
Podręcznik użytkownika

PL

Használati útmutató

HU

MWX 45 BIS



The logo for Teka, featuring a solid black circle above a thick horizontal bar, with the word 'Teka' in a bold, italicized, sans-serif font below it.

Szanowni Klienci!

Na początku chcielibyśmy podziękować za wybór naszego produktu. Jesteśmy przekonani, że ta nowoczesna, funkcjonalna i praktyczna kuchenka mikrofalowa, wyprodukowana z najwyższej jakości materiałów, całkowicie spełni Państwa oczekiwania.

Zachęcamy do szczegółowego zapoznania się z instrukcjami zawartymi w niniejszym podręczniku użytkownika po to, aby móc w sposób pełny i prawidłowy korzystać z nowej kuchenki.

PROSZĘ ZACHOWAĆ DOKUMENTACJĘ NINIEJSZEGO PRODUKTU NA PRZYSZŁOŚĆ.

Instrukcję należy przechowywać w łatwo dostępnym miejscu. Wypożyczając kuchenkę należy przekazać ją razem z podręcznikiem użytkownika.

Ochrona środowiska

Utylizacja opakowania

Opakowanie oznaczone jest symbolem „Zielony punkt”.

Elementy opakowania wykonane z kartonu, styropianu lub tworzywa sztucznego należy wyrzucić do specjalnych pojemników. W ten sposób można zyskać pewność, że opakowanie zostanie ponownie wykorzystane.



Utylizacja zużytego sprzętu

Zgodnie z dyrektywą 2002/96/WE Parlamentu Europejskiego i Rady w sprawie zużytego sprzętu elektrotechnicznego i elektronicznego (WEEE), urządzeń elektrycznych nie należy pozbywać się w ramach ogólnych systemów utylizacji odpadów stałych.

Zużyte urządzenia należy zbierać osobno, aby zoptymalizować odzysk materiałów i współczynnik utylizacji oraz zapobiec szkodliwemu oddziaływaniu na zdrowie człowieka i środowisko naturalne. Na wszelkich tego typu urządzeniach powinien być umieszczony symbol pojemnika na śmieci przekreślonego na krzyż, aby przypominać konsumentom o obowiązku oddawania tego typu zużytych urządzeń w specjalnych punktach zbiórki.

Aby dowiedzieć się, gdzie można oddać stare urządzenia elektryczne, należy skontaktować się z lokalnymi władzami lub z punktem zajmującym się sprzedażą takich urządzeń.

Przed pozbyciem się zużytego sprzętu należy odciąć jego przewód zasilający, aby uniemożliwić dalsze używanie starego urządzenia.

Spis treści

Instrukcja instalacji	3
Przed rozpoczęciem instalacji	3
Po zakończeniu instalacji.....	3
Bezpieczne korzystanie z kuchenki mikrofalowej	4
Zalety kuchenki mikrofalowej.....	6
Opis kuchenki mikrofalowej	7
Ustawienia podstawowe.....	8
Ustawianie zegara	8
Ustawienia podstawowe.....	9
Blokada.....	9
Mikrofale	10
Grill	10
Mikrofale + Grill.....	11
W trakcie pracy kuchenki.....	12
Zatrzymanie cyklu gotowania	12
Zmiana parametrów.....	12
Zakończenie cyklu gotowania.....	12
Rozmrażanie.....	13
Gotowanie w kuchenke mikrofalowej	15
Gotowanie z użyciem grilla	17
Jakiego rodzaju naczyń i przyborów można używać?	20
Funkcja mikrofae	20
Funkcja grilla	20
Funkcja mikrofae + grill.....	20
Aluminiowe pojemniki i folia.....	20
Pokrywki	20
Czyszczenie i konserwacja kuchenki.....	22
Co robić, kiedy kuchenka nie chce działać?	24
Wymiana żarówki	24
Parametry techniczne.....	25
Opis funkcji.....	25
Specyfikacje	25
Instalacja	51

Przed rozpoczęciem instalacji

Sprawdzić, czy napięcie podane na tabliczce znamionowej jest takie samo, jak napięcie podawane w kontakcie, do którego ma być podłączone urządzenie.

Otworzyć drzwiczki i **wyjąć wszystkie akcesoria** oraz elementy opakowania.

Nie usuwać mikowej pokrywy na wewnętrznym suficie kuchenki! Pokrywa chroni generator mikrofal przed tłuszczem i kawałkami żywności.

Uwaga! Przód kuchenki może być pokryty **folią ochronną**. Przed pierwszym użyciem kuchenki ostrożnie zdjąć folię, zaczynając od brzegu folii wewnątrz kuchenki.

Należy uważać, aby nie uszkodzić kuchenki. Sprawdzić, czy drzwiczki zamykają się prawidłowo i czy ich wewnętrzna strona oraz zamykany przód kuchenki nie są uszkodzone. W przypadku stwierdzenia jakiegokolwiek uszkodzenia, proszę skontaktować się z serwisem.

NIE WŁĄCZAĆ KUCHENKI, jeżeli uszkodzony jest przewód zasilający lub wtyczka, jeżeli kuchenka nie działa prawidłowo, lub jeśli została uszkodzona bądź upuszczona na ziemię. W każdej tego typu sytuacji należy skontaktować się z serwisem.

Postawić kuchenkę na równej i stabilnej powierzchni. Nie ustawiać kuchenki w pobliżu źródeł ciepła ani odbiorników radiowych lub telewizyjnych.

W trakcie instalacji zadbać o to, by przewód zasilający nie stykał się z wilgotnymi powierzchniami lub ostrymi krawędziami z tyłu kuchenki. Przewód może ulec uszkodzeniu pod wpływem działania wysokiej temperatury.

Uwaga: po zainstalowaniu kuchenki należy sprawdzić, czy można bez problemu sięgnąć do wtyczki przewodu zasilającego.

Po zakończeniu instalacji

Kuchenka wyposażona jest w przewód zasilający oraz wtyczkę do zasilania jednofazowego.

Jeżeli kuchenka ma być zainstalowana na stałe, montaż powinien być wykonany przez odpowiednio wykwalifikowanego serwisanta. W takim przypadku kuchenka powinna być podłączona do sieci za pomocą wyłącznika wielobiegunowego o odległości pomiędzy stykami co najmniej 3 mm.

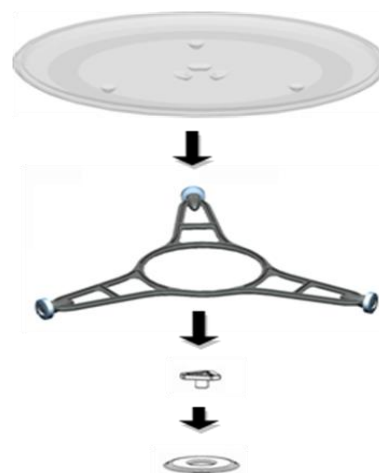
UWAGA: KUCHENKA MUSI BYĆ UZIEMIONA.

Producent i sprzedawca nie ponoszą odpowiedzialności za ewentualne obrażenia ciała, obrażenia zwierząt lub szkody materialne, jeśli użytkownik nie przestrzega niniejszych instrukcji.

Kuchenkę można uruchomić tylko przy prawidłowo zamkniętych drzwiczkach.

Po pierwszym użyciu wyczyścić wnętrze kuchenki i akcesoria, postępując zgodnie ze wskazówkami zamieszczonymi w punkcie „Czyszczenie i konserwacja kuchenki”.

Wsunąć obracany wspornik do otworu w środku dna kuchenki, nałożyć obracany pierścień a na nim obracany talerz, wpasowując odpowiednio poszczególne elementy. Przy każdorazowym użyciu kuchenki obracany talerz i akcesoria, na których się opiera, muszą być prawidłowo umieszczone wewnątrz. **Talerz może obracać się w obydwu kierunkach.**



W czasie instalacji przestrzegać instrukcji dostarczonych odrębnie.

Bezpieczne korzystanie z kuchenki mikrofalowej



Uwaga! Nie zostawiać kuchenki bez nadzoru, zwłaszcza po włożeniu do środka papieru, tworzywa sztucznego lub innego materiału palnego. Materiał może się zwęglić i zapalić. **ZAGROŻENIE POŻAROWE!**

- **Uwaga!** W przypadku zauważenia dymu lub ognia, nie otwierać drzwiczek, aby zdusić płomień. Wyłączyć kuchenkę i wyjąć wtyczkę z gniazdka lub odciąć zasilanie kuchenki.
 - **Uwaga!** Nie podgrzewać w kuchence czystego alkoholu ani napojów alkoholowych. **ZAGROŻENIE POŻAROWE!**
 - **Uwaga!** Nie podgrzewać napojów ani żywności w zamkniętych pojemnikach, ponieważ mogą eksplodować.
 - **Uwaga!** Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (także dzieci) o ograniczonych zdolnościach motorycznych, sensorycznych lub umysłowych, ani osoby, którym brakuje doświadczenia i stosownej wiedzy, chyba że znajdują się one pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo albo zostały przez nią poinstruowane, jak bezpiecznie korzystać z urządzenia. Dzieci powinny znajdować się pod opieką, aby nie dopuścić do używania przez nie urządzenia jako zabawki.
 - **Uwaga!** Jeżeli kuchenka może pracować w trybach mieszanych (podgrzewanie mikrofalami i inne), nie należy pozwalać dzieciom na korzystanie z niej bez nadzoru osoby dorosłej ze względu na wytwarzaną wysoką temperaturę.
 - **Uwaga!** Kuchenki nie wolną włączać, jeżeli:
 - Drzwiczki nie są prawidłowo zamknięte.
 - Zawiasy drzwiczek są uszkodzone.
 - Powierzchnia styku drzwiczek i przednich brzegów kuchenki jest uszkodzona.
 - Okienko drzwiczek jest uszkodzone.
 - Wewnątrz kuchenki często pojawiają się iskry, mimo że nie ma w środku żadnego metalowego przedmiotu.
- Ponowne korzystanie z kuchenki** możliwe jest wyłącznie po naprawie w serwisie.
- W czasie pracy urządzenie mocno się nagrzewa. Należy uważać, aby nie dotknąć elementów grzejnych wewnątrz kuchenki.

- Uwaga: Dostępne elementy urządzenia mogą nagrzać się podczas pracy. Nie dopuszczać małych dzieci do urządzenia.
- Nie czyścić okienka drzwiczek trącymi czyścikami ani ostrymi metalowymi przedmiotami, ponieważ mogą one porysować szklaną powierzchnię i doprowadzić do jej rozbicia.

Ostrzeżenie!

- **Nie podgrzewać jedzenia ani napojów dla dzieci w butelkach lub słoikach z nałożonym smoczkiem bądź pokrywką. Po podgrzaniu jedzenia zamieszczać je lub mocno wstrząsnąć, aby rozprowadzić równo temperaturę. Przed podaniem jedzenia dziecku sprawdzić temperaturę dania. NIEBEZPIECZEŃSTWO OPARZENIA!**
- **Podgrzewając niewielką ilość żywności**, aby uniknąć zbytniego jej ogrzania lub spalenia, nie należy ustawiać zbyt długiego czasu pracy ani zbyt wysokiej mocy. Na przykład bułka może się spalić po 3 minutach, jeśli ustawiona zostanie zbyt wysoka moc.
- Z funkcji grilla należy korzystać wyłącznie do dań *au gratin*, przy czym kuchenka musi być pod stałym nadzorem. W przypadku korzystania z funkcji grilla, należy zwracać szczególną uwagę na czas pracy.
- Uważać, aby nie przytrzasnąć gorącymi drzwiczkami albo kuchenką przewodu zasilającego innego urządzenia. Izolacja przewodu może się wówczas stopić. **Grozi to zwarcie!**



Zachować szczególną ostrożność w czasie podgrzewania napojów!

Kiedy napój (woda, kawa, herbata, mleko itd.) osiąga punkt wrzenia w kuchence i zostanie nagle wyjęty, może niespodziewanie wytrysnąć z pojemnika. **NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻENIA CIAŁA LUB OPARZENIA!**

Aby uniknąć tego rodzaju sytuacji podczas podgrzewania napojów, włożyć do pojemnika łyżeczkę lub szklaną rurkę.

Bezpieczne korzystanie z kuchenki mikrofalowej

Kuchenka przeznaczona jest wyłącznie do użytku domowego!

Należy z niej korzystać wyłącznie do przyrządzania pożywienia.

Aby uniknąć uszkodzenia kuchenki oraz niebezpiecznych sytuacji, należy przestrzegać następujących wskazówek:

- Nie uruchamiać kuchenki, jeżeli **obracany wspornik, obracany pierścień** oraz **obracany talerz** nie są odpowiednio założone.
- **Nigdy nie włączać pustej kuchenki.** Jeżeli włączona kuchenka jest pusta w środku, może powstać nadmierny ładunek elektryczny, który może uszkodzić kuchenkę. **NIEBEZPIECZEŃSTWO USZKODZENIA!**
- **W celu przeprowadzenia testów programowania kuchenki** wstawić do środka szklankę wody. Woda będzie pochłaniać mikrofałe, dzięki czemu kuchenka nie ulegnie uszkodzeniu.
- Nie zakrywać ani nie zastawiać **otworów wentylacyjnych**.
- Używać wyłącznie **naczyń odpowiednich** do kuchenek mikrofalowych. Przed użyciem naczynia w kuchence, sprawdzić czy jest ono odpowiednie (zob. punkt nt. rodzajów naczyń).
- **W żadnym razie nie usuwać mikowej pokrywy na wewnętrznym suficie kuchenki!** Pokrywa chroni generator mikrofal przed tłuszczem i kawałkami żywności.
- Nie wstawiać do kuchenki żadnych **łatwopalnych przedmiotów**, ponieważ mogą się zapalić w przypadku włączenia urządzenia.
- Nie używać kuchenki jako **schowka**.
- Nie wolno podgrzewać w kuchence mikrofalowej **jaj w skorupkach** ani **jaj gotowanych**, ponieważ mogą one eksplodować.
- Nie używać kuchenki do **smażenia**, ponieważ nie ma możliwości kontrolowania temperatury oleju podgrzewanego mikrofalami.
- **W celu uniknięcia oparzenia** zawsze używać rękawic kuchennych do

przenoszenia naczyń i pojemników oraz obsługiwanie kuchenki.

- **Nie opierać się o otwarte drzwiczki kuchenki ani nie siadać na nich.** Można w ten sposób uszkodzić kuchenkę, szczególnie zawiasy. Maksymalne obciążenie, jakie są w stanie utrzymać drzwiczki to 8 kg.
- **Obracany talerz oraz grill są w stanie utrzymać maksymalnie 8 kg.** Aby nie uszkodzić kuchenki, nie należy przekraczać tego limitu obciążenia.

Czyszczenie:

- **Uwaga!** Kuchenkę należy czyścić regularnie. Należy usuwać wszelkie resztki żywności (zob. punkt „Czyszczenie kuchenki”). Jeżeli kuchenka nie jest utrzymywana w czystości, jej powierzchnia może ulec zniszczeniu, **co z kolei może skrócić żywotność kuchenki a nawet doprowadzić do niebezpiecznej sytuacji.**
- Aby zapewnić prawidłową pracę kuchenki, należy utrzymywać we wzorowej czystości powierzchnie kontaktowe drzwiczek (brzegi przedniego panelu kuchenki oraz wewnętrzną powierzchnię drzwiczek).
- Podczas czyszczenia należy przestrzegać instrukcji zamieszczonych w punkcie „Czyszczenie i konserwacja kuchenki”.

Naprawa:

- **Uwaga – mikrofałe! Nie wolno zdejmować obudowy kuchenki.** Wykonywanie napraw lub prac konserwacyjnych przez osoby nieupoważnione przez producenta grozi niebezpieczeństwem.
- W przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego, powinien on zostać wymieniony przez producenta, upoważnionego przedstawiciela lub wykwalifikowanego serwisanta, aby uniknąć niebezpiecznych sytuacji. Ponadto do tego zadania wymagane są specjalne narzędzia.
- Naprawą i konserwacją, zwłaszcza ruchomych elementów nośnych, mogą zajmować się wyłącznie serwisanci upoważnieni przez producenta.

Zalety kuchenki mikrofalowej

W konwencjonalnych kuchenkach, ciepło wytwarzane przez elektryczne elementy grzejne lub palniki gazowe, powoli przechodzi przez żywność od zewnątrz do wewnątrz. Z tego powodu sporo energii jest marnotrawione na zbędne ogrzewanie powietrza, elementów kuchenki i naczyń.

W przypadku kuchenki mikrofalowej, ciepło generowane jest przez samą żywność i przechodzi od wewnątrz do zewnątrz. Nie ma ubytku energii w powietrzu, ściankach kuchenki lub pojemnikach czy naczyniach (jeśli są przystosowane do używania w kuchenkach mikrofalowych) – innymi słowy, podgrzewane jest wyłącznie jedzenie.

Kuchenki mikrofalowe wyróżniają się następującymi zaletami:

1. Krótszy czas gotowania – na ogół jest on o 75% krótszy niż w przypadku konwencjonalnych sposobów gotowania.
2. Błyskawiczne rozmrażanie, dzięki któremu ogranicza się rozwój bakterii.
3. Oszczędność energii.
4. Zachowanie wartości odżywczej pożywienia, dzięki krótszemu gotowaniu.
5. Łatwość utrzymania w czystości.

W jaki sposób działa kuchenka mikrofalowa

Kuchenka mikrofalowa wyposażona jest w zawór wysokonapięciowy, zwany magnetronem, który przetwarza energię elektryczną w energię mikrofalową. Fale elektromagnetyczne kierowane są do wnętrza kuchenki falowodem i rozpraszane przez rozrzutnik metalowy albo poprzez ruch obracającego się talerza.

Wewnątrz kuchenki mikrofałe rozchodzą się we wszystkich kierunkach i dzięki temu, że odbijają się od metalowych ścianek, równomiernie przechodzą przez żywność znajdującą się w środku.

Dlaczego żywność się rozgrzewa

Większość żywności zawiera wodę, której cząsteczki drgają pod wpływem mikrofal.

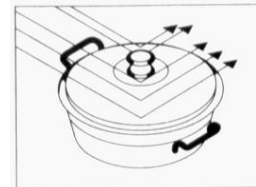
Tarcie pomiędzy cząsteczkami wytwarza ciepło, które podnosi temperaturę żywności, rozmrażając ją, doprowadzając do jej ugotowania lub utrzymując jej wysoką temperaturę.

Ponieważ źródło ciepła znajduje się wewnątrz żywności:

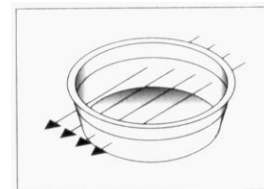
- Można ją gotować z niewielką ilością płynów lub tłuszczu albo wręcz bez ich użycia.
- Rozmrażanie, podgrzewanie lub gotowanie w kuchenke mikrofalowej trwa krócej niż w przypadku kuchenki konwencjonalnej.
- Żywność nie traci witamin, minerałów ani substancji odżywczych.
- Naturalny kolor i zapach żywności nie ulegają zmianie.

Mikrofałe przechodzą przez porcelanę, szkło, tekturę lub tworzywo sztuczne, ale nie przechodzą przez metal. Z tego względu nie należy używać pojemników metalowych, bądź zawierających metalowe elementy, w kuchenke mikrofalowej.

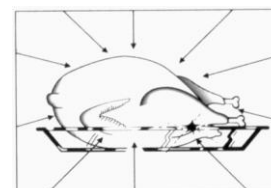
Mikrofałe odbijają się od metalu...



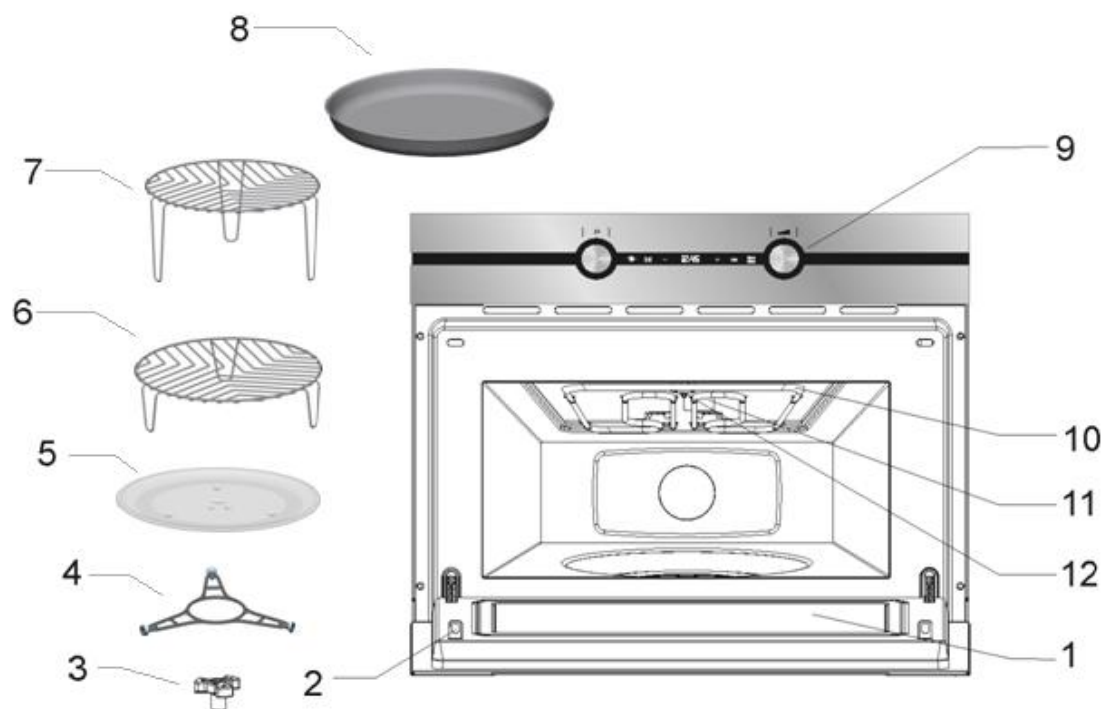
... ale przechodzą przez szkło i porcelanę...



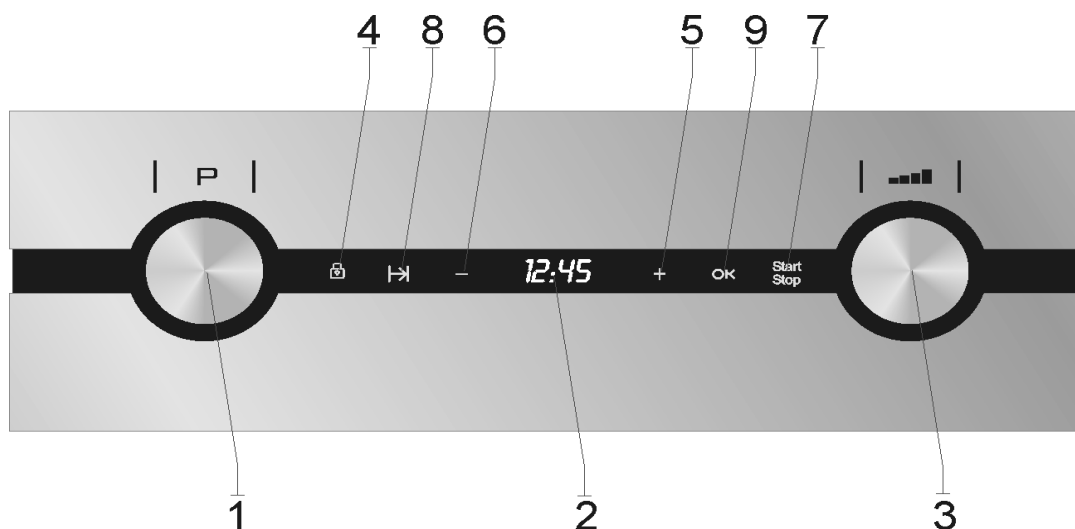
i są pochłaniane przez żywność.



Opis kuchenki mikrofalowej



- | | |
|--------------------------------|-----------------------|
| 1. – Szklane okienko drzwiczek | 7. – Grill górny |
| 2. – Zatrzaski | 8. – Tacka do piekani |
| 3. – Obracany wspornik | 9. – Panel sterujący |
| 4. – Obracany pierścień | 10. – Grill |
| 5. – Obracany talerz | 11. – Pokrywa mikowa |
| 6. – Grill dolny | 12. – Żarówka |



- | | |
|-----------------------------|-----------------------------|
| 1. – Pokrętko funkcji | 6. – Przycisk „-” |
| 2. – Wyświetlacz | 7. – Przycisk Start / Stop |
| 3. – Pokrętko mocy mikrofal | 8. – Przycisk czasu |
| 4. – Przycisk blokady | 9. – Przycisk potwierdzenia |
| 5. – Przycisk „+” | |

Ustawienia podstawowe

Ustawianie zegara

Po podłączeniu kuchenki do sieci albo po przerwie w dostawie prądu, zegar będzie mrugać, informując w ten sposób, że pokazywana godzina jest nieprawidłowa. Aby ustawić zegar należy:



1. Nacisnąć jednocześnie przyciski „-” „+” i przytrzymać aż cyfry oznaczające godzinę zaczną mrugać (czynność ta nie jest potrzebna w przypadku podłączenia kuchenki do sieci lub przerwy w dostawie prądu).
2. Nacisnąć przycisk „+” lub „-”, aby ustawić godzinę.
3. Nacisnąć przycisk OK, aby potwierdzić ustawienie godziny.
4. Nacisnąć przycisk „+” lub „-”, aby ustawić minuty.
5. Nacisnąć przycisk OK, aby potwierdzić ustawienie minut.

Włączanie/wyłączanie zegara



1. Aby wyłączyć zegar, należy nacisnąć przycisk OK i przytrzymać przez 3 sekundy.
2. Aby włączyć ponownie zegar, wystarczy ponownie nacisnąć przycisk OK i przytrzymać przez 3 sekundy.

Blokada

Kuchenkę można zablokować, aby mogły z niej korzystać tylko upoważnione osoby (np. po to, by zapobiec używaniu jej przez dzieci).





1. Aby zablokować kuchenkę nacisnąć przycisk blokady i przytrzymać przez 3 sekundy. Przycisk blokady zaświeci się. Wówczas, po naciśnięciu któregośkolwiek przycisku na wyświetlaczu pojawi się napis „SAFE” (BLOKADA) i nie będzie można uruchomić kuchenki.
2. Aby odblokować kuchenkę nacisnąć przycisk blokady ponownie i przytrzymać przez 3 sekundy.

Podstawowe funkcje

Mikrofałe

Funkcja ta służy do gotowania i podgrzewania warzyw, ziemniaków, ryżu, ryb lub mięsa.





1. Ustawić pokrętko funkcji na pozycję mikrofałe . Nacisnąć przycisk czasu  aby na wyświetlaczu zaczęły mrugać cyfry.
2. Za pomocą przycisków „+” i „-” ustawić żądany czas pracy.
3. Ustawić pokrętko mocy mikrofał na żądaną pozycję (zob. także punkt pt. „Specyfikacje techniczne”).
4. Nacisnąć przycisk Start/Stop. Kuchenka rozpocznie wówczas pracę.

Grill

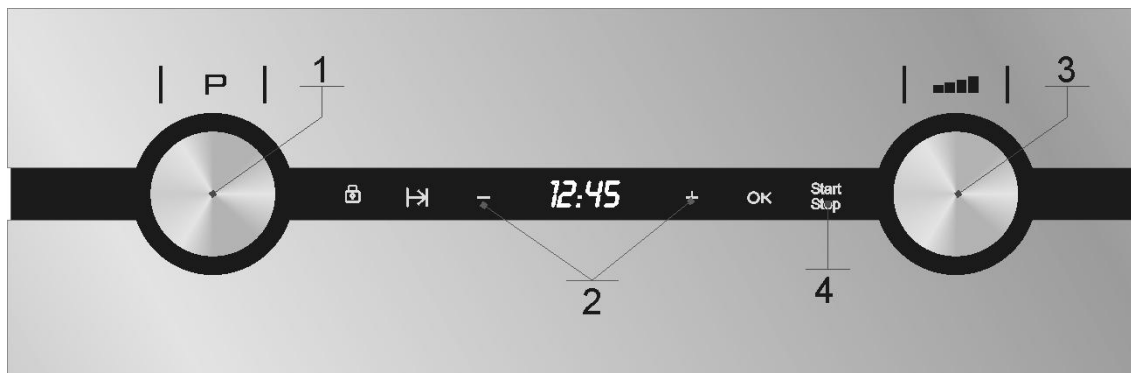
Funkcja ta służy do szybkiego przyrumieniania żywności z wierzchu.





1. Ustawić pokrętko funkcji na pozycję grill . Nacisnąć przycisk czasu  aby na wyświetlaczu zaczęły mrugać cyfry.
2. Za pomocą przycisków „+” i „-” ustawić żądany czas pracy.
3. Nacisnąć przycisk Start/Stop. Kuchenka rozpocznie wówczas pracę.
Wskazówka: ustawienie pokrętkła mocy mikrofał nie wpływa na pracę grilla.

Mikrofales + Grill

Funkcja ta służy do przyrządzania lasagne, drobiu, pieczonych ziemniaków lub dań *au gratin*.



1. Ustawić pokrętko funkcji na pozycję mikrofales + grill . Nacisnąć przycisk czasu  aby na wyświetlaczu zaczęły migać cyfry.
2. Za pomocą przycisków „+” i „-” ustawić żądany czas pracy.
3. Ustawić pokrętko mocy mikrofal na żądaną pozycję (zob. także punkt pt. „Specyfikacje techniczne”).
4. Nacisnąć przycisk Start/Stop. Kuchenka rozpocznie wówczas pracę.

W trakcie pracy kuchenki...

Zatrzymanie cyklu gotowania

Proces gotowania można w każdej chwili zatrzymać, naciskając przycisk **Stop** albo otwierając drzwiczki kuchenki.

W obydwu tych przypadkach:

- **Emisja mikrofal natychmiast zostaje przerwana.**
- Grill wyłącza się, ale **nadal jest bardzo gorący. Niebezpieczeństwo oparzenia!**
- Czasomierz zatrzymuje się automatycznie, pokazując czas pracy, jaki pozostał do końca.

Można wówczas:

1. Odwrócić lub zamieszać danie, aby zapewnić jego równomierne podgrzanie.
2. Zmienić parametry procesu.

Aby ponownie rozpocząć pracę, należy nacisnąć przycisk **Start/Stop**.

Zmiana parametrów

Parametry pracy

- Czas (przyciski „+” i „-”)
- Funkcja (pokrętko funkcji)
- Moc (pokrętko mocy mikrofal)

można zmienić w trakcie pracy kuchenki lub po przerwaniu procesu gotowania – wystarczy po prostu ustawić odpowiednie pokrętko na żądaną pozycję.



Anulowanie cyklu gotowania

Aby anulować proces gotowania, należy dwukrotnie nacisnąć przycisk **Start/Stop**.

Zakończenie cyklu gotowania

Po zakończeniu procesu gotowania słychać będzie trzy sygnały dźwiękowe a na wyświetlaczu pojawi się napis **End (Koniec)**.

W celu rozmrożenia żywności należy wybrać funkcje Microwave (Mikrofałe) i ustawić odpowiedni poziom mocy:

Ustawianie	Poziom mocy	Moc
	Rozmrażanie / utrzymywanie w ciepłe	150 W
	Rozmrażanie	300 W

W tabeli poniżej zamieszczono różne czasy rozmrażania i odstawienia (w celu zapewnienia równomiernego rozłożenia temperatury dania) przy różnych wagach oraz dodatkowe zalecenia.

Rodzaj żywności	Waga (g)	Czas rozmrażania (min.)	Czas odstawienia (min.)	Zalecenia
Mięso, cielęcina wołowina, wieprzowina	100	2-3	5-10	Odwrócić raz
	200	4-5	5-10	Odwrócić raz
	500	10-12	10-15	Odwrócić dwa razy
	1000	21-23	20-30	Odwrócić dwa razy
	1500	32-34	20-30	Odwrócić dwa razy
	2000	43-45	25-35	Odwrócić trzy razy
Gulasz	500	8 -10	10-15	Odwrócić dwa razy
	1000	17-19	20-30	Odwrócić trzy razy
Mięso mielone	100	2-4	10-15	Odwrócić dwa razy
	500	10-14	20-30	Odwrócić trzy razy
Kiełbaski	200	4-6	10-15	Odwrócić raz
	500	9-12	15-20	Odwrócić dwa razy
Drób (porcje)	250	5-6	5-10	Odwrócić raz
Kurczak	1000	20-24	20-30	Odwrócić dwa razy
Pularda	2500	38-42	25-35	Odwrócić trzy razy
Filet rybny	200	4-5	5-10	Odwrócić raz
Pstrąg	250	5-6	5-10	Odwrócić raz
Krewetki	100	2-3	5-10	Odwrócić raz
	500	8-11	15-20	Odwrócić dwa razy
Owoce	200	4-5	5-10	Odwrócić raz
	300	8-9	5-10	Odwrócić raz
	500	11-14	10-20	Odwrócić dwa razy
Pieczywo	200	4-5	5-10	Odwrócić raz
	500	10-12	10-15	Odwrócić raz
	800	15-17	10-20	Odwrócić dwa razy
Masło	250	8-10	10-15	
Serek śmietankowy	250	6-8	10-15	
Kremy	250	7-8	10-15	

Rozmrażanie

Zalecenia ogólne dotyczące rozmrażania

1. Podczas rozmrażania używać wyłącznie naczyń nadających się do kuchenek mikrofalowych (porcelanowych, szklanych lub z odpowiedniego tworzywa).
2. Tabela z czasami rozmrażania wg wagi odnosi się do dań surowych.
3. Czas rozmrażania zależy od ilości i grubości dania. Podczas zamrażania żywności warto pamiętać o tym, w jaki sposób będzie rozmrażana. Równomierne rozłożenie żywności w pojemniku okaże się później pomocne.
4. Żywność układać wewnątrz kuchenki najlepiej jak to możliwe. Najgrubsze części ryby lub udek kurczaka układać odwrócone do zewnątrz. Delikatne części dania można owinać folią aluminiową. **Ważne:** Folia aluminiowa nie może się stykać z wewnętrznymi ściankami kuchenki, ponieważ może to spowodować iskrzenie.
5. Grubsze porcje należy odwracać kilkakrotnie.
6. Rozłożyć zamrożoną żywność możliwie równomiernie, ponieważ węższe i cieńsze miejsca rozmrożą się szybciej niż grubsze i szersze.
7. Żywności bogatej w tłuszcz, jak np. masło, serek śmietankowy, czy krem nie należy zupełnie rozmrażać. Pozostawiając je w temperaturze pokojowej, będą gotowe do spożycia w kilka minut. Zamrożonego kremu nie należy mieszać przed użyciem.
8. Drób umieścić na odwróconym talerzu, aby ułatwić spływanie soków z mięsa.
9. Pieczywo należy owinać w serwetkę, aby nie dopuścić do przesuszenia go.
10. Wyjąć zamrożoną żywność z opakowania i pamiętać o zdjęciu metalowych klipsów zamykających. Stosując pojemniki, które mogą służyć zarówno do przechowywania żywności w zamrażarce, jak i do podgrzewania i gotowania, wystarczy jedynie zdjąć pokrywkę. W każdym innym przypadku należy włożyć żywność do pojemnika nadającego się do używania w kuchence mikrofalowej.
11. Ciecz powstającą w czasie rozmrażania, szczególnie w przypadku drobiu, należy wylać. W żadnym wypadku nie należy dopuszczać do kontaktu tej cieczy z inną żywnością.
12. Należy pamiętać, że po skorzystaniu z funkcji rozmrażania należy odstawić żywność na jakiś czas, aż do jej całkowitego rozmrożenia.

Gotowanie w kuchence mikrofalowej

Uwaga! Przed rozpoczęciem korzystania z kuchenki należy zapoznać się z punktem „Bezpieczne korzystanie z kuchenki mikrofalowej”.

W trakcie gotowania w kuchence mikrofalowej należy przestrzegać następujących zaleceń:

- Przed rozpoczęciem przyrządzania żywności pokrytej **skórką** (np. jabłka, pomidory, ziemniaki, czy kiełbaski), należy je **nakłuć**, aby zapobiec ich pęknięciu. Przed rozpoczęciem gotowania, pokroić żywność.
- Przed użyciem pojemnika lub naczynia, sprawdzić czy nadaje się ono do użytku w kuchence mikrofalowej (zob. punkt nt. naczyń i przyborów do kuchenki mikrofalowej).
- W przypadku przyrządzania żywności zawierającej niewiele wody (np. **rozmróżając pieczywo**, przyrządzając popcorn itd.), parowanie następuje bardzo szybko. Wówczas kuchenka pracuje jak gdyby była pusta i żywność może się spalić. Może także dojść do uszkodzenia kuchenki oraz pojemnika. Należy więc ustawić odpowiedni czas pracy kuchenki i uważnie kontrolować proces gotowania.
- W kuchence mikrofalowej nie można podgrzewać dużej ilości oleju (**smażenie**).
- **Dania gotowe** należy wyjąć z oryginalnego opakowania, ponieważ nie zawsze jest ono żaroodporne. Należy przestrzegać instrukcji podanych przez producenta dania.
- **W przypadku wstawienia kilku pojemników**, np. filiżanek, należy rozstawić je równo na obracającym talerzu.
- Nie zamykać **torebek plastikowych** metalowymi klipsami. Należy korzystać z plastikowych zamknięć. Nakłuć każdą torebkę w kilku miejscach aby umożliwić ewakuację pary.
- Podgrzewając lub gotując żywność, sprawdzić czy danie osiągnęło **temperaturę co najmniej 70°C**.
- W trakcie gotowania może **zaparować** okienko kuchenki i para może zacząć się skraplać. Jest to zjawisko normalne, które może się nasilić, kiedy temperatura w pomieszczeniu jest niższa. Nie przeszkadza to w bezpiecznej pracy kuchenki. Po zakończeniu gotowania, wytrzeć wodę powstałą w wyniku skraplania się pary.

- Podgrzewając płyny, stosować **pojemniki z szerokim otworem**, aby ułatwić ewakuację pary.

Przygotowywać dania zgodnie z instrukcjami i stosować się do czasów gotowania oraz poziomów mocy podanych w tabelach.

Należy brać pod uwagę fakt, iż podane wartości mają charakter orientacyjny i mogą się różnić w zależności od stanu początkowego, temperatury, zawartości wody i rodzaju żywności. Zaleca się dostosować czas i poziom mocy do danej sytuacji. W zależności od cech konkretnego dania może być konieczne wydłużenie lub skrócenie czasu gotowania, albo zwiększenie bądź zmniejszenie mocy.

Gotując w kuchence mikrofalowej...

1. Im więcej żywności, tym dłuższy czas gotowania. Należy pamiętać, że:
 - Podwójna ilość = podwójny czas.
 - Połowa ilości = połowa czasu.
2. Im niższa temperatura, tym dłuższy czas gotowania.
3. Żywność zawierająca więcej płynów podgrzewa się szybciej.
4. Żywność ugotuje się bardziej równomiernie, jeżeli jest równo rozłożona na obracającym talerzu. Układając gęstsze dania bliżej krawędzi talerza a rzadsze bliżej środka, można podgrzewać różne rodzaje żywności jednocześnie.
5. Drzwiczki kuchenki można otworzyć w każdej chwili. Wówczas kuchenka automatycznie się wyłącza. Aby ponownie włączyć kuchenkę, należy zamknąć drzwiczki i nacisnąć przycisk Start/Stop.
6. Danie pod przykryciem wymaga krótszego czasu gotowania i lepiej zachowuje swoje właściwości. Pokrywki wykorzystywane w kuchence muszą przepuszczać mikrofałe i posiadać otworki, przez które może uchodzić para.

Gotowanie w kuchence mikrofalowej

Tabele i podpowiedzi – Gotowanie warzyw

Rodzaj żywności	Waga (g)	Dodatek wody	Moc (wat)	Czas (min.)	Czas odstawienia (min.)	Instrukcje
Kalafior	500	100 ml	750	9-11	2-3	Podzielić na różyczki.
Brokuł	300	50 ml	750	6-8	2-3	
Grzyby	250	25 ml	750	6-8	2-3	Pokroić w plastry. Odwrócić 1 x, przykryć.
Groch i marchew	300	100 ml	750	7-9	2-3	Pokroić w kostkę lub plastry.
Mrożona marchew	250	25 ml	750	8-10	2-3	Przykryć. Odwrócić 1 x.
Ziemniaki	250	25 ml	750	5-7	2-3	Obrać, pokroić w równe kawałki. Przykryć, odwrócić 1 x.
Papryka	250	25 ml	750	5-7	2-3	Pokroić w kawałki lub plastry.
Por	250	50 ml	750	5-7	2-3	Przykryć. Odwrócić 1 x.
Mrożone brukselki	300	50 ml	750	6-8	2-3	Przykryć. Odwrócić 1 x.
Kapusta kiszona	250	25 ml	750	8-10	2-3	Przykryć. Odwrócić 1 x.

Tabele i podpowiedzi – Gotowanie ryb

Rodzaj żywności	Waga (g)	Moc (wat)	Czas (min.)	Czas odstawienia (min.)	Instrukcje
Filet z ryby	500	550	10-12	3	Gotować pod przykryciem. Odwrócić w połowie gotowania.
Ryba cała	800	750 300	2-3 7-9	2-3	Gotować pod przykryciem. Odwrócić w połowie gotowania. Można ewentualnie przykryć cieńsze brzegi ryby.

Gotowanie z użyciem grilla

Aby uzyskać jak najlepszy efekt grillowania, należy wykorzystać stalową kratkę znajdującą się w zestawie.

Wstawić kratkę w taki sposób, aby nie mogła się stykać z metalową powierzchnią wewnątrz kuchenki, ponieważ w przeciwnym wypadku może dojść do iskrzenia, które może uszkodzić kuchenkę.

WAŻNE WSKAZÓWKI:

1. Przy pierwszym włączeniu grilla pojawi się nieco dymu oraz specyficzny zapach oleju wykorzystanego w procesie produkcji kuchenki.
2. Podczas pracy grilla okienko kuchenki rozgrzewa się do bardzo wysokiej temperatury. **Nie dopuszczać dzieci w pobliże kuchenki.**
3. Podczas pracy grilla ścianki wewnętrzne kuchenki oraz kratka rozgrzewają się do bardzo wysokiej temperatury. Należy używać rękawic kuchennych.

4. Jeżeli grill dłużej pracuje, co jakiś czas elementy grzejne będą się samoczynnie wyłączać pod wpływem działania termostatu zabezpieczającego.
5. **Ważne!** Grillując lub gotując żywność w kuchence, należy koniecznie sprawdzić, czy używany pojemnik nadaje się do kuchenek mikrofalowych. Patrz punkt nt. naczyń i przyborów do kuchenek mikrofalowych.
6. Podczas pracy grilla odpryski tłuszczu mogą trafić w element grzejny i wówczas się spalać. Jest to zjawisko normalne i nie oznacza wadliwej pracy urządzenia.
7. Po zakończeniu gotowania wyczyścić wnętrze kuchenki i akcesoria, aby resztki żywności nie zwęgliły się wewnątrz.

Gotowanie z użyciem grilla

Tabele i podpowiedzi – Grill bez mikrofal

Ryby	Waga (g)	Czas (min.)	Instrukcje
Ryby			
Okoń	800	18-24	Posmarować lekko masłem. W połowie pieczenia odwrócić i posypać przyprawą.
Sardynki/kurek	6-8 ryb	15-20	
Mięso			
Kiełbaski	6-8 kawałków	22-26	W połowie pieczenia nakłuć i odwrócić.
Mrożone hamburgery	3 sztuki	18-20	Odwrócić 2 lub 3 x
Żeberka (grubość ok. 3 cm)	400	25-30	Podlać olejem, odwrócić w połowie pieczenia.
Inne			
Grzanki/Tosty	4 sztuki	1½-3	Kontrolować proces przypiekania, odwrócić.
Kanapki tostowe	2 sztuki	5-10	Kontrolować proces przypiekania.

Przed włożeniem dania rozgrzewać grill przez 2 minuty. Jeżeli nie zaznaczono inaczej, należy użyć kratki. Kratkę postawić w miseczce, aby mogły do niej ściekać woda i tłuszcz.

Podane czasy pieczenia mają charakter wyłącznie orientacyjny i mogą się różnić w zależności od składu i ilości żywności oraz żądanego efektu końcowego. Smak ryby lub mięsa można znacznie poprawić, smarując je olejem roślinnym z dodatkiem przypraw i ziół, i odstawiając na kilka

godzin przed pieczeniem. Solić należy dopiero po pieczeniu.

Kiełbaski nie pękają, jeśli przed pieczeniem zostaną nakłute widelcem.

W połowie czasu pieczenia należy sprawdzić stan dania i w razie potrzeby odwrócić je.

Grill daje najlepsze efekty przy smażeniu cienkich porcji mięsa lub ryby. Cienkie porcje mięsa wystarczy odwrócić tylko raz, ale grubsze wymagają kilkukrotnego odwrócenia.

Tabele i podpowiedzi – Mikrofale + grill

Połączenie mikrofal z grillem jest idealnym rozwiązaniem, jeśli danie ma być ugotowane szybko i jednocześnie ma być przyrumienione.

Poza tym można piec i gotować dania przykryte warstwą sera. Mikrofale i grill działają jednocześnie. Mikrofale gotują, a grill przypieka.

Rodzaj żywności	Waga (g)	Naczynie	Moc (wat)	Czas (min.)	Czas odstawienia (min.)
Makaron pod serem	500	Niskie naczynie	300	12-17	3-5
Ziemniaki pod serem	800	Niskie naczynie	550	20-22	3-5
Lasagne	ok. 800	Niskie naczynie	550	15-20	3-5
Grillowany serek śmietankowy	ok. 500	Niskie naczynie	300	18-20	3-5
2 świeże udka kurczaka (grillowane)	200 każde	Niskie naczynie	300	10-15	3-5
Kurczak	ok. 1000	Niskie i szerokie naczynie	300	35-40	3-5
Zupa cebulowa z kołderką serową	2 x 200 g	Miseczki	300	2-4	3-5

Przed użyciem naczynia, sprawdzić czy nadaje się ono do kuchenki mikrofalowej. Należy używać wyłącznie naczyń i pojemników nadających się do kuchenek mikrofalowych.

Naczynia wykorzystywane podczas przyrządzania dań z użyciem mikrofal i grilla muszą być przystosowane zarówno do pracy z mikrofalami, jak i z grillem. Patrz punkt nt. naczyń i przyborów do kuchenek mikrofalowych.

Należy brać pod uwagę fakt, iż podane wartości mają charakter wyłącznie orientacyjny i mogą się

różnić w zależności od stanu początkowego, temperatury, zawartości wody i rodzaju żywności.

Jeżeli ustawiony czas okaże się zbyt krótki, aby odpowiednio przyrumienić danie, należy je wstawić pod grill na dodatkowe 5-10 minut.

Proszę przestrzegać czasów odstawienia dania i nie zapominać o odwracaniu mięsa.

Jeżeli nie zaznaczono inaczej, do gotowania należy używać obracanego talerza.

Wartości podane w tabelach dotyczą nierozgrzanej kuchenki (nie trzeba jej wcześniej rozgrzewać).

Jakiego rodzaju naczyń i przyborów można używać?

Funkcja mikrofales

Korzystając z funkcji mikrofales, należy pamiętać, że mikrofales odbijają się od powierzchni metalowych. Przenikają natomiast przez szkło, porcelanę, glinę, tworzywa sztuczne i papier.

Z tego względu **nie można używać w kuchence mikrofalowej metalowych patelni lub naczyń ani pojemników z metalowymi elementami lub zdobieniami**. Wyrobów szklanych i glinianych z metalowymi zdobieniami lub z zawartością metalu (np. szkło ołowiowe) nie można używać w kuchenkach mikrofalowych.

Materiały, które **idealnie** nadają się do kuchenek mikrofalowych to szkło, ogniotrwała porcelana lub glina i żaroodporne tworzywa sztuczne. Naczyń z bardzo cienkiego szkła lub porcelany można używać tylko do krótkotrwałych czynności (np. podgrzewania).

Gorąca żywność przekazuje część swojego ciepła naczyniu, które może stać się bardzo gorące. Dlatego też zawsze należy używać **rękawicy kuchennej!**

Jak sprawdzić, czy dane naczynie jest odpowiednie

Wstawić naczynie, które ma być sprawdzone, do kuchenki na 20 sekund, ustawiając kuchenkę na maksymalną moc. Jeżeli po tym czasie jest chłodne lub jedynie trochę ciepłe, oznacza to, że jest odpowiednie. Jeżeli nagrzej się mocno albo powoduje iskrzenie, oznacza to, że nie nadaje się do użytku w kuchence mikrofalowej.

Funkcja grilla

Jeśli chodzi o używanie grilla, naczynie musi być żaroodporne do temperatury co najmniej 300°C.

Naczynia z tworzywa sztucznego nie nadają się do grilla.

Funkcja mikrofales + grill

Aby można było skorzystać z połączenia mikrofales z grillem, użyte naczynie musi być odpowiednie zarówno do pracy z mikrofalami, jak i z grillem.

Aluminiowe pojemniki i folia

Gotowe dania w pojemnikach aluminiowych lub owinięte w folię aluminiową można wstawiać do kuchenki mikrofalowej, jeśli spełnione są następujące warunki:

- Należy stosować się do instrukcji producenta podanych na opakowaniu.
- Pojemniki aluminiowe nie mogą być wyższe niż 3 cm ani stykać się ze ściankami wewnętrznymi (**odległość minimalna 3 cm**). Należy zdjąć wszelkie aluminiowe pokrywki.
- Ustawić pojemnik aluminiowy bezpośrednio na obracającym talerzu. Używając kratki stalowej, położyć pojemnik na talerzu porcelanowym. Nie kłaść pojemnika bezpośrednio na kratce!
- Czas gotowania jest dłuższy, ponieważ mikrofales docierają wyłącznie od góry. W razie jakichkolwiek wątpliwości, najlepiej używać tylko naczyń nadających się do kuchenki mikrofalowej.
- Folię aluminiową można wykorzystać do odbijania mikrofales w czasie rozmrażania. Delikatną żywność, jak drób lub mielone mięso, można chronić przed przegrzaniem, przykrywając brzegi/wystające części.
- **Ważne:** folia aluminiowa nie może się stykać z wewnętrznymi ściankami kuchenki, ponieważ może to spowodować iskrzenie.

Pokrywki

Zaleca się stosowanie szklanych lub plastikowych pokrywek, albo folii samoprzylepnej, ponieważ:

1. Pozwoli to ograniczyć nadmierne parowanie (zwłaszcza w trakcie dłuższego gotowania).
2. Skraca się wówczas czas gotowania.
3. Żywność nie przesusza się.
4. Zachowany zostaje naturalny aromat.

W pokrywce powinny być otwory lub szczeliny, aby nie tworzyło się ciśnienie wewnątrz pojemnika. Woreczki plastikowe także należy otworzyć. Jedzenie w butelkach dla dzieci, słoikach lub innych podobnych pojemnikach można podgrzewać wyłącznie zdejmując nakrętkę lub pokrywkę, ponieważ inaczej pojemnik może eksplodować.

Jakiego rodzaju naczyń i przyborów można używać?

Tabela naczyń i przyborów do kuchenki mikrofalowej

Poniższa tabela daje ogólne pojęcie o tym, jakie naczynia i przybory można stosować w poszczególnych sytuacjach.

Tryb pracy Rodzaj naczynia/przyb oru	Mikrofale		Grill	Mikrofale + Grill
	Rozmrażanie / podgrzewanie	Gotowanie		
Szkło i porcelana 1) Do użytku domowego, nieognioodporne, do mycia w zmywarce	tak	tak	nie	nie
Porcelana glazurowana Ognioodporne szkło i porcelana	tak	tak	tak	tak
Porcelana, wyroby kamionkowe 2) Glazurowane lub nie, bez metalowych zdobień	tak	tak	nie	nie
Naczynia gliniane 2) Glazurowane Nieglazurowane	tak nie	tak nie	nie nie	nie nie
Naczynia plastikowe 2) Żaroodporne do 100°C Żaroodporne do 250°C	tak tak	nie tak	nie nie	nie nie
Folie plastikowe 3) Spożywcze folie plastikowe Celofan	nie tak	nie tak	nie nie	nie nie
Papier, tektura, pergamin 4)	tak	nie	nie	nie
Metal Folia aluminiowa Opakowania aluminiowe 5) Akcesoria (kratka stalowa)	tak nie nie	nie tak nie	tak tak tak	nie tak tak

1. Naczynia i przybory nie mogą mieć złotych ani srebrnych zdobień; szkło ołowiowe także jest nieodpowiednie.
2. Należy stosować się do instrukcji producenta!
3. Nie używać metalowych klipsów do zamykania torebek. W torebkach zrobić

otwory. Folię plastikową stosować tylko do przykrywania żywności.

4. Nie używać papierowych talerzy.
5. Wyłącznie płytkie aluminiowe pojemniki bez pokrywki. Aluminium nie może stykać się ze ściankami wewnętrznymi.

Czyszczenie i konserwacja kuchenki

Czyszczenie jest zasadniczo jedyną wymaganą czynnością konserwacyjną.

Uwaga! Kuchenkę należy czyścić regularnie, usuwając wszelkie resztki. Jeżeli kuchenka nie jest utrzymywana w czystości, jej powierzchnia może ulec zniszczeniu, **co może skrócić żywotność kuchenki a nawet doprowadzić do niebezpiecznej sytuacji.**

Uwaga! Czyszczenie należy wykonywać po uprzednim odłączeniu kuchenki od sieci. Wyjąć wtyczkę z gniazdka albo wyłączyć zasilanie w obwodzie zasilającym kuchenkę.

Nie używać żrących ani trących produktów czyszczących, czyścików, które rysują powierzchnię ani ostrych przedmiotów, ponieważ może to spowodować pojawienie się plam.

Nie używać urządzeń czyszczących pod ciśnieniem lub za pomocą strumienia.

Przód

Zazwyczaj wystarczy jedynie przetrzeć kuchenkę wilgotną ściereczką. Jeżeli jest bardzo zabrudzona, dodać kilka kropel płynu do mycia naczyń do wody, w której płukana jest ściereczka. Następnie wytrzeć kuchenkę do sucha.

W przypadku kuchenki z aluminiowym przodem należy stosować środki do mycia szyb i delikatną ściereczkę, która nie pozostawia strzępków. Wycierać przedni panel od jednego boku do drugiego, nie naciskając za mocno.

Osady kamienia, tłuszcz, skrobię i plamy z białka jaj należy usuwać na bieżąco. Tego typu zanieczyszczenia mogą powodować korozję.

Nie dopuszczać by do wnętrza kuchenki dostała się woda.

Wnętrze kuchenki

Po każdym użyciu wytrzeć ścianki wilgotną ściereczką, ponieważ jest to najłatwiejszy sposób na usunięcie ewentualnych plam lub odprysków, jakie mogły pojawić się wewnątrz.

W celu usunięcia bardziej uporczywych zabrudzeń można użyć delikatnego detergentu. **Nie stosować aerozoli do czyszczenia kuchenek ani żrących lub trących produktów czyszczących.**

Drzwiczki i przód kuchenki należy utrzymywać stale w czystości, aby drzwiczki mogły się prawidłowo zamykać i otwierać.

Nie dopuszczać by woda dostała się do otworów wentylacyjnych kuchenki mikrofalowej.

Co jakiś czas należy zdjąć obracany talerz i wspornik w celu wyczyszczenia dna komory kuchenki, szczególnie po wylaniu się jakiegoś płynu.

Nie uruchamiać kuchenki, jeżeli obracany talerz i jego wspornik nie są odpowiednio założone.

Jeżeli wnętrze kuchenki bardzo się zabrudzi, ustawić szklankę wody na obracanym talerzu i włączyć kuchenkę na 2-3 minuty, ustawiając maksymalną moc. Wytworzona w ten sposób para zmiękczy zabrudzenia, które będzie można wówczas łatwo usunąć delikatną ściereczką.

Nieprzyjemny zapach (np. po gotowaniu ryby) można w prosty sposób usunąć. Do szklanki wody dodać kilka kropel soku z cytryny lub octu. Aby wrząca woda się nie przelała, dodać jeszcze łyżeczkę kawy. Podgrzewać wodę przez 2-3 minuty na maksymalnej mocy mikrofal.

Czyszczenie i konserwacja kuchenki

Sufit komory kuchenki

Jeżeli sufit komory kuchenki zabrudzi się, można opuścić grill, aby ułatwić sobie czyszczenie.

Aby uniknąć ryzyka oparzenia, poczekać aż grill ostygnie przed opuszczeniem go.

Sposób postępowania:

1. Obrócić wspornik grilla o 180° (1).
2. Delikatnie opuścić grill (2). **Nie używać zbyt dużej siły, ponieważ można wówczas uszkodzić kuchenkę.**
3. Po wyczyszczeniu sufitu ustawić grill (2) w pierwotnym położeniu.

WAŻNA INFORMACJA: Wspornik grzejnika grilla (1) może się zupełnie odkręcić i wypaść. W takiej sytuacji trzeba wsunąć wspornik (1) do otworu w suficie komory kuchenki i przekręcić go o 90° w stronę elementu grzejnika grilla (2).

Mikową pokrywę (3), znajdującą się w suficie, należy stale utrzymywać w czystości. Wszelkie pozostałości, jakie zbiorą się na pokrywie mogą spowodować awarię kuchenki lub iskrzenie.

Nie używać trących produktów czyszczących ani ostrych przedmiotów.

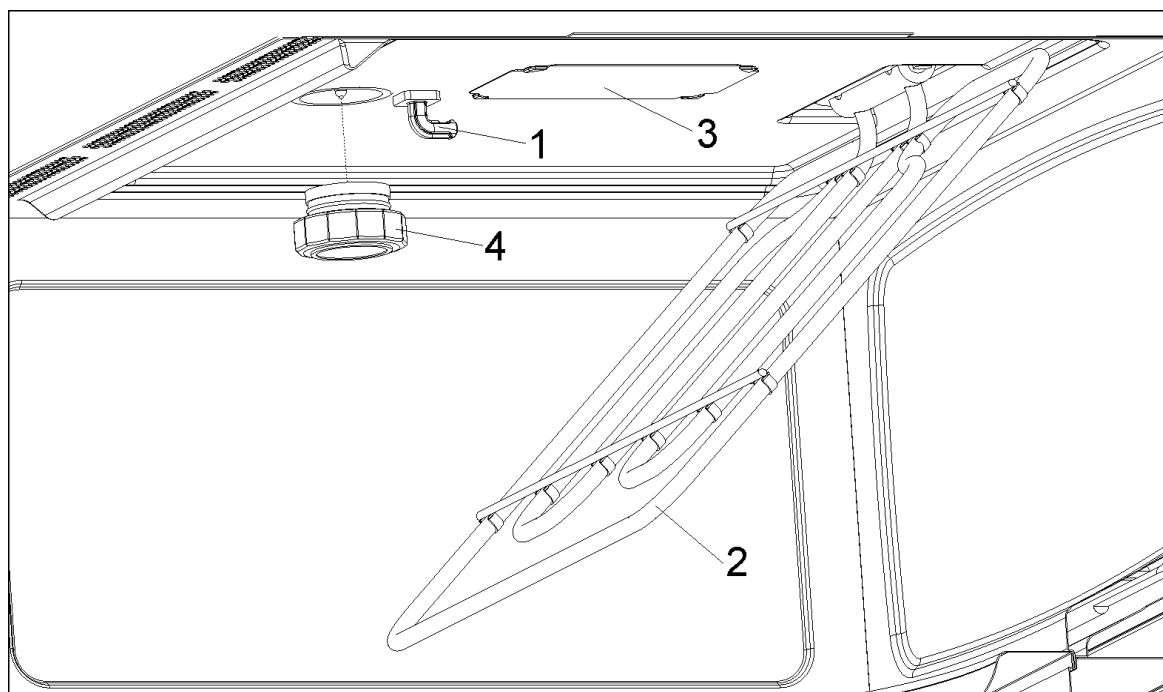
Ze względów bezpieczeństwa nie zdejmować mikowej pokrywy.

W suficie znajduje się osłona lampki (4), którą można łatwo zdjąć do czyszczenia. W tym celu wystarczy ją odkręcić i umyć w wodzie z płynem do mycia naczyń.

Akcesoria

Akcesoria należy myć po każdym użyciu. W przypadku silnego zabrudzenia, najpierw namoczyć je w wodzie, po czym umyć za pomocą szczoteczki i gąbki. Akcesoria można także myć w zmywarce.

Należy dbać o to, by obracany talerz i jego wspornik były zawsze czyste. Nie uruchamiać kuchenki, jeżeli obracany talerz i jego wspornik nie są odpowiednio założone.



Co robić, kiedy kuchenka nie chce działać?

UWAGA! Wszelkie naprawy muszą być wykonywane przez wykwalifikowanego serwisanta. Wykonywanie napraw przez osoby nieupoważnione przez producenta wiąże się z ryzykiem.

Następujące problemy można rozwiązać samemu, bez kontaktowania się z serwisem:

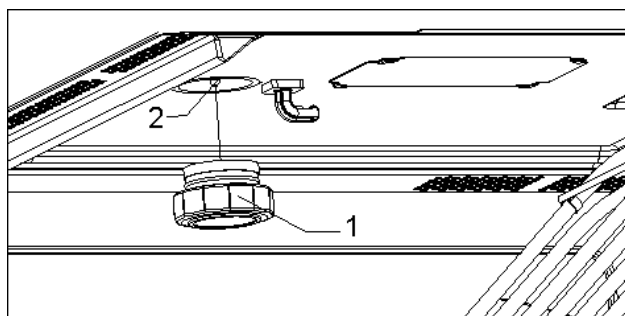
- **Wyświetlacz nie działa.** Sprawdzić, czy:
 - Nie został wyłączony zegar (patrz punkt „Ustawienia podstawowe”).
- **Przyciśnięcie przycisków nie powoduje żadnej reakcji kuchenki.** Sprawdzić, czy:
 - Nie została włączona blokada (patrz punkt „Ustawienia podstawowe”).
- **Kuchenka nie włącza się.** Sprawdzić, czy:
 - Wtyczka jest prawidłowo włożona do kontaktu.
 - Włączone jest zasilanie kuchenki.
 - Drzwiczki są dobrze zamknięte. Przy zamykaniu drzwiczek musi pojawić się słyszalne pstryknięcie.
 - Pomiedzy drzwiczkami a przodem kuchenki nie znalazły się jakieś ciała obce.
- **W czasie pracy kuchenki słychać jakieś dziwne odgłosy.** Sprawdzić, czy:
 - We wnętrzu kuchenki nie pojawiają się iskry powodowane przez metalowe przedmioty (zob. punkt nt. rodzajów naczyń i przyborów).
 - Naczynia lub przybory nie stykają się z wewnętrznymi ściankami kuchenki.
 - Wewnątrz kuchenki nie znalazły się jakieś sztuczne lub przybory kuchenne.
- **Żywność nie podgrzewa się albo podgrzewa się bardzo powoli.** Sprawdzić, czy:
 - Przypadkowo nie zostało użyte naczynie metalowe.
 - Ustawiono prawidłowy czas i moc.
 - Żywność wstawiona do kuchenki nie ma niższej temperatury, albo nie jest jej więcej, niż zazwyczaj.

- Żywność jest za gorąca, przesuszona lub przypalona. Sprawdzić, czy ustawiono prawidłowy czas i moc.
- Po zakończeniu gotowania słychać jakiś dziwny hałas. Jest to zupełnie normalne. Wentylator chłodzący pracuje jeszcze przez jakiś czas. Kiedy temperatura spadnie do odpowiedniego poziomu, wentylator wyłączy się samoczynnie.
- Wentylator włącza się, ale nie włącza się lampka wewnątrz kuchenki. Jeżeli wszystkie inne funkcje działają prawidłowo, prawdopodobnie przepaliła się żarówka. Można nadal korzystać z kuchenki.

Wymiana żarówki

Aby wymienić żarówkę należy postępować w następujący sposób:

- Odłączyć kuchenkę od zasilania. Wyjąć wtyczkę z gniazdka albo wyłączyć zasilanie w obwodzie zasilającym kuchenkę.
- Odkręcić i zdjąć osłonę lampki (1).
- Wyjąć halogenową żarówkę (2). **Uwaga! Żarówka może być bardzo gorąca!**
- Włożyć nową żarówkę halogenową 12V / 10W. **Uwaga! Nie dotykać palcami szklanej części żarówki, ponieważ można ją w ten sposób uszkodzić.** Należy przestrzegać instrukcji producenta żarówki.
- Wkręcić osłonę lampki z powrotem na swoje miejsce (1).
- Podłączyć kuchenkę z powrotem do zasilania.



Parametry techniczne

Opis funkcji

Funkcja	Moc mikrofal	Czynność	
	 150 W	Powolne rozmrażanie delikatnej żywności; utrzymywanie dania w ciepłe.	
	 300 W	Gotowanie „na wolnym ogniu”; gotowanie ryżu. Szybkie rozmrażanie.	
	 550 W	Topienie masła. Podgrzewanie jedzenia dla niemowląt.	
	 750 W	Gotowanie warzyw i innych dań. Powolne gotowanie i podgrzewanie. Podgrzewanie i gotowanie niewielkich porcji. Podgrzewanie delikatnych dań.	
	 1000 W	Gotowanie i szybkie podgrzewanie płynów oraz dań gotowych.	
	 150 W	Opiekanie.	
	 300 W	Grillowanie drobiu i mięsa.	
	 550 W	Gotowanie zapiekanek i dań z kołderką serową.	
	 750 W	Zachować ostrożność – danie może się przypalić.	
	 1000 W	Zachować ostrożność – danie może się przypalić.	
	Grill	---	Przypiekanie.

Specyfikacje

- Napięcie pr. zmiennego 230-240 V / 50 Hz
- Wymagana moc 3300 W
- Moc grilla 1500 W
- Moc wyjściowa mikrofal 1000 W
- Częstotliwość mikrofal 2450 MHz
- Wymiary zewnętrzne (Szer x Wys x Gł) 595 × 455 × 472 mm
- Wymiary wewnętrzne (Szer x Wys x Gł) 420 × 210 × 390 mm
- Pojemność kuchenki 38 l
- Waga 35 kg

Kedves Vásárlónk!

Köszönjük, hogy termékünket választotta! Biztosak vagyunk abban, hogy ez a kiváló minőségű anyagok felhasználásával készült mikrohullámú sütő mindenben megfelel majd igényeinek.

Kérjük, figyelmesen olvassa el jelen használati útmutató utasításait, mivel így biztosíthatja a legjobb eredményeket mikrohullámú sütőjének használata során.

KÉRJÜK, ŐRIZZE MEG A TERMÉK DOKUMENTÁCIÓJÁT, MERT KÉSŐBB SZÜKSÉGE LEHET RÁ.

A használati útmutatót mindig tartsa kéznél. Ha kölcsönadja valakinek a mikrohullámú sütőt, mellékelje hozzá a használati útmutatót is!

Környezetvédelem

A csomagolás ártalmatlanítása 

A csomagolás rendelkezik a zöld pont jelzéssel.

A csomagolóanyagokat, például a kartonból, polisztirolból és műanyagból készült csomagolást a megfelelő tárolókban helyezze el. Így biztos lehet abban, hogy a csomagolóanyagokat újrahasznosítják.

A használaton kívüli eszközök elhelyezése



A 2002/96/EK – az elektromos és elektronikus berendezések hulladékainak kezeléséről szóló – európai irányelvnek megfelelően az elektromos háztartási készülékeket nem szabad a háztartási hulladék közé helyezni.

Az elhasználdott eszközöket külön kell gyűjteni az alkotórészek anyagai begyűjtésének és újrahasznosításának optimalizálása, valamint az egészség és a környezet védelme érdekében. Minden ilyen terméken egy átlósan keresztben áthúzott hulladéktároló jelét kell elhelyezni az ilyen termékek külön történő gyűjtésére való figyelemfelhívás érdekében.

A használaton kívüli elektromos háztartási készülékek gyűjtőhelyeiről az önkormányzatnál vagy a vásárlás helyén kapható felvilágosítás.

A készülék használhatatlanságát a leadás előtt a tápkábel kihúzásával, elvágásával és kidobásával kell jelezni.

Üzembe helyezési útmutató	28
Üzembe helyezés előtt	28
Üzembe helyezés után	28
Biztonsági tudnivalók	29
A mikrohullámok előnyei	31
A mikrohullámú sütő leírása	32
Alapbeállítások	33
Az időkijelzés beállítása	33
Az időkijelzés elrejtése/megjelenítése	33
Gyerekszár	34
Alapműveletek	35
Mikrohullám	35
Grill	35
Mikrohullámú sütés ill. főzés + grillezés.....	36
A sütő működése során	37
A sütési ill. főzési ciklus megszakítása	37
Beállítások módosítása	37
Sütési ill. főzési ciklus vége	37
Kiolvasztás	38
Sütés ill. főzés mikrohullámú sütővel	40
Grillezés	42
Milyen edényeket lehet használni?	45
Mikrohullámú sütési ill. főzési művelet.....	45
Grillezési művelet	45
Mikrohullámú sütési ill. főzési + grillezési művelet.....	45
Alumíniumedények és alufólia	45
Fedők	45
A sütő tisztítása és karbantartása	47
Mi a teendő, ha a sütő nem működik?	49
Izzócsere	49
Műszaki jellemzők	50
Műveletek leírása	50
Jellemzők.....	50
Beépítés	51

Üzembe helyezési útmutató

Üzembe helyezés előtt

Ellenőrizze, hogy az adattáblán jelölt bemeneti feszültség megegyezik-e az Ön által használt fali csatlakozó feszültségével.

Nyissa ki a sütő ajtaját és **vegyen ki minden tartozékot**, majd csomagolja ki azokat.

Ne távolítsa el a sütő belsejének tetején lévő csillámlemez! Ez a lemez gátolja meg, hogy zsír és ételmaradékok károsítsák a mikrohullámú generátort.

Figyelmeztetés! A sütő előlapját egy **védőfólia** boríthatja. A sütő első használata előtt óvatosan távolítsa el ezt a fóliát a sütő belsejétől kezdve.

Győződjön meg arról, hogy a sütő sérülésmentes-e. Ellenőrizze, hogy a sütő ajtaját megfelelően be lehet-e csukni és azt, hogy az ajtó belső oldala és a sütő előlapja nem sérült-e. Ha bármilyen sérülést észlel a sütőn, forduljon a műszaki ügyfélszolgálathoz.

NE HASZNÁLJA A SÜTŐT, HA a hálózati kábel vagy a dugó sérült, ha a sütő nem működik megfelelően, ill. megsérült vagy leejtették. Lépjen kapcsolatba a műszaki ügyfélszolgálattal.

Helyezze a sütőt sima és stabil felületre. Ne helyezze a sütőt hőforrások, rádió vagy tévé közelébe.

Üzembe helyezés közben figyeljen arra, hogy a tápkábel ne érintkezzen nedvességgel vagy éles szélű tárgyakkal a sütő mögött. A magas hőmérséklet a kábel károsodását okozhatja.

Figyelmeztetés: a sütő üzembe helyezése után **győződjön meg arról, hogy eléri-e a csatlakozódugót.**

Üzembe helyezés után

A sütő egyfázisú áramhoz való hálózati kábellel és csatlakozódugóval rendelkezik.

Ha a sütőt rögzített módon szeretné üzembe helyezni, akkor az üzembe helyezést műszaki szakembernek kell elvégeznie. Ebben az esetben a sütőt legalább 3 mm-es érintkezőtávolságú, többpólusú kismegszakítóval rendelkező hálózatra kell csatlakoztatni.

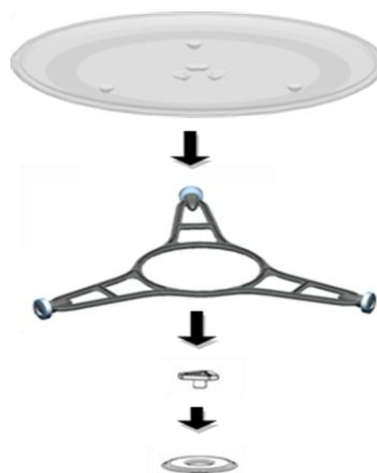
FIGYELMEZTETÉS: A SÜTŐT FÖLDELNI KELL.

A gyártó és a forgalmazó nem vállal felelősséget olyan személyi, állatokra ért sérülésekért vagy tulajdonban történt károkért, amelyek a használati útmutató figyelmen kívül hagyása miatt történtek.

A sütő csak akkor működik, ha az ajtó megfelelően be van csukva.

Az első használat után tisztítsa meg a sütő belsejét és a tartozékokat. A sütő tisztítása és karbantartása című fejezetben leírtak alapján.

Helyezze a forgótányértartót a sütőtér közepére, majd tegye rá a forgótányérgyűrűt és magát a forgótányért úgy, hogy pontosan illeszkedjenek egymásba. A mikrohullámú sütő minden egyes használatakor győződjön meg arról, hogy a forgótányér és az egyes tartozékok a helyükön vannak-e. **A forgótányér mindkét irányban képes forogni.**



Az üzembe helyezés során kövesse a külön mellékelt utasításokat.



- **Figyelmeztetés!** Ne hagyja a sütőt felügyelet nélkül, főleg ha papír, műanyag vagy gyúlékony anyagot használ. Ezek az anyagok megéghetnek vagy meggyulladhatnak. **TŰZVESZÉLY!**
- **Figyelmeztetés!** Ha füstöt vagy tüzet észlel, a lángok megfékezése érdekében tartsa zárva az ajtót. Kapcsolja ki a sütőt és húzza ki a csatlakozódugót az aljzatból vagy szüntesse meg a sütő áramellátását.
- **Figyelmeztetés!** Ne melegítsen tiszta alkoholt vagy alkoholtartalmú italokat a sütőben. **TŰZVESZÉLY!**
- **Figyelmeztetés!** Ne melegítsen lezárt edényekben lévő folyadékokat és ételeket, mert azok könnyen felrobbanhatnak.
- **Figyelmeztetés!** A berendezést csökkent fizikai, érzékelési vagy mentális képességekkel rendelkező személy (beleértve a gyermekeket is) csak akkor használhatja, ha a biztonságukért felelős személy felügyeli őket vagy útmutatást biztosít a számukra. Ügyeljen a gyermekekre és biztosítsa, hogy ne játsszanak a berendezéssel.
- **Figyelmeztetés!** Ha a sütő kombinált üzemmóddal is rendelkezik (mikrohullámok és más sütési mód), akkor azt a gyermekek a magas hőmérséklet miatt csak felnőtt felügyelete mellett használhatják.
- **Figyelmeztetés!** A sütőt nem szabad használni, ha:
 - az ajtó nincs megfelelően becsukva;
 - az ajtó csuklói megsérültek;
 - az ajtó és a sütő előlapja közötti felület megsérült;
 - az ajtó üvege megsérült;
 - ha a sütő belsejében annak ellenére gyakori jelenség az elektromos kisülés, hogy nincs benne fémből készült tárgy.

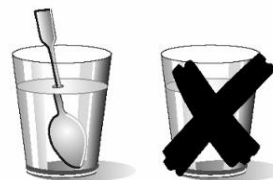
A sütőt **csak akkor lehet újból használni**, ha a műszaki ügyfélszolgálat szakembere megjavította azt.

- Használat közben a berendezés forró lesz. Ügyeljen arra, hogy ne érjen hozzá a sütő belsejében található fűtőelemekhez.

- Figyelmeztetés: A kézzel elérhető részek használat közben felforrósodhatnak. Tartsa távol a sütőtől a kisgyermekeket.
- A sütő ajtajának üvegét ne tisztítsa durva súrolószerekkel vagy éles fém kaparóeszközzel, mivel ezek megkarcolhatják a felületet és az üveg összetöréséhez vezethetnek.

Vigyázat!

- **Bébiételek és -italok melegítésekor ne hagyja rajta az üvegeken és tárolóedényeken a kupakokat vagy fedelet. A hő egyenletes elosztása érdekében az ételt melegítés után jól keverje el vagy rázza fel. Ellenőrizze az étel hőmérsékletét, mielőtt azt gyermekének adná. ÉGÉSVESZÉLY!**
- **Kis mennyiségű étel melegítésekor a túlmelegedés vagy égés elkerülése érdekében ügyeljen arra, hogy a melegítés ideje ne legyen túl hosszú, teljesítménye pedig túl nagy. A kifli vagy zsemle például 3 perc alatt megéghet, ha túl magas teljesítményt választ ki.**
- A grill funkciót csak a "csőben sütéshez" használja, és folyamatosan figyelje a sütőt. Ha valamelyik működési funkciót a grillezéssel együtt használja, akkor különösen ügyeljen az idő beállítására.
- Ügyeljen arra, hogy más elektromos készülékek hálózati kábele ne csípődjön be a forró ajtóba vagy sütőbe. A kábel szigetelése megolvadhat. **Rövidre zárás veszélye!**



Legyen óvatos, amikor folyadékokat melegít!

Ha a folyadékok (víz, kávé, tea, tej stb.) forráspontjuk közelében vannak a sütőben és hirtelen veszi ki őket, akkor előfordulhat, hogy kispriccelnek az edényből. **SÉRÜLÉS- ÉS ÉGÉSVESZÉLY!**

Ilyen helyzetek elkerülése érdekében folyadékok melegítésekor tegyen egy kiskanalat vagy üvegpálcát az edénybe.

Biztonsági tudnivalók

A sütő csak otthoni használatra alkalmas!

A sütőt csak ételek elkészítésére használja.

A következő utasítások betartásával kerülje el a sütő károsodását és más veszélyes helyzeteket:

- Ne kapcsolja be a sütőt a **forgótányértartó**, a **forgótányérgyűrű** és a megfelelő **tányér** nélkül.
- **Ne kapcsolja be a sütőt üresen.** Ha nincs étel a sütőben, akkor elektromos túltöltés fordulhat elő, ami a sütő károsodásához vezethet. **KÁROSODÁSVESZÉLY!**
- **Ha szeretné kipróbálni a sütő különböző programozási lehetőségeit**, helyezzen egy pohár vizet a sütőbe. A víz elnyeli a mikrohullámokat, így a sütő nem fog károsodni.
- Ne takarja el a **szellőzőnyílásokat**.
- Csak mikrohullámú sütőkhöz alkalmas **edényeket** használjon. Az edények mikrohullámú sütőben történő használata előtt ellenőrizze, hogy azok alkalmasak-e erre (lásd az edényfajtákról szóló részt).
- **Ne távolítsa el a sütő belsejének tetején lévő csillámlemezt!** Ez a lemez gátolja meg, hogy zsír és ételmaradékok károsítsák a mikrohullámú generátort.
- Ne hagyjon **gyúlékony anyagot** a sütő belsejében, mert az a sütő bekapcsolásakor eléghet.
- Ne használja a sütőt élelmiszerek **tárolására**.
- **Héjában levő tojást és egész főtt tojást** nem szabad a sütőben melegíteni, mivel felrobbanhatnak.
- Ne használja a sütőt **olajban sütésre**, mert a mikrohullámok által melegített olaj hőmérsékletét nem lehet szabályozni.
- **Égési sérülések elkerülése érdekében** az edények megfogásához és a sütő megérintéséhez mindig használjon sütőkesztyűt.
- **Ne nehezedjen és ne üljön rá a sütő nyitott ajtajára.** Ez károsíthatja a sütőt, főleg az ajtó csuklóit. Az ajtó legfeljebb 8 kg terhelést bír el.

- **A forgótányér és a sütőrácok legfeljebb 8 kg terhelést bírnak el.** A sütő védelme érdekében ne lépje túl ezt a terhelést.

Tisztítás:

- **Figyelmeztetés!** Rendszeresen tisztítsa meg a mikrohullámú sütőt. Távolítson el minden ételmaradékot (lásd A sütő tisztítása című fejezetet). Ha a mikrohullámú sütőt nem tartja tisztán, felülete elhasználódhat, ez pedig **csökkentheti a sütő élettartamát és akár veszélyes helyzetet is okozhat.**
- Különösen az ajtó érintkezőfelületeit (a sütőtér elejét és az ajtók belső részeit) tartsa tisztán a sütő megfelelő működésének érdekében.
- Kövesse A sütő tisztítása és karbantartása című fejezetben található utasításokat.

Javítások:

- **Figyelem – mikrohullámok! Nem szabad eltávolítani a sütő külső védőburkolatát.** A gyártó által fel nem jogosított személyek számára a javítási és karbantartási munkák kivitelezése veszélyes lehet.
- Ha a hálózati kábel megsérült, a veszélyes helyzetek elkerülése érdekében a gyártónak vagy erre a feladatra feljogosított kereskedőnek, ill. szakembernek kell kicserélnie azt. Ehhez speciális szerszámok szükségesek.
- A javítási és karbantartási munkákat, különösen az áramot vezető alkatrészekét, csak a gyártó által felhatalmazott szakemberek végezhetik el.

A hagyományos sütők esetében a fűtőelemek vagy gázégők által biztosított hő lassan jut el az étel külsejétől a belsejébe. Ilyenkor az energia többsége a levegő, a sütő és az étel edényének felmelegítése miatt kárba vész.

A mikrohullámú sütőben a hőt maga az étel generálja, és a hő az étel belsejétől indul a külseje felé. Nem keletkezik a levegő, a sütőtér vagy az edények (amennyiben ezek a mikrohullámú sütőben használhatók) melegítésére fordított hőveszteség, azaz csak az étel melegszik fel.

A mikrohullámú sütők a következő előnyökkel rendelkeznek:

1. Rövidebb sütési, ill. főzési idő; általában 75%-kal kevesebb időre van szükség, mint a hagyományos sütés esetében.
2. Különlegesen gyors ételkiolvasztás, ezáltal csökken a baktériumok kialakulásának lehetősége.
3. Energiamegtakarítás.
4. A rövidebb sütési, ill. főzési időnek köszönhetően az ételek tápértéke megmarad.
5. Könnyű tisztíthatóság.

A mikrohullámú sütő működése

A mikrohullámú sütőben egy magnetronnak nevezett magasfeszültségű vákuumcső található, amely az elektronikus energiát mikrohullámú energiává alakítja át. Ezeket az elektromágneses hullámokat egy hullámvezető irányítja a sütő belseje felé, majd egy fémreflektor vagy a forgótányér osztja el.

A sütő belsejében a mikrohullámok minden irányban terjednek, a fémfalak pedig visszaverik őket, s így azok eljutnak az ételbe.

Miért melegszik fel az étel?

A legtöbb étel tartalmaz vizet, a vízmolekulák pedig a mikrohullámok hatására rezegnek.

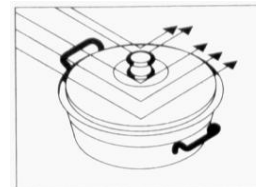
A molekulák súrlódása hőt termel, így növeli az étel hőmérsékletét is: kiolvasztja, megfőzi, megsüti vagy melegen tartja.

Mivel a hő az étel belsejében keletkezik, ezért:

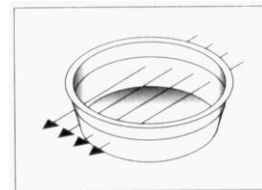
- az nagyon kevés folyadékkal, zsírral vagy olajjal főzhető, ill. süthető;
- a mikrohullámú sütőben a sütés, ill. főzés, a kiolvasztás és a melegítés sokkal gyorsabb, mint egy hagyományos sütőben;
- az ételben lévő vitaminok, ásványi anyagok és tápértékek megmaradnak;
- az étel természetes színe és aromája megmarad.

A mikrohullámok áthatolnak a porcelánon, üvegen, kartonon és műanyagban, de a fémen nem. Ezért ne használja a fémből készült vagy fém alkatrészekkel rendelkező edényeket a mikrohullámú sütőben.

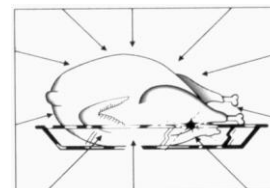
A mikrohullámokat a fém visszaveri...



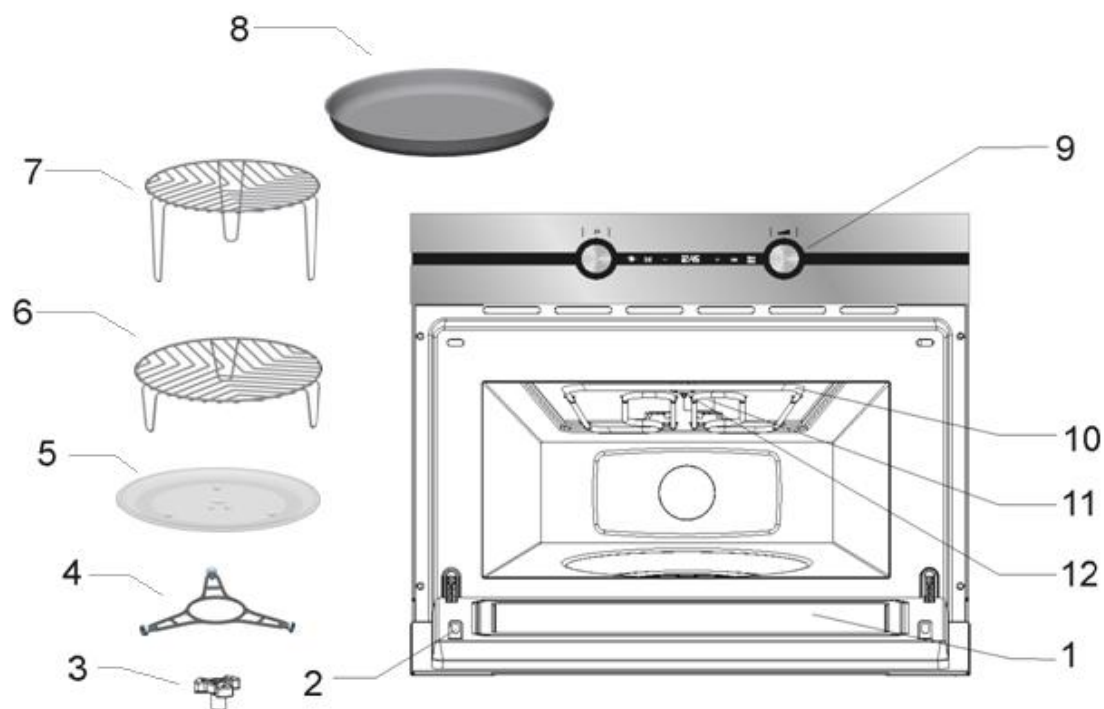
... de az üveg és a porcelán átengedi...



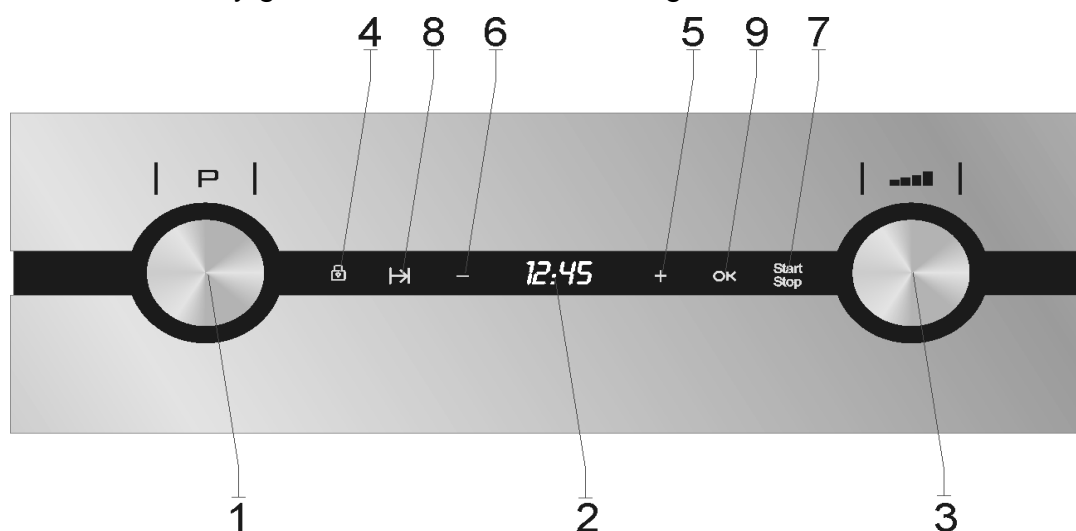
az étel pedig elnyeli azokat.



A mikrohullámú sütő leírása



- | | |
|-------------------------|----------------------|
| 1. – Ajtó üvege | 7. – Magas grillrács |
| 2. – Reteszek | 8. – Pirítótányér |
| 3. – Forgótányértartó | 9. – Kezelőpult |
| 4. – Forgótányérgyűrű | 10. – Grill |
| 5. – Forgótányér | 11. – Csillámlemez |
| 6. – Alacsony grillrács | 12. – Világítóizzó |



- | | |
|----------------------------------|-----------------------|
| 1. – Üzem módválasztó | 6. – "–" gomb |
| 2. – Kijelző | 7. – Start/Stop gomb |
| 3. – Teljesítményszabályozó gomb | 8. – Időtartam gomb |
| 4. – Gyerekzár | 9. – Megerősítés gomb |
| 5. – "+" gomb | |

Az időkijelzés beállítása

A mikrohullámú sütő hálózati kábelének csatlakoztatása vagy áramszünet után az óra kijelzője villogással jelzi, hogy a mutatott idő nem pontos. Az órát a következőképpen állíthatja be:



1. Nyomja le egyszerre a “+” és a “-” gombokat, amíg az órát jelző számok villogni kezdenek (ez a hálózati kábel csatlakoztatása vagy áramszünet után nem szükséges).
2. Az óra beállításához nyomja meg a “+” vagy a “-” gombot.
3. Az óra beállításának jóváhagyásához nyomja meg az OK gombot.
4. A percek beállításához nyomja meg a “+” vagy a “-” gombot.
5. A percek beállításának jóváhagyásához nyomja meg az OK gombot.

Az időkijelzés elrejtése/megjelenítése



1. Az időkijelzés elrejtéséhez nyomja meg az OK gombot 3 másodpercig.
2. Az időkijelzés újbóli megjelenítéséhez ismét nyomja meg az OK gombot 3 másodpercig.

Alapbeállítások

Gyerekzár

A mikrohullámú sütő reteszeltető, így csak felhatalmazott személyek használhatják (tehát megakadályozható, hogy például gyermekek használják).



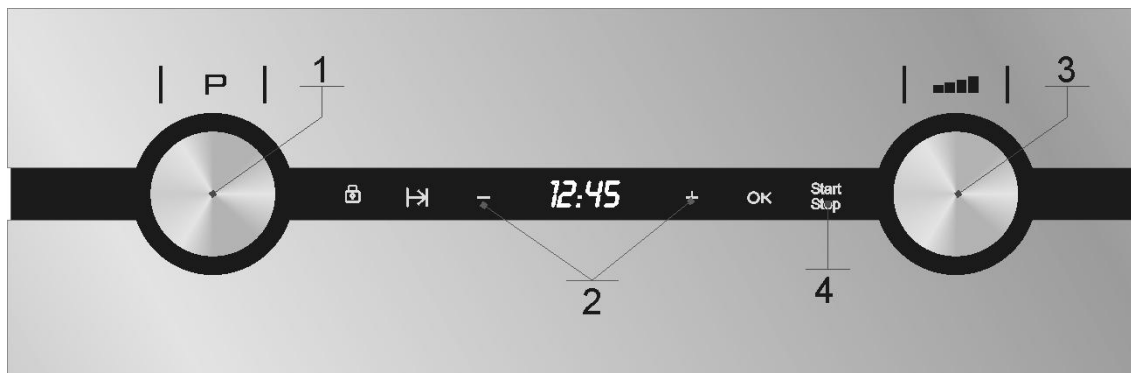
1. A sütő reteszeléséhez nyomja meg a gyerekzár gombot 3 másodpercig. A gyerekzár gomb kigyullad. Ezután bármely gomb megnyomásakor a kijelzőn

megjelenik a „SAFE” (Biztonságos) felirat, és a sütő nem lép működésbe.

2. A sütő reteszelésének feloldásához ismét nyomja meg a gyerekzár gombot 3 másodpercig.

Mikrohullám

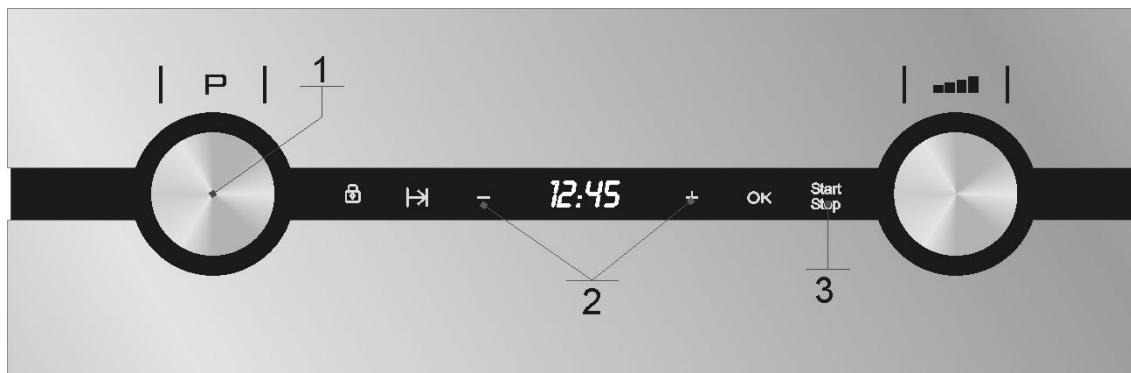
Ezt a műveletet zöldségek, burgonya, rizs, hal és hús megmelegítéséhez használja.



1. Forgassa a műveletválasztó gombot a mikrohullám állásba . Az időtartam gomb és a számok villognak.
2. A “+” és “-” gombok használatával válassza ki a szükséges időtartamot.
3. Forgassa a mikrohullám teljesítményszabályozó gombját a kívánt állásba (lásd a Műszaki jellemzők című fejezetet).
4. Nyomja meg a Start/Stop gombot. A sütés, ill. főzés megkezdődik.

Grill

Ezt a műveletet az ételek külsejének gyors megpirításához használja.



1. Fordítsa a műveletválasztó gombot grill állásba . Az időtartam gomb és a számok villognak.
 2. A “+” és “-” gombok használatával válassza ki a szükséges időtartamot.
 3. Nyomja meg a Start/Stop gombot. A sütés, ill. főzés megkezdődik.
- Megjegyzés: A mikrohullám teljesítményszabályozó gombja nem befolyásolja a grillezést.

Alapműveletek

Mikrohullámú sütés, ill. főzés + grillezés

Ezt a műveletet lasagne, csirke, burgonya és csőben sült ételek készítéséhez használja.



1. Forgassa a műveletválasztó gombot a mikrohullámú sütés, ill. főzés + grillezés állásba . Az időtartam gomb és a számok villognak.
2. A “+” és “-” gombok használatával válassza ki a szükséges időtartamot.
3. Forgassa a mikrohullám teljesítményszabályozó gombját a kívánt állásba (lásd a Műszaki jellemzők című fejezetet).
4. Nyomja meg a Start/Stop gombot. A sütés, ill. főzés megkezdődik.

A sütési, ill. főzési ciklus megszakítása

A sütési, ill. főzési folyamatot bármikor megszakíthatja a **Stop** gomb egyszeri megnyomásával vagy a sütő ajtajának kinyitásával.

Mindkét esetben:

- **A mikrohullámok kibocsátása azonnal megszakad.**
- A grillezés megszűnik, de a sütő **még mindig nagyon forró. Égésveszély!**
- Az időzítőóra automatikusan leáll és jelzi a hátramaradó időt.

Ekkor a következőket teheti:

1. megforgathatja vagy megkeverheti az ételt, hogy egyenletesen melegedjen.
2. megváltoztathatja a folyamat beállításait.

A folyamat újraindításához zárja be az ajtót és nyomja meg a **Start/Stop** gombot.

Beállítások módosítása

A sütő alábbi működési beállításait:

- az időt (a “+” és “-” gombokkal)
- a műveletet (a műveletválasztó gombbal)
- a teljesítményt (a mikrohullám teljesítményszabályozó gombjával)

a sütő működése közben is módosíthatja a sütési ill. főzési folyamat megszakításával, ha a megfelelő gombot egyszerűen az új értékre állítja.

A sütési, ill. főzési ciklus törlése



A sütési, ill. főzési folyamat törléséhez nyomja meg a **Start/Stop** gombot.

Sütési, ill. főzési ciklus vége

A folyamat végén három hangjelzés szólal meg, a kijelzőn pedig a következő felirat olvasható: „**End**” (Vége).

Kiolvasztás

Ételek kiolvasztásához válassza ki a Mikrohullám műveletet a következő teljesítményfokokozatok egyikével:

Állás	Teljesítményfokozat	Teljesítmény
	Kiolvasztás / melegen tartás	150 W
	Kiolvasztás	300 W

Az alábbi táblázat az étel hőmérsékletének egyenletes eloszlása érdekében a különböző fajtájú és súlyú ételek kiolvasztási és pihentetési idejét és ezzel kapcsolatos javaslatokat tartalmazza.

Étel	Súly (g)	Kiolvasztási idő (perc)	Pihentetési idő (perc)	Javaslat
Borjúhús, sertéshús, marhahús mennyisége	100	2-3	5-10	Fordítsa meg egyszer
	200	4-5	5-10	Fordítsa meg egyszer
	500	10-12	10-15	Fordítsa meg kétszer
	1000	21-23	20-30	Fordítsa meg kétszer
	1500	32-34	20-30	Fordítsa meg kétszer
	2000	43-45	25-35	Fordítsa meg háromszor
Gulyás	500	8-10	10-15	Fordítsa meg kétszer
	1000	17-19	20-30	Fordítsa meg háromszor
Darált hús	100	2-4	10-15	Fordítsa meg kétszer
	500	10-14	20-30	Fordítsa meg háromszor
Kolbász	200	4-6	10-15	Fordítsa meg egyszer
	500	9-12	15-20	Fordítsa meg kétszer
Szárnyas (adagok)	250	5-6	5-10	Fordítsa meg egyszer
Csirkehús	1000	20-24	20-30	Fordítsa meg kétszer
Jérce	2500	38-42	25-35	Fordítsa meg háromszor
Halfilé	200	4-5	5-10	Fordítsa meg egyszer
Pisztráng	250	5-6	5-10	Fordítsa meg egyszer
Garnélarák	100	2-3	5-10	Fordítsa meg egyszer
	500	8-11	15-20	Fordítsa meg kétszer
Gyümölcs	200	4-5	5-10	Fordítsa meg egyszer
	300	8-9	5-10	Fordítsa meg egyszer
	500	11-14	10-20	Fordítsa meg kétszer
Kenyér	200	4-5	5-10	Fordítsa meg egyszer
	500	10-12	10-15	Fordítsa meg egyszer
	800	15-17	10-20	Fordítsa meg kétszer
Vaj	250	8-10	10-15	
Krémsajt	250	6-8	10-15	
Tejszín	250	7-8	10-15	

Általános útmutató a kiolvasztáshoz

1. Kiolvasztáshoz csak olyan edényeket használjon, amelyek mikrohullámú sütőben használhatók (porcelán, üveg, műanyag).
2. A kiolvasztási műveletre vonatkozó súlyok és a táblázat adatai nyers élelmiszerekre vonatkoznak.
3. A kiolvasztás ideje az étel mennyiségétől és vastagságától függ. Az étel lefagyasztásakor tartsa szem előtt annak kiolvasztását is. Ezért az edényben egyenletesen ossza el az ételt.
4. Az ételt a lehető legjobb elosztásban rendezze el a sütőben: A halak legvastagabb része vagy a csirke combja kifelé álljon. Az étel kényesebb részeit alufóliával védheti. **Fontos:** Az alufólia ne érintkezzen a sütőtér belső falával, mivel ez elektromos kisüléshez vezethet.
5. A vastagabb ételeket többször meg kell fordítani.
6. Próbálja a fagyasztott ételt a lehető legegyszerűsebben elrendezni, hiszen a keskeny és vékony részek hamarabb kiolvadnak, mint a vastag és széles részek.
7. Ne olvassza ki teljesen a zsírban gazdag ételeket, például a vaját, krémsajtot és tejszínt. Szobahőmérsékleten tartva pár percen belül felhasználhatókká válnak. A fagyasztott tejszínt használat előtt keverje össze.
8. A szárnyasokat helyezze egy felfordított tálra, hogy a hús leve könnyebben elfolyjon.
9. A kenyeret csomagolja szalvétába, hogy ne száradjon ki túlságosan.
10. A fagyasztott ételeket csomagolja ki és ne felejtse el eltávolítani a fémcímkéket sem. A fagyasztóban a fagyasztott étel tárolására használt és a mikrohullámú sütőben kiolvasztásra és sütésre ill. főzésre is használható edények esetén csak le kell vennie az edény tetejét. Minden más esetben olyan edénybe helyezze az ételt, amely mikrohullámú sütőben is használható.
11. A leginkább a szárnyasok esetében előforduló, kiolvasztás utáni levet öntse ki. Az ilyen leveknek nem szabad más ételekkel érintkezniük.
12. A kiolvasztási művelet során gondoljon arra, hogy az ételnek pihentetési időre is szüksége van a teljes kiolvadáshoz.

Sütés, ill. főzés mikrohullámú sütővel

Figyelmeztetés! A mikrohullámú sütő használata előtt olvassa el a „Biztonsági tudnivalók” című fejezetet.

A mikrohullámú sütővel történő sütéshez, ill. főzéshez kövesse az alábbi útmutatást:

- **Héjjal** vagy **bőrrel** rendelkező ételek (pl. alma, paradicsom, burgonya, kolbász) melegítése vagy sütése, ill. főzése esetén a szétrobbanás megakadályozása érdekében **lyukassza át** azokat. Elkészítés előtt vágja fel az ételt.
- Az edények mikrohullámú sütőben történő használata előtt ellenőrizze, hogy azok alkalmasak-e erre (lásd az edényfajtákról szóló részt).
- Alacsony nedvesség tartalmú ételek készítésénél (pl. kenyér kiolvasztásánál, kukorica pattogatásánál stb.) a párolgási folyamat nagyon gyorsan megy végbe. Ilyenkor a sütő úgy viselkedik, mintha üres volna, és az étel megéghet. Ilyen esetben a sütő és az edény is sérülhet. Ezért a sütési ill. főzési időt a feltétlenül szükségesre állítsa be, és mindig figyeljen oda sütési ill. főzési folyamatra.
- A mikrohullámú sütőben nem lehet nagy mennyiségű olajat melegíteni (**olajban sütés**).
- Távolítsa el a **félkész ételek** csomagolását, mert az nem minden esetben hőálló. Kövesse az étel gyártójának útmutatását.
- **Ha több edényt használ egyszerre**, mondjuk csészéket, egyformán helyezze el azokat a forgótányéron.
- Ne használjon fémcsipesszel ellátott **műanyag zacskókat**. Használjon inkább műanyag csipeszeket. A zacskót lyukassza ki több helyen, hogy a gőz eltávozhasson.
- Ételek melegítésekor vagy sütésénél, ill. főzésénél ellenőrizze, hogy hőmérsékletük **eléri-e a 70°C-t**.
- Sütés, ill. főzés közben **gőz** csapódhat le a sütő ajtajának üvegén és idővel csepegni kezdhet. Ez természetes folyamat, és alacsony szobahőmérséklet esetén feltűnőbb lehet. Ez azonban nem befolyásolja a sütő biztonságos működését. A sütés, ill. főzés befejeztével takarítsa le a lecsapódott vizet.

- Folyadékok melegítésekor használjon **nagy szájnylású edényeket**, hogy a gőz minél könnyebben távozhasson.

Az ételeket mindig az utasításoknak megfelelően készítse el, és vegye figyelembe a táblázatban megadott főzési, ill. sütési időket és teljesítményfokozatokat.

Tartsa szem előtt, hogy a megadott szám adatok csak tájékoztató jellegűek, és az étel kezdeti állapotától, hőmérsékletétől, nedvességtartalmától és fajtájától is függenek. Célszerű az időket és teljesítményfokozatokat az adott állapotnak megfelelően beállítani. Az adott étel jellegétől függően lehet, hogy növelni vagy csökkenteni kell a sütési, ill. főzési időket vagy a teljesítményfokozatokat.

Sütés, ill. főzés mikrohullámmal...

1. Minél nagyobb az étel mennyisége, annál hosszabb a sütési, ill. főzési idő. Ügyeljen a következőkre:
 - Dupla mennyiség » dupla idő
 - Fele mennyiség » fele idő
2. Minél alacsonyabb a hőmérséklet, annál hosszabb a sütési ill. főzési idő.
3. A magas folyadéktartalmú ételek gyorsabban melegednek.
4. A sütés, ill. főzés egyenletesebb lesz, ha az étel is egyenlően van elhelyezve a forgótányéron. Ha forgótányér külső részére nagy sűrűségű ételt, középső részére pedig kisebb sűrűségűt helyez, különböző fajtájú ételeket egyszerre melegíthet.
5. A sütő ajtaját bármikor kinyithatja. Ilyenkor a sütő automatikusan kikapcsol. A mikrohullámok csak akkor indulnak be újra, ha becsukja az ajtót és megnyomja a Start gombot.
6. A lefedett ételeknek kevesebb sütési időre van szükségük, és jobban megőrzik jellemzőiket. A használt fedőknek át kell engedniük a mikrohullámokat és a gőz eltávozását lehetővé tevő apró lyukakkal kell rendelkezniük.

Táblázatok és javaslatok – zöldségek sütése, ill. főzése

Étel	Mennyiség (g)	Hozzáadott folyadék	Teljesítmény (watt)	Idő (perc)	Pihentetési idő (perc)	Útmutatás
Karfiol	500	100 ml	750	9-11	2-3	Szedje apró rózsákra.
Brokkoli	300	50 ml	750	6-8	2-3	Vágja szeletekre.
Gomba	250	25 ml	750	6-8	2-3	Fordítsa meg egyszer, fedje le.
Borsó és répa	300	100 ml	750	7-9	2-3	Vágja kockára vagy szeletekre. Fedje le.
Fagyasztott répa	250	25 ml	750	8-10	2-3	Fordítsa meg egyszer.
Burgonya	250	25 ml	750	5-7	2-3	Hámozza meg, vágja egyforma darabokra. Fedje le, fordítsa meg egyszer.
Paprika	250	25 ml	750	5-7	2-3	Vágja darabokra vagy szeletekre. Fedje le.
Póréhagyma	250	50 ml	750	5-7	2-3	Fordítsa meg egyszer.
Fagyasztott kelbimbó	300	50 ml	750	6-8	2-3	Fedje le. Fordítsa meg egyszer.
Savanyúkáposzta	250	25 ml	750	8-10	2-3	Fedje le. Fordítsa meg egyszer.

Táblázatok és javaslatok – halak készítése

Étel	Mennyiség (g)	Teljesítmény (watt)	Idő (perc)	Pihentetési idő (perc)	Útmutatás
Halfilé	500	550	10-12	3	Főzze lefedve. A főzési idő felénél fordítsa meg.
Egész hal	800	750 300	2-3 7-9	2-3	Főzze lefedve. A főzési idő felénél fordítsa meg. Célszerű a hal kisebb méretű széleit lefedni.

Grillezés

A legjobb minőségű grillezés érdekében használja a sütőhöz kapott grillrácsot.

A grillrácsot úgy helyezze be, hogy egy ponton se érintkezzen a sütőtér fémfelületeivel, mert olyankor elektromos kisülés veszélye áll fenn, ami károsíthatja a sütőt.

FONTOS TUDNIVALÓK:

1. A mikrohullámú grillezés első használatakor füstöt és furcsa szagokat észlelhet, amelyek a sütő gyártásakor használt olajtól származnak.
2. Grillezés közben a sütő ajtajának üvege felforrósodik. **A gyermekeket tartsa távol a sütőtől.**
3. Grillezés közben a sütőtér falai és a grillrács felforrósodik. Használjon sütőkesztyűt.

4. Ha a grillt hosszabb ideig használja, előfordulhat, hogy a biztonsági termosztát működésbe lép és a sütő részei időlegesen kikapcsolnak.
5. **Fontos!** Ha edényben szeretné az ételeket grillezni vagy sütni, ill. főzni, ellenőrizze, hogy az edény használható-e mikrohullámú sütőben. Lásd az edényfajtákról szóló részt.
6. Grillezés közben előfordulhat, hogy zsír fröccsen a sütő részeire, és megég. Ez teljesen normális helyzet, és nem jelent működési hibát.
7. A sütés, ill. főzés befejeztével tisztítsa meg a sütő belsejét és a tartozékokat, hogy az ételmaradékok nehogy megkérgesedjenek.

Táblázatok és javaslatok – grillezés mikrohullám nélkül

Hal	Mennyiség (g)	Idő (perc)	Útmutatás
Hal			
Sügér	800	18-24	Kenje be vékonyan vajjal. A sütési idő felénél fordítsa meg és fűszerezze be.
Szardínia/morgóhal	6-8 hal	15-20	
Hús			
Kolbász	6-8 darab	22-26	A sütési idő felénél szurkálja be és fordítsa meg.
Fagyasztott hamburger	3 darab	18-20	Fordítsa meg kétszer vagy háromszor
Sovány sertéskaraj (kb. 3 cm vastag)	400	25-30	Locsolja olajjal, félidőben fordítsa meg.
Egyéb			
Pirítós	4 darab	1½-3	Figyelje a pirulást, fordítsa meg.
Melegszendvicsek	2 darab	5-10	Figyelje a pirulást.

Melegítse elő a grillt 2 percig. Ellenkező utasítás hiányában használja a sütőrácst. Helyezze a rácst egy edényre, hogy a víz és a zsír oda csöpögjön.

A megadott sütési, ill. főzési idők csak jelzésértékűek, és az étel összetételétől, mennyiségétől és a kívánt eredménytől függően eltérhetnek. A halak és húsok akkor lesznek ízletesek, ha grillezés előtt növényi olajjal és fűszerekkel keni be, és néhány óráig állni hagyja azokat. Grillezés után az ételeket csak sózza.

A kolbászok nem robbannak fel, ha grillezés előtt villával megszurkálja őket.

A sütési, ill. főzési idő felének letelte után ellenőrizze az ételt, és szükség esetén fordítsa meg.

Különösen jól használható a grill vékony húsok és halak sütésére. A vékony húsokat csak egyszer kell megfordítani, a vastagabbakat pedig többször.

Sütés ill. főzés a grillezővel

Táblázatok és javaslatok – mikrohullámú sütés, ill. főzés + grillezés

A mikrohullámú és grillező művelet a legalkalmasabb ételek gyors sütéséhez, ill. főzéséhez és egyidejű megpirításához. Akár sajttal bevont ételeket is grillezhet és süthet, ill.

főzhet. A mikrohullámú és a grillsütő egyszerre működik. A mikrohullám megsüti, a grill pedig megpirítja az ételt.

Étel	Mennyiség (g)	Edény	Teljesítmény (watt)	Idő (perc)	Pihentetési idő (perc)
Tészta, sajttal a tetején	500	Lapos edény	300	12-17	3-5
Burgonya, sajttal a tetején	800	Lapos edény	550	20-22	3-5
Lasagne	kb. 800	Lapos edény	550	15-20	3-5
Grillezett krémsajt	kb. 500	Lapos edény	300	18-20	3-5
2 friss csirkecomb (grillezett)	Egyenként 200	Lapos edény	300	10-15	3-5
Csirkehús	kb. 1000	Lapos és széles edény	300	35-40	3-5
Hagymaleves, sajttal a tetején	2 x 200 g csészékben	Leveses edény	300	2-4	3-5

Egy edénynek a sütőben történő használata előtt győződjön meg annak mikrohullámú sütőbeli alkalmazhatóságáról. Csak olyan edényeket használjon, amelyek alkalmasak a mikrohullámú sütőben történő használatra.

A kombinált műveletnél használt edénynek alkalmasnak kell lennie mikrohullámú és grillhasználatra is. Lásd az edényfajtákról szóló részt.

Tartsa szem előtt, hogy a megadott szám adatok csak tájékoztató jellegűek, és az étel kezdeti

állapotától, hőmérsékletétől, nedvességtartalmától és fajtájától is függenek.

Ha a sütési idő alatt az étel nem pirult meg kellően, tegye vissza a grill alá további 5-10 percre.

Tartsa be a pihentetési időt, és ne felejtse el megfordítani a húsokat.

Ellenkező utasítás hiányában a sütéshez, ill. főzéshez használja a forgótányért.

A táblázatban megadott értékek a még hideg sütőtérre vonatkoznak (nincs szükség előmelegítésre).

Mikrohullámú sütési, ill. főzési művelet

A mikrohullámú művelet esetén tartsa szem előtt, hogy a fémfelületek visszaverik a mikrohullámokat. Az üveg, porcelán, agyag, műanyag és papír viszont átengedi a mikrohullámokat.

Ezért a **fém**ből készült **serpenyőket, edényeket vagy fém alkatrészekkel, ill. díszítéssel rendelkező edényeket ne használja a mikrohullámú sütőben**. A fémdíszítéssel vagy **-tartalommal** (pl. ólomkristály) rendelkező üveg- és agyagedényeket nem szabad mikrohullámú sütőben használni.

A mikrohullámú sütőben használható edények üvegből, hőálló porcelánból vagy agyagból, esetleg hőálló műanyagból készülnek. A nagyon vékony, törékeny üvegből vagy porcelánból készült edényeket csak rövid ideig használja (pl. melegítéshez).

A forró étel a hőt átadja az edényeknek, így az nagyon forróvá válhat. Ezért mindig használjon **sütőkesztyűt!**

A használni kívánt edények kipróbálása

Tegye a használni kívánt edényt a sütőbe 20 másodpercre a legnagyobb mikrohullámú teljesítménynél. Ha ekkor az edény hideg vagy épp csak langyos, akkor a sütőben használható. Ha viszont nagyon felmelegszik vagy elektromos kisülést okoz, akkor nem lehet mikrohullámú sütőben használni.

Grillezési művelet

A grillezési művelethez csak olyan edényeket használjon, amelyek a 300 °C-os hőmérsékletet is bírják.

Műanyag edények nem használhatók grillezéshez.

Mikrohullámú sütési, ill. főzési + grillezési művelet

A mikrohullámú sütési, ill. főzési + grillezési művelet esetén csak a mikrohullámú sütésre, ill. főzésre és a grillezésre egyaránt alkalmas edényt szabad használni.

Alumíniumedények és alufólia

Az alumíniumedényekben tárolt vagy alufóliába csomagolt félkész ételeket a következők figyelembevételével lehet a mikrohullámú sütőben elkészíteni:

- Tartsa be a gyártó csomagoláson található javaslatait.
- Az alumíniumedények nem lehetnek 3 cm-nél magasabbak, és nem érhetnek hozzá a sütőtér falaihoz (**legkisebb távolság: 3 cm**). Távolítsa el az alumíniumfedőket.
- Helyezze az alumíniumedényt közvetlenül a forgótányérra. Ha használja a sütőrácsot, az edényt porcelántányérra téve helyezze rá. Ne tegye az edényt közvetlenül a sütőrácsra!
- A sütési idő ilyenkor hosszabb, mivel a mikrohullámok csak felülről érik az ételt. Bizonytalanság esetén csak mikrohullámú sütőhöz alkalmas edényt használjon.
- Kiolvasztásnál az alufólia a mikrohullámok visszaverésére használható. A kényesebb ételek, például szárnyasok vagy darált hús, az illető részek, ill. szélek letakarásával védhetők a túlzott hőhatásoktól.
- **Fontos:** Az alufólia nem érintkezhet a sütőtér belsejével, mivel ez elektromos kisüléshez vezethet.

Fedők

Fedőnek célszerű üvegből vagy műanyagból készült fedőket vagy celofánt használni, mert:

1. ezzel megelőzhető a túlzott párolgás (főleg hosszú főzési idő esetén);
2. a főzési idők rövidebbek lesznek;
3. az étel nem szárad ki;
4. megmarad az aroma.

A fedőn legyenek lyukak vagy nyílások, hogy ne legyen túl nagy a nyomás. A műanyag zacskókat szintén ki kell nyitni. A cumisüvegeket vagy bébiételt tartalmazó üvegeket és a hasonló edényeket tetejük, ill. fedelük nélkül tegye a sütőbe, mert ellenkező esetben felrobbanhatnak.

Milyen edények használhatók?

Edények táblázata

Az alábbi táblázat általános tudnivalókat tartalmaz az egyes műveleteknél használható edények fajtáiról.

Edényfajta	Művelet	Mikrohullámú sütés, ill. főzés		Grillezés	Mikrohullámú sütés, ill. főzés + grillezés
		Kiolvasztás / melegítés	Sütés, ill. főzés		
Üveg és porcelán 1) Otthoni használat, nem tűzálló, mosogatógépben tisztítható		igen	igen	nem	nem
Mázás porcelán Tűzálló üveg és porcelán		igen	igen	igen	igen
Porcelán, agyagedény 2) Mázás vagy máz nélküli, fémdíszítés nélkül		igen	igen	nem	nem
Agyagedények 2) Mázás Máz nélkül		igen nem	igen nem	nem nem	nem nem
Műanyag edények 2) 100 °C-ig hőálló 250 °C-ig hőálló		igen igen	nem igen	nem nem	nem nem
Műanyag fóliák 3) Műanyag ételiszterfólia Celofán		nem igen	nem igen	nem nem	nem nem
Papír, karton, sütőpapír 4)		igen	nem	nem	nem
Fém Alufólia Alumíniumcsomagolások 5) Tartozékok (sütőrács)		igen nem nem	nem igen nem	igen igen igen	nem igen igen

1. Arany- vagy ezüstoffóliás perem nélkül; nem ólomkristály.
2. Kövesse a gyártó útmutatását!
3. A zacskók lezárására ne használjon fémcsípet. Lyukassza ki a zacskókat több helyen. A fóliát csak az étel letakarására használja.
4. Ne használjon papírtányért.
5. Csak lapos alumínium edényeket használjon fedél nélkül. Az alumínium nem érintkezhet a sütőtér falával.

A sütő tisztítása és karbantartása

Az általában szükséges egyetlen karbantartási tevékenység a tisztítás.

Figyelmeztetés! Rendszeresen tisztítsa meg a mikrohullámú sütőt, és az összes ételmaradékot távolítsa el. Ha a mikrohullámú sütőt nem tartja tisztán, felületei elhasználódhatnak, ez pedig **csökkentheti a sütő élettartamát és akár veszélyes helyzetet is okozhat.**

Figyelmeztetés! Tisztítás során a sütő legyen kikapcsolva. Húzza ki a csatlakozódugót az aljzatból vagy kapcsolja le a sütő áramkörét.

Ne használjon agresszív vagy koptató tisztítószeret, a felületeket karcoló súrolókefét vagy éles tárgyakat, mert foltot hagyhatnak.

Ne használjon magasnyomású vagy gőzsugaras tisztítógépet.

Előlap

Általában elegendő, ha a sütőt nedves kendővel tisztítja. Ha nagyon elszennyeződött, tegyen a tisztítóvízbe néhány csepp mosogatószeret. Ezután törölje le a sütőt száraz kendővel.

Alumínium előlapú sütő esetén használjon ablaktisztító szert és nem szárazodó puha kendőt. Törölje végig a felületet nagyobb erő kifejtése nélkül.

A vízkő, zsír, keményítő és tojásfehérje által okozott foltokat azonnal távolítsa el. Ilyen foltok alatt korrózió alakulhat ki.

Ne hagyja, hogy víz kerüljön a sütőbe.

A sütő belseje

A sütő minden egyes használata után nedves kendővel tisztítsa meg a sütő falait, mivel így a legegyszerűbb eltávolítani a kifröccsenő és falra ragadó ételmaradékokat a sütő belsejéből.

A nehezebben eltávolítható szennyeződésekhez használjon enyhe tisztítószeret. **Ne használjon sütőtisztító permetet vagy más agresszív vagy súroló hatású tisztítószeret.**

Tartsa mindig nagyon tisztán a sütő ajtaját és előlapját, hogy az ajtó mindig megfelelően nyíljon és záródjon.

Ügyeljen arra, hogy ne kerüljön víz a mikrohullámú sütő szellőzőnyílásaiba.

Rendszeresen vegye ki a forgótányért és annak tartóját, tisztítsa meg a sütőtér alját, főleg ha valamilyen folyadék kicsordult.

Ne kapcsolja be a sütőt, ha a forgótányér és annak tartója nincs a helyén.

Ha a sütőtér nagyon szennyezett, helyezzen egy pohár vizet a forgótányérra és 2-3 percre kapcsolja be a mikrohullámú sütőt a legnagyobb teljesítményre. A keletkezett gőz hatására a szennyeződés felpuhul és puha kendő segítségével könnyen eltávolítható.

Könnyen megszabadulhat a kellemetlen szagoktól (pl. hal sütése után). Tegyen néhány csepp citromlevet vagy ecetet egy csésze vízbe. Tegyen a csészébe egy kiskanálnyi kávé, hogy megakadályozza a víz kifutását. Forralja a vizet 2-3 percig a legnagyobb teljesítményen.

A sütő tisztítása és karbantartása

A sütő teteje

Ha a sütő teteje szennyeződött, a tisztítás megkönnyítése érdekében a grillező lejjebb engedhető.

Az égésveszély elkerülése érdekében a leengedés előtt várja meg, míg a grill kihűl.

A következőképpen járjon el:

1. Forgassa el a grillrácstartót 180°-kal **(1)**.
2. Engedje le lassan a grillrácst **(2)**. **Ne fejtessen ki túl nagy erőt, különben károsodást okozhat.**
3. A sütő tetejének megtisztítása után helyezze vissza a rácst **(2)** a helyére az előző lépést megismételve.

FONTOS FIGYELMEZTETÉS: A forgatás hatására a grillrácstartó **(1)** leeshet. Ha ez bekövetkezne, tegye vissza a grillrácstartót **(1)** a megfelelő nyílásba a sütőtér tetején, és forgassa el 90°-kal, hogy a grillrác **(2)** felé nézzen.

Mindig tartsa tisztán a sütőtér tetején levő csillámlemezt (3). A csillámlemezen felgyülemlt ételmaradékok károsodást és szikrákat okozhatnak.

Ne használjon súroló hatású tisztítószeret vagy éles tárgyakat.

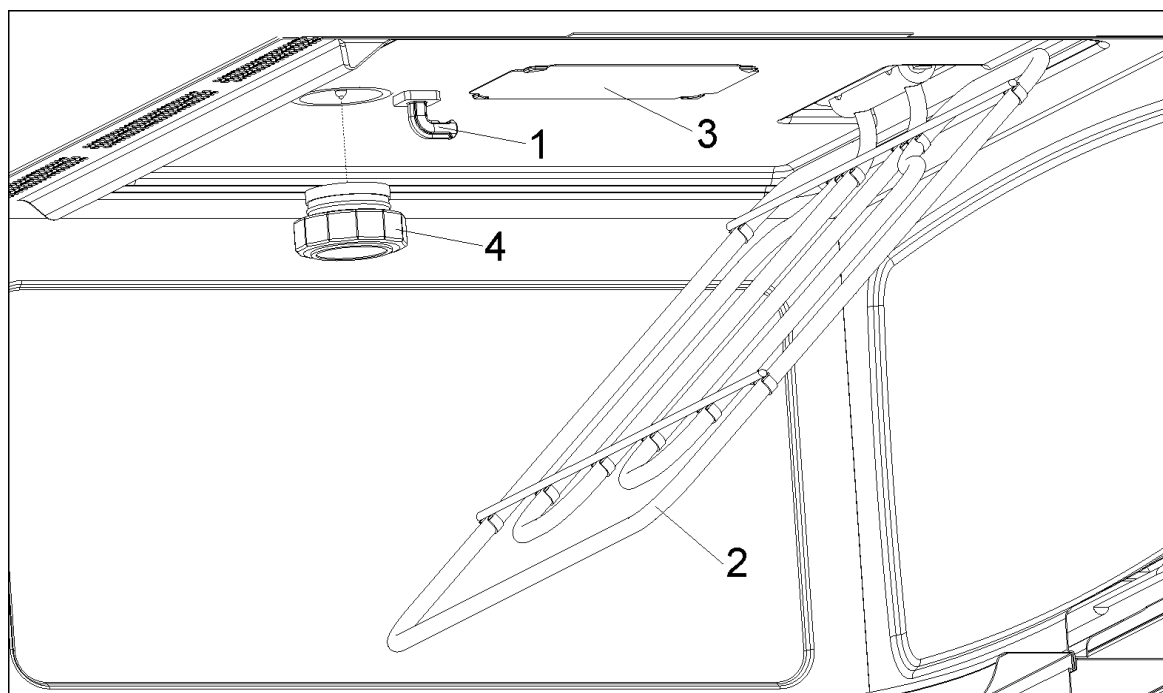
A kockázatok elkerülése érdekében ne távolítsa el a csillámlemezt.

A lámpa üvegburkolata **(4)** a sütőtér mennyezetén van, és tisztítás céljából könnyen eltávolítható. Ennek érdekében csavarozza ki, majd vízzel és mosogatószerrel tisztítsa meg.

Tartozékok

A tartozékokat minden használat után tisztítsa meg. Ha nagyon szennyezettek, először áztassa be, majd kefe vagy szivacs segítségével tisztítsa meg azokat. A tartozékok mosogatógépben is elmoshatók.

Ügyeljen arra, hogy a forgótányér és annak tartója mindig tiszta legyen. Ne kapcsolja be a sütőt, ha a forgótányér és annak tartója nincs a helyén.



Mi a teendő, ha a sütő nem működik?

FIGYELMEZTETÉS! A készüléken bármilyen javítást csak képzett szakember végezhet. A gyártó által fel nem hatalmazott személy által végzett javítás veszélyes.

A következő problémák megoldásához nem kell a műszaki ügyfélszolgálathoz fordulnia:

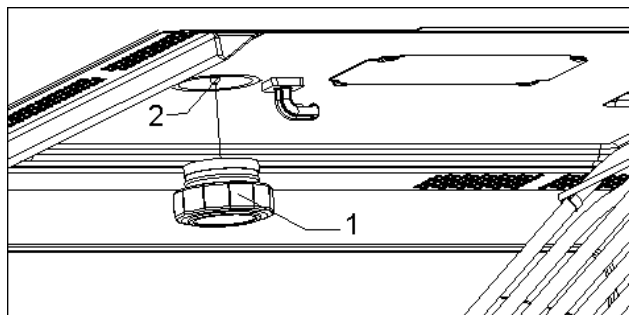
- **A kijelző nem mutat semmit.** Ellenőrizze az alábbiakat:
 - Ki lett-e kapcsolva az idő kijelzése (lásd az Alapbeállítások című fejezetet)?
- **Nem történik semmi, ha megnyomom a gombokat. Ellenőrizze az alábbiakat:**
 - Be van-e kapcsolva a biztonsági reteszelés (lásd az Alapbeállítások című fejezetet)?
- **A sütő nem működik. Ellenőrizze az alábbiakat:**
 - Megfelelően be van-e dugva a csatlakozódugó az aljzatba?
 - Be van-e kapcsolva a sütő hálózati kapcsolója?
 - Teljesen zárva van-e az ajtó? Az ajtónak hallható kattanással kell zárulnia.
 - Van-e valami idegen tárgy az ajtó és a sütőtér eleje között?
- **A sütő működés közben furcsa hangokat ad ki. Ellenőrizze az alábbiakat:**
 - Keletkezik-e elektromos kisülés idegen fémtárgy miatt a sütő belsejében (lásd az edényfajtákról szóló fejezetet)?
 - Hozzáér-e az edény a sütő falához?
 - Maradt-e evő- vagy sütőeszköz a sütő belsejében?
- **Az étel nem melegszik meg, vagy csak nagyon lassan. Ellenőrizze az alábbiakat:**
 - Lehet, hogy véletlenül fémedényt tett be?
 - A megfelelő sütési időt és teljesítményfokozatot választotta-e ki?
 - A megszokottnál nagyobb mennyiségű vagy hidegebb-e a sütőbe helyezett étel?

- **Az étel túl meleg, száraz vagy megégett.** Ellenőrizze, hogy a megfelelő sütési időt és teljesítményfokozatot választotta-e ki.
- **A sütés befejezése után furcsa hangokat ad ki a sütő.** Ez természetes. A hűtőventilátor egy ideig még működik. Ha a hőmérséklet már jelentősen csökkent, a ventilátor magától kikapcsol.
- **A sütő bekapcsol, de a belső lámpa nem.** Ha minden más megfelelően működik, akkor valószínű, hogy a lámpa kiégett. Ettől a sütőt még használhatja.

Izzócsere














Az izzót a következő módon cserélje ki:

- Válassza le a sütőt a hálózatról. Húzza ki a csatlakozódugót az aljzatból vagy kapcsolja le a sütő áramkörét.
- Csavarozza ki és vegye le az égő üvegburkolatát **(1)**.
- Vegye ki a halogénizzót **(2)**. **Figyelmeztetés! Az izzó nagyon forró lehet.**
- Helyezzen be új 12 V / 10 W-os halogénizzót. **Figyelmeztetés! Ne érintse meg közvetlenül az izzó felületét az ujjával, mert ezzel károsíthatja az izzót.** Kövesse az izzó gyártójának utasításait.
- Csavarozza vissza az égő üvegburkolatát **(1)** a helyére.
- Csatlakoztassa rá újból a sütőt a hálózatra.



Műszaki jellemzők

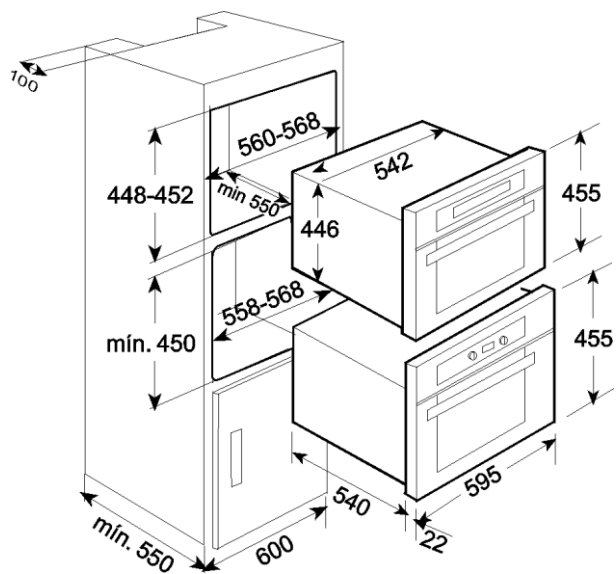
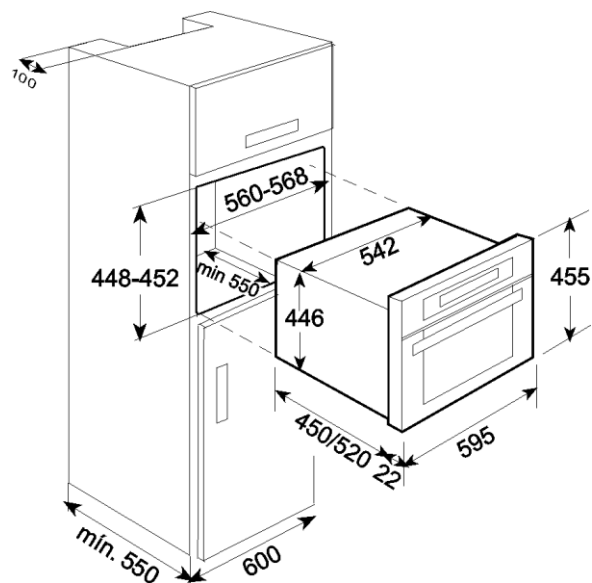
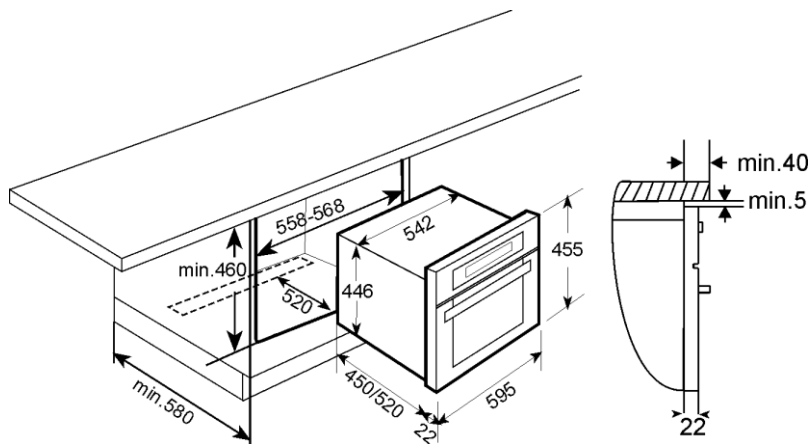
Műveletek leírása

Művelet	Mikrohullámú teljesítmény	Étel	
	 150 W	Érzékeny ételek lassú kiolvasztása; étel melegen tartása	
	 300 W	Kevés hővel történő sütés, ill. főzés, rizs főzése. Gyors kiolvasztás	
	 550 W	Vajolvasztás. Bébiétel melegítése	
	 750 W	Zöldségek és ételek sütése, ill. főzése. Óvatos sütés, ill. főzés és melegítés. Kis mennyiségű étel melegítése és sütése, ill. főzése. Érzékeny étel melegítése	
	 1000 W	Folyadékok és félkész ételek sütése, ill. főzése és gyors melegítése	
	 150 W	Étel pirítása	
	 300 W	Szárnyas és hús grillezése	
	 550 W	Piték és sajttal megszórt ételek sütése	
	 750 W	Óvatosan használja: az étel megéghet.	
	 1000 W	Óvatosan használja: az étel megéghet.	
	---	---	Ételek grillezése

Jellemzők

- Hálózati feszültség 230-240 V / 50 Hz
- Teljesítményfelvétel 3300 W
- Grillezési teljesítmény 1500 W
- Mikrohullámú sütés, ill. főzés teljesítménye 1000 W
- Mikrohullám frekvenciája 2450 MHz
- Külső méretek (szé x ma x mé)..... 595 × 455 × 472 mm
- Belső méretek (szé x ma x mé)..... 420 × 210 × 390 mm
- Sütőtér fogat 38 l
- Súly 35 kg

Instalacja / Beépítés

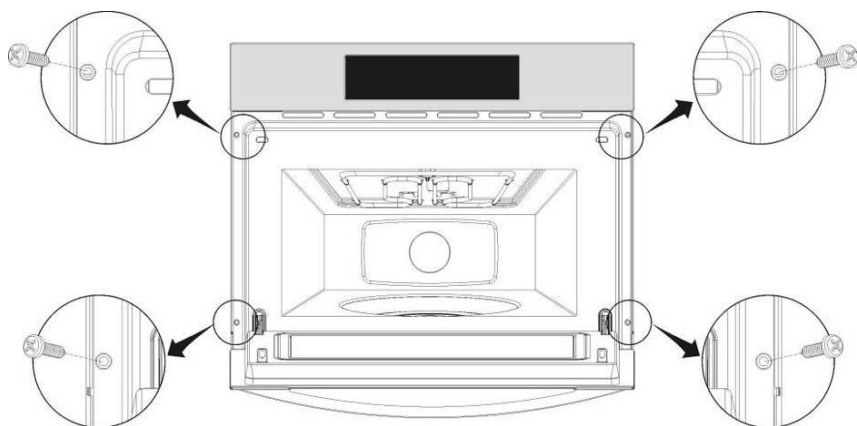


PL

- Wsunąć kuchenkę do szafki i wycentrować.
- Otworzyć drzwiczki kuchenki i przymocować urządzenie do szafki za pomocą czterech śrub znajdujących się w zestawie. Wkręcić śruby przez otwory z przodu.

HU

- A sütőt nyomja be teljesen a szekrénybe és pozícionálja.
- Nyissa ki a mikrohullámú sütő ajtaját és a csomagolásban található négy csavar segítségével erősítse a készüléket a szekrényhez. A csavarokat az elől található négy lyukba helyezze.



COUNTRY	COMPANY	CC	TELEPHONE	E-MAIL / FAX
AUSTRALIA	TEKA AUSTRALIA Pty. Ltd.	61	3 9550 6100	sales@tekaaustralia.com.au
AUSTRIA	KÜPPERSBUSCH GesmbH	43	1 866 800	info@kueppersbusch.at
BELGIUM	B.V.B.A. KÜPPERSBUSCH S.P.R.L.	32	2 466 8740	info@koppersbusch.be
BULGARY	TEKA BULGARIA EOOD.	359	2 9768 330	2 9768 332
CANADA	TEKA CANADA LTD.	1	866-282-5403	info@tekacanada.com
CHILE	TEKA CHILE, S.A.	56	2 4386 000	info@teka.cl
P. R. CHINA	TEKA INTERNATIONAL TRADING (Shanghai)	86	21 511 688 41	info@teka.cn
CZECH REPUBLIC	TEKA CZ S.R.O.	420	2 84 691940	info@teka-cz.cz
ECUADOR	TEKA ECUADOR, S.A.	593	4 2251174	ventas@teka.ec
FRANCE	TEKA FRANCE S.A.S.	33	1 343 01597	1 343 01598
GERMANY	TEKA KÜCHENTECHNIK GmbH	49	27718141-0	info@teka-kuechentechnik.de
GREECE	TEKA HELLAS A.E.	30	210 9760283	info@tekahellas.gr
HUNGARY	TEKA HUNGARY KFT	36	1 3542110	teka@teka.hu
INDONESIA	PT TEKA BUANA	62	21 390 5274	teka@tekabuana.com
ITALY	TEKA ITALIA S.P.A.	39	0775 898271	info@tekaitalia.it
KOREA (SOUTH REP.)	TEKA KOREA CO. LTD.	82	2 599 4444	222 345 668
MALAYSIA	TEKA KÜCHENTECHNIK (MALAYSIA) SDN.	60	3 7620 1600	customer_svc@teka.com.my
MIDDLE EAST	TEKA KÜCHENTECHNIK MIDDLE EAST FZE	971	4 887 2912	teka@emirates.net.ae
MEXICO	TEKA MEXICANA S.A. de C.V.	52	555 133 0493	ventas@tekamexicana.com.mx
PAKISTAN	KÜPPERSBUSCH-TEKA PAKISTAN Pvt. Ltd.	92	42 576 1656	42 576 1657
POLAND	TEKA POLSKA SP. ZO.O.	48	22 7383270	teka@teka.com.pl
PORTUGAL	TEKA PORTUGAL, S.A.	351	234 329 510	sacliente@teka.pt
RUSSIA	TEKA RUS LLC	7	495 101 31 08	info@tekarus.ru
SINGAPORE	TEKA SINGAPORE PTE. LTD.	65	67342415	tekasin@pacific.net.sg
SPAIN	TEKA INDUSTRIAL, S.A.	34	942350505	mail@teka.com
THAILAND	TEKA (THAILAND) CO. LTD.	66	2 652 2999	2 652 2740 1
TURKEY	TEKA TEKNİK MUTFAK	90	212 288 3134	teka@teka.com.tr
UKRAINE	TEKA UA	380	44 496 0680	info@teka.ua
UNITED ARAB EMIRATES	TEKA KÜCHENTECHNIK U.A.E. LLC	971	4 283 3047	uaeteka@emirates.net.ae
UNITED KINGDOM	TEKA PRODUCTS LTD.	44	1235 861916	info@teka.co.uk
USA	TEKA USA, INC.	1	813 2888820	info@tekausa.com
VENEZUELA	TEKA ANDINA, S.A.	58	2 1229 12821	teka@teka.com.ve



TEKA Industrial, S. A.
Cajo, 17
39011 SANTANDER (Spain)
Tel: 34 – 942 – 35 50 50
Fax: 34 – 942 – 34 76 94
mail@teka.com



**TEKA Küchentechnik
GmbH**
Sechsheldener Str. 122
35708 Haiger (Germany)
Tel: 49 – 2771 – 8141 - 0
Fax: 49 – 2771 – 8141 – 10