses kompatibilitás) vonatkozó EN 55011 Európai Szabványt. E szabvány szerint ez a termék 2. csoportú, B osztályú készülék, amely a kívánt határértékeken belül működik. A 2. csoport azt jelenti, hogy a rádiófrekvenciás energia szándékos elektromágneses sugárzás formájában jön létre, ételmelegítés céljából. A B osztály pedig azt jelenti, hogy ez a termék használható a szokásos háztartási területeken.

**Gyártja: Panasonic Appliances Microwave Oven (Shanghai) Co.,Ltd,**  
888, 898 Longdong Road, Pudong, Sanghaj, 201203, Kína.

**Importálja: Panasonic Marketing Europe GmbH**

**Kapcsolat: Panasonic Testing Centre**  
Winsbergring 15, 22525 Hamburg, Németország.





Panasonic Corporation  
<http://www.panasonic.com>

© Panasonic Corporation 2017

F0003BW61SU  
PA0317-10417  
Printed in P.R.C.