

SHARP

Important
Σημαντικό
Pomembno
Důležité
Dôležité
Fontos
Важлива
інформація

Svarīgi
Svarbu
Tähelepanu
Важно
Important
Увага



R-240

MICROWAVE OVEN - OPERATION MANUAL
ΦΟΥΡΝΟΣ ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΩΝ - ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ
MIKROVALOVNA PEČICA - NAVODILA ZA UPORABO
MIKROVLNNÁ TROUBA - NÁVOD K OBSLUZE
MIKROVLNNÁ RÚRA - NÁVOD NA POUŽITIE
MIKRONULLÁMÚ SŰTŐ - KEZELÉSI ÚTMUTATÓ
МИКРОХВИЛЬОВА ПИЧ - ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ
MIKROVIĻŅU KRĀSNIS - LIETOŠANAS INSTRUKCIJA
MIKROBANGŪ KROSNEĻĒ - VALDYMO VADOVAS
MIKROLAINEANI - KASUTUSJUHEND
МИКРОВЪЛНОВА ФУРНА - РЪКОВОДСТВО ЗА УПОТРЕБА
CUPTOR CU MICROUNDĂ - MANUAL DE UTILIZARE
МИКРАХВАЛЕВАЯ ПЕЧ - ІНСТРУКЦІЯ ПА ЕКСПЛУАТАЦЫІ

800 W (IEC 60705)

ENGLISH

ΕΛΛΗΝΙΚΑ

SLOVENŠČINA

ČESKY

SLOVENSKY

MAGYAR

УКРАЇНСЬКА

LATVIEŠU

LIETUVIŠKA

EESTI

БЪЛГАРСКИ

ROMÂNĂ

БЕЛАРУСКАЯ



(GB)

This operation manual contains important information which you should read carefully before using your microwave oven.

Important: There may be a serious risk to health if this operation manual is not followed or if the oven is modified so that it operates with the door open.

(GR)

Αυτό το εγχειρίδιο λειτουργίας περιέχει σημαντικές πληροφορίες, τις οποίες θα πρέπει να διαβάσετε προσεκτικά πριν τη χρήση του φούρνου μικροκυμάτων.

Σημαντικό: Ενδέχεται να υπάρξει σοβαρός κίνδυνος για την υγεία, αν δεν ακολουθήσετε αυτό το εγχειρίδιο λειτουργίας, ή αν τροποποιηθεί ο φούρνος έτσι ώστε να λειτουργεί με την πόρτα ανοικτή.

(SI)

V teh navodilih za uporabo najdete pomembne informacije, ki jih pred uporabo pečice pozorno preberite.

Pomembno: Če teh navodil za uporabo ne upoštevate ali pečico predelate tako, da deluje z odprtimi vrati, lahko to resno škoduje vašemu zdravju.

(CZ)

Tento návod k obsluze obsahuje důležité informace, které byste si měli pozorně přečíst před použitím této mikrovlnné trouby.

Důležité: Pokud se nebude postupovat podle tohoto návodu k obsluze nebo se mikrovlnná trouba upraví tak, že bude moci pracovat s otevřenými dveřmi, může dojít k vážnému ohrožení zdraví.

(SK)

Tento návod na obsluhu obsahuje dôležité informácie, ktoré by ste si mali pred použitím mikrovlnnej rúry pozorne prečítať.

Dôležité: Nedodržanie pokynov uvedených v tomto návode na použitie, ako aj akýkoľvek zásah, ktorý dovoľuje prevádzkovanie rúry s otvorenými dvierkami, môže viesť k závažnému poškodeniu zdravia osôb.

(HU)

A kezelési útmutató fontos információkat tartalmaz. Olvassa végig figyelmesen a mikrohullámú sütő használatá elótt!

Fontos: A jelen kezelési útmutató előírásainak be nem tartásával, illetve a mikrohullámú sütő nyitott ajtajú működéset lehetővé tevő módosításával súlyos egészségkárosodási kockázatot vállal!

(UA)

Ця інструкція з експлуатації містить важливу інформацію, яку Вам слід уважно прочитати, перш ніж розпочати експлуатацію мікрохвильової печі.

Важливо: Наслідком недотримання вказівок, наведених у цій інструкції з експлуатації, а також модифікації печі з метою її експлуатації з відчиненими дверцятами може бути серйозний ризик для здоров'я.





LV

Šī lietošanas instrukcija ietver svarīgu informāciju, kuru pirms mikroviļņu krāsns lietošanas jums vajadzētu uzmanīgi izlasīt.
Svarīgi: Šīs lietošanas instrukcijas neievērošana vai krāsns pārveidošana tā, lai tā darbotos ar atvērtām durvīm, var nopietni apdraudēt veselību.

LT

Šiame valdymo vadove rasite svarbią informaciją, kurią, prieš naudodamiesi mikrobangų krosnele, turite atidžiai perskaityti.
Svarbu: Jūsų sveikatai gali kilti rimtas pavojus, jei nesivadovausite šiuo valdymo vadovu ar krosnelė veiks su atidarytomis durelėmis.

ET

Kāesolev juhend sisaldab olulist teavvet, mis tuleks teil enne oma mikrolaineahju kasutamist tähelepanelikult läbi lugeda.
Tähtis: Kāesoleva juhendi eiramine või ahju muutmise selliselt, et see töötab ka avatud ukse korral, võib kujutada tervisele tõsist ohtu.

БГ

Това ръководство за употреба съдържа информация, която трябва да прочетете внимателно, преди да започнете да използвате Вашата микровълнова фурна.
Важно: може да има сериозен риск за здравето, ако не се спазва настоящата инструкция или фурната е преправена така, че да работи и при отворена врата.

RO

Acest manual de utilizare conține informații importante, care trebuie citite cu atenție înainte de utilizarea cuptorului cu microunde.

Important: Nerespectarea instrucțiunilor descrie în acest manual sau modificarea cuptorului pentru a funcționa cu ușa deschisă poate duce la rănirea utilizatorului.

BY

Гэтая інструкцыя па эксплуатацыі змяшчае важную інфармацыю, якую неабходна ўважліва прачытаць перад выкарыстоўваннем мікрахвалевай печы.

Увага: Ваша здароўе можа падвергнуцца сур'ёзнай рызыцы, калі гэтая інструкцыя не выкануваецца, або печ працуе з адкрытымі дзвярыма.





HU Tisztelt Vásárlónk!

Gratulálunk választásához! Új mikrohullámú sütője mostantól jelentősen meg fogja könnyíteni konyhai feladatait. Kellemes meglepetésként fogja tapasztalni, mennyi mindent lehet egy mikrohullámú sütővel elvégezni. Nem csak az ételek gyors kiolvasztására vagy felmelegítésére használhatja, hanem teljes fogásokat is elkészíthet vele!

A mikrohullámú sütő használatát számtalan előnyös vonása teszi izgalmassá:

- Az ételt közvetlenül a tálalóedényben készítheti el, így kevesebbet kell mosogatnia.
- A rövidebb elkészítési idő, valamint a kevés víz és olaj felhasználása biztosítja számos vitamin, ásványi anyag és a jellegzetes ízek megőrzését.

Javasoljuk, hogy olvassa el körültekintően a kezelési útmutatót!

Ezáltal könnyen elsajátíthatja a sütő használatát.

Lelje örömét a mikrohullámú sütő használatában, és készítse el kedvenc ételeit a mikrohullámú sütőben!



Figyelem:

A terméket ezzel a jelöléssel látták el.

Ez azt jelenti, hogy a használt elektromos és elektronikus termékeket nem szabad az általános háztartási hulladékkal keverni. Ezekhez a termékekhez külön hulladékgyűjtő rendszer üzemel.

A. Hulladék-elhelyezési tájékoztató lakossági felhasználók részére (magán háztartások)

1. Az Európai Unióban

Figyelem: Ha a készüléket ki akarja selejtezni, kérjük, ne a közös szemeteskukát használja!

A használt elektromos és elektronikus berendezéseket külön, a használt elektromos és elektronikus berendezések szabályszerű kezeléséről, visszanyeréséről és újrahasznosításáról rendelkező jogszabályokkal összhangban kell kezelni.

A tagállamok általi végrehajtást követően az EU államokon belül a magán háztartások használt elektromos és elektronikai berendezéseiket díjmentesen juttathatják vissza a kijelölt gyűjtőlétesítményekbe*.

Egyes országokban* a helyi kiskereskedés is díjmentesen visszaveheti Öntől a régi terméket, ha hasonló új terméket vásárol.

*) A további részletekről, kérjük, érdeklődjön a helyi önkormányzatnál.

Ha használt elektromos vagy elektronikus berendezésében elemek vagy akkumulátorok vannak, kérjük, előzetesen ezeket selejtezze ki a helyi előírásoknak megfelelően.

A termék szabályszerű kiselejtezésével Ön segít biztosítani azt, hogy a hulladék keresztülmenjen a szükséges kezelésen, visszanyerési és újrahasznosítási eljáráson. Ezáltal közreműködik a lehetséges káros környezeti és humán egészségügyi hatások megelőzésében, amelyek ellenkező esetben a helytelen hulladékkezelés következtében előállhatnának.

2. Az EU-n kívüli egyéb országokban

Ha a terméket ki szeretné selejtezni, kérjük, forduljon a helyi önkormányzathoz, és érdeklődjön a helyes hulladék-elhelyezési módszerről.

Svájcban: A használt elektromos vagy elektronikus készülékeket térítés nélkül visszaveszik a kereskedők, akkor is ha nem vásárol új terméket. További begyűjtő helyeket a következő honlapokon talál: www.swico.ch vagy www.sens.ch.

B. Hulladék-elhelyezési tájékoztató vállalati felhasználók részére

1. Az Európai Unióban

Ha a terméket üzleti célokra használta, és ki kívánja selejtezni:

Kérjük, forduljon a SHARP kereskedéshez, ahol tájékoztatják Önt a termék visszavételéről. Lehetséges, hogy a visszavételből és az újrahasznosításból eredő költségeket felszámítják. Előfordulhat, hogy a helyi hulladékbegyűjtő létesítmény átveszi a kisebb termékeket (és kis mennyiségeket).

Spanyolországban: Kérjük, használt készülékének visszaszolgáltatásával kapcsolatban vegye fel a kapcsolatot a kiépített begyűjtési hálózattal vagy helyi önkormányzatával.

2. Az EU-n kívüli egyéb országokban

Ha a terméket ki szeretné selejtezni, kérjük, forduljon a helyi önkormányzathoz, és érdeklődjön a helyes hulladék-elhelyezési módszerről.



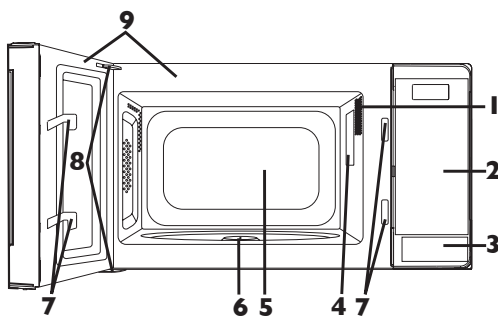


TARTALOMJEGYZÉK

Kezelési útmutató

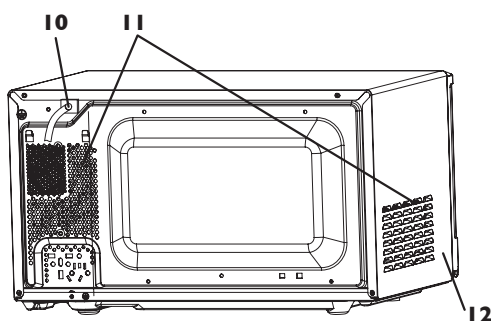
TISZTELT VÁSÁRLÓNK	HU-1
HULLADÉK-ELHELYEZÉSI TÁJÉKOZTATÓ.....	HU-2
SÜTŐ ÉS TARTOZÉKOK	HU-4
VEZÉRLŐLAP	HU-5
FONTOS BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK.....	HU-6-8
ÜZEMBE HELYEZÉS	HU-8
HASZNÁLAT ELŐTT.....	HU-9
MIKROHULLÁMÚ TELJESÍTMÉNYSZINT	HU-9
MANUÁLIS MŰKÖDTETÉS	HU-10
ÉTELKÉSZÍTÉS MIKROHULLÁMMAL	HU-10
KIOLVASZTÁS.....	HU-11
TOVÁBBI HASZNOS FUNKCIÓK.....	HU-12-14
AUTOMATIKUS MŰKÖDÉS	HU-15
MEGJEGYZÉSEK AZ AUTOMATA, SÚLY SZERINTI FŐZÉSHEZ	HU-16
AUTOMATA SÚLYPROGRAMOK TÁBLÁZAT	HU-16
GYORS KIOLVASZTÁS FUNKCIÓ	HU-17
AUTOMATA FŐZÉS/SÜTÉS FUNKCIÓ.....	HU-17-18
KARBANTARTÁS ÉS TISZTÍTÁS	HU-19
A SZERVIZ HÍVÁSA ELŐTTI ELLENŐRZÉS.....	HU-19
MIK AZOK A MIKROHULLÁMOK	HU-20
A SÜTŐBEN HASZNÁLHATÓ EDÉNYEK	HU-21
ÖTLETEK ÉS TANÁCSOK	HU-22-24
MŰSZAKI JELLEMZŐK	HU-25

SÜTŐ ÉS TARTOZÉKOK



SÜTŐ

1. A sütőtér világítása
2. Vezérlőlap
3. Ajtónyitó gomb
4. Hullámvezető-fedőlemez (NE TÁVOLÍTSA EL!)
5. Sütőtér
6. Forgótányér forgatótengelye
7. Ajtó reteszek
8. Ajtó zsanérok
9. Ajtótömítések és felfekvő felületeik



TARTOZÉKOK:

Ellenőrizze az alábbi kiegészítők meglétét:

(13) Forgótányér (14) Gördülő tányértartó

Helyezze a gördülő tányértartót a sütőtér alján található forgatótengelyre.

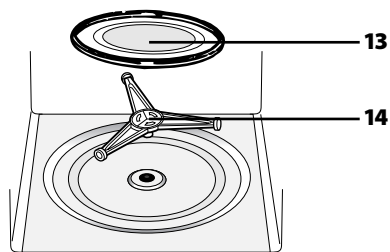
Helyezze a forgótányért a gördülő tányértartóra.

A forgótányér megrongálódásának megelőzése érdekében mindig győződjön meg róla, hogy az edényeket és a tálakat a sütőből való kiemelés közben a forgótányér peremének szintje fölé emelte!

MEGJEGYZÉS: Kiegészítők megrendelése esetén kérjük, ne felejtse el megemlíteni kereskedőjének vagy a SHARP által felhatalmazott szakembernek az alkatrész és a modell megnevezését!

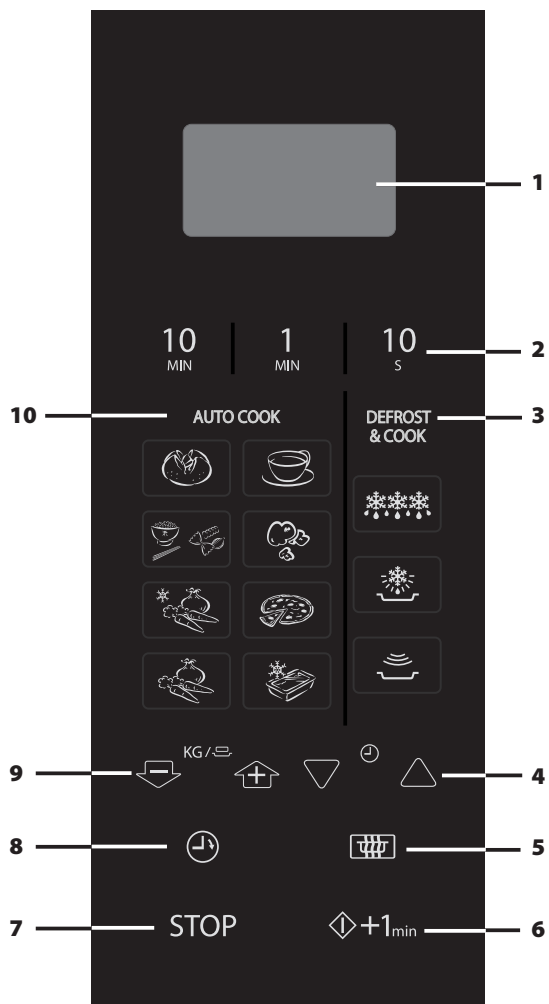
MEGJEGYZÉSEK:

- A hullámvezető-fedőlemez sérülékeny. A sütő belsejének tisztításakor legyen óvatos, nehogy megsértse a fedőlemezt.
- A forgótányért és a gördülő tányértartót mindig megfelelően behelyezve működtesse a sütőt. Ezzel az étel elkészítését is segíti. A rosszul behelyezett forgótányér zöröghet, nem foroghat megfelelően és kárt okozhat a sütőben.
- A forgótányér az óra járásával azonos és ellentétes irányba is foroghat. A forgási irány változik a sütő minden egyes elindításával. Ez nem befolyásolja a sütés/főzés hatékonyságát.





VEZÉRLŐLAP



1. **DIGITÁLIS KIJELEZŐ**
2. **IDŐZÍTŐ** gombok
3. **KIOLVASZTÁS & ÉTELKÉSZÍTÉS** gombok



GYORS KIOLVASZTÁS



AUTOMATIKUS SÚLY SZERINTI
KIOLVASZTÁS



AUTOMATIKUS SÚLY SZERINTI
FŐZÉS

4. **IDŐ CSÖKKENTÉS/NÖVELÉS** gombok
5. **TELJESÍTMÉNYSZINT** gomb
6. **INDÍT/+1 perc** gomb
7. **STOP** gomb
8. **KONYHAI IDŐZÍTŐ** gomb
9. **TÖMEG** gombok
10. **AUTOMATIKUS ÉTELKÉSZÍTÉS** gombok



Héjában főtt krumpli



Tea / Kávé felmelegítése



Rizs, tészta



Popcorn



Fagyasztott zöldségek



Pizza



Friss zöldségek



Fagyasztott hús

FONTOS BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK



FONTOS BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK: OLVASSA EL ALAPOSAN ÉS TARTSA MEG KÉSŐBBI HASZNÁLATRA!

Tűzveszély megelőzése

A mikrohullámú sütőt működés közben ne hagyja őrizetlenül! Túlságosan magas teljesítményszint, illetve túlságosan hosszú főzési idő választása esetén az étel túlforrósodhat, és ez tüzet okozhat!

A sütőt nem konyhai egységbe történő beépítésre, hanem konyhapulton való elhelyezésre tervezték. Ne tegye a sütőt szekrénybe!

A hálózati csatlakozóaljzat legyen könnyen hozzáférhető, hogy veszély esetén a készüléket könnyen ki lehessen húzni!

Az előírt hálózati feszültség 230 V, 50 Hz, legalább 10 amperes elosztó biztosítékkal, vagy legalább 10 amperes elosztó áramköri megszakítóval.

Javasolt, hogy egy különálló áramkör legyen elkülönítve kifejezetten ennek a készüléknek!

Ne helyezze a sütőt olyan helyre, ahol hő fejlődhet, például hagyományos sütő közelébe!

Ne helyezze a sütőt olyan helyre, ahol magas a páratartalom, vagy ahol nedvesség gyűlhet össze!

Ne tárolja vagy használja a sütőt épületen kívül!

Ha füstöt észlel, kapcsolja ki a készüléket vagy húzza ki a dugót a konnektorból és tartsa zárva az ajtót, hogy elaludjon az esetlegesen keletkező láng. Csak mikrohullámú sütőben használható edényeket és tárolókat használjon! További részleteket a HU-21. oldalon talál. Ellenőrizze a konyhai edényeket, hogy használhatók-e mikrohullámú sütőben! Ha eldobható, műanyagból vagy papírból készült edényt használ, ne hagyja a sütőt őrizetlenül, mert az edények meggyulladhatnak. Használat után tisztítsa meg a hullámvezető fedőlemezt, a sütőteret, a forgótányért és a gördülő tányértartót! Ezeknek száraznak és zsírmentesnek kell lenniük. A felgyülemlt zsír túlforrósodhat, füstölhet és lángra kaphat.

Tartsa távol a gyúlékony anyagokat a sütőtől és a szellőzőnyílásoktól!

Ne takarja le a szellőzőnyílásokat!

Távolítsa el az összes fém zárófoliát, drótot stb. az ételről és az étel csomagolásáról! A fémes felületeken képződő szikra tüzet okozhat.

Ne használja a mikrohullámú sütőt olaj melegítésére, illetve olajjal történő sütésre! A hőmérsékletet nem lehet féken tartani, és az olaj lángra lobbanhat!

Pattogatott kukorica készítéséhez kizárólag mikrohullámú sütőhöz való pattogatottkukorica-készítő edényt használjon! Ne tároljon ételt vagy bármi mást a sütő belsejében!

A sütő beindítása után ellenőrizze annak beállításait! Így megbizonyosodhat arról, hogy a sütő a kívánt módon működik-e.

Fokozatos elővigyázatosságra van szükség a magas cukor- vagy zsírtartalmú ételek (például kolbász, sütemények, karácsonyi puding) készítése vagy melegítése esetén, a túlmelegedés és tűz keletkezésének elkerülése céljából.

Sérülés kockázatának elkerülése

FIGYELMEZTETÉS:

Ne használja a sütőt, ha sérült, vagy ha hibásan működik! Használat előtt ellenőrizze az alábbiakat:

- Az ajtót: ellenőrizze, hogy megfelelően záródik-e, hogy egyenesen áll-e, és hogy nincs-e meggömbülve!
- A zsanérokat és biztonsági reteszeket: ellenőrizze, hogy nincsenek-e eltörve vagy kilazulva!
- Az ajtó tömítéseket és felfekvő felületeiket: ellenőrizze, hogy nem sérültek-e!
- A sütőtér belsejét illetve az ajtót: ellenőrizze, hogy nincsenek-e rajtuk horpadások!
- A hálózati kábelt és a dugaszt: ellenőrizze, hogy nem sérültek-e!

Ha az ajtó vagy annak tömítése megsérült, ne működtesse a sütőt mindaddig, amíg szakember el nem végzi ezek javítását!

Tilos a sütőt a felhasználónak magának módosítania, illetve javítania! Szakemberen kívül bárki más számára veszélyes bármely olyan szervizelést, vagy javítást eszközölni, amely a mikrohullámú sugárzás ellen védő fedél levételével jár!

Ne működtesse a sütőt nyitott ajtóval, és ne végezzen semmilyen átalakítást az ajtó biztonsági reteszsein!

Ne működtesse a sütőt, ha az ajtó tömítések és felfekvő felületeik közé bármilyen tárgy került!

Ne engedje, hogy az ajtó tömítéseken és az azokhoz csatlakozó részekben zsír vagy egyéb szennyeződés halmozódjon fel! Rendszeres időközönként tisztítsa meg a sütőt, illetve távolítsa el a lerakódott ételmaradékokat. Kövesse a „Karbantartás és tisztítás” c. rész utasításait (HU-19. oldal)! Ügyeljen a sütő tisztán tartására! Ellenkező esetben a sütő felülete könnyen megrongálódhat, ami lerövidítheti a készülék élettartamát, és balesetet okozhat.

Szívritmus-szabályozóval élő személyek kérjék ki orvosuk, vagy a készülék gyártójának tanácsát a mikrohullámú sütővel kapcsolatos óvintézkedésekről!

Áramütés kockázatának kiküszöbölése

Tilos a készülék külső burkolatát bármilyen okból kifolyólag eltávolítani!

Ne öntsön semmit, illetve ne helyezzen semmilyen tárgyat az ajtózár nyílásába és a szellőzőnyílásokba! Ha mégis folyadék jutna az említett helyekre, azonnal kapcsolja ki és húzza ki a sütőt, majd hívja a SHARP szakszervizt!

Ne merítse a hálózati kábelt és a dugaszt vízbe vagy más folyadékba!

Kerülje el, hogy a hálózati kábel az asztal vagy a konyhapult széléről lelógjon!

FONTOS BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK

Tartsa távol a hálózati kábelt forró felületektől, pl. a sütő hátlapjától!

Ne kísérelje meg a sütőtér világítását saját maga kicserélni! Ehhez hívjon a SHARP által felhatalmazott villanyszereelőt! Ha a sütőtér világítása elromlik, értesítse a forgalmazót vagy a SHARP márkaszervizt!

Ha a készülék hálózati kábele sérült, speciális kábellel kell helyettesíteni! A csere műveletét kizárólag a SHARP által felhatalmazott szakember végezheti el!

Szétduzzadás és hirtelen felforrás kockázatának kiküszöbölése

FIGYELMEZTETÉS: A szétduzzadás veszélye miatt tilos folyadékot, illetve bármilyen ételt zárt dobozban melegíteni!

A mikrohullámú sütőben melegített italok késleltetve és hirtelen forrni kezdenek, ezért óvatosan nyúljon hozzá azok tárolóedényéhez.

Soha ne tegyen lezárt dobozt a készülékbe! Használat előtt nyissa fel a dobozt, és vegye le a fedelét! A megnövekedett nyomás hatására a lezárt edények még a sütő kikapcsolása után is szétduzzanhatnak!

Legyen óvatos, amikor folyadékot melegít a mikrohullámú sütőben! A buborékok könnyű eltávozását lehetővé tevő, széles nyílású edényt használjon!

Soha ne melegítsen folyadékot szűk nyakú edényben, pl. cumisüvegben, mivel a felforrósított edény tartalma felrobbanhat, és ez égési sérüléseket okozhat!

A forrásban lévő folyadék robbanásszerű felforrásának, illetve az esetleges leforrázás kockázatának elkerülése érdekében:

1. Ne állítson be túlságosan hosszú melegítési időt!
2. Melegítés/újramelegítés előtt és alatt keverje meg a folyadékot!
3. A melegítés ideje alatt célszerű üvegrudat vagy más hasonló (nem fém) eszközt helyezni a folyadékba.
4. A főzési idő lejártával hagyja a folyadékot mintegy 20 másodpercig a mikrohullámú sütőben! Így elkerülheti a(z) esetleges túlmelegítésből fakadó) késleltetett, robbanásszerű felforrást!

Tojást soha ne főzzön héjában, és sose melegítsen egész főtt tojást a mikrohullámú sütőben, mivel az akár a melegítést követően is szétduzzanhat! Ha fel nem vert tojást főz vagy melegít, akkor a tojás szétduzzadásának megelőzése érdekében szűrje át a sárgáját és a fehérjét! Ha főtt tojást melegít fel mikrohullámú sütőben, akkor előbb hámozza meg, és szeletelje fel!

Burgonya, kolbász, gyümölcs és hasonló ételek héját mindig szűrje át főzés előtt, különben szétduzzanhatnak!

Égési sérülések kockázatának elkerülése

FIGYELMEZTETÉS: A cumisüvegek és bébiételes üvegek tartalmát mindig keverje meg vagy rázza fel, és fogyasztás előtt ellenőrizze annak hőmérsékletét, nehogy égési sérülést okozzon!

Az égési sérülések elkerülése érdekében használjon edényfogót vagy konyhai kesztyűt, amikor az ételt kiveszi a sütőből! A robbanásszerű felforrás és a forró gőz okozta égési sérülések elkerülése érdekében a tárolóedényeket, a pattogatottkukorica-készítő edényt, a főzőtasakokat stb. mindig arcától és fedetlen kezétől távol nyissa fel!

Az égési sérülések elkerülése érdekében tálalás előtt mindig keverje meg az ételt, és ellenőrizze hőmérsékletét! Különösen ügyeljen a csecsemőknek, gyermekeknek és időseknek adott ételek és italok hőmérsékletére!

Az edény hőmérséklete nem jelzi pontosan az étel vagy ital hőmérsékletét. Fogyasztás előtt mindig ellenőrizze az étel hőmérsékletét!

A sütő ajtajának nyitáskor mindig álljon hátrébb, nehogy a kiáramló gőz és forró levegő sérülést okozzon!

A gőz távozásának elősegítése, illetve az égési sérülések elkerülése érdekében a töltelékkel sült ételeket szeletelje fel!

Ne engedjen gyerekeket az ajtó közelébe, nehogy megégessek magukat!

Gyermekek általi helytelen használat elkerülése

FIGYELMEZTETÉS: Csak olyan esetben engedélyezze a gyermekeknek a sütő használatát, ha előtte megfelelően elmagyarázta nekik a sütő biztonságos használatát, és amennyiben sikerült megértetni a helytelen használatban rejlő veszélyeket! A készülék használatát nem ajánljuk a csökkent fizikai, érzékelési és szellemi képességekkel rendelkező személyeknek (ideértve a gyerekeket is), illetve a hasonló készülékek használatában teljességgel járatlan személyeknek - kivéve, ha a készülék fenti személyek általi használatát egy biztonságukért felelős személy felügyeli vagy irányítja. Gyerekek felügyelet nélkül ne tartózkodjanak a készülék közelében, elkerülve így azt, hogy játszanak a készülékkel.

Tilos az ajtóra függeszkedni, és azon hintáznunk! Tilos a sütővel úgy játszani, mintha játékszer volna!

A gyermekeknek meg kell tanítani az összes fontos biztonsági előírást: az edényfogók használatát, az ételek fedelének óvatos levételét, valamint azt, hogy különleges figyelmet kell fordítani az olyan csomagolásokra (pl. önmelegedő anyagokra), amelyek az étel ropogósságát biztosítják, mivel ezek nagyon átforrósodhatnak.

További figyelmeztetések

Tilos a sütő bármilyen módon történő átalakítása!

Tilos a sütőt működés közben áthelyezni!

A sütő kizárólag otthoni főzésre/sütésre szolgál, és kizáró-

FONTOS BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK



lag étel melegítésére használható! Éttermi vagy laboratóriumi használatra nem alkalmas!

A sütő problémamentes használata és a sérülések elkerülése érdekében

Üres állapotban sose üzemeltesse a sütőt!

Ha pirítóedényt vagy önmelegedő anyagú edényt használ, a forgótányér és a gördülő tányértartó hőfeszültségből fakadó megrongálódásának kiküszöbölése végett mindig helyezzen az edény alá egy hőálló szigetelő anyagú tálat pl. porcelántányért! Az edényekhez járó leírásban szereplő előmelegítési időtartamot tilos túllépni!

Tilos a fémből készült edények és evőeszközök használata: ezek visszaverik a mikrohullámokat, és ezáltal elektromos szikra keletkezhet! Tilos konzervdobozt a sütőbe tenni!

Csak a sütőhöz készült forgótányért és gördülő tányértartót használja! Ne használja a sütőt forgótányér nélkül!

A forgótányér eltörésének megakadályozása érdekében: (a) A forgótányér vízzel való tisztítása előtt hagyja lehűlni a forgótányért!

(b) Ne helyezzen forró ételeket vagy forró edényeket a hideg forgótányérra!

(c) Ne helyezzen hideg ételeket vagy hideg edényeket a forró forgótányérra!

Működés közben ne helyezzen semmit a sütő külső burkolatára!

MEGJEGYZÉS:

Ha nem tudja biztosan, hogyan kell a sütőt üzembe helyezni, kérjen segítséget szakképzett villanyszerelőtől!

Sem a gyártó, sem a forgalmazó nem vállal felelősséget a sütő meghibásodása vagy személyi sérülés esetén, amennyiben nem tartja be az üzembe helyezési eljárás villamosságra vonatkozó pontos utasításait!

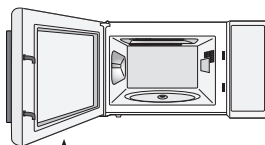
A sütő belső falain, az ajtó-tömítések és felfekvő felületeik körül előfordulhat pára- és vízcseppképződés. Ez normális jelenség, nem pedig a mikrohullámú sütő szivárgásának vagy meghibásodásának jele.

ÜZEMBE HELYEZÉS



1. Vegye ki az összes csomagolóanyagot a sütőtér belsejéből! Húzza le az öntapadós matricát az ajtó **külsejéről** (amennyiben van rajta)!

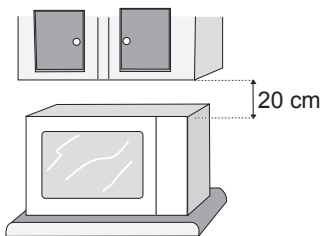
Ne húzza le az ajtó **belsején** található védőfilmet!



NE TÁVOLÍTSA EL!

2. Ellenőrizze alaposan, hogy van-e a sütőn valamilyen sérülés!

3. Helyezze a sütőt sima, vízszintes felületre, amely elbírja a készüléket az abba helyezendő legnehezebb étellel együtt! Ne tegye a sütőt szekrénybe!
4. A sütő felett hagyjon legalább 20 cm-es rést! Hagyjon legalább 10 cm szabad helyet a készülék mögött és 5 cm helyet a készülék két oldalán.



5. A sütő dugaszát dugja (ütközésig) egy normál földelt háztartási hálózati csatlakozóaljzatba!



HASZNÁLAT ELŐTT

Dugja be a sütő csatlakozóját. A sütő kijelzőjén a ":" jel fog villogni.

MEGJEGYZÉS: Kérjük, vegye figyelembe, hogy ez a modell NEM rendelkezik óra funkcióval. De kevesebb, mint 0,5 W-ot fogyaszt készenléti módban.



MIKROHULLÁMÚ TELJESÍTMÉNYSZINT

Teljesítményszint	Nyomja meg a TELJESÍTMÉNYSZINT gombot.	Százalék
MAGAS	X1	P100
	X2	P90
KÖZEPES MAGAS	X3	P80
	X4	P70
KÖZEPES	X5	P60
	X6	P50
KÖZEPES ALACSONY (Kiolvasztás)	X7	P40
	X8	P30
ALACSONY (Kiolvasztás)	X9	P20
	X10	P10

FONTOS: A mikrohullámú teljesítményszint alapbeállítása P100, hacsak nem nyomja meg a **TELJESÍTMÉNYSZINT** gombot.

Általában a következők érvényesek:

P100/90 - (MAGAS teljesítmény = 800/720 W) gyors főzéshez/sütéshez és felmelegítéshez, pl. római tálban főzött ételekhez, forró italokhoz, zöldségekhez, stb. használható.

P80/70 - (KÖZEPES MAGAS teljesítmény = 640/560 W) a sűrűbb ételek hosszabb ideig történő főzéséhez használható, pl. sült húshoz, fasírhoz, egytálételekhez, valamint az olyan érzékenyebb ételekhez, mint például a piskótatészta. Ezen beállítás mellett az étel egyenletesen fő, anélkül, hogy a szélek mentén odaégne.

- A sütő 10 teljesítményszinttel rendelkezik, ahogy az a táblázatban is látható.
- A főzés/sütés teljesítményszintjének megváltoztatásához nyomja meg a **TELJESÍTMÉNYSZINT** gombot, amíg a kijelzőn meg nem jelenik a kívánt teljesítményszint, majd adja meg a szükséges időt. Nyomja meg az **INDÍT/+1perc** gombot a sütő elindításához.

• **Teljesítményszint**

A mikrohullámú teljesítményszint a mikrohullámú energia ki- és bekapcsolása miatt változik. Ha P100 teljesítményszinttől eltérő szintet használ, hallhatja a mikrohullámú energia pulzálását az étel melegítése vagy főzése/sütése közben.

• **A teljesítményszint ellenőrzése**

Főzés/sütés közben a teljesítményszint ellenőrzéséhez nyomja meg a **TELJESÍTMÉNYSZINT** gombot. Amíg ujjával nyomva tartja a **TELJESÍTMÉNYSZINT** gombot, addig látható a teljesítményszint a kijelzőn. A sütő folytatja a visszaszámlálást, habár a kijelző a teljesítményszintet mutatja.

P60/50 - (KÖZEPES teljesítmény = 480/400 W) hagyományosan hosszú főzést igénylő, sűrű ételekhez használható, pl. marhahúsból készült ételekhez. Ezt a teljesítményszintet választva biztos lehet benne, hogy a hús megpuhul.

P40/30 - (KÖZEPES ALACSONY teljesítmény = 320/240 W Kiolvasztás funkció) a fagyasztott ételek egyenletes kiolvasztását ez a beállítás biztosítja. Ez a megfelelő választás továbbá rizs pároláshoz, tésztafőzéshez, illetve nokedli, vagy tojásos tejsodó készítéséhez.

P20/10 - (ALACSONY teljesítmény = 160/80 W) lassú kiolvasztáshoz használható, pl. krémes torták és sütemények esetében.

MANUÁLIS MŰKÖDTETÉS



Az ajtó kinyitása:

A sütő ajtajának kinyitásához nyomja meg az ajtónyitó gombot.

A sütő elindítása:

Készítse elő és helyezze az ételt egy megfelelő edényben a forgótányérra vagy helyezze az ételt közvetlenül a forgótányérra. Csukja be az ajtót és nyomja meg az **INDÍT/+1perc** gombot, miután kiválasztotta a kívánt főzési/sütési módot.



Használja a **STOP** gombot:

1. Programozás közben a hibás bevétel törlésére.
2. Sütés/főzés közben a sütő ideiglenes leállítására.
3. Főzés/sütés közben a program törléshez nyomja meg kétszer a **STOP** gombot.
4. A gyermekzár beállításához és törléséhez (lásd a HU-14 oldalt).

STOP

ÉTELKÉSZÍTÉS MIKROHULLÁMMAL



A mikrohullámú sütőjét maximum 99 perc 50 másodpercre (99.50) programozhatja be.

MANUÁLIS FŐZÉS/SÜTÉS

- Adja meg a főzési/sütési időt és állítsa be a mikrohullámú teljesítményszintet P10 és P100 között a főzéshez/sütéshez (lásd a HU-9 oldalt).
- Ha lehetséges, keverje vagy fordítsa meg az ételt 2 - 3 alkalommal főzés/sütés közben.
- Főzés/sütés után takarja le az ételt és hagyja állni, ha ez ajánlott.

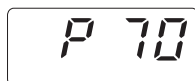
Példa:

Főzés 2 perc 30 másodpercig P70 mikrohullámú szinten.

1. Állítsa be a P70 teljesítményszintet a **TELJESÍTMÉNYSZINT** gomb négyszeri megnyomásával.



x4



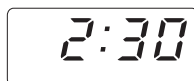
2. Adja meg a főzési/sütési időt az **1 PERC** gomb kétszeri megnyomásával, majd a **10 MP** gomb háromszori megnyomásával.



x2



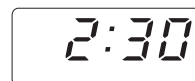
x3



3. Nyomja meg az **INDÍT/+1perc** gombot a számláló elindításához.



x1



A kijelző visszaszámol a megadott főzési/sütési időből.



KIOLVASZTÁS

MANUÁLIS KIOLVASZTÁS

- Adja meg a kiolvasztás idejét és állítsa be a mikrohullámú teljesítményszintet P10 és P30 között a kiolvasztáshoz (lásd a HU-9 oldalt).
- Ha lehet, kiolvasztás közben 2 - 3 alkalommal keverje vagy fordítsa meg az ételt.
- Kiolvasztás után takarja le az ételt fóliával és hagyja állni, amíg teljesen ki nem olvad.

Példa:

Kiolvasztás 10 percig P30 mikrohullámú teljesítményszinten.

1. Adja meg a teljesítményszintet a **TELJESÍTMÉNYSZINT** gomb nyolcszori megnyomásával.



2. Adja meg a kiolvasztás idejét a **10 PERC** gomb egyszeri megnyomásával.



3. Nyomja meg az **◇ (INDÍT)/ +1perc** gombot a számláló elindításához.



A kijelző visszszámol a megadott főzési/sütési idő alatt.

MEGJEGYZÉSEK:

Amikor a sütő elindul, a sütőtér lámpája világít és a forgótányér óra járásával egyező vagy ellentétes irányba forog.

Ha főzés/sütés közben kinyitja az ajtót, a főzési/sütési idő automatikusan megáll a digitális kijelzőn. A főzési/sütési idő folytatja a visszszámolást, ha becsukják az ajtót és megnyomják az **INDÍT/+1perc** gombot.

Főzés/sütés közben a teljesítményszint megállapításához nyomja meg a **MIKROHULLÁMÚ TELJESÍTMÉNSZINT** gombot. Amíg ujjja a **MIKROHULLÁMÚ TELJESÍTMÉNSZINT** gombon van, addig látható a kijelzőn a teljesítményszint.

TOVÁBBI HASZNOS FUNKCIÓK



1. FŐZÉS/SÜTÉS TÖBB LÉPÉSBEN

Legfeljebb két lépés programozható be a manuális főzési időtartamoknak és módoknak megfelelően.

Példa:

Főzés/sütés: 5 percig P100 teljesítményszinten (1. szakasz)
16 percig P30 teljesítményszinten (2. szakasz)

1. SZAKASZ

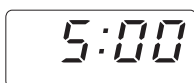
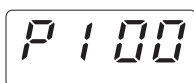
1. Adja meg a teljesítményszintet a **TELJESÍTMÉNYSZINT** gomb egyszeri megnyomásával.



x1



x5



2. SZAKASZ

3. Adja meg a teljesítményszintet a **TELJESÍTMÉNYSZINT** gomb nyolcszori megnyomásával.



x8



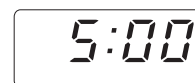
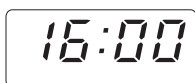
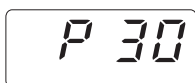
x1



x6



x1



4. Adja meg a főzési/sütési időt a **10 PERC** gomb egyszeri és az **1 PERC** gomb hatszori megnyomásával.

5. Nyomja meg egyszer az **INDÍT/+1perc** gombot a főzés/sütés elindításához.

A sütő megkezdi a főzést/sütést, először 5 percen át P100 szinten, majd 16 percig P30 szinten.

2. PLUSZ EGY PERC FUNKCIÓ

Az **INDÍT/+1perc** gomb segítségével működtetheti a két alábbi funkciót:

a. Azonnali indítás

Azonnal elindíthatja a főzést/sütést 100 P mikrohullámú teljesítményszinten 1 perces időtartamban az **INDÍT/+1perc** gomb megnyomásával.



MEGJEGYZÉS: A gyerekek általi véletlenszerű használat elkerülése érdekében az **INDÍT/+1perc** gombot csak az azt megelőző valamilyen művelet (pl. ajtó becsukása, **STOP** gomb megnyomása vagy a sütés befejezése) követő 3 percen belül lehet használni.

b. A főzési/sütési időtartam megnövelése

Megnövelheti a főzés/sütés időtartamát kézi vezérlésű sütés/főzés közben 1 perces időközökkel, ha megnyomja az **INDÍT/+1perc** gombot a sütő működése közben.

MEGJEGYZÉS: A főzés/sütés ideje maximum 99 percre növelhető meg.



TOVÁBBI HASZNOS FUNKCIÓK

3. IDŐTARTAM CSÖKKENTÉSE (▼) és NÖVELÉSE (▲):

AZ IDŐ (▼) CSÖKKENTÉSE és az IDŐ (▲) NÖVELÉSE gombok lehetővé teszik, hogy:

- Csökkentse vagy növelje a sütés/kiolvasztás idejét a sütő használata közben (csak manuális főzés/sütés módban).

AZ IDŐTARTAM CSÖKKENTÉSE ÉS NÖVELÉSE FUNKCIÓ HASZNÁLATA MANUÁLIS FŐZÉS/SÜTÉS MÓDBAN

Nyomja meg az IDŐ (▼) CSÖKKENTÉSE vagy NÖVELÉSE (▲) gombot a sütő használata közben a főzési vagy kiolvasztási időtartam 1 perces időközökkel történő csökkentéséhez vagy növeléséhez. A teljes főzési/sütési idő maximum 99 percre növelhető.

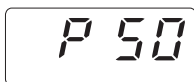
Példa:

P50 szinten való főzés/sütés 10 percgig, majd a főzési idő 2 perccel való csökkentése:

1. Adja meg a teljesítményszintet a **TELJESÍTMÉNYSZINT** gomb hatszori megnyomásával.



x6



2. Adja meg a főzés/sütés idejét a **10 PERC** gomb egyszeri megnyomásával.



x1



3. Nyomja meg az **(INDÍT)/+1perc** gombot a számláló elindításához.



x1

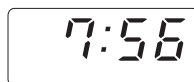


4. Csökkentse a főzési/sütési időt az **IDŐTARTAM CSÖKKENTÉSE** gomb kétszeri megnyomásával.



x2

A főzési/sütési idő 2 perccel csökken és a visszaszámlálás folytatódik. Például:



TOVÁBBI HASZNOS FUNKCIÓK



4. KONYHAI IDŐZÍTŐ FUNKCIÓ:

Használhatja a konyhai időzítőt olyankor is, amikor nem használja a mikrohullámú sütés funkciót. Például a hagyományos tűzhelyen történő főtt tojás készítése közben vagy a megfőzött/kiolvasztott étel állási idejének méréséhez.

Példa:

Az időzítő beállítása 5 percre.

1. Nyomja meg egyszer a **KONYHAI IDŐZÍTŐ** gombot.



x1



2. Adja meg a kívánt időt az **1 PERC** gomb ötszöri megnyomásával.



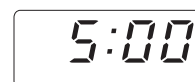
x5



3. Nyomja meg az **INDÍT/+1perc** gombot a számláló elindításhoz.



x1



Ellenőrizze a kijelzőt.

A kijelző visszaszámol. Amikor a számláló eléri a nullát, hangjelzést ad.

Maximum 99 perc, 50 másodpercig terjedő időt adhat meg. Visszaszámlálás közben a KONYHAI IDŐZÍTŐ törléséhez egyszerűen nyomja meg a **STOP** gombot.

MEGJEGYZÉS: A KONYHAI IDŐZÍTŐ funkció nem használható, ha közben főz/süt a készülékkel.

5. GYERMEKZÁR:

Használja a sütő kisgyerekek általi, felügyelet nélküli használat elkerülése érdekében. A GYERMEKZÁR kijelző megjelenik a kijelzőn, és a sütőt nem lehet használni, amíg a GYERMEKZÁR be van kapcsolva.

a. A GYERMEKZÁR beállításához:

Tartsa lenyomva a STOP gombot 3 másodpercig, a készülék ekkor egy hangjelzést ad és a gyermekzár kijelzője megjelenik.

b. A GYERMEKZÁR törléséhez:

Tartsa lenyomva a STOP gombot 3 másodpercig, amíg a kijelzőről el nem tűnik a gyermekzár jelzése.



AUTOMATIKUS MŰKÖDÉS

Az automatikus ételkészítés vagy kiolvasztás funkció révén kiolvaszthat vagy megsüthet/megfőzhet ételeket az előre megadott programok szerint, előre beprogramozott időtartamban. Például az AUTOMATIKUS ÉTELKÉSZÍTÉS vagy a KIOLVASZTÁS & ÉTELKÉSZÍTÉS programok (AUTOMATIKUS SÚLY SZERINTI FŐZÉS, AUTOMATIKUS SÚLY SZERINTI KIOLVASZTÁS és GYORS KIOLVASZTÁS) segítségével.

AUTOMATIKUS SÚLY SZERINTI FŐZÉS / KIOLVASZTÁS lehetővé teszi, hogy megfőzze vagy kiolvasssa a felsorolt előre beprogramozott ételeket.

A funkciók használatához kövesse az alábbi példát.

AUTOMATIKUS SÚLY SZERINTI FŐZÉS funkció 3 népszerű étel főzését/sütését teszi lehetővé.

Marha sütésekor nyomja meg az AUTOMATIKUS SÚLY SZERINTI FŐZÉS gombot egyszer.  jelzés jelenik meg a kijelzőn.

Bárány sütésekor nyomja meg az AUTOMATIKUS SÚLY SZERINTI FŐZÉS gombot kétszer.  jelzés jelenik meg a kijelzőn.

Sertés sütésekor nyomja meg az AUTOMATIKUS SÚLY SZERINTI FŐZÉS gombot háromszor.  jelzés jelenik meg a kijelzőn.

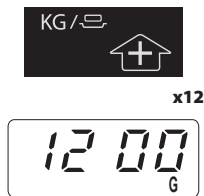
1. példa:

Hűtött, 1,2 kg-os marhahús sütése az AUTOMATIKUS SÚLY SZERINTI FŐZÉS használatával

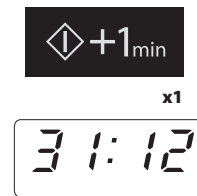
1. Nyomja meg az **AUTOMATIKUS SÚLY SZERINTI FŐZÉS** gombot egyszer.



2. A **SÚLY** gombokkal állítsa be az étel súlyát, amíg a kívánt érték meg nem jelenik a kijelzőn.



3. Nyomja meg az **◇ (INDÍT)/ +1perc** gombot a sütés elindításához.



A kijelző visszaszámol a főzési/sütési idő közben.

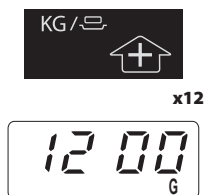
2. példa:

1,2 kg-os pecsenye hús kiolvasztása az AUTOMATIKUS SÚLY SZERINTI KIOLVASZTÁS használatával.

1. Válassza ki a kívánt ételt az **AUTOMATIKUS SÚLY SZERINTI KIOLVASZTÁS** gomb megnyomásával.



2. A **SÚLY** gombokkal állítsa be az étel súlyát, amíg a kívánt érték meg nem jelenik a kijelzőn.



3. Nyomja meg az **◇ (INDÍT)/ +1perc** gombot a sütés elindításához.



A kijelző visszaszámol a kiolvasztási idő közben.

MEGJEGYZÉSEK AZ AUTOMATA, SÚLY SZERINTI FŐZÉSHEZ



SÚLYTARTOMÁNY:

- Az étel tömegét kerekítse fel vagy le a legközelebbi tizedesre. Például 0,65 kg-ot 0,7 kg-ra vagy 0,34 kg-ot 0,3 kg-ra.
- Csak olyan tömeget adhat meg, ami belefér a tartományba (lásd az alábbi táblázatot).




MEGJEGYZÉSEK:

Ha közbe kell avatkozni (pl. megfordítani az ételt), a sütő leáll, hangjelzést ad, és hátralévő idő, illetve a piktogram villog a kijelzőn. A főzés/sütés folytatásához nyomja meg az **INDÍT/+1 perc** gombot.

A végső hőmérséklet függ a kezdeti hőmérséklettől. Eltérhet egymástól a hőmérséklet például ha fagyos, vagy ha szobahőmérsékletű volt kezdetben az étel. Ellenőrizze, hogy az étel elég meleg lett-e. Ha szükséges, megnövelheti manuálisan a főzési/sütési időt.

AUTOMATA SÚLYPROGRAMOK TÁBLÁZAT



ÉTEL	SÚLYTARTOMÁNY	FŐZÉSI/SÜTÉSI ELJÁRÁS
Marhasült 	0,1 kg - 2,0 kg	<ul style="list-style-type: none">• Tegye a húst egy lapos kerek edényben a forgótányérra.• Fordítsa meg a húst a hangjelzést követően.• Sütés után hagyja állni a húst 10 percig alufóliába csavarva.
Sült bárány 	0,1 kg - 2,0 kg	<ul style="list-style-type: none">• Tegye a húst egy lapos kerek edényben a forgótányérra.• Fordítsa meg a húst a hangjelzést követően.• Sütés után hagyja állni a húst 10 percig alufóliába csavarva.
Sült sertéshús 	0,1 kg - 2,0 kg	<ul style="list-style-type: none">• Tegye a húst egy lapos kerek edényben a forgótányérra.• Fordítsa meg a húst a hangjelzést követően.• Sütés után hagyja állni a húst 10 percig alufóliába csavarva.



GYORS KIOLVASZTÁS FUNKCIÓ

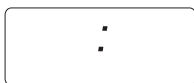
A funkció az ételek gyors kiolvasztását teszi lehetővé. Az étel típusának megfelelően Ön adhatja meg a megfelelő kiolvasztási időt. Kövesse az alábbi példát a funkció működésének megismeréséhez.

Példa: Az étel 10 perces kiolvasztása.

1. Válassza ki a programot a **GYORS KIOLVASZTÁS** gomb egyszerű megnyomásával.



x1



x1



x1



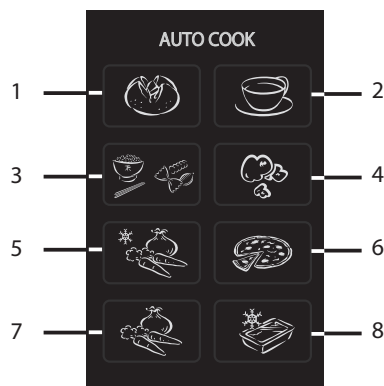
3. Nyomja meg az **◇ (INDÍT)/ +1perc** gombot a sütés elindításához.

MEGJEGYZÉS: A kiolvasztási folyamat közben a készülék ideiglenesen leáll és hangjelzést ad, ezzel emlékeztetve Önt arra, hogy fordítsa meg az ételt az egyenletes kiolvasztás érdekében. Ha megfordította, nyomja meg újra az **INDÍT/+1 perc** gombot a kiolvasztás folytatásához.



AUTOMATA FŐZÉS/SÜTÉS FUNKCIÓ

Az AUTOMATA FŐZÉS/SÜTÉS FUNKCIÓ lehetővé teszi a vezérlőpanelen és a HU-18. oldalon lévő táblázatban található ételek elkészítését. Kövesse az alábbi példát a funkció működésének megismeréséhez.

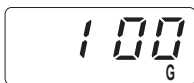


Példa: 0,3 kg rizs főzése az Automatikus főzés RIZS TÉSZTA funkció használatával.

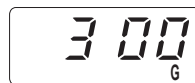
1. Válassza ki a kívánt programot a **RIZS TÉSZTA** gomb egyszerű megnyomásával.



x1



x2



x1



3. Nyomja meg az **◇ (INDÍT)/ +1perc** gombot a főzés elindításához.

AUTOMATA FŐZÉS/SÜTÉS FUNKCIÓ



ÉTEL KIVÁLASZTÁSA: Kiválaszthatja a programot közvetlenül a kezelőpanelen a megfelelő gomb megnyomásával.

Automatikus főzés/sütés ételei:

Szám	Étel	Súlytartomány
1	Héjában főtt krumplics (darabja 230 g)	1 - 3 darab
2	Tea/kávé újramelegítése (200 ml/csésze)	1 - 3 csésze
3	Rizs - tészta (g)	0,1 - 0,3 kg
4	Popcorn (alapértelmezett, 100 g)	1
5	Fagyasztott zöldség (g)	0,2 - 0,6 kg
6	Pizza (g)	0,15 - 0,45 kg
7	Friss zöldség (g)	0,2 - 0,7 kg
8	Fagyasztott hús (g)	0,2 - 0,6 kg

MEGJEGYZÉSEK:

1. Italok és krumplics esetében a kijelzőn megjelenő számok nem súlyra vonatkoznak, hanem az adagok számát jelölik.
2. Pattogatott kukorica készítéséhez nyomja meg egyszer a **POPCORN** gombot 100 g kukorica esetében, majd nyomja meg az **INDÍT/+1 perc** gombot a sütő elindításához. Ha a 100 g-hoz beállított alapértelmezett elkészítési idő nem megfelelő, csak nyomja meg kétszer a **POPCORN** gombot, és a számbillentyűkkel adja meg a helyes elkészítési időt, majd nyomja meg az **INDÍT/+1 perc** gombot az indításhoz.
3. Rizs, tészta és fagyasztott hús esetében főzés/sütés közben a készülék megáll és hangjelzést ad, emlékeztetve a felhasználót a beavatkozás szükségességére. Ezután nyomja meg az **INDÍT/+1 perc** gombot a főzés/sütés folytatásához.

SÚLYTARTOMÁNY:

- Az étel tömegét kerekítse fel vagy le a legközelebbi tizedesre (0,1 kg). Például 0,65 kg-ot 0,7 kg-ra vagy 0,34 kg-ot 0,3 kg-ra.

MEGJEGYZÉSEK:

- Ha meg kell keverni az ételt az automata főzés/sütés közben, a sütő leáll, hangjelzést ad és a kijelzőn a hátralévő főzési/sütési idő látható. Az étel megkeverése után, a főzés/sütés folytatásához nyomja meg az **INDÍT/+1 perc** gombot.
- A végső hőmérséklet függ a kezdeti hőmérséklettől. Ellenőrizze, hogy az étel elég meleg lett-e. Ha szükséges, megnövelheti manuálisan a főzési/sütési időt.
- Az automata főzés/sütés funkció használata során az eredmény olyan változóktól függ, mint például az étel alakja és mérete, és az Ön személyes ízlése a főzési/sütési eredmény tekintetében. Ha nem elégedett a program eredményével, kérjük, állítsa be a főzési/sütési időt igényeinek megfelelően.



KARBANTARTÁS ÉS TISZTÍTÁS

VIGYÁZAT: A SÜTŐ EGYETLEN RÉSZÉNEK TISZTÍTÁS-HOZ SE HASZNÁLJON KERESKEDELMIBAN KAPHATÓ SÜTŐTISZTÍTÓT, GŐZBOROTVÁT, SÚROLÓSZERT, ERŐS TISZTÍTÓSZERT, VAGY BÁRMILYEN SZERT, AMI SZÓDIUM-HIDROXIDOT TARTALMAZ! NE HASZNÁLJON DÖRZS SZIVACST SE!

RENDSZERESEN TISZTÍTSA MEG A SÜTŐT ÉS TÁVOLÍTSA EL A LERAKÓDOTT ÉTELMARADÉKOKAT - A sütőt tartsa tisztán, hogy felülete ne károsodjon, mert ez negatív hatással lehet a készülék élettartamára, valamint veszélyeztetheti a biztonságát.

A sütő külseje

A sütő külseje könnyen lemosható enyhén szappanos vízzel. A szappant minden esetben törölje le nedves kendővel, majd a készülék külsejét puha törlőruhával törölje szárazra!

Vezérlőlap

Tisztítás előtt a vezérlőpanel kikapcsolásához nyissa ki a készülék ajtaját! A sütő vezérlőgombjainak tisztítását óvatosan végezze! A vezérlőpanelt tiszta vízzel megnedvesített kendővel óvatosan törölje tisztára! Ne használjon sok vizet! Ne használjon semmiféle vegyi anyagot vagy súrolószert!

A sütő belseje

1. A kifröccsent zsírfoltokat és folyadékot nedves, puha kendővel vagy szivaccsal tisztítsa le minden egyes használat után, amíg a sütő még meleg! A makacsabb foltokhoz használjon enyhe szappanos folya-

dékot! Ezeket többször törölje át nedves kendővel, amíg az összes szennyeződést nem sikerül eltávolítania! Ne távolítsa el a hullámvezető-fedőlemezt!

2. Ügyeljen arra, hogy se szappanos lé, se víz ne kerüljön a kis szellőzőnyílásokba, mivel ez tönkretetheti a sütőt!
3. Ne használjon tisztítósprayt a sütő belsejének tisztításához!

Tartsa mindig tisztán a hullámvezető-fedőlemezt! A hullámvezető-fedőlemez érzékeny anyagból készült és óvatosan kell tisztítani (kövesse a fenti, tisztításra vonatkozó útmutatásokat).

MEGJEGYZÉS: Ha túlzottan benedvesíti a hullámvezető-fedőlemezt, az a részegység széthullásához vezethet. A hullámvezető-fedőlemez elhasználódó alkatrész és ha nincs rendszeresen megtisztítva, akkor ki kell cserélni.

Forgótányér és gördülő tányértartó

Vegye ki a forgótányért és a gördülő tányértartót a sütőből. Mossa le a forgótányért és a gördülő tányértartót enyhén szappanos vízben. Törölje szárazra egy puha kendővel. A forgótányér és a gördülő tányértartó is mosható mosogatógépben.

Ajtó

Puha, nedves kendővel rendszeresen távolítsa el az összes szennyeződést az ajtó mindkét feléről, az ajtó tömitéseiből és az ajtóval érintkező felületekről! Ne használjon dörzsölő hatású tisztítószereket!

MEGJEGYZÉS: Ne használjon gőzborotvát!



A SZERVIZ HÍVÁSA ELŐTTI ELLENŐRZÉS

A szerviz hívása előtt kérjük, ellenőrizze az alábbiakat:

1. Áramellátás

Ellenőrizze, hogy a dugasz helyesen csatlakozik-e egy megfelelő hálózati aljzathoz!

Ellenőrizze, hogy a biztosíték/áramköri megszakító helyesen működik-e!

2. Helyezzen egy pohár vizet (kb. 150 ml) a sütőbe, és zárja be jól az ajtót!

Programozza be a sütőt egy percre, P100 teljesítményszinten, majd indítsa be a sütőt!

Bekapcsol a sütőtér világítása?

IGEN _____ NEM _____

Forog a forgótányér?

IGEN _____ NEM _____

MEGJEGYZÉS: A forgótányér mindkét irányban képes forogni.

Működik a szellőzés?

(Tegye a kezét a szellőzőnyílásokra és ellenőrizze, hogy van-e légáramlás.)

IGEN _____ NEM _____

Egy perc elteltével megszólal a hangjelzés?

IGEN _____ NEM _____

Kikapcsol a sütés/főzés folyamatban kijelző?

IGEN _____ NEM _____

A pohárban lévő víz felmelegedett a fenti művelet hatására?

IGEN _____ NEM _____

Ha "NEM" a válasz bármelyik fenti kérdésre, hívja a hivatalos SHARP márkaszervizt és jelentse az ellenőrzés során tapasztalt hibát. A borító belső oldalán találja meg a pontos elérhetőségeket.

MEGJEGYZÉS: Ha az étel a szokásos időn túl kizárólag P100-as (800 W) szinten süti/főzi, a sütő teljesítményszintje automatikusan csökken a túlmelegítés elkerülése érdekében. (A mikrohullámú teljesítményszintet lecsökkenti a készülék).

Főzési/sütési üzemmód	Normál időtartam
Mikrohullám P100	20 perc

MIK AZOK A MIKROHULLÁMOK?



A mikrohullámok energiahullámok, hasonlóak a TV és rádió jeleknél használtakhoz.

Az elektromos energiát mikrohullámos energiává alakítja a berendezés, amit a hullámvezető segítségével a sütőtérbe vezet. A hullámvezető fedél arra hivatott, hogy megakadályozza az ételek és a zsír bejutását a hullámvezetőbe.

A mikrohullámok nem képesek áthatolni a fémen, ezért a sütőtér fémből készült, illetve az ajtón egy vékony fémrács található.

Főzés/sütés közben a mikrohullámok visszaverődnek a sütőtér oldaláról.

A mikrohullámok képesek áthatolni egyes anyagokon, mint például az üvegen és a műanyagon, és így képesek ételt melegíteni.

(Lásd a "Sütőben használható edények" részt a HU-21. oldalon.)

Az ételekben található víz, cukor és zsír elnyeli a mikrohullámokat, aminek hatására rezegni kezdenek. A fellépő súrlódás hőt termel, mint amikor összedörzsöli tenyereit felmelegítve azokat.

Az étel külső része felmelegszik a mikrohullámú energiának köszönhetően, majd a keletkezett hő az étel belseje felé halad, a hagyományos főzési/sütési eljárásnál is tapasztalható módon. Fontos, hogy az egyenletes melegedés érdekében megfordítsa, átrendezze vagy megkeverje az ételt.

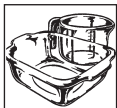
Ha a sütés/főzés befejeződött, a sütő automatikusan befejezi a mikrohullámok kibocsátását.

Főzés/sütés után hagyni kell az ételt bizonyos ideig állni, hogy a hő egyenletesen eloszolhasson az ételben.



A SÜTŐBEN HASZNÁLHATÓ EDÉNYEK

ÜVEG ÉS KERÁMIAÜVEG



A sütőben igen jól használhatók a hőálló üvegedények. Ezek használata esetén a főzés/sütés folyamata minden oldalról megtekinthető. Fontos azonban, hogy az edény anyagában ne legyen fém (pl. ólomkristály), illetve hogy az edény ne rendelkezzen semmiféle fémbevonattal (pl. arany szél, kobaltkék fényezés).

KERÁMIA

A kerámiaedények általában igen jól használhatók. Fontos, hogy a kerámia fényezett legyen, minthogy fényezetlen kerámiaedények esetében a nedvesség a kerámia belsejébe juthat. Az edény anyagába jutó vízmolekulák révén az edény felmelegszik, és ennek hatására megrepedhet. Amennyiben nem biztos abban, hogy a szóban forgó edény használható-e a mikrohullámú sütőben, hajtsa végre az edény-alkalmasság próbát!

PORCELÁN

A porcelánedények igen jól használhatók. Győződjön meg arról, hogy a porcelánedény nem rendelkezik aranyvagy ezüst bevonattal, illetve nem tartalmaz fém részeket!

MŰANYAG ÉS PAPIREDÉNYEK

Mikrohullámú sütőbeli használatra alkalmasnak nyilvánított hőálló műanyag edényekben megengedett az étel kiolvasztása, melegítése, főzése, illetve sütése. Kövesse a gyártó ajánlásait!

Mikrohullámú sütőbeli használatra alkalmasnak nyilvánított hőálló papír edények használata is megengedett. Kövesse a gyártó ajánlásait!

MIKROHULLÁMÚ FÓLIA

A mikrohullámú fólia, valamint a hőálló fólia különösen alkalmas az ételek lefedésére illetve becsomagolására. Kérjük, kövesse a gyártó ajánlásait!

SÜTŐTASAKOK

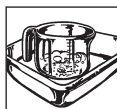
Használható a mikrohullámú sütőben. Azonban a sütőtásak összefogására fémkapcsok nem alkalmasak: ezek használata esetén a sütőtásak fóliája megolvadhat. A sütőtásakat zsineggel fogja össze, és villával több helyen lyukassza át! Nem hőálló étel-csomagoló anyagok használata nem javasolt a mikrohullámú sütőben.

PIRÍTÓEDÉNY

A pirítóedény olyan, mikrohullámú sütőben használatos, kerámiaüvegből készült, fém-ötvözet alapú speciális edény, mely lehetővé teszi az étel megpirítását.

Pirítóedény használata esetén mindig helyezzen megfelelő szigetelő anyagú tárgyat, pl. egy porcelántányért a forgótányér és a pirítóedény közé! Tartsa be pontosan a gyártótól kapott használati útmutatóban szereplő előmelegítési időt! A túlságosan hosszú előmelegítés tönkretelheti a forgótányért illetve annak állványát, vagy működésbe hozhatja a mikrohullámú sütőt leállító biztonsági rendszert.

FÉM



Nagy általánosságban elmondható: fémet nem ajánlott a mikrohullámú sütőbe helyezni, mivel a mikrohullámok ezen nem tudnak áthatolni, és így képtelenek felmelegíteni az ételt. Van azonban néhány kivétel: kis méretű alumíniumcsíkok használhatók az étel bizonyos részeinek befedésére: így ezek a részek nem olvadnak meg túl gyorsan, illetve nem kezdenek el főni (pl. csirkeszárnyak). Kicsiny fémnýársak illetve alumíniumdobozok (pl. készételek) használata megengedett. Ezeknek azonban az étel mennyiségéhez mérten kicsinek kell lenniük, azaz pl. az ételnek az alumíniumdoboz térfogatának legalább $\frac{2}{3}$ - $\frac{3}{4}$ részét kell kitöltenie. Az ételt ajánlott mikrohullámú sütőben való használatra alkalmas edénybe átönteni. Alumíniumdobozok illetve fémedények használata esetén a doboz és a sütőtér fala között legalább 2 cm-es rést kell hagyni, ellenkező esetben a sütőtér fala az esetleges szikraképződés következtében károsodhat.

NEM HASZNÁLHATÓK OLYAN EDÉNYEK, MELYEKNEK FÉM BORÍTÁSA VAN -

illetve fémcsavarokkal, fémávokkal, vagy fémfogantyúkkal rendelkezők se.

EDÉNY-ALKALMASSÁGI PRÓBA

Amennyiben nem biztos abban, hogy a szóban forgó edény használható-e a mikrohullámú sütőben, hajtsa végre a következő próbát! Helyezze az edényt a sütőbe! Helyezzen az edényre vagy az edény mellé egy üvegpoharat, benne 150 ml vízzel! 800 W-os teljesítményszinten működtesse a sütőt 1 vagy 2 percen át! Amennyiben az edény hideg marad, vagy csak enyhén melegszik fel, alkalmas a mikrohullámú sütőbeli használatra. Műanyag edényekkel ne próbálja végrehajtani a fenti próbát, mert megolvadhatnak!



ÖTLETEK ÉS TANÁCSOK



A FŐZÉSI IDŐ BEÁLLÍTÁSA

A kiolvasztás, az újramelegítés és a főzés ideje általában sokkal rövidebb, mint egy hagyományos sütőben vagy főzőlapon. Emiatt tanácsos betartani a szakácskönyvben javasolt főzési időket. Inkább állítsa a főzési időt rövidebbre, mint túlságosan hosszúra! A főzés/sütés befejeztével kóstolja meg az ételt! Mennyivel jobban jár, ha csupán vissza kell tennie az ételt egy rövid időre a sütőbe, mint ha túlfőzött lenne!

KEZDETI HŐMÉRSÉKLET

A kiolvasztás, főzés és sütés időtartama az étel kezdeti hőmérsékletétől függ. A fagyasztott, illetve hűtőből kivett ételek esetében a főzés/sütés több időt vesz igénybe, mint szobahőmérsékleten tárolt ételek esetében.

A melegítés, illetve a főzés esetében a megadott főzési időtartamok normál tárolási hőmérsékletre vonatkoznak (hűtőgép hőmérséklete kb. 5°C, szobahőmérséklet kb. 20°C). A kiolvasztási idők alapjául -18°C-os mélyhűtési hőmérséklet szolgál.

FŐZÉSI IDŐK

A szakácskönyvben megadott összes főzési idő csak útmutatóként szolgál, mely az étel kezdeti hőmérséklete, tömege, illetve állaga (víz- illetve zsírtartalom stb.) függvényében változhat.

SÓ ÉS EGYÉB FŰSZEREK

A mikrohullámú sütőben készített ételek kevésbé veszítik el eredeti ízüket, mint a hagyományos főzési eljárásokkal készültek. Emiatt alig kell az ételt megsózni és azt a kis sót is célszerű a főzés/sütés végeztével adni az ételhez, ugyanis a só felszívja a folyadékot, és ezáltal kiszáríthatja az étel külső rétegeit. Az egyéb fűszereket és fűszernövényeket a megszokott módon adja hozzá az ételhez!

VÍZ HOZZÁADÁSA

A zöldségek és egyéb, magas víztartalmú ételek saját levükben, illetve kis víz hozzáadásával megfőzhetők. Ez egyben az étel vitamin- és ásványianyag-tartalmának megőrzését is biztosítja.

HÉJAS ÉS BŐRÖS ÉTELEK

A kolbász, a csirke, a csirkecomb, a héjában sült krumpli, a paradicsom, az alma, a tojás sárgája és más efféle ételek héját/bőrét villa vagy fogpiszkáló segítségével szúrja át vagy lyuggassa ki! Így az étel belsejében fejlődő gőz anélkül képes eltávozni, hogy szétduzzantaná az étel héját vagy bőrét.

AZ ÉTEL MENNYISÉGE

A mikrohullámú főzés ideje a kiolvasztásra, főzésre vagy sütésre kerülő étel mennyiségétől függ. A kisebb adagok elkészítéséhez kevesebb idő szükséges, mint a nagyobbakéhoz.

Hozzávetőlegesen:

KÉTSZER AKKORA ADAG = KB. KÉTSZER AKKORA FŐZÉSI IDŐ
FELE AKKORA ADAG = KB. FELE AKKORA FŐZÉSI IDŐ

ALACSONY ÉS MAGAS PEREMŰ EDÉNYEK

Amennyiben a kétfajta edény térfogata megegyezik, úgy a főzési idő a magas peremű edényben hosszabb. Emiatt célszerű minél laposabb, minél nagyobb felületű edényt használni. Csak olyan esetekben használjon mély ételdobozokat, amikor fennáll a túlfőzés veszélye, pl. nudli, rizs, tej stb. esetében!

KEREK ILLETVE OVÁLIS EDÉNYEK

A kerek illetve ovális alakú edényben az étel egyenletesebben fő/sül meg, mint a sarkos, négyzetes dobozokban, minthogy a mikrohullámok jobban átjárják ez utóbbiak sarkait, így ott az étel túlfőhet.

AZ ÉTEL BEFEDÉSE

A befedett ételből nem szökik ki a nedvesség, így a főzési idő lerövidül. Az ételt fedővel vagy mikrohullámú fóliával takarja le! A ropogásra készítendő ételeket, pl. sült húsokat, csirkét stb. ne fedje be!

Általában elmondható, hogy a mikrohullámú sütőben is ugyanazokat az ételeket kell fedő alatt készíteni, mint hagyományos sütőben. A hagyományos sütőkben fedő nélkül készítendő ételekre a mikrohullámú sütőben sem kell fedőt helyezni.

AZ ÉTEL MEGFORDÍTÁSA

A közepes méretű ételféleségeket, pl. hamburgereket vagy hússzeleteket a sütés folyamán célszerű egyszer átfordítani: ezzel felgyorsítható a főzési folyamat. A nagyobb ételféleségeket, pl. sütnivaló húsokat, csirkét forgatni kell, minthogy az étel felső oldala nyeli el a legtöbb mikrohullámú energiát, így az étel forgatásának hiányában ez könnyen kiszáradhat.

ÁLLÁSI IDŐ

A főzés/sütés utáni állási idő betartása a mikrohullámú főzés/sütés egyik leglényegesebb pontja. A mikrohullámú sütőben kiolvasztott, felmelegített, főzött vagy sült majd' minden ételt állni kell hagyni, hogy a hőmérsékletkiegyenlítődés végbemehessen, és hogy a nedvesség egyenletesen oszolhasson el az étel belsejében.



ÖTLETEK ÉS TANÁCSOK

PIRULÁST SEGÍTŐ ANYAGOK

15 percet meghaladó főzési/sütési idő esetén az étel elkezd pirulni, jóllehet ez a pirulás nem versenyezhet a hagyományos sütőben készült ételek mély barna színével és ropogósságával. A pirulást segítő anyagok hozzáadása révén azonban a mikrohullámú sütőben is varázsolhat étvágygerjesztő, barnára pirult réteget az étel tetejére. A legtöbb esetben ezek az anyagok az ételt is megfűszerezik.

Az alábbi táblázatban található ötletek segíthetnek a pirítást segítő anyag kiválasztásában és használatában.

PIRULÁST SEGÍTŐ ANYAG	ÉTEL	ELJÁRÁS
Megolvasztott vajba kevert paprikapor	Szárnyas	Kenje be a szárnyast a paprikás vajjal!
Paprikapor	Sütőben sült ételek, melegszendvicsek	Hintse meg az ételt paprikaporrall!
Szójaszósz	Hús és szárnyas	Kenje be az ételt a szósszal!
Barbecue szósz, Worcester szósz, pecsenye szaftja	Sült húsok, húsgombócok, kisebb sülték	Kenje be az ételt a szósszal!
Sült szalonna vagy szárított hagyma	Sütőben sült ételek, pirítósok, levesek, raguk	Szórjon szalonna és hagymadarabkákat az ételre!
Kakaó, csokoládédarabkák, cukormáz, méz és lekvár	Torták és sütemények	Szórja a darabkákat a torta illetve a sütemények tetejére, vagy kenje az édességre a mázat!

MELEGÍTÉS

- Az alumíniumdobozos készételeket melegítés előtt vegye ki az alumíniumdobozból, és helyezze tányérra vagy tálba!
- A lezárt tárolóedények fedelét vegye le!
- Az ételt felülete kiszáradásának elkerülése érdekében mikrohullámú fóliával, tányérral vagy megfelelő (boltban kapható) fedővel takarja le! Az italokat nem szükséges lefedni.
- Felforralni kívánt folyadékokba, pl. vízbe, kávéba, teába, tejbe helyezzen üveg keverőrudat!
- Amennyiben lehetséges, a nagyobb mennyiségű ételt/italt a hőmérséklet-kiegyenlítődség érdekében időnként keverje meg!
- A recepteknél közölt főzési idők 20°C-os (szoba-hőmérsékletű) kezdeti ételhőmérsékletre vonatkoznak. A hűtőgépben tárolt ételek főzési idejét ennek megfelelően a receptben közölnél kicsit nagyobbra célszerű állítani.
- A melegítés befejeztével hagyja állni 1-2 percig az ételt! Ez alatt az étel belsejének hőmérséklete kiegyenlítődik (állás idő).
- A szakácskönyvben megadott főzési idők csak útmutatóként szolgálnak, melyek az étel kezdeti hőmérséklete, tömege, víz- illetve zsírtartalma és a kívánt eredmény függvényében változhatnak.

KIOLVASZTÁS

A mikrohullámú sütő a kiolvasztás ideális eszköze. A kiolvasztási idő általában lényegesen rövidebb, mint

a hagyományos kiolvasztási módok által megkövetelt idő.

Néhány ötlet: A fagyasztott ételt vegye ki tasakjából, és helyezze tányérra a kiolvasztáshoz!

DOBOZOK ÉS TÁROLÓEDÉNYEK

A mikrohullámú sütőbeli használatra alkalmas dobozok és tárolóedények kiválóan használhatók kiolvasztásra illetve főzésre, minthogy kiváló ellenálló-képességgel bírnak a mélyhűtőtől (kb. -40°C) a forró sütő hőmérsékletéig (kb. 220°C) terjedő széles tartományban. Így Ön átöntés nélkül, egyazon edényben kiolvaszthatja, felmelegítheti, és megfőzheti az ételt!

AZ ÉTEL BEFEDÉSE

A kiolvasztás előtt kis alufólia-csíkokkal fedje be a vékony részeket! A művelet folyamán kiolvadt, illetve meleg részeket hasonlóképpen fedje be kis alufólia csíkokkal! Ezzel elkerülheti azt, hogy a vékony részek a vastagabb részek felengedése előtt túlságosan felforrósodjanak.

A HELYES BEÁLLÍTÁS

Jobban jár, ha túl alacsony teljesítményszintet választ, mint ha túl magasat. Az étel alacsony beállítás mellett olvad ki egyenletesen.

Amennyiben túlságosan magas mikrohullámú teljesítményszintet állít be, úgy az étel külső részei már azelőtt főni/sültni kezdenek, hogy a belső részek felengednének.





AZ ÉTEL MEGFORDÍTÁSA/MEGKEVERÉSE

Majdnem az összes ételt időnként meg kell fordítani, vagy meg kell keverni. Az összeragadt részeket a lehető leggyorsabban válassza szét, majd rendezze el újra az ételt!

KIS MENNYISÉGEK

A kis mennyiségű étel gyorsabban és egyenletesebben olvad ki, mint a nagy mennyiségű. Ezért célszerű az ételt a lehető legkisebb adagokban lefagyasztani. Ily módon könnyen és gyorsan készíthet el akár egész menüket is!

ÉRZÉKENY ÉTELEK

A tortákat, krémekeket, sajtokat, illetve a kenyeret csak félig olvassza ki a mikrohullámú sütővel, majd hagyja, hogy szobahőmérsékleten maguktól kiolvadjanak! Így elkerülhető, hogy a külső részek a belső részek kiolvadása előtt túlságosan felforrósodjanak.

ÁLLÁSI IDŐ

Az állási idő betartása különösen fontos kiolvasztás esetén, mivel a kiolvasztás folyamata ezen idő alatt is folytatódik. A kiolvasztási táblázatban számos étel normál állási idejét megtalálja. A vastag, illetve sűrű ételek hosszabb állást igényelnek, mint a vékony, illetve porózus anyagú ételek. Ha az étel nem olvad ki megfelelően, folytathatja a kiolvasztást a mikrohullámú sütőben, vagy megnyújthatja az állási időt. Az állási idő lejártával a lehető leggyorsabban kezdjen hozzá az étel elkészítéséhez. Az ételt ne fagyassza vissza!

FRISS ZÖLDSÉGEK ELKÉSZÍTÉSE

- Vásárlásakor igyekezzen azonos méretű zöldségeket választani! Ez különösen abban az esetben fontos, ha egyben kívánja megfőzni a zöldségeket (pl. főtt krumpli).
- A főzés megkezdése előtt mossa és tisztítsa meg a zöldségeket, és csak ez után mérje ki és darabolja fel a receptben megadott mennyiséget!
- A megszokott módon fűszerezze az ételt, a sózást azonban általában csak a főzés befejeztével végezze el!
- 500 g zöldséghez kb. 5 evőkanál vizet adjon! A magas rosttartalmú zöldségekhez kicsit több vizet kell adni. Részletesebb eligazítást a táblázatban talál.
- A zöldségeket fedett edényben szokás főzni. A magas víztartalmú zöldségeket, pl. a hagymát vagy a krumplit mikrohullámú fóliában, víz hozzáadása nélkül is főzheti.
- A főzési idő felének elteltével keverje meg vagy fordítsa meg a zöldségeket!

- A főzés befejeztével hagyja állni a zöldségeket kb. 2 percig. A hőmérséklet ez alatt (az állási idő alatt) kiegyenlítődik.
- A megadott főzési idők csak útmutatóként szolgálnak, és a zöldség kezdeti hőmérsékletének, tömegének, illetve állagának függvényében változhatnak. Minél frissebb a zöldség, annál rövidebb főzési időt igényel.

HÚS, HAL ÉS SZÁRNYAS FŐZÉSE/SÜTÉSE

- Vásárlásakor igyekezzen azonos méretű húsdarabokat választani! Ekkor biztos lehet benne, hogy a hús megfelelően megfő/megsül.
- A főzés/sütés megkezdése előtt hideg folyóvízben alaposan mossa meg a húst, a halat vagy a szárnyast, majd konyhai törőpapírral itassa le róla a vizet! Ezt követően végezze el a megszokott lépéseket!
- Célszerű érett, porcogóktól mentes marhahúst választani.
- A főzési idők még abban az esetben is eltérőek lehetnek, ha sikerült azonos méretű húsdarabokat választania. Ennek oka egyebek között lehet a hús fajtája, zsír, illetve víztartalma, valamint kezdeti hőmérséklete.
- 15 percnyi főzés/sütés után az étel természetes módon pirulni kezd; ez pirulást segítő anyagok hozzáadásával fokozható. Amennyiben felszínén ropogásra kívánja sütni az ételt, használjon pirítóedényt, vagy pirítsa le tűzhelyen, és csak ezt követően helyezze az ételt a mikrohullámú sütőbe! Ha így jár el, a tűzhelyen való sütés során barna mártást is kap, mely kiváló szószalap!
- A nagy méretű hús-, hal- illetve szárnyas darabokat a főzési idő felének elteltével fordítsa meg, így az étel minden oldalról egyformán sül át.
- A főzési idő lejártával fedje be a sült húst alufóliával, és hagyja állni kb. 10 percig (állási idő)! Ez alatt a hús belseje tovább sül, a folyadék pedig egyenletesebben oszlik el, így a hús megvágásakor alig távozik lé.

KIOLVASZTÁS ÉS FŐZÉS

A mikrohullámú sütőben a mélyhűtött ételek kiolvasztása és megfőzése egyetlen folyamattal lehetséges. A táblázatban erre több példát is talál. Ne feledje ugyanakkor az ételek melegítésére, illetve kiolvasztására vonatkozó általános tanácsokat! A mélyhűtött ételek elkészítéskor minden esetben kövesse a csomagoláson található útmutatást! Ezek általában megjelölik a pontos főzési időt, és további elkészítési tanácsokkal is szolgálnak.

Váltóáramú hálózati feszültség	: 230 V, 50 Hz, egyfázisú
Elosztó biztosíték/áramköri megszakító	: 10 A
Megkövetelt váltóáramú teljesítmény:	Mikrohullám : 1200 W
Kimeneti teljesítmény:	Mikrohullám : 800 W (IEC 60705)
	Kikapcsolt mód (Energia-takarékos mód) : kevesebb, mint 0,5 W
Mikrohullámú frekvencia	: 2450 MHz* (2. csoport/B. osztály)
Külső méretek	: 452 mm (szél.) x 262 mm (mag.) x 370 mm (mély.)
A sütőtér méretei	: 315 mm (szél.) x 210 mm (mag.) x 314 mm (mély.)**
A sütő űrtartalma	: 20 liter**
Forgótányér	: ø 245 mm
Tömeg	: kb. 12 kg

- * A termék megfelel az EN55011 számú európai szabvány előírásainak.
E megfelelés alapján a termék B. osztályú, 2. csoportba tartozó berendezésnek minősül.
A 2. csoportba sorolt berendezések rádiófrekvenciás energiát bocsátanak ki ételmelegítésre is szolgáló elektromágneses sugárzás formájában.
A B. osztályba tartozó berendezések háztartási felhasználásra alkalmasak.
- ** A sütő belső befogadóképességét a belső tér maximális szélességének, mélységének és magasságának figyelembevételével állapítottuk meg. A tényleges befogadóképesség ennél kevesebb.

FOLYAMATOS TERMÉKFEJLESZTÉSI POLITIKÁNK RÉSZEKÉNT FENNTARTJUK A MŰSZAKI ADATOK ÉS KIVITELEZÉS ELŐZETES BEJELENTÉS NÉLKÜLI MEGVÁLTOZTATÁSÁNAK JOGÁT.





SHARP

SHARP ELECTRONICS (EUROPE) GmbH.
SonninstraÙe 3, D-20097 Hamburg

Printed in China
Τυπωθηκε στην Κίνα
Natisnjeno na Kitajskem
Vytisknuto v Ćině
Vytlaĉené v Ćine
Kínában nyomtatva
Надруковано в Китаї
Iespiests Ćinā
Atspausdinta Kínijoje
Trūkitud Hīinas
Отпечатано в Китаї
Tirārit in China
Надрукована ў Китае

