

## Használati útmutató Mikrohullámú sütő



**Feltétlenül** olvassa el a használati utasítást a felállítás - beszerelés - üzembe helyezés előtt.  
Ezáltal megvédi önmagát és másokat, valamint elkerüli a károkat.

# Tartalom



---

|  |           |
|--|-----------|
| <b>Biztonsági utasítások és figyelmeztetések</b> .....   | <b>5</b>  |
| <b>Az első használat előtt</b> .....   | <b>13</b> |
| <b>Telepítés</b> .....   | <b>14</b> |
| Beépítési méretek .....  | 14        |
| Elektromos csatlakozás .....   | 19        |
| <b>Az ön hozzájárulása a környezetvédelemhez</b> .....   | <b>20</b> |
| <b>Készülék-leírás</b> .....   | <b>21</b> |
| <b>Mellékelt tartozékok</b> .....  | <b>22</b> |
| <b>Kezelési terület</b> .....  | <b>23</b> |
| <b>Kezelőelemek</b> .....  | <b>24</b> |
| Be/Ki gomb  ..... | 24        |
| Kijelző .....  | 24        |
| Érintőgombok .....   | 24        |
| Érintőgombok a kijelző felett .....  | 24        |
| Érintőgombok a kijelző felett .....  | 25        |
| A kijelző piktogramjai .....   | 26        |
| <b>Kezelési elv</b> .....  | <b>27</b> |
| Menüpont kiválasztása és érték vagy beállítás módosítása .....                                     | 27        |
| Üzem mód vagy funkció kiválasztása .....   | 27        |
| Hőkezelési folyamat megszakítása .....   | 27        |
| <b>Működési leírás</b> .....   | <b>28</b> |
| <b>Teljesítmény leírás</b> .....   | <b>29</b> |
| Üzem módok .....   | 29        |
| Mikrohullám üzemmód .....  | 29        |
| Grillezés .....  | 29        |
| Mikrohullám és grill kombináció .....  | 29        |
| Automatikus programok .....  | 29        |
| <b>Edényválasztás mikrohullámú sütőhöz</b> .....   | <b>30</b> |
| Anyag és forma .....   | 30        |
| Edény tesztelése .....   | 32        |
| A fröccsenésgátló fedél .....  | 33        |
| <b>Első üzembe helyezés</b> .....  | <b>34</b> |
| Pontos idő módosítása .....  | 34        |
| <b>Beállítások</b> .....   | <b>35</b> |
| A beállítások áttekintése .....  | 35        |
| Beállítások módosítása .....   | 36        |
| Nyelv  .....    | 36        |
| Pontos idő .....   | 36        |
| Kijelző .....  | 36        |
| Időkijelzés formátuma .....  | 36        |
| beállítás .....  | 36        |

|  |           |
|--|-----------|
| Hangerő .....  | 36        |
| Hangjelzések .....   | 37        |
| Gomb hang .....  | 37        |
| Kijelző fényereje .....  | 37        |
| Egységek .....   | 37        |
| Súly .....   | 37        |
| Melegentartás .....  | 37        |
| Gyors MH .....   | 37        |
| Popcorn .....  | 37        |
| Étel a készülékben van? .....  | 37        |
| Biztonság .....  | 37        |
| Reteszelés  ..... | 37        |
| Billentyűzár .....   | 38        |
| Szoftver verzió .....  | 38        |
| Kereskedő .....  | 38        |
| Bemutatótermi üzemmód .....  | 38        |
| Gyári beállítások .....  | 38        |
| <b>Kezelés</b> .....   | <b>39</b> |
| Az ajtó nyitása .....  | 39        |
| Az edény beállítása a sütőtérbe .....  | 39        |
| Forgótányér .....  | 39        |
| Az ajtó zárása .....   | 39        |
| A folyamat indítása .....  | 39        |
| Étel készülékben van? .....  | 40        |
| A folyamat megszakítása / folyamat folytatása .....  | 40        |
| A bevitel módosítása .....   | 40        |
| A folyamat törlése .....   | 40        |
| A befejezett folyamat után .....   | 40        |
| Melegentartás .....  | 41        |
| Hőkezelési idők programozása .....   | 41        |
| Gyors mikrohullám kiválasztása .....   | 41        |
| Idő és teljesítmény módosítása .....   | 41        |
| Üzembe helyezési zár .....   | 42        |
| Stopper használata .....   | 43        |
| Stopper módosítása .....   | 43        |
| A stopper törlése .....  | 43        |
| Stopper + hőkezelési folyamat használata .....   | 43        |
| <b>Kezelés - grillezés</b> .....   | <b>44</b> |
| Grillezés mikrohullám nélkül .....   | 44        |
| A grillezési idő módosítása .....  | 44        |
| Grill kombinációja mikrohullámmal .....  | 45        |
| Idő módosítása .....   | 45        |

# Tartalom

---

|   |           |
|---|-----------|
| <b>Gourmet tálca</b> .....  | <b>47</b> |
| Kezelési útmutató.....  | 47        |
| Sütés / barnítás .....  | 47        |
| Alkalmazási példák: .....   | 48        |
| Receptek .....  | 48        |
| <b>Kezelés - Automatikus programok</b> .....  | <b>51</b> |
| Automatikus programok használata .....  | 51        |
| Főzés  .....   | 51        |
| Felolvasztás .....  | 52        |
| Melegítés .....   | 52        |
| Popcorn  ..... | 52        |
| <b>Receptek - Automatikus programok</b> .....   | <b>53</b> |
| <b>Melegítés</b> .....  | <b>62</b> |
| <b>Főzés</b> .....  | <b>64</b> |
| <b>Felolvasztás</b> .....   | <b>65</b> |
| <b>Befőzés</b> .....  | <b>66</b> |
| <b>Alkalmazási példák</b> .....   | <b>67</b> |
| <b>Adatok a vizsgálóintézetek számára</b> .....   | <b>68</b> |
| <b>Tisztítás és ápolás</b> .....  | <b>69</b> |
| Mellékelt tartozékok .....  | 71        |
| <b>Mi a teendő, ha ...</b> .....  | <b>72</b> |
| <b>Ügyfélszolgálat</b> .....  | <b>74</b> |
| Kapcsolatfelvétel üzemzavarok esetén .....  | 74        |
| Garancia.....   | 74        |

## Biztonsági utasítások és figyelmeztetések

Ez a mikrohullámú sütő megfelel az előírt biztonsági előírásoknak. Szakszerűtlen használata azonban személyi sérülésekhez és vagyoni károkhoz vezethet.

Olvassa el figyelmesen a Használati útmutatót, mielőtt üzembe helyezi. Ez fontos útmutatásokat tartalmaz a beépítéshez, a biztonságához, a használathoz és a karbantartáshoz. Ezáltal védi önmagát, valamint elkerüli a károkat.

Az IEC/EN 60335-1 szabványnak megfelelően a Miele kifejezetten felhívja a figyelmet arra, hogy a készülék telepítéséről szóló fejezetet valamint a biztonsági előírásokat és figyelmeztetéseket feltétlenül el kell olvasni és be kell tartani.

A Miele nem tehető felelőssé azon károkért, amelyek ezeknek az útmutatásoknak a figyelmen kívül hagyásából származnak.

Őrizze meg a használati útmutatót és adja azt tovább az esetleges következő tulajdonosnak.

### Rendeltetészerű használat

- ▶ A mikrohullámú készülék saját háztartási használatra alkalmas. Ez a mikrohullámú sütő nem alkalmas a szabadban történő alkalmazásra.
- ▶ A mikrohullámú sütőt csak 2000 m-es tengerszint feletti magasság alatt szabad használni.
- ▶ A mikrohullámú sütőt kizárólag háztartási keretek között használja élelmiszerek felengedéséhez, hevítéséhez, főzéséhez, grillezéséhez és befőzéséhez. Minden más felhasználási mód nem megengedett.
- ▶ Ha gyúlékony anyagokat szárít mikrohullámú sütőben, a nedvességtartalma elpárolog. Ezáltal kiszáradhatnak és meggyulladhatnak. Soha ne használja a mikrohullámú sütőt gyúlékony anyagok tárolására és szárítására.
- ▶ Azok a személyek, akik fizikai, érzékelési vagy szellemi képességeik vagy tapasztalatlanságuk vagy tájékozatlanságuk miatt nem tudják a mikrohullámú sütőt biztonságosan kezelni, a kezeléskor felügyelni kell őket. Ezek a személyek csak akkor kezelhetik a mikrohullámú sütőt felügyelet nélkül, ha úgy elmagyarázták nekik, hogy biztonságosan tudják kezelni. Fel kell tudniuk ismerni és meg kell tudniuk érteni a helytelen használat lehetséges veszélyeit.

## Biztonsági utasítások és figyelmeztetések

---

- ▶ A sajátos követelmények miatt (pl. hőmérséklet, nedvesség, kémiai ellenálló képesség, kopásállóság és rezgés) a sütőtér speciális világító eszközzel van felszerelve. Ezt a speciális világító eszközt csak az előírt rendeltetésre szabad használni. Nem alkalmas helyiségek megvilágítására. A cserét csak a Miele engedélyével rendelkező szakember vagy a Miele ügyfélszolgálat végezheti el.
- ▶ A mikrohullámú sütő 1 db E energiahatékonysági osztályú fényforrást tartalmaz.

### Gyermekek a háztartásban

- ▶ Használja az üzembehelyezési zárat, hogy a mikrohullámú sütőt ne tudják a gyermekek felügyelet nélkül bekapcsolni.
- ▶ Nyolc év alatti gyermekeket tartsa távol a mikrohullámú sütőtől, hacsak nem állandó felügyelet alatt állnak.
- ▶ Ezek a személyek csak akkor kezelhetik a mikrohullámú sütőt felügyelet nélkül, ha úgy elmagyarázták nekik, hogy biztonságosan tudják kezelni. A gyermekeknek fel kell tudniuk ismerni és meg kell tudniuk érteni a helytelen használat lehetséges veszélyeit.
- ▶ Gyermekeknek nem szabad a készüléket felügyelet nélkül tisztítaniuk vagy karbantartaniuk.
- ▶ Ügyeljen azokra a gyermekekre, akik a mikrohullámú sütő közelében tartózkodnak. Soha ne hagyja a gyermekeket a készülékkel játszani.
- ▶ Fulladásveszély! A gyermekek játék közben a csomagolóanyagokat (pl. fólia) magukra tekerhetik, vagy a fejükre húzhatják és megfulladhatnak. A csomagolóanyagokat tartsa távol a gyermekektől.
- ▶ Égési sérülésveszély! A gyerekek bőre érzékenyebben reagál a magas hőmérsékletekre, mint a felnőtteké. Mikrohullámú üzemmóddal vagy mikrohullámú üzemmód nélkül való grillezéskor a sütőtér, a grill fűtőtest és a készülékajtó forró lesz! Ne engedje, hogy gyermekek a mikrohullámú sütőhöz üzemelés közben hozzáérjenek.
- ▶ Sérülésveszély! Az ajtó terhelhetősége maximum 8 kg. A nyitott ajtó megsértheti a gyermekeket. Ne engedje, hogy a gyermekek a nyitott ajtóra álljanak, üljenek, azon lólgjanak.

### Műszaki biztonság

- ▶ A mikrohullámú sütő sérülései veszélyeztethetik az ön biztonságát. Ellenőrizze a látható sérüléseket. Soha ne helyezzen üzembe sérült készüléket.

## Biztonsági utasítások és figyelmeztetések

---

▶ Amennyiben a csatlakozóvezeték sérült, akkor azt a Miele által felhatalmazott szakembernek kell kicserélnie a felhasználó veszélyeztetésének elkerülése érdekében.

▶ Lehetséges az önálló vagy a hálózattal nem szinkronban álló energiaellátó rendszer időszakos vagy folyamatos üzemeltetése (például szigethálózatok, biztonsági tartalékrendszerek). Az üzemeltetés feltétele, hogy az energiaellátó rendszer megfeleljen az EN 50160 vagy hasonló szabvány előírásainak.

A házi elosztórendszerrel és ezzel a Miele termékkel kapcsolatban előírányzott óvintézkedéseket a működést és a működési módot tekintve sziget üzemben vagy a hálózattal nem szinkronban álló üzem esetén is biztosítani kell, illetve azonos intézkedésekkel kell helyettesíteni a telepítésnél. Mint például a VDE-AR-E 2510-2 aktuális kiadványában leírtak szerint.

▶ Hibás készüléknél bekapcsolt állapotban mikrohullámok léphetnek ki, ami veszélyt jelent a felhasználóra nézve. Ne használja a készüléket, ha

- az ajtó el van takarva.

- az ajtópántok lógnak.

- a házon, az ajtón, vagy a sütőtér falain látható lyukak vagy repedések vannak.

▶ Az áramvezető csatlakozók megérintése, valamint a villamos és mechanikai felépítés megváltoztatása veszélyt jelent önre, és adott esetben a mikrohullámú sütő működési zavarához vezethet. Soha ne nyissa ki a készülék házát.

▶ A mikrohullámú sütő adattábláján található csatlakoztatási adatoknak (frekvencia és feszültség) feltétlenül meg kell egyezniük a villamos hálózat adataival, hogy a mikrohullámú sütő ne károsodjon. Hasonlítsa össze ezeket az adatokat csatlakoztatás előtt. Kétség esetén kérdezzen meg egy elektrotechnikai szakembert.

▶ Az elosztók vagy hosszabbító kábelek nem garantálják a szükséges biztonságot (tűzveszély). Ezekkel ne csatlakoztassa a mikrohullámú sütőt a villamos hálózatra.

▶ Ennek a mikrohullámú sütőnek az üzemeltetési biztonsága csak akkor biztosított, ha előírászerűen van a védővezető rendszerre csatlakoztatva. Rendkívül fontos, hogy ez az alapvető biztonsági feltétel jelen legyen, hogy azok a károk ki legyenek zárva, amelyeket hiányzó vagy megszakított védővezető okoz (pl. elektromos ütés). Kétség esetén vizsgáltsa meg a házi elosztó rendszert egy elektrotechnikai szakemberrel.

▶ A mikrohullámú sütőt csak beépítve használja, hogy a biztonságos működése szavatolva legyen.

## Biztonsági utasítások és figyelmeztetések

---

- ▶ Szakszerűtlen javítások következtében a felhasználó komoly veszélyeknek lehet kitéve. A javításokat csak a Miele engedélyével rendelkező szakember vagy a Miele ügyfélszolgálat végezheti el.
- ▶ A garanciaigény elvész, ha a mikrohullámú sütő javítását nem a Miele által felhatalmazott vevőszolgálat végzi el.
- ▶ Szerelés vagy ápolás és tisztítás esetén a mikrohullámú sütőt le kell választani az elektromos hálózatról. Csak akkor van leválasztva az elektromos hálózatról, ha a következő feltételek egyike teljesült:
  - a készülék hálózati dugasza ki van húzvaNe a csatlakozó vezetékét húzza, hanem a hálózati csatlakozót, hogy a készüléket leválassza a hálózatról.
- a házi villamos hálózat biztosítója ki van kapcsolva.
- a háztartás becsavarható biztosítója teljesen ki van csavarva.
- ▶ Csak eredeti alkatrészek esetében garantálja a Miele, hogy a biztonsági követelményeket teljesítik. Hibás alkatrészeket csak eredeti Miele alkatrészeire szabad cserélni.
- ▶ Azokat a mikrohullámú sütőket, amelyek bútorajtó mögé vannak beépítve, csak nyitott bútorajtónál használja. Ne csukja be a bútorajtót, ha a készülék üzemel. A zárt bútor előlap mögött felgyülemlik a meleg és a nedvesség. Ezáltal a mikrohullámú sütő és a szekrény károsodhat. Csak akkor csukja be a bútorajtót, ha a készülék teljesen lehűlt.
- ▶ Ezt a készüléket nem szabad nem rögzített helyeken (pl. hajókon) üzemeltetni.

### Szakszerű használat

 A grill égési sérülésveszélyt okoz!

A mikrohullámú sütő mikrohullámú üzemmóddal és mikrohullámú üzemmód nélkül való grillezéskor forró lesz. A sütőtérrel, a grill fűtőtesttel, az étellel, a tartozékokkal és a készülékajtóval megégetheti magát.

Használjon edényfogó kesztyűt, amikor beteszi vagy kiveszi a forró ételt, vagy amikor a forró sütőtérbe kell benyúlnia.

- ▶ Gondoskodjon róla, hogy az ételleket mindig kellően megmelegítse. Az ehhez szükséges idő sok tényezőtől függ, mint a kiindulási hőmérséklet, a mennyiség, az étel fajtája és jellege, recept módosítások. Az ételben esetlegesen jelenlévő baktériumok csak elegendően magas hőmérséklet (> 70 °C) és elegendő hosszú idő esetén (> 10 p) pusztulnak el. Ha nem biztos benne, hogy az étel eléggé felmelegszik-e, válasszon valamivel hosszabb időt.



## Biztonsági utasítások és figyelmeztetések

---

▶ Fontos, hogy a hőmérséklet az ételben egyenletesen eloszoljon, és elegendő magas is legyen.

Fordítsa meg az ételt vagy keverje meg, hogy egyenletesen felmelegedjen és vegye figyelembe a megadott kiegyenlítődési időket a melegítéskor, felengedéskor, főzéskor. A kiegyenlítődési idő az egy nyugalmi idő, ami közben a hőmérséklet az ételben egyenletesen eloszlik.

▶ Vegye figyelembe, hogy a főzés, melegítés, felolvasztási idők a mikrohullám esetén gyakran sokkal rövidebbek, mint a főzőlapon vagy a sütőben.

Túl hosszú idő az étel kiszáradásához és esetleg annak felgyulladásához vezethet. Tűzveszély áll fenn. Tűzveszély áll fenn kenyér, zsemle, virág, fűszerek szárításakor is. Ezeket ne szárítsa mikrohullámú sütőben!

▶ A magokkal, cseresznyemagokkal vagy zselével töltött párnák és hasonló dolgok akkor is meggyulladhatnak, ha melegítés után kivette már őket a mikrohullámú sütőből. Ne melegítse azokat a készülékben. Tűzveszély!

▶ A mikrohullámú sütő nem alkalmas használati tárgyak tisztítására és fertőtlenítésére. Ezenkívül magas hőmérséklet keletkezik, és kivételkor égési sérülés veszély áll fenn. Tűzveszély!

▶ A mikrohullámú sütő károsodhat, ha nincs benne étel vagy rosszul van behelyezve. Ezért a készüléket ne használja edény előmelegítésére vagy fűszerek és hasonló dolgok szárítására.

▶ Csak akkor kapcsolja be a mikrohullámú sütőt, ha étel vagy barnító edény van a sütőtérben, és csak behelyezett forgótányérral üzemeltesse.

▶ Lezárt tartályokban, vagy palackokban melegítés közben nyomás képződik, amely robbanáshoz vezethet. Soha ne melegítsen ételt vagy folyadékot zárt edényben vagy palackban.

Cumisüvegek esetén először távolítsa el a zárókupakot **és** a szívókát.

▶ Ételek melegítésekor a meleg közvetlenül az ételben jön létre, ezáltal az edény hidegebb marad. Csak az étel hőátadása miatt melegszik fel. Az étel kivétele után ellenőrizze, nehogy a kívánt hőmérsékletű-e. Ne az edény hőmérséklete alapján ítélje meg! **Különösen bébiétel melegítésekor ügyeljen a megfelelő hőmérsékletre!** A melegítés után jól keverje meg a bébiételt vagy rázza össze, és kóstolja meg, nehogy a bébit megégesse.

## Biztonsági utasítások és figyelmeztetések

---

▶ Főzésnél, különösen folyadékok mikrohullámmal való utánmelegítésekor előfordulhat, hogy a forrási hőmérsékletet elérte, de tipikus gőzbuborékok még nem lépnek fel. A folyadék nem egyenletesen forr. Ez az úgynevezett forrási késedelem az edény kivételekor vagy megrázásakor hirtelen kezdődő gőzbuborék képződéshez és ezáltal hirtelen robbanás-szerű kifutáshoz vezethet. Égési sérülésveszély!

A gőzbuborék képződés olyan erős lehet, hogy magától kinyílhat az ajtó. Sérülés és károsodás veszélye! A folyadékot hevítés/főzés előtt keverje meg. A hevítés után várjon minimum húsz mp-et, mielőtt az edényt kivesszi a sütőtérből. A hevítés alatt az edénybe tehet egy üveg pálcát vagy hasonló tárgyat, ha van rá mód.

▶ Hagyja zárva a készülékajtót, ha az étel a sütőtérben füstölög, hogy az esetlegesen keletkező lángokat elfojtsa.

Szakítsa meg a folyamatot úgy, hogy a mikrohullámú sütőt a Be/Ki gombbal kikapcsolja, és a hálózati dugaszt kihúzza.

Csak akkor nyissa ki az ajtót, ha a füst elállt.

▶ Az olajok és zsírok túlhevülve meggyulladhatnak. A zsírral és olajjal végzett munkálatok során ne hagyja a mikrohullámú sütőt felügyelet nélkül. A készüléket ne használja olajban sütéshez. A meggyulladt olajat vagy zsírt soha ne oltsa vízzel. Kapcsolja ki a készüléket, és fojtsa el a lángokat úgy, hogy zárva hagyja az ajtót.

▶ A bekapcsolt mikrohullámú sütő közelében lévő gyúlékony tárgyak magas hőmérsékletnél meggyulladhatnak. A készüléket soha ne használja helyiségek fűtésére.

▶ Ha az ételek elkészítéséhez alkoholos italokat használ fel, ügyeljen arra, hogy az alkohol magas hőmérsékleteken elpárolog, és a forró felületeken meggyulladhat. Alkoholt soha ne hevítsen hígítatlanul. Tűzveszély!

▶ Azok az ételek, amelyeket a sütőtérben tart melegen vagy tárol, kiszáradhatnak és a kilépő nedvesség korrózióhoz vezethet a mikrohullámú sütőben. A kezelőfelület, a munkalap vagy a beépítő szekrény károsodhat. Ezért takarja le az ételeket.

▶ A konyhasó-tartalmú ételeket, vagy folyadékokat azonnal alaposan távolítsa el, ha a sütőtér rozsdamentes acél falaira jutottak, hogy elkerülje a korróziót.

▶ A sütőtér használat után forró. Égési sérülés veszélye áll fenn! Tisztítsa meg a sütőtérrel és a tartozékokat, amint lehűltek. Túl hosszú várakozás feleslegesen megnehezíti a tisztítást, és szélsőséges esetben lehetetlenné teszi. Erős szennyeződések adott esetben károsíthatják a mikrohullámú sütőt, és akár veszélyes szituációkat okozhatnak. Tűzveszély!

Vegye figyelembe ehhez a „Tisztítás és ápolás“ fejezet megfelelő útmutatásait.

## Biztonsági utasítások és figyelmeztetések

---

▶ **Tűzveszély!** A mikrohullámú üzemre nem alkalmas műanyag edények károsodhatnak és a mikrohullámú sütő is megsérülhet. Ne használjon fém tartókat, alufóliát, evőeszközt, edényt fém felfekvő felülettel, ólomtartalmú kristályüveget, recézett peremű tálakat, nem hőálló műanyag edényt, fa edényt, fémcsipeszt, belső fémhuzalos műanyag és papírcsipeszt, műanyagpoharat, nem teljesen lehúzott alumínium fedéllel (lásd az „Edényválasztás mikrohullámú sütőhöz“ fejezetet). Ha ilyen tárgyakat használ, az edény megsérülhet vagy tűzveszély állhat fenn.

▶ Az eldobható műanyag edényeknek az „Edényválasztás mikrohullámú sütőhöz / Műanyag“ fejezetben felsorolt tulajdonságokkal kell rendelkezniük.

Ne hagyja a mikrohullámú sütőt felügyelet nélkül, ha az élelmiszert műanyag, papír, vagy más éghető anyagból készült eldobható tartóban melegíti vagy főzi.

▶ A melegentartó csomagolások többek között vékony alufóliából állnak. Ez a fólia visszaveri a mikrohullámokat. A mikrohullámok a papírt olyan erősen felhevítik, hogy meggyulladhat.

Ne melegítsen a mikrohullámú sütőben melegentartó csomagolásban lévő ételeket, mint a grillcsirkéhez használatos zacskók.

▶ Ha héj nélküli tojást melegít, akkor a tojássárgája a készítés után nagy nyomással kispriccelhet. Előzőleg többször szurkálja meg a tojás sárgájának hártóját.

▶ Ha tojást a héjában a mikrohullámú sütőben melegít, az még a sütőtérből való kivételt követően is szétduzzanhat. Tojást a héjában csak speciális edényben főzzön.

Ne melegítsen főtt tojást a mikrohullámú sütőben.

▶ Ha erős héjú élelmiszereket, mint paradicsom, virsli, héjában főtt krumpli, padlizsán, melegít, azok felhasadhatnak. Szurkálja meg, ill. metssze be ezeket az élelmiszereket előzőleg többször, hogy a keletkező gőz el tudjon szökni.

▶ Üreges fogantyúval és fedélfogantyúval rendelkező edény nem alkalmas a mikrohullámú üzem módhoz. Az üregekbe nedvesség kerülhet, és erős nyomás keletkezhet, amely az üreget szétrobbanthatja (Kivéve, ha az üregek elegendően szellőznek). Ne használjon főzéshez ilyen edényt.

## Biztonsági utasítások és figyelmeztetések

---

- ▶ A higanyos vagy folyadék hőmérők nem alkalmasak magas hőmérsékletre, és könnyen széttörnek. Az étel hőmérsékletének ellenőrzéséhez szakítsa meg a készülék működését. Az étel hőmérsékletének méréséhez erre alkalmas speciális hőmérőt használjon.
- ▶ A gőztisztító készülék gőze a mikrohullámú sütő áramvezető alkatrészeire juthat, és zárlatot okozhat. A mikrohullámú sütő tisztításához soha ne használjon gőztisztító készüléket.

### A nemesacél felületekre érvényes:

- ▶ A rétegezett nemesacél felületet a ragasztó károsítja, és elveszti védő hatását a szennyeződésekkel szemben. Ne ragasszon öntapadós cédulákat, ragasztószalagot vagy más ragasztóanyagot a nemesacél felületre.
- ▶ A felület karcolódik. A mágnesek is okozhatnak karcolódást.


## Tartozékok

- ▶ Kizárólag eredeti Miele tartozékokat használjon. Amennyiben más alkatrészek kerülnek fel-, vagy beszerelésre, akkor a garanciára, jótállásra és/vagy termékfelelősségre vonatkozó követelések érvényüket veszítik.
- ▶ A Miele a mikrohullámú sütő sorozatgyártásának befejezését követően még akár 15 évig, de legalább tíz évig garantálja a készülék működéséhez szükséges alkatrészek rendelkezésére állását.
- ▶ A mellékelt rostély és a Gourmet tálcá specielisan a mikrohullámok hosszával van összehangolva és ezért lehet használni mikrohullámú üzemmóddal vagy anélkül való grillezéskor. Azonban ezeket nem szabad együtt használni, mert a Gourmet tálcá egyébként megsérül. A Gourmet tálcát mindig közvetlenül a forgótányérra helyezze.
- ▶ A Gourmet tálcá nagyon felforrósodik. Ezért a tálcát csak edényfogó kesztyűvel fogja meg. Kivétel után hőálló alátétre helyezze. A rostély mikrohullámú üzemmóddal és mikrohullámú üzemmód nélkül való grillezéskor forró lesz. Égési sérülésveszély!
- ▶ A Gourmet tálcát ne helyezze be a kereskedelemben kapható mikrohullámozható fröccsenésgátló fedéllel, mert a fedél túlforrósodhat.

## Az első használat előtt

Szállítás után a kicsomagolt készüléket kb. két órán keresztül hagyja állni, mielőtt üzembe helyezi.

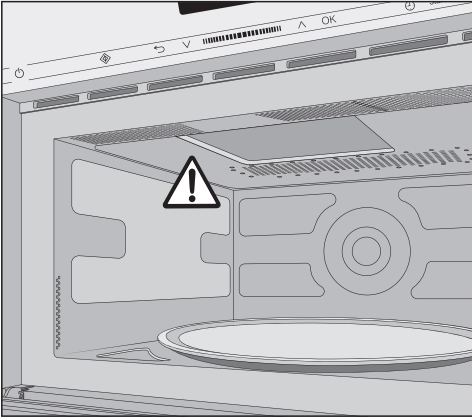
Ez idő alatt a hőmérséklet a készülék és a környezet között kiegyenlítődik. Ez a készülék elektronikájának további működéséhez fontos.

 A csomagolóanyagok fulladást okozhatnak.

A gyermekek játék közben a csomagolóanyagokat (pl. fólia) magukra tekerhetik, vagy a fejükre húzhatják és megfulladhatnak.

A csomagolóanyagokat tartsa távol a gyermekektől.

- A készülék kicsomagolásakor minden csomagolóanyagot távolítson el.



A sütőtérben a mikrohullám kivezető nyílása előtti fedelet ne távolítsa el.

- Vizsgálja meg, hogy nincsenek-e sérülések a készüléken.

 A sérült készülék veszélyeztetheti az egészségét.

Bekapcsolt állapotban mikrohullámok léphetnek ki, ami veszélyt jelent a felhasználóra nézve.

Ne használja a készüléket, ha

- a készülékajtó el van görbülve.
- az ajtópántok lógnak.
- a házon, az ajtón, vagy a sütőtér falain látható lyukak vagy repedések vannak.

- A sütőtérrel és a tartozékokkal szivacs-kezelővel és meleg vízzel tisztítsa meg.

## Telepítés

---

A mikrohullámú sütő beépítésekor ügyelni kell arra, hogy a készülék front levegő be- és kivezetése zavartalan legyen.

Ezért a szellőzőnyílásokat ne zárja el tárgyakkal!

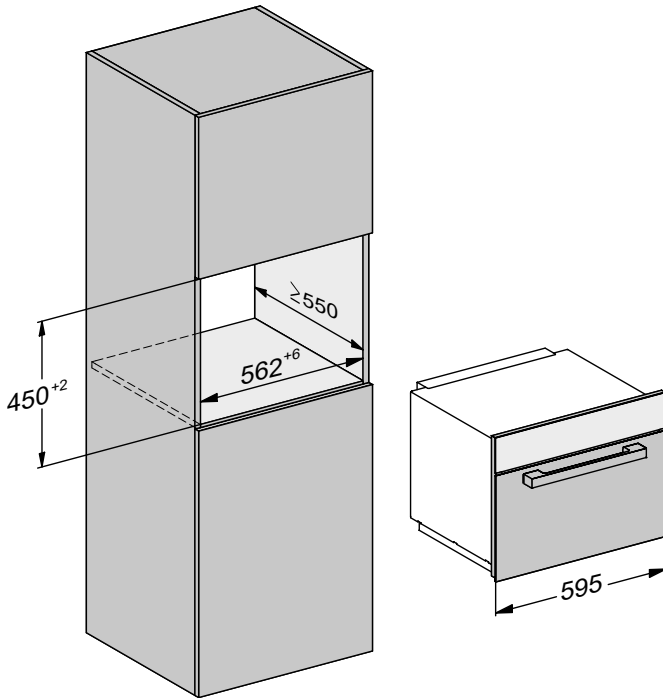
Az ajtó károsodhat, ha a mikrohullámú készüléket szállításkor az ajtó fogantyújánál fogja meg.

A mozgatáshoz a ház oldalán lévő fogantyúmélyedéseket használja.

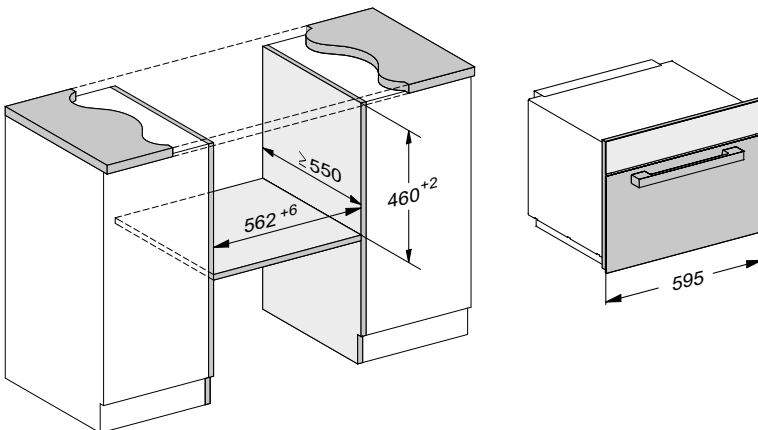
### **Beépítési méretek**

A méretek mm-ben vannak megadva.

## Beépítés magas szekrénybe

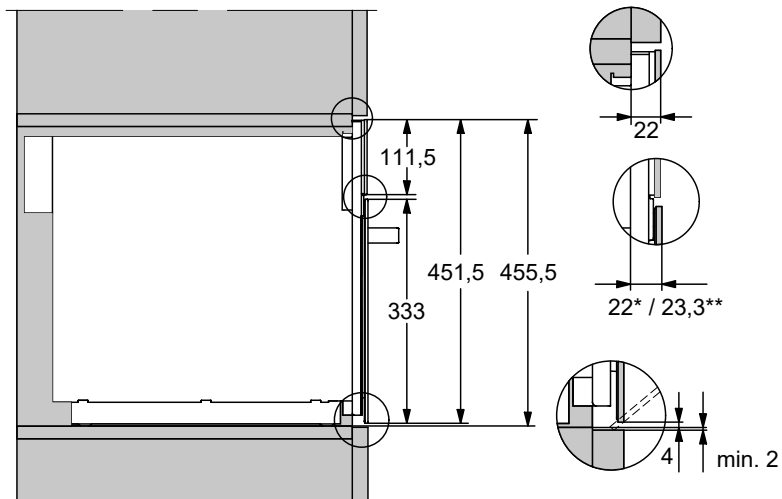


## Beépítés alsó szekrénybe



# Telepítés

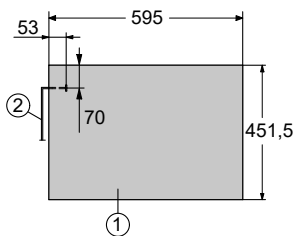
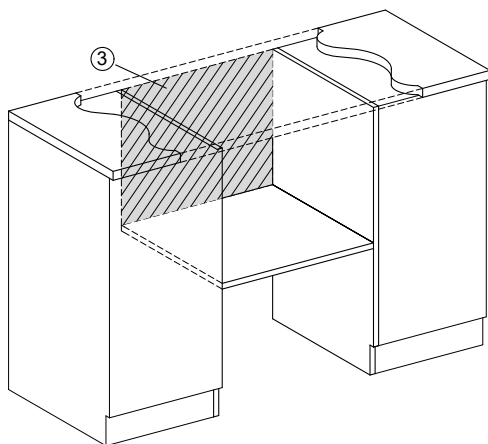
## Oldalnézet



\* Üveg

\*\* Nemesacél

## Alsó szekrény csatlakozás



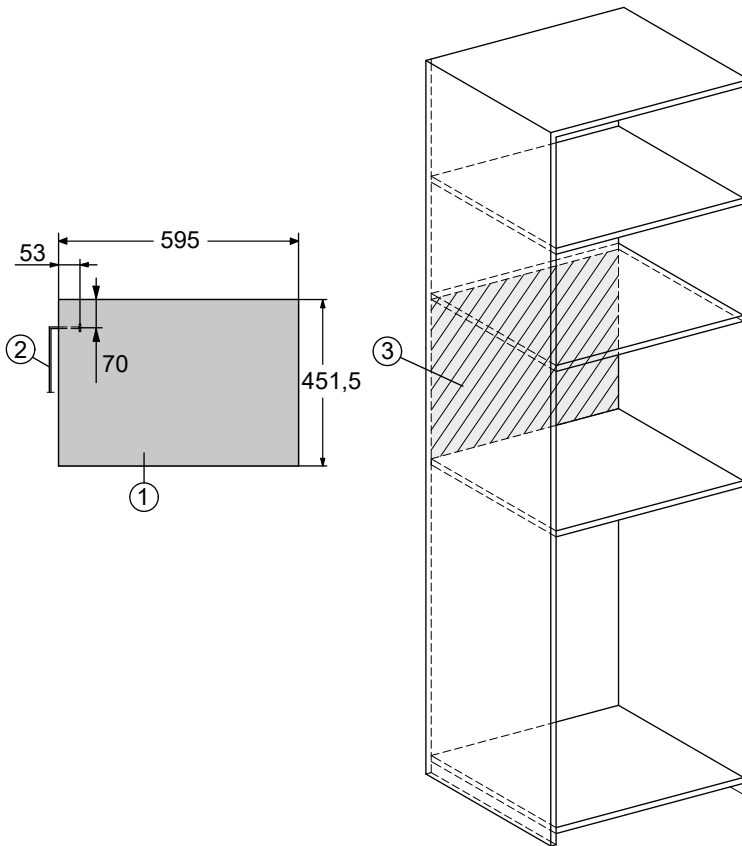
① Előlnézet

② Hálózati csatlakozóvezeték  
hossza = 1 600 mm

③ Nincs csatlakozó ezen a részen



## Magas szekrény csatlakozás

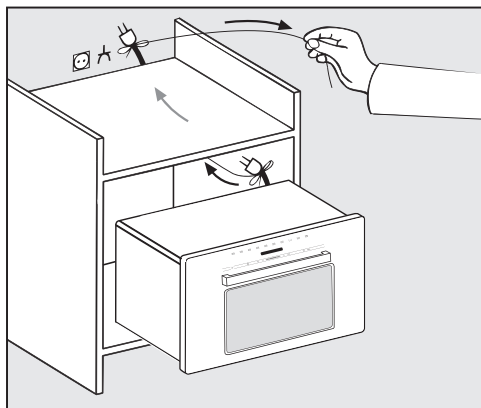


- ① Előnézet
- ② Hálózati csatlakozóvezeték  
hossza = 1 600 mm
- ③ Nincs csatlakozó ezen a részen

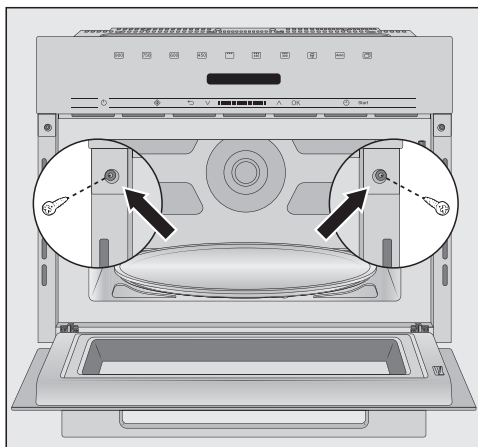
# Telepítés

## Beépítés

A mikrohullámú sütőt csak beépített állapotban szabad üzemeltetni.




- Tolja be a mikrohullámú sütőt a fülkébe. A kábelt a dugaszolóval vezesse át a szekrényen.



- Állítsa be a készüléket.
- Nyissa ki a készülék ajtaját, és a készüléket a mellékelt csavarokkal csavarozza az oldalsó falakra.


## Elektromos csatlakozás

 A sérült készülék sérülésveszélyt okozhat.

A csatlakoztatás után győződjön meg arról, hogy a készülék nem sérült.

Soha ne helyezzen üzembe sérült készüléket!

A készüléket kábellel és csatlakozódugóval csatlakoztatásra készen szerelték fel.

 A túlmelegedés tűzveszélyes lehet.

A készülék elosztókon vagy hosszabító kábeleken való üzemeltetése a kábel túlterheltségéhez vezethet.

A készüléket nem szabad ún. energia-takarékos dugaszoló aljzattal üzemeltetni, mert ez csökkenti a készülékhez az energiaáramlást és a készülék túl meleg lesz.

Biztonsági okokból ne használjon elosztókat és hosszabító kábeleket.

A készüléket közvetlenül az eredeti kábellel és köztes elemek nélkül csatlakoztassa.

A villamos berendezést a VDE 0100 szerint kell kivitelezni, és a helyi előírásoknak meg kell felelnie.

Sérült csatlakozó vezetéket csak ugyanolyan típusú speciális csatlakozó vezetékkel szabad helyettesíteni (kapható a Miele Vevőszolgálatánál). Biztonsági okokból a cserét csak a Miele Vevőszolgálat vagy egy megfelelően képzett szakember végezheti el.

A szükséges csatlakozási adatokat a típusútblán találja, amely belső készülékfronton vagy a készülék hátoldalán található.

Vesse össze az adattábla adatait az elektromos hálózat adataival. Ezeknek egyezniük kell.

Kétség esetén kérdezzen meg egy elektrotechnikai szakembert.

Lehetséges az önálló vagy a hálózattal nem szinkronban álló energiaellátó rendszer időszakos vagy folyamatos üzemeltetése (például szigethálózatok, biztonsági tartalékrendszerek). Az üzemeltetés feltétele, hogy az energiaellátó rendszer megfeleljen az EN 50160 vagy hasonló szabvány előírásainak.

A házi elosztórendszerrel és ezzel a Miele termékkel kapcsolatban előírt övintézkedéseket a működési módot tekintve szigetüzemben vagy a hálózattal nem szinkronban álló üzem esetén is biztosítani kell, illetve azonos intézkedésekkel kell helyettesíteni a telepítésnél. Mint például a VDE-AR-E 2510-2 aktuális kiadványában leírtak szerint.

# Az ön hozzájárulása a környezetvédelemhez

---

## A csomagolás ártalmatlanítása

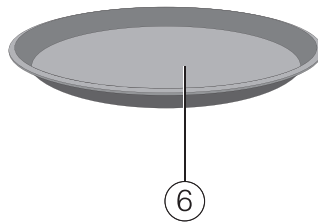
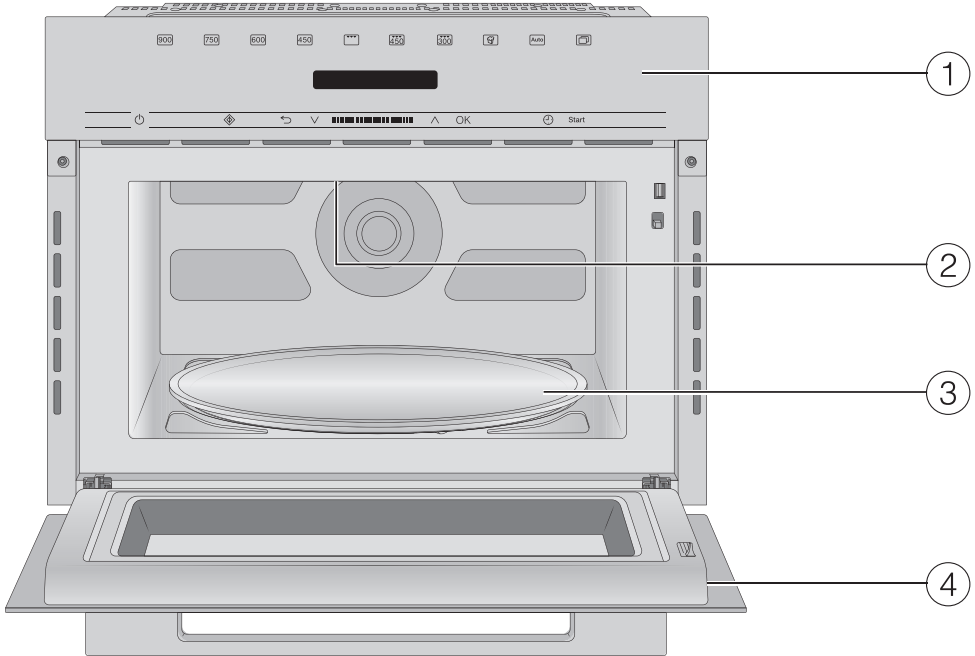
A csomagolás a kezelést szolgálja, és megvédi a készüléket a szállítási sérülésektől. A csomagolóanyagokat környezetvédelmi és hulladékkezelés-technikai szempontok alapján választottuk ki, és általában újrahasznosíthatók.

A csomagolásnak az anyagkörforgásba való visszavezetése nyersanyagot takarít meg. Használja az újrafelhasználható anyagok anyagspecifikus gyűjtőhelyeit, és vegye igénybe az anyagspecifikus visszajuttatási lehetőségeket. A szállítási csomagolást a Miele szakkereskedő visszaveszi.

## A régi készülék ártalmatlanítása



Helyette az önkormányzatoknál, a kereskedőknél vagy a Mielénél hivatalosan kijelölt, az elektromos és elektronikus készülékek ingyenes leadására és hasznosítására szolgáló gyűjtő- és visszavételi helyeket használja. Az esetlegesen az ártalmatlanítani kívánt régi készüléken maradt személyes adatok törléséért törvényileg ön felel. Önnek törvényi kötelessége, hogy a készülék által nem szorosán körülzárt, roncsolás nélkül kivehető elhasznált elemeket és akkumulátorokat, valamint lámpákat roncsolás nélkül vegye ki. Vigye el ezeket egy megfelelő gyűjtőhelyre, ahol ingyenesen leadhatja őket. Gondoskodjon arról, hogy a régi készülékét az elszállításig gyermekek elől biztosan elzárt helyen tárolják.



- ① Kezelési terület
- ② Grill
- ③ Forgótányér
- ④ Ajtó
- ⑤ Grillrostély
- ⑥ Gourmet tálca

# Mellékelt tartozékok

---

## Grillrostély

A grillrostély minden üzemmódhoz alkalmas mikrohullámmal vagy anélkül, de **nem** mikrohullámú üzemmódhoz.

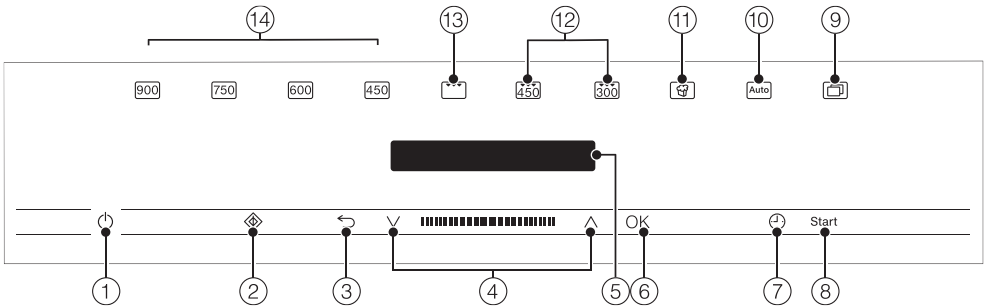
Azért, hogy a grillrostély ne maradjon véletlenül a készülékben mikrohullámú üzemmód esetén, ne tárolja a sütőtérben.

## Gourmet tálca

Kerek, tapadásmentes grill tálca. Ezzel a Gourmet tálcával az édes vagy sós snackeket és kis adag ételeket rövid idő alatt ropogósra elkészítheti.

**Tanács:** Ezt és további tartozékot a Miele webshop-ban rendelhet.


Ezeket a termékeket a Miele vevőszolgálatán (lásd ennek a használati utasításnak a végén) vagy a Miele szakkereskedőknél is megvásárolhatja.



- ① Be/Ki gomb Ⓛ
- ② Gyors mikrohullám gombja ⬠
- ③ ↶ gomb a lépésenkénti visszaugráshoz és a sütési folyamat megszakításához
- ④ Navigációs felület a ∧ és ∨ gombokkal lapozáshoz a választási listákban és az értékek módosításához
- ⑤ A pontos idő és a kezelési információk kijelzője
- ⑥ OK gomb a funkciók előhívásához és beállítások mentéséhez
- ⑦ ⏸ gomb a stopper vagy hőkezelési idő beállításához
- ⑧ Start gomb egy hőkezelési folyamat elindításához
- ⑨ ☰ gomb a további programokhoz és beállításokhoz
- ⑩ Auto gomb különböző automatikus programokhoz
- ⑪ 🍿 Popcorn gomb
- ⑫ Mikrohullám és grill kombinált üzemmód
- ⑬ Grill üzemmód
- ⑭ Mikrohullámú sütő különböző teljesítményfokozatai

# Kezelőelemek


## Be/Ki gomb

A  Be-/Ki gomb egy mélyedésben található és ujjal történő érintésre reagál.

Ezzel kapcsolja be és ki a mikrohullámú készüléket.

## Kijelző

A kijelző mutatja a pontos időt vagy az üzemmódokra, hőmérsékletekre, sütési időkre, automatikus programokra és a beállításokra vonatkozó különböző információkat.

Miután bekapcsolta a mikrohullámú készüléket a  Be/Ki gombbal, megjelenik a főmenü a Üzem mód választás felszólítással.

## Érintőgombok

Az érintőgombok ujjal való érintkezésre reagálnak. Minden érintést billentyűhang hagy jóvá. Ezt a billentyűhangot ki-kapcsolhatja a Hangerő, majd a Gomb hang beállítás kiválasztásával, majd a nyíl gombokkal teljesen letekeri a hang-erőt.

Ha a kijelző sötét, a mikrohullámú készüléket először be kell kapcsolnia, mielőtt az érintőgombok reagálnak.

## Érintőgombok a kijelző felett

Itt találja az üzemmódokat és a mikrohullámú készülék további funkcióit.

### Üzem mód/Funkció

 Teljesítményfokozat 900 Watt

 Teljesítményfokozat 750 Watt

 Teljesítményfokozat 600 Watt

 Teljesítményfokozat 450 Watt



 Grill

 Kombinált üzemmód  
450 Watt + Grill

 Kombinált üzemmód  
300 Watt + Grill

 Popcorn

 Automatikus programok

 További programok  
(programok és Beállítások 

300 W

150 W

80 W

Grill + 150 W





Felolvasztás

Hevítés

Beállítások 



## Érintőgombok a kijelző felett







| Érintőgomb  | Funkció   |
|---|---|
|    | Ezzel az érintőgombbal elindítja a Gyors mikrohullám funkciót. Az hőkezelési folyamat maximális mikrohullám teljesítménnyel (900 W) és egy perces idővel fut le (lásd „Kezelés“ fejezet, „Gyors mikrohullám“ részt). Ha többször megérinti ezt az érintőgombot, akkor szakaszosan növelheti az hőkezelési időt. |
|    | Aszerint, hogy melyik menüben van éppen, ezzel az érintőgombbal juthat vissza a fölérendelt menühöz vagy a főmenühöz.<br>Ha lefut egy hőkezelési folyamat, ezzel az érintőgombbal megállíthatja és megszakíthatja a folyamatot, ha az érintőgombot még egyszer megnyomja.                                       |
|    | A navigációs felületen a nyíl gombokkal vagy a köztes felületen lapozzon a választási listákban felfelé vagy lefelé. A menüpont, amelyet ki szeretne választani, megjelenik a kijelzőn.<br>Értékeket és beállításokat a nyíl gombokkal és a köztes felületen tud módosítani.                                    |
| OK  | Ha egy funkció megjelenik a kijelzőn, az OK gombbal tudja lehívni. Végül módosíthatja a választott funkciót.<br>A módosításokat az OK gombbal hagyhatja jóvá.<br>Ha a kijelzőn egy információs ablak jelenik meg, az OK érintőgombbal hagyja azt jóvá.  |
|  | Ezzel az érintőgombbal bármikor beállíthat stoppert (pl. tojás főzéshez), akkor is, ha közben hőkezelési folyamat fut.<br>Továbbá ezzel az érintőgombbal programozhatja az hőkezelési időket.   |
| Start   | Ezzel az érintőgombbal elindít egy hőkezelési folyamatot.   |

# Kezelőelemek

---

## A kijelző piktogramjai

A kijelzőn a következő piktogramok jelenhetnek meg:

| Piktogram   | Jelentés   |
|---|--|
|  | Ez a piktogram jelöli a kiegészítő kezelési információkat és utasításokat. Ezeket az információs ablakokat az <i>OK</i> érintőgombbal hagyja jóvá. |
|  | Utalás azokra a fölérendelt menüpontokra, amelyek a menü elérési útján helyhiány miatt nem kerülnek kijelzésre.                                    |
|  | Néhány beállítás, mint pl. a kijelző fényereje, vagy a hangereje, egy szegmens sáv segítségével állítható be.                                      |
|  | Egy beállítás mögötti pipa azt jelenti, hogy ez az opció éppen ki van választva.   |
|  | Az üzembhelyzési zár be van kapcsolva (lásd „Beállítások“ fejezet, „Biztonság“ részt). A kezelés le van zárva.                                     |
|  | Stopper  |

## Menüpont kiválasztása és érték vagy beállítás módosítása

A  $\wedge$  és  $\vee$  nyíl gomboknak és a **||||** köztes felületnek a következő funkcióik vannak:

- Kiválaszt egy menüpontot egy választási listában.
- Módosít egy értéket (pl. a súlyt) vagy egy beállítást (pl. a hangjelzés hangerejét).
- Érintse meg a megfelelő nyíl gombot vagy simítson a nyílombok közötti felületen jobbra vagy balra, amíg a kívánt menüpont vagy érték meg nem jelenik.

**Tanács:** Ha a nyíl gombokat nyomva tartja, a választási lista vagy az értékek automatikusan tovább futnak, amíg a nyíl gombokat el nem engedi.

- Hagyja jóvá a kiválasztást az *OK* gombbal.

Az aktuális beállítást  $\checkmark$  jelöli.

## Üzem mód vagy funkció kiválasztása

Az üzemmódok és funkciók (pl. beállítások) érintőgombjai a kijelző felett találhatóak. Üzem módot vagy funkciót a megfelelő érintőgombbal választ ki a kezelőpanelen (lásd „Kezelés” és „Beállítások” fejezet).

- Érintse meg a kívánt üzemmód vagy funkció érintőgombját.

A kezelőpanelen az érintőgomb narancs színnel világít.

- Állítsa be az értékeket vagy lapozzon a választási listákban, amíg a kívánt beállítás meg nem jelenik.

## Hőkezelési folyamat megszakítása

Hőkezelési folyamatot az üzemmód narancs színnel világító érintőgombjával vagy az  $\curvearrowright$  érintőgombbal szakít meg.

- A hőkezelési folyamat megszakításához érintse meg az üzemmód megfelelő érintőgombját vagy kétszer az  $\curvearrowright$  érintőgombot.
- Ha beállított egy hőkezelési időt, válassza ki a Folyamat megszakítása-t, és hagyja jóvá az *OK* gombbal.

Megjelenik a főmenü.

## Működési leírás

---

A mikrohullámú készülékben egy magnetron található. Ez az áramot elektromágneses hullámokra - mikrohullámokra változtatja. Ezek a hullámok egyenletesen eloszlanak a sütőtérben, és a fém sütőtér falai visszaverik. Így a mikrohullámok minden oldalról az ételre/ételbe kerülnek. A hozzákapcsolt forgótányérral a mikrohullám eloszlása optimalizálódik.

Az edénynek átteresztőnek kell lennie a mikrohullámokkal szemben, hogy a mikrohullámok el tudják érni az ételt. A mikrohullámok áthatolnak az üvegen, porcelánon, műanyagban és papíron, a fémen azonban nem. Ezért ne használjon fém edényeket és olyan edényeket, amelyek ezzel az anyaggal ellátottak, pl. fémtartalmú dekoráció. A fém visszaveri a mikrohullámokat, és szikraképződés történhet. A mikrohullámok nem szívódnak fel.

A mikrohullámok közvetlenül az edényen keresztül behatolnak az ételbe. Mivel az étel sok molekulából áll, a molekulákat - elsősorban a vízmolekulákat - erősen rezgeti, mégpedig kb. 2,5-milliárdszor másodpercenként. Így keletkezik a hő. Először az étel szélein keletkezik, majd a közepébe vándorol. Minél vízmegtartóbb egy étel, annál hamarabb melegszik fel ill. sül/sütődik meg.

A hő tehát közvetlenül az ételben keletkezik. Ezáltal a következő előnyök adódnak:

– Az ételeket általában kevés folyadék, ill. zsír hozzáadásával, vagy anélkül lehet a mikrohullámokkal párolni.

– Gyorsabban megy végbe a felolvasztás, melegítés, főzés, mint egy hagyományos tűzhellyel

– Az olyan tápanyagok, mint a vitaminok és ásványi anyagok messzemenően megmaradnak

Az élelmiszerek természetes színe és saját íze alig változik.

A mikrohullám előállítás megáll, amint a folyamatot megszakítják vagy a készülékajtót kinyitják. A folyamat alatt a zárt, sértetlen ajtó elegendő védelmet nyújt a mikrohullámokkal szemben.

A mikrohullámú sütőben az ételeket rövid idő alatt felolvaszthatja, megmelegítheti vagy megpárolhatja.

A mikrohullámú sütőt a következőképpen használhatja:

– Az ételeket mikrohullám teljesítmény és idő megadásával felolvaszthatja, megmelegítheti vagy főzheti.

– A mélyhűtött készételeket felolvaszthatja, majd megmelegítheti ill. főzheti.

– A mikrohullámú sütőt „kis konyhai segítőként“ használhatja, pl. élesztős tészta kelesztéséhez, csokoládé és vaj olvasztásához, zselatin felosztatásához, tortabevonó elkészítéséhez és kisebb mennyiségű gyümölcs, zöldség és hús befőzéséhez.

## Üzem módok

### Mikrohullám üzemmód

Ez az üzem típus felolvasztáshoz, melegítéshez és főzéshez alkalmas.

### Grillezés

Ideális lapos élelmiszerek, pl. steakek vagy kolbászok grillezéséhez.



### Mikrohullám és grill kombináció

Ideális átsütéshez és barnításhoz. A mikrohullám süt, a grill barnít.

### Automatikus programok

A következő automatikus programok állnak rendelkezésére:

Négy kategória automatikus programból választhat.

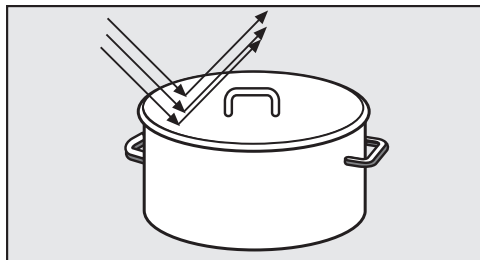
- Főzés (hőkezelés) 
- Felolvasztás
- Melegítés
- Popcorn 

A programok súlytól függőek.

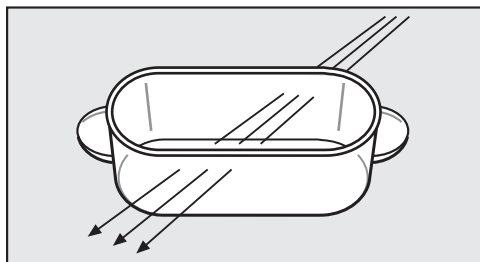
Az ételek tömegét grammban (g), fontban (lb) vagy fontban/unciában (lb/oz) adhatja meg (lásd „Beállítások“, „Beállítások módosítása“ fejezet).

# Edényválasztás mikrohullámú sütőhöz

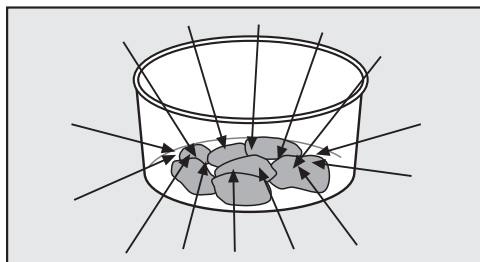
## A mikrohullámok



- A mikrohullámok a fémekről visszaverődnek.



- A mikrohullámok áthatolnak az üvegen, porcelánon, műanyagon és papíron.



- A mikrohullámok az élelmiszerekben elnyelődnek.

⚠ A nem megfelelő edény tűzveszélyt okozhat.

A mikrohullámú üzemre nem alkalmas műanyag edények károsodhatnak és a mikrohullámú sütő is megsérülhet.

Vegye figyelembe az edényválasztásra vonatkozó utasításokat!

## Anyag és forma

A használt edény anyaga és formája befolyásolja a melegítési és hőkezelési időt. Jól bevált a kerek és ovális edény. Ilyen formájú edényekben az ételek egyenletesebben melegednek, mint szögletes tálakban.

⚠ Az üreges fogantyú elemek és fedél gombok sérülést okozhatnak.

Üreges részekkel rendelkező edényeknél, amelyekbe nedvesség kerülhet bele, fennáll a veszélye, hogy az érintett üreges részben nyomás alakul ki, és robbanásszerű károkat okoz.

Ne használjon üreges fogantyú elemekkel és fedél gombokkal rendelkező edényeket, kivéve, ha az üreges részek megfelelő szellőzésűek.

## Fém

Fém edényeket, alufóliát, evőeszközöket ne tegyen a mikrohullámú készülékbe, fém borítású edényeket (dekoráció, pl. arany szegély, kobaltkék) sem. A fém visszaveri a mikrohullámokat, és így megakadályozza a hőkezelési műveletet.

Ne használjon műanyag poharat hiányos alumínium tetővel.

- Készételeket alu-edényben

# Edényválasztás mikrohullámú sütőhöz

felolvaszthat és melegíthet. Fontos: a tál fedelét távolítsa el, és a tálnak legalább 2 cm-es távolságban kell lennie a sütőtér oldalától. Az étel melegítése fentről történik. Ha az ételt az alu-edényből egy mikrohullámú sütőhöz alkalmas edénybe rakja, a hőeloszlás általában egyenletesebb.

Az alu-edények használatakor ropogás és szikraképződés léphet fel, ezért ne tegye a rostélyra.

- egy darab alufólia

A fóliának legalább 2 cm-re kell lennie a sütőtér falaitól. Nem szabad a falait érintenie!

- Fémnyársak, -csipeszek  
Ezeket a fémtárgyakat csak akkor használhatja, ha a húsdarab sokkal nagyobb, mint a fémtárgy.

## Edénymázak, festékek

Egyes edénymázak és festékek fémes anyagokat tartalmaznak. Ezért azok nem alkalmasak.

## Üveg

Tűzálló üveg, vagy üvegkerámia nagyon alkalmas.

Üvegekristály, amely legtöbbször ólmot tartalmaz, a mikrohullámú sütőben megpattanhat.  
Ezért ez nem alkalmas.

## Porcelán

Porcelánedények nagyon alkalmasak.

Viszont nem szabad fém dekorációval, pl. arany szegéllyel és üreges fogantyúval rendelkeznie.

## Kőedény

Festett kőedényeknél a mintázatnak a máz alatt kell lennie.

A kőedény nagyon forró lehet.  
Húzzon edényfogó kesztyűt.

## Fa

A víz a fában elpárolog a sütési folyamat során. Ezáltal kiszárad a fa, repedések keletkeznek.

Fa edények ezért nem alkalmasak.

## Műanyag

⚠ A hőre érzékeny műanyag károkat okozhat.

A műanyag edénynek hőállónak kell lennie, minimum 110 °C fokig.

Egyébként eldeformálódik, és reakcióba léphet az étel a műanyaggal.

A műanyag edényt csak solo mikrohullámú üzemmódban használja.

Műanyag főzőtasakot csak akkor használhat annak tartalmának megmelegítéséhez és főzéséhez, ha előtte néhány helyen kilyukasztotta a tasakot. A lyukakon el tud távozni a gőz. Ezzel elkerüli a nyomásnövekedést és a tasak szétduzzadását.

Ezenkívül vannak speciális tasakok, amelyeket nem kell beszurkálni. Vegye figyelembe a csomagoláson leírtakat.

⚠ A nem megfelelő edény tűzveszélyt okozhat.

Fémcsipeszek vagy műanyag- és pápírcsipeszeket, bennük lévő huzallal meggyulladhatnak.

Ne használjon ilyen csipeszeket.

# Edényválasztás mikrohullámú sütőhöz

## Eldobható edények

 A nem megfelelő edény tűzveszélyt okozhat.


A műanyag, papír vagy más éghető anyagból készült eldobható edények meggyulladhatnak.


Ne hagyja a készüléket felügyelet nélkül, ha az élelmiszert műanyag, papír, vagy más éghető anyagból készült eldobható edényben melegíti vagy főzi.

A környezet védelme érdekében kerülje az eldobható edényeket.

## Edény tesztelése

Ha nincs tisztában azzal hogy, az üveg, agyag vagy porcelán edény alkalmas-e mikrohullámú sütéshez, a következőképpen tudja ellenőrizni:

- Helyezze az üres edényt a sütőtér közepébe.
- Csukja be az ajtót.
- Nyomja meg a  gombot.
- Válassza ki a 900 Watt teljesítményszintet.
- A  $\wedge$  és  $\vee$  nyíl gombokkal adjon meg 30 mp-et, és hagyja jóvá az OK-al.
- Indítsa el a tesztet a start gomb megnyomásával.

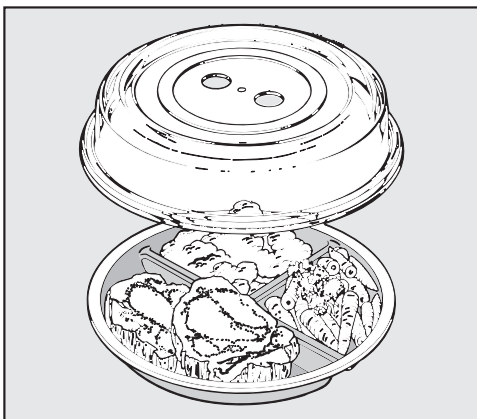
Ha a teszt alatt pattogó hangokat hall szikrák kíséretében, azonnal kapcsolja ki a készüléket (Nyomja meg a  gombot, és hagyja jóvá az OK gombbal). Edények, amelyek ilyen reakciót váltanak ki, nem alkalmasak mikrohullámú sütéshez. Kétség esetén kérdezze meg az edény gyártóját vagy a beszállítót, hogy az edény alkalmas-e mikrohullámú sütéshez.

Ezzel a teszteléssel nem tudja ellenőrizni, hogy az edényfogantyúk üregei megfelelően szellőznek-e.



## A fröccsenésgátló fedél

- megakadályozza a túlzott gőzkiáramlást, különösen hosszabb melegítésnél
- gyorsítja az ételek melegítési folyamatát
- megakadályozza az ételek kiszáradását
- megakadályozza a sütőtér elszennyeződését



- Ezért az ételeket solo mikrohullámú üzemmódban a mellékelt, mikrohullámú sütéshez alkalmas fröccsenésgátló fedéllel fedje le.

A megfelelő fedők beszerezhetők a kereskedésekben.

⚠ A hőre érzékeny műanyag károkat okozhat.

A fedél anyaga általában 110 °C-ig hőálló (lásd a gyártó adatait). Magasabb hőmérséklet esetén a műanyag eldeformálódhat, és az étellel reakcióba léphet.

Ezért a fedelet csak mikrohullámú sütőben, és csak a mikrohullámú üzemmóddhoz, Gourmet tálca nélkül szabad használni.

⚠ A lezárt nyílások károkat okozhatnak.

Kis edény átmérő esetén előfordulhat, hogy a fedél az edényt leszigeteli, és a vízgőz nem tud eltávozni a fedél oldalsó nyílásain. A fedél túlságosan felforrósodik, és megolvadhat.

Ügyeljen arra, hogy a fedél az edényt ne szigetelje le.

## Ne használjon fröccsenésgátló fedelet, ha

- panírral készült ételt melegít
- az ételnek kérget kell kapnia, mint pl. piritós
- Gourmet tálcát használ

⚠ A túlnyomás robbanást okozhat.

Lezárt tartályokban, vagy palackokban melegítés közben nyomás képződik, amely robbanáshoz vezethet.

Soha ne melegítsen ételt vagy folyadékot zárt edényben, mint pl. üveges bébiételt. Előtte nyissa ki az edényt. Cumisüvegek esetén először távolítsa el a zárókupakot és a szívókát.

# Első üzembe helyezés

A mikrohullámú sütőt csak beépített állapotban szabad üzemeltetni.

Ha a mikrohullámú készülék az elektromos hálózatra van csatlakoztatva, azonnal üzemkész.


## Üdvözlő képernyő

Megjelenik a Miele logó. Azután a készülék néhány beállításra kérdez rá, amelyekre szüksége van a mikrohullámú készülék első üzembe helyezéséhez.

- Kövesse a kijelző utasításait.

## Nyelv beállítása

- Válassza ki a kívánt nyelvet a nyílombok segítségével.
- Hagyja jóvá az **OK** gombbal.

Ha tévedésből olyan nyelvet választott, amelyet nem ért, kövesse a „Beállítások“, „Nyelv “ fejezet útmutatásait.

## Az ország beállítása

- Válassza ki a kívánt nyelvet a nyílombok segítségével.
- Hagyja jóvá az **OK** gombbal.

## A pontos idő beállítása

- Állítsa be a pontos időt a nyílombokkal.
- Hagyja jóvá az **OK** gombbal.

A Pontos idő kijelzése ki kijelzést  jelöli.

- Hagyja jóvá az **OK** gombbal.

Az - Áramfogyasztás információ megjelenik a kijelzőn, mert kikapcsolt pontos idő kijelzésnél energiát takarít meg.

- Nyomja meg az **OK** gombot.


A kijelzőn megjelenik: Első üzembelyezés vége.

- Hagyja jóvá az **OK** gombbal.
- A kijelzőn megjelenik: Üzem mód választás.

A pontos idő gyárilag úgy van beállítva, hogy a háttérben lefut. A kijelző sötét energiamegtakarítás céljából.


Ezt a készülék beállítást módosíthatja, ha mindig szeretné látni a pontos időt (lásd „Beállítások“, „Beállítások módosítása“ rész).

Ha látható a pontos idő, minden érintőgomb azonnal reagál érintéskor.



Ha a pontos idő nem látható, a készülék ki van kapcsolva. A  Be/Ki gombbal be kell kapcsolni, mielőtt újra üzemkész.

**Tanács:** A pontos időt 12-órás formátumban is kijelzetheti (lásd „Beállítások“, „Pontos idő“ fejezet).


## Pontos idő módosítása

- Kapcsolja be a készüléket a Be/Ki  gombbal.

A kijelzőn megjelenik: Üzem mód választás.




















- Érintse meg az  érintőgombot.
- Válassza a nyíl gombokkal a Beállítások  lehetőséget, és hagyja jóvá az **OK** gombbal.
- Válassza a nyíl gombokkal a Pontos idő lehetőséget, és hagyja jóvá az **OK** gombbal.
- Válassza a nyíl gombokkal a beállítás lehetőséget, és hagyja jóvá az **OK** gombbal.

A kijelzőn fehér háttérű az aktuális pontos idő.

- Módosítsa a nyíl gombokkal a pontos időt, és hagyja jóvá az **OK** gombbal.
- Ahhoz, hogy ismét az első szintre kerüljön, nyomja meg többször az  érintőgombot.

A kijelzőn megjelenik: Üzem mód választás.

## A beállítások áttekintése

| Menüpont  | Lehetséges beállítások  |
|---|---|
| Nyelv  | ...deutsch*, english...<br>Ország   |
| Pontos idő  | Kijelző<br>(Pontos idő kijelzése ki*, Pontos idő kijelzése be, Éjszakai lekapcsolás)<br>Idő kijelzés formátuma (24 órás mód*, 12 órás mód)<br>beállítás   |
| Hangerő   | Hangjelzések      <br>Gomb hang      |
| Kijelző fényereje   |         |
| Egységek  | Súly (g*, lb, lb/oz)  |
| Melegentartás   | be*, ki   |
| Gyors MH  | Teljesítmény (...900 W*, 750 W, ...)<br>Időtartam (01:00*, beállítható)   |
| Popcorn   | Időtartam<br>03:20*, beállítható 2:30 és 3:50 perc között   |
| Étel a készülékben van?   | be*, ki   |
| Biztonság   | Billentyűzár (ki*, be)<br>Reteszelés  (ki*, be)  |
| Szoftver verzió   |   |
| Kereskedő   | Bemutatótermi üzemmód (ki*, be)   |
| Gyári beállítások   | nincs visszaállítás, visszaállítás  |

\* Gyári beállítás

# Beállítások





## Beállítások módosítása

Készüléke egyes beállításaihoz van választási lehetősége.

Az egyes készülék beállításokat, amelyeket módosíthat, a táblázatban találja.

A gyári beállítások a táblázatban egy csillaggal\* vannak jelölve.

A készülék beállítás módosításához a következőképpen járjon el:




- Nyomja meg a  gombot.
- Válassza a nyíl gombokkal a Beállítások  lehetőséget.
- Hagyja jóvá a kiválasztást az OK gombbal.
- Most választhat a nyíl gombokkal a táblázatban felsorolt opciók közül. Hagyja jóvá a kívánt lehetőséget az OK gombbal.
- Menüponttól függően most megadhat értékeket vagy a nyíl gombokkal választhat egy opciót.
- Ha egy beállítást nem módosít és egy másik beállításra kíván váltani, érintse meg a  gombot.
- Ha egyetlen további beállítást sem akar módosítani, érintse meg a  gombot.

A módosított készülék beállítások áramkimaradás esetén is megmaradnak.

## Nyelv

Az ország akkor választható, ha a választott nyelvhez különböző országok és ezzel nyelvi változatok állnak rendelkezésre.

A kiválasztás és jóváhagyás után a kijelzőn azonnal megjelenik a kívánt nyelv.

**Tanács:** Ha véletlenül olyan nyelvet választott ki, amelyet nem ért, válassza a  lehetőséget. Az Nyelv  almenübe való bejutáshoz igazodjon a  pikrogramhoz.

## Pontos idő

### Kijelző

Válassza ki a pontos idő kijelzésének módját a kikapcsolt mikrohullámú készülékhez:

- be  
A pontos idő mindig megjelenik a kijelzőn. Minden érintőgomb azonnal reagál érintéskor.
- ki  
A kijelző sötét energiamegtakarítás céljából. Be kell kapcsolnia a mikrohullámú készüléket, mielőtt kezelni tudná.
- Éjszakai lekapcsolás  
A pontos idő csak 5-től 23 óráig látható a kijelzőn, energiatakarékosság céljából. A maradék időben a kijelző sötét. Be kell kapcsolnia a mikrohullámú készüléket, mielőtt kezelni tudná.

### Időkijelzés formátuma

A pontos időt 24 vagy 12 órás formátumban jelenítheti meg.


### beállítás

Állítsa be az órákat és a perceket.

Áramkimaradás után újra megjelenik az aktuális pontos idő. A pontos időt a készülék elmenti kb. 150 órára.

## Hangerő

A hangok hangerejét egy szegmens sáv ábrázolja.

-  maximális hangerő
-  A hang ki van kapcsolva.

## Hangjelzések

Ha a jelzőhangok be vannak kapcsolva, a letelt idő lejártá után megszólal egy hangjelzés.

## Gomb hang

Ha a gombhang be van kapcsolva, megszólal egy hangjelzés egy érintőgomb kiválasztásakor.

## Kijelző fényereje

A kijelző fényerejét egy szegmens sáv ábrázolja.

- ■■■■■■■■  
maximális fényerő
- ■■■■■■■□  
minimális fényerő

## Egységek

### Súly

Az ételek tömegét az automatikus programokban grammban (g), fontban (lb) vagy fontban/unciában (lb/oz) állíthatja be.


## Melegentartás

A Melegentartás funkció automatikusan bekapcsol, ha egy legalább 450 Watt-os hőkezelési folyamat lejártá után az ajtó zárva marad, és nem működtetnek egy gombot sem.

Az ételt ekkor kb. két perc után 80 Wotton maximum 15 percig melegen tartja a készülék.

- be  
a Melegentartás funkció be van kapcsolva.
- ki  
a Melegentartás funkció ki van kapcsolva.

## Gyors MH

A  gomb működtetése elegendő a készülék maximális teljesítménnyel egy percre történő üzembe helyezéséhez. A teljesítmény és időtartam módosítha-

tó. Így egy gyakran használt hőkezelési folyamatot ezen a programozási helyen el lehet menteni.

- Teljesítmény  
Minden rendelkezésre álló teljesítményfokozat választható.
- Időtartam  
A maximális teljesítményfokozatnál maximum öt, a többinél tíz perc hőkezelési idő programozható.

## Popcorn

Ez a program popcorn készítésre alkalmas.

A 3:20 perces gyári beállítás módosítható.

2:30 és 3:50 perc között lehet beállítani.

## Étel a készülékben van?

Hiányzó étel miatt károsodhat a készülék.

Ha anélkül indít egy hőkezelési folyamatot, hogy kinyitotta volna az ajtót, a kijelzőn megjelenik a **Étel készülékben van?** kérdés.

Lehetséges, hogy még nincs étel a készülékben, mert az ajtó hosszabb ideig (kb. húsz perc) nem volt nyitva.

A folyamat csak akkor indul el, ha az **OK** gombbal való jóváhagyta vagy miután kinyitotta az ajtót.

## Biztonság

### Reteselés

Az üzembhelyezési zár megakadályozza a készülék akaratlan kezelését.

Aktivált üzembhelyezési zár esetén azonnal beállíthat továbbá egy stoppert.

Az üzembhelyezési zár áramkimaradás után is megmarad.

# Beállítások

---

- be  
Az üzembehelyezési zár be van kapcsolva. Mielőtt a mikrohullámú készüléket használni tudja, kapcsolja be, és érintse meg az *OK* gombot legalább hat mp-ig.
- ki  
Az üzembehelyezési zár ki van kapcsolva. A mikrohullámú sütőt a szokásos módon használhatja.

## Billentyűzár

A gombzár megakadályozza a hőkezelési folyamat véletlenszerű kikapcsolását vagy módosítását. Ha a gombzár aktiválva van, minden érintőgomb és mező a kijelzőn egy hőkezelési folyamat elindítása után néhány mp-el lezár.

- be  
A gombzár aktiválva van. Mielőtt egy funkciót használhatna, érintse meg az *OK* gombot legalább 6 másodpercig. A gombzár ekkor egy rövid időre kikapcsol.
- ki  
A gombzár ki van kapcsolva. Minden érintőgomb azonnal reagál kiválasztáskor.

## Szoftver verzió

A szoftver verzió a Miele vevőszolgálatára számára van meghatározva. Magáncélú használatban erre a funkcióra nincs szükség.

## Kereskedő

Ez a funkció lehetővé teszi a szakkereskedések számára, hogy a mikrohullámú sütőt fűtés nélkül mutassák be. Magánhasználatban erre a beállításra nincs szüksége.

## Bemutatótermi üzemmód

Ha a mikrohullámú sütőt aktivált bemutatótermi üzemmódnál bekapcsolja, a kijelzőn megjelenik a Bemutatótermi üzemmód. A készülék nem fűt.

- be  
A bemutatótermi üzemmód bekapcsolódik, ha legalább 4 másodpercig az *OK* gombon tartja az ujját.
- ki  
A bemutatótermi üzemmód kikapcsolódik, ha legalább 4 másodpercig az *OK* gombon tartja az ujját. A mikrohullámú sütő ismét teljesen működőképes.


## Gyári beállítások

Egy beállítással minden elvégzett módosítást visszaállíthat a mikrohullámú sütő kiindulási állapotára.

- nincs visszaállítás  
Minden elvégzett módosítás megmarad.
- visszaállítás  
Az összes beállítás visszaáll a gyári beállításra.

## Az ajtó nyitása

Ha a mikrohullámú készülék üzemben van, az ajtó nyitásakor az üzem megszakad.

 A nyitott ajtó sérülést okozhat. Az ajtó terhelhetősége maximum 8 kg. A nyitott ajtó megsértheti a gyermekeket. Ne engedje, hogy a gyermekek a nyitott ajtóra álljanak, üljenek azon lógjanak.

## Az edény beállítása a sütőtérbe

A legkedvezőbb, ha az edény a sütőtér közepén található.

## Forgótányér

A készüléket csak behelyezett forgótányérral üzemeltesse.

A forgótányér funkció minden folyamat alkalmával automatikusan indul.

Az ételt ne engedje fel, ne melegítse vagy főzze közvetlenül a forgótányéron. Ügyeljen arra, hogy az edény ne legyen nagyobb, mint a forgótányér.

Lehetőleg közben keverje meg, ill. használjon olyan formát, amellyel az étel egyenletesen melegszik.

## Az ajtó zárása

Ha egy futó folyamat közben az ajtót kinyitná, érintse meg a Start gombot a folyamat folytatásához.

## A folyamat indítása

A mikrohullám teljesítmény kiválasztása a megfelelő érintőgomb aktiválásával történik.

- Érintse meg a kívánt teljesítményfokozat érintőgombját.

A kezelőpanelen az érintőgomb narancs színnel világít.

- Állítsa be a nyíl gombokkal a kívánt hőkezelési időt, és hagyja jóvá az OK gombbal.
- Nyomja meg a Start gombot.

A hőkezelési folyamat lefut.

Hét teljesítményfokozat közül választhat.

Minél magasabb a teljesítmény, annál több mikrohullám kerül az ételre.

Az olyan ételeket, amelyeket a melegítés vagy főzés közben nem keverhet, vagy fordíthat meg, vagy amelyek nagyon különböző összetételűek, alacsonyabb mikrohullámú teljesítménnyel melegítse.

Csak így tud mindenhol egyenletesen eloszlni a hő. Egy megfelelően hosszabb időtartammal érhető el a kívánt eredmény.

A szükséges idő függ:

- Az étel kiindulási hőmérsékletétől. A hűtőszekrényből kivett ételeknek a melegítéshez, főzéshez, stb. hosszabb időre van szükségük, mint a szobahőmérsékletűeknek.
- Az étel fajtájától és minőségétől. A friss zöldség víztartalma nagyobb, mint a tárolt zöldségé és ezért rövidebb hőkezelést igényel.
- Az ételek keverésének és forgatásának gyakoriságától. A gyakori keverés vagy forgatás révén egyenletesebb hőeloszlás jön létre, és az ételnek így rövidebb hőkezelési időre van szüksége.
- Az étel mennyiségétől. Érvényes: dupla mennyiség - majdnem dupla idő  
Kisebb ételmennyiség esetén megfelelően lerövidül az idő.
- Az edény alakjától és anyagától.

## Étel készülékben van?

Hiányzó étel miatt károsodhat a készülék.

Ha megnyomja a Start gombot anélkül, hogy előtte becsukta volna az ajtót, a kijelzőmezőn megjelenik: **Étel készülékben van?** Lehetséges, hogy még nincs étel a készülékben, mert az ajtó hosszabb ideig (kb. húsz perc) nem volt nyitva. A Start blokkolva van, amíg az ajtó nyitva van.

## A folyamat megszakítása / folyamat folytatása

Egy **folyamatot** bármikor . . .

. . . **megszakíthat:**

- Nyissa ki a készülék ajtaját.

Az idő megáll.

A kijelzőn a **Ajtó zárása** üzenet jelenik meg.

. . . **folytathat:**

- Csukja be az ajtót, és érintse meg a start gombot.

A folyamat folytatódik.

## A bevitel módosítása

Ha a folyamat indítása után megállapítja, hogy . . .

. . . a **mikrohullám teljesítményt** túl magasra, vagy túl alacsonyra választotta:

- Válasszon új mikrohullám teljesítményt.

. . . a bevitt **idő** túl rövid, vagy túl hosszú:

- Módosítsa az időt a nyíl gombokkal, és folytassa a folyamatot (Érintse meg a start gombot).

## A folyamat törlése

- Érintse meg kétszer a ↵ gombot vagy a választott teljesítményfokozatot.

A kijelzőn megjelenik: **Folyamat megszakítása**.

- Hagyja jóvá az **OK** gombbal.

## A befejezett folyamat után

A befejezett folyamat után hangjelzés szólal meg. Sütőtér megvilágítása kialszik.

A jelzés néhányszor megismétlődik. A kijelzőn megjelenik: **Kész**.

- Jóváhagyáshoz nyomja meg a választott teljesítményfokozat gombját.



## Melegentartás

A Melegentartás funkció automatikusan bekapcsol, ha egy legalább 450 Watt-os hőkezelési folyamat lejártá után az ajtó zárva marad, és nem működtetnek egy gombot sem.

Az ételt ekkor kb. két perc után 80 Watt-on maximum 15 percig melegen tartja a készülék.

A kijelzőn látható: Melegentartás.

Ha kinyitja az ajtót vagy egy gombot megérint, a folyamat megszakad.

A Melegentartás funkciót nem lehet külön kiválasztani.

Ezt a funkciót törölheti (lásd „Beállítá-sok“ fejezet).

## Hőkezelési idők programozása

A hőkezelés eredményét negatívan befolyásolhatja, ha az étel betolása és az indítási idő között hosszabb idő telik el. Friss élelmiszerek színe megváltozhat és meg is romolhatnak. Válasszon a lehető legrövidebb időt a hőkezelési idő elindításáig.

A Befejezési időpont vagy Indítási időpont megadásával a hőkezelési időt automatikusan kikapcsolhatja vagy bekapcsolhatja.

- Befejezési időpont  
Ön határozza meg, hogy egy hőkezelési műveletnek mikor kell befejeződnie. A mikrohullámú sütő abban az időpontban automatikusan kikapcsol.
- Indítási időpont  
Ön határozza meg, hogy egy hőkezelési műveletnek mikor kell elindulnia. A mikrohullámú sütő abban az időpontban automatikusan bekapcsol.
- Tegye az élelmiszert a sütőtérbe.
- Válassza ki a kívánt üzemmódot.

- Állítsa be az időtartamot, és hagyja jóvá az OK gombbal.


- Nyomja meg a  gombot.

- Válassza a nyíl gombokkal a Befejezési időpont vagy Indítási időpont lehetőséget, és hagyja jóvá az OK gombbal.

- Rögzítse a nyíl gombokkal az időpontot, amikor a hőkezelési folyamatnak be kell fejeződnie vagy el kell indulnia, és hagyja jóvá az OK gombbal.

A kijelzőn az Indítási időpont látható, és az indítási idő.

## Gyors mikrohullám kiválasztása

A  gomb működtetése elegendő a készülék maximális teljesítménnyel egy percre történő üzembe helyezéséhez.


- Nyomja meg a  gombot.

További gombnyomás nélkül az egy perces hőkezelési idő maximális teljesítmény mellett fut le.

## Idő és teljesítmény módosítása

Módosíthatja a mentett időt és a teljesítményt, és így egy fő alkalmazást elmenthet.

- Válassza ki a  lehetőséget.

- Válassza ki a Beállítások  lehetőséget, és hagyja jóvá az OK gombbal.

- Válassza ki a Gyors MH lehetőséget, és hagyja jóvá az OK gombbal.

- Válassza ki a Teljesítmény lehetőséget.

A kijelzőn látható a Teljesítmény és mögötte a mentett teljesítmény.

- Ha szeretné menteni a teljesítményt, hagyja jóvá az OK gombbal.

A mentett teljesítmény a  -val jelölve.

- Módosítsa a nyíl gombokkal a teljesítményt, és nyugtázza az OK gombbal.


# Kezelés

■ Válassza a nyíl gombokkal a Időtartam és végül az **OK** lehetőséget.

■ Állítsa be a nyíl gombokkal a kívánt hőkezelési időt, és hagyja jóvá az **OK** gombbal.

A kijelzőn látható a Időtartam és mögötte a választott idő.

■ Nyomja meg többször a ↵ gombot, hogy a legfelső szintre kerüljön.




A módosított teljesítményfokozat valamint a módosított idő most el van mentve és lehívásra kerül, ha a  gombot megnyomja.

Az ön által beprogramozott idők áramkimaradás esetére el vannak mentve, és azokat nem kell újra bevinni.

## Üzembe helyezési zár

Az üzembe helyezési zár megakadályozza a készülék akaratlan kezelését.

### Üzembehelyezési zár bekapcsolása


- Válassza ki a  lehetőséget.
- Válassza ki a Beállítások  lehetőséget, és hagyja jóvá az **OK** gombbal.
- Válassza ki a Biztonság lehetőséget, és hagyja jóvá az **OK** gombbal.
- Válassza a Reteszelés , majd az **OK** lehetőséget.
- Válassza a be, majd az **OK** lehetőséget.
- Kapcsolja ki a készüléket az üzembehelyezési zár aktiválásához.

A készülék működése most le van zárva, és csak akkor lehet használni, ha az üzembehelyezési zárat feloldják. Csak a stoppert lehet aktivált üzembehelyezési zár mellett használni (Lásd „Stopper“).

Az üzembehelyezési zár áramkimaradás után is megmarad.

## Üzembehelyezési zár megszakítása

Az üzembehelyezési zárat ideiglenesen feloldhatja.

■ Kapcsolja be a készüléket a Be/Ki  gombbal.

A kijelzőn megjelenik: Reteszelés .

■ Hagya jóvá az **OK** gombbal.

A kijelzőn megjelenik: Nyomja 6 mp-ig: "OK".

■ Kövesse az utasításokat a kijelzőn.

Az idő visszafelé számolva megjelenik a kijelzőn.


Végül az üzembehelyezési zár megszakad.

■ Adja meg a kívánt hőkezelési folyamatot.

Minden gomb és folyamat szabadon választható, amíg a készüléket ki nem kapcsolják.

Csak a készülék kikapcsolása után aktív az üzembehelyezési zár.

### Az üzembehelyezési zár feloldása

■ Kapcsolja be a készüléket a Be/Ki  gombbal.

A kijelzőn megjelenik: Reteszelés .

■ Hagya jóvá az **OK** gombbal.


A kijelzőn megjelenik: Nyomja 6 mp-ig: "OK".

■ Kövesse az utasításokat a kijelzőn.


Az idő visszafelé számolva megjelenik a kijelzőn.

Végül az üzembehelyezési zár megszakad.

■ Válassza ki a  lehetőséget.

■ Válassza ki a Beállítások  lehetőséget, és hagyja jóvá az **OK** gombbal.


■ Válassza ki a Biztonság lehetőséget, és hagyja jóvá az **OK** gombbal.

- Válassza a Reteszelés , majd az *OK* lehetőséget.
- Válassza a *kj*, majd az *OK* lehetőséget.
- Kapcsolja ki a készüléket.

Az üzembehelyezési zár most ki van kapcsolva. A készülék funkciói most újra rendelkezésre állnak.


## Stopper használata

Külső folyamatok felügyeléséhez, mint pl. tojások főzéséhez, beállíthat stoppert. A beállított idő másodpercenkénti szakaszokban visszafelé számolva fut le. A stoppert akkor is használhatja, ha más időértékeket is beállított be egy hőkezelési folyamat automatikus be- és kikapcsolásához (pl. emlékeztetőül használhatja, hogy az ételt egy bizonyos idő letele után meg kell fűszerezni).


- Érintse meg a  gombot.


A kijelzőn megjelenik: Stopper.

- Állítsa be a nyíl gombokkal a kívánt rövid időt, és hagyja jóvá az *OK* gombbal.

A kijelzőn világít a , és az idő visszafelé számlálva lefut.

Az idő lefutása után megszólal egy hangjelzés.

Villog a , és az idő felfelé számlálódik. Így látható, mióta futott le a beállított stopper.

- Állítsa meg a folyamatot a  gomb megérintésével.

## Stopper módosítása

- Nyomja meg a  gombot.

A kijelzőn megjelenik: Módosítás. A futó stopper megállt.

- Hagyja jóvá az *OK* gombbal.

- Módosítsa az időt nyíl gombokkal, majd hagyja jóvá az *OK* gombbal.

A stopper folytatódik.

## A stopper törlése

- Nyomja meg a  gombot.

A kijelzőn megjelenik: Módosítás. A futó stopper megállt.

- Válassza a nyíl gombokkal a törlés lehetőségét, és hagyja jóvá az *OK* gombbal.

A stopper törlődik.


## Stopper + hőkezelési folyamat használata

A stopper beállítható kiegészítőleg egy futó hőkezeléshez is, és azután a háttérben fut le.

- A hőkezelési folyamat alatt nyomja meg a  gombot.

- Válassza a nyíl gombokkal a Stopper lehetőséget, és hagyja jóvá az *OK* gombbal.

- Állítsa be a nyíl gombokkal a kívánt rövid időt, és hagyja jóvá az *OK* gombbal.

- Érintse meg a  gombot.

A kijelzőn egymás mellett látható a lejáró hőkezelési idő és a lejáró stopper.

## Kezelés - grillezés

A grillt négy beállításban lehet használni, solo-ban és három kombinációban mikrohullámmal, amelynél a grill egy bizonyos mikrohullám teljesítménnyel van kombinálva.

Ha a teljes grillezési idő < 15 perc, melegítse elő a grillt kb. öt perccig.

Azért, hogy a hús/halszeletek mindkét oldalukon egyenletesen grillezve legyenek, fordítsa meg a szeleteket a grillezési idő felének letelte után. Lapos szeleteket és darabokat csak egyszer kell megfordítani, a vastagabb darabokat többször.

A grillezési idők csak irányértékek, mert grillezéskor az idő az étel jellegétől és vastagságától és a kívánt állagtól függ.


Ha közvetlenül a rostélyon grilleznek, érdemes egy hőálló mikrohullámozásra alkalmas edényt a rostély alá helyezni a zsír felfogásához.

 A túlhevülés károkat okozhat.

A mellékelt Gourmet tálca nem alkalmas a zsír felfogásához. Ezáltal az üres tálca túlforrósodik. Ez károsítja a bevonatot.

Helyette használjon hőálló, mikrohullámozásra alkalmas formát.

- Helyezze az ételt egy megfelelő edénybe.
- Helyezze a rostélyt és a hőálló, mikrohullámozásra alkalmas formát vagy az edényt az étellel a forgótányérra.

 A forró edény égési sérülést okozhat.

A rostély és az edény üzem alatt forró lesz.


Húzzon edényfogó kesztyűt.

Az edény és a rostély könnyebben tisztítható, ha a grillezés után azonnal mosogatóvízbe áztatja.

A grill területén idővel kékessé színeződik el a sütőtér alja. Ezek az elkerülhetetlen, a használatból eredő nyomok azonban nem befolyásolják a készülék működését.

### Grillezés mikrohullám nélkül

Ez az üzemmód ideális lapos élelmiszerek, pl. steakek vagy kolbászok grillezéséhez.

- Nyomja meg a  gombot.

A kezelőpanelen a  gomb narancs színnel világít.

A kijelzőn a Időtartam és a 00:00 perc látható.

- Állítsa be a nyíl gombokkal a kívánt hőkezelési időt, és hagyja jóvá az OK gombbal.

- Nyomja meg a start gombot.

A hőkezelési folyamat lefut.

A befejezett folyamat után hangjelzés szólal meg.

### A grillezési idő módosítása

A grillezési idő üzemelés közben módosítható.


- Nyomjon meg egy nyíl gombot.

A folyamat megszakad.

- A nyíl gombokkal módosítsa az időt.
- Folytassa a folyamatot a start gomb megnyomásával.

## Indítási és befejezési idő kiválasztása

A grillezési idő egy előre kiválasztott időpontban lefuthat és a beállított időtartam után ér véget.

- Nyomja meg a  gombot.

A kezelőpanelen a  gomb narancs színnel világít.

A kijelzőn a Időtartam és a 00:00 perc látható.

- Állítsa be a nyíl gombokkal a kívánt hőkezelési időt, és hagyja jóvá az OK gombbal.

- Nyomja meg végül a  gombot.

A kijelzőn látható a Időtartam és a beállított időtartam a grillezési folyamathoz.

- A nyíl gombokkal válasszon a Indít. időpont és Befej. időpont opciók közül.

A Indít. időpont segítségével ön határozza meg az időpontot, hogy egy grillezési műveletnek mikor kell elindulnia.  
A Befej. időpont segítségével ön határozza meg az időpontot, hogy egy grillezési műveletnek mikor kell befejeződnie.


Alternatívaként azonban itt választhatja a Stopper lehetőséget is, ha a grillezési műveletnél egy külön folyamathoz egy stoppert el szeretne indítani.

- Hagyja jóvá a kiválasztást az OK gombbal.

A kijelzőn látható a Indítási időpont vagy a Befejezési időpont, attól függően, hogy mit választott ki.

Ezenkívül az időpont világos háttérű.

- Válassza ki a nyíl gombokkal a kívánt indítási vagy befejezési időpontot, és végül nyomja meg jóváhagyásként az OK gombot.

A kijelzőn a Indítási időpont látható, és a  gomb világít.

A grillezési folyamat az előre kiválasztott időpontban indul.





A befejezett folyamat után hangjelzés szólal meg.





## Grill kombinációja mikrohullámmal

Ez az üzemmód átsütésre és barnításra alkalmas. A mikrohullám süt, a grill barnít.

A grillt három különböző mikrohullám teljesítményfokozattal lehet kombinálni: 150, 300 és 450 Watt.

Üzem alatt a három kombináció fokozat közötti váltás nem lehetséges, anélkül, hogy megszakítaná a folyamatot.

A  és  kombinációk közvetlenül a kezelőpanelen találhatóak, a  kombináció a  alatt található.

- Válassza ki a kívánt kombinációt a ,  vagy  megnyomásával, ha a  lehetőséget szeretné kiválasztani.

A kezelőpanelen a megfelelő gomb narancs színnel világít.

A kijelzőn a Időtartam és a 00:00 perc látható.

- Állítsa be a nyíl gombokkal a kívánt hőkezelési időt, és hagyja jóvá az OK gombbal.

- Nyomja meg a start gombot.

A hőkezelési folyamat lefut.

A befejezett folyamat után hangjelzés szólal meg.

## Idő módosítása

Az idő üzemelés közben módosítható.

- Nyomjon meg egy nyíl gombot.

A folyamat megszakad.

- A nyíl gombokkal módosítsa az időt.

- Folytassa a folyamatot a start gomb megnyomásával.

## Kezelés - grillezés

---


### Indítási és befejezési idő kiválasztása

A hőkezelési idő egy előre kiválasztott időpontban lefuthat és a beállított időtartam után ér véget.

- Válassza ki a kívánt kombinációs üzemmódot.

A kezelőpanelen a megfelelő gomb narancs színnel világít.

A kijelzőn a Időtartam és a 00:00 perc látható.

- Állítsa be a nyíl gombokkal a kívánt hőkezelési időt, és hagyja jóvá az *OK* gombbal.
- Nyomja meg végül a  gombot.

A kijelzőn látható a Időtartam és a beállított időtartam a grillezési folyamathoz.

- A nyíl gombokkal válasszon a Indít. időpont és Befej. időpont opciók közül.

A Indít. időpont segítségével ön határozza meg az időpontot, hogy egy műveletnek mikor kell elindulnia.

A Befej. időpont segítségével ön határozza meg az időpontot, hogy egy műveletnek mikor kell befejeződnie.

Alternatívaként azonban itt választhatja a Stopper lehetőséget is, ha a hőkezelési műveletnél egy külön folyamathoz egy stoppert el szeretne indítani.

- Hagyja jóvá a kiválasztást az *OK* gombbal.

A kijelzőn látható a Indítási időpont vagy a Befejezési időpont, attól függően, hogy mit választott ki.

Ezenkívül az időpont világos háttérű.

- Válassza ki a nyíl gombokkal a kívánt indítási vagy befejezési időpontot, és végül nyomja meg jóváhagyásként az *OK* gombot.

A kijelzőn látható a Indítási időpont, és a választott üzemmód gombja világít.

A hőkezelési folyamat az előre kiválasztott időpontban indul.

A befejezett folyamat után hangjelzés szólal meg.

## Kezelési útmutató




A forró edény égési sérülést okozhat.

A Gourmet tálca nagyon felforrósodik.

Ezért a forró tálcat csak edényfogó kesztyűvel fogja meg. Kivétel után hőálló alátétre helyezze.

## Az első használat előtt

Az első használat előtt 400 ml vizet és 3-4 evőkanál ecetet vagy citromlevet öntsön a tálcára és 450 Watton és  Grillen öt percig hevítse.

A Gourmet tálca bevonata gondoskodik arról, hogy az ételek könnyen leválnak és a tálca könnyen tisztítható.

A teflonhoz hasonló bevonatok könnyen karcolódnak.

Fém vagy hegyes tárgyak károsítják a bevonatot.

Az ételt ezért ne vágja közvetlenül a tálcán.

Az ételek keveréséhez és megfordításához használjon fa vagy műanyag eszközöket.

## Sütés / barnítás



A túlmelegedés tűzveszélyes lehet.

Az olajok és zsírok túlhevülve meggyulladhatnak.


A Gourmet tálcat ne hagyja felügyelet nélkül, ha olajjal vagy zsírral dolgozik.

- A sütéshez csak kevés zsírt vagy olajat használjon. A bevonatnak köszönhetően semmi nem ragad oda, és az ételeket kalóriaszegény módon készítheti el.

- Készítse elő az ételeket, hogy közvetlenül a felmelegítés után a forró tálcára tudja helyezni.
- A Gourmet tálcat mindig közvetlenül a forgótányérra helyezze.

A szikrák károsíthatják a tálcat és a sütőteret.

A tálcat ne tegye a rostélyra és ügyeljen arra, hogy kb. 2 cm-es távolság legyen a sütőtér falától, hogy ne keletkezzenek szikrák.

- A tálcat 450 Watt + Grill  esetén max. 5 percig hevítse.



A túlhevülés károkat okozhat.

Az üres tálcat ne hevítse túl. Ez károsítja a bevonatot.

Ezért a tálcat grillezéskor ne helyezze a rostély alá a zsír felfogásához.

Ha olajat használ a sütéshez, az olajat a tálcával együtt hevítheti vagy hevítés után a tálcára öntheti.

A vajat mindig csak a hevítés után adja hozzá, mert a vaj hőérzékenyebb mint az olaj és egyébként túl sötétté válna.

Húst, szárnyast, halat és zöldséget a Gourmet tálcára való felhelyezés előtt mindig jól szárítsa meg.


A tojások kidurranhatnak.







A Gourmet tálcat ne használja tojás főzéséhez vagy már főtt tojás megmelegítéséhez.

# Gourmet tálcá

---

## Alkalmazási példák:

A Gourmet tálcát a forgótányéron  
450 Waton + Grillen  max. 5 percig  
hevítse elő.

- Halrudacsok (fagyasztott), 150 g +  
2 ek olaj , oldalanként 3 – 4 perc.
- Hamburger, 2 db + 2 ek olaj , olda-  
lanként 3 – 4 perc.
- Krokett (fagyasztott) 10 – 12 db +  
2 ek olaj , 6 – 8 perc, közben for-  
dítsa meg
- Filé steak, kb. 200 g , oldalanként  
kb. 5 perc (sütési fokozattól függően)
- Pizza (fagyasztott), 300 g, , 7 – 9  
perc.
- Pizza, friss, előhevítés nélkül , kb.  
15 perc (feltétől függően)

## Receptek

A megadott elkészítési időknél a teljes  
idő van megadva, amely az előkészítés-  
hez és a sütéshez szükséges. A pihente-  
zési idők vagy a marináláshoz szükséges  
idők külön fel vannak tüntetve.

## Croque Monsieur (3 adag)

Elkészítési idő: 10–15 perc

### Hozzávalók

6 szelet toastkenyér  
30 g puha vaj  
75 g reszelt ementáli sajt  
3 szelet főtt sonka

### Elkészítés

A toastkenyér szeleteket kenje meg vaj-  
jal. A sajtot ossza el a toastkenyér szele-  
teken, mindegyikre helyezzen egy szelet  
sonkát. A maradék három toastkenyér  
szeletet a vajas oldalával helyezze a son-  
kára. A toast szeleteket a Gourmet tál-  
cára helyezze, amit kb. öt percig hevített  
450 Watt + Grill-en. Helyezze a forgótá-  
nyérra, 450 Watt + Grillel oldalanként  
három percig barnítsa.

Megtöltheti natúr lecsöpögtetett tonhal-  
lal és vékonyra szeletelt hagymával vagy  
ananász szeletekkel, sajttal és főtt son-  
kával.



## Serpenyős zöldség (3 adag)

Elkészítési idő: 25–35 perc

### Hozzávalók

2 vöröshagyma  
2 ek. olaj  
100 g laskagomba vagy Champignon, tisztított  
150 g bébirépa (fagyasztott) vagy répa szeletek  
100 g brokkolirózsa  
1 piros paprika vagy 100 g paprikaszelet (fagyasztott)  
1 paradicsom  
só, bors  
30 g reszelt parmezán sajt

### Elkészítés

A hagymát vágja vékony karikákra, a paprikát felezze, negyedelje, az ereket és magokat távolítsa el és vágja szeletekre. A paradicsomot kockázza fel. A Gourmet tálcát helyezze a forgótányérra és 450 Watt + Grillen kb. öt percre hevítse. Adja hozzá az olajat és a hagymakarikákat. Helyezze a tálcát újra a forgótányérra, 450 Watt + Grillel két percre barnítsa. A gombát, brokkolit, paprika csíkokat, paradicsom kockákat és a fűszereket adja hozzá és keverje el. 450 Watt + Grillel kb. hat percre süsse. Fordítsa meg és parmezánnal megszórva tálalja.

## Sertésfilé „Lukullus“ (2 adag)

Elkészítési idő: 15–20 perc

### Hozzávalók

1 sertésfilé (kb. 400 g)  
4 szelet húsos szalonna  
só, bors  
10 g vaj  
200 g szeletelt csiperkegomba  
200 ml tejszín  
2 ek borpárlat

### Elkészítés

A sertésfilét vágja négy szeletre. Minden szeletet sózzon, borsozzon, egy szelet sonkával szorosan tekerje be, esetleg egy fapálcikával tűzze össze. A Gourmet tálcát helyezze a forgótányérra és 450 Watt + Grillen kb. öt percre hevítse. A vajat adja hozzá, a filészeleteket tegye bele. Helyezze a forgótányérra, 450 Watt + Grillel oldalanként három percre süsse. Vegye ki a húst, lefedve tartsa melegen. A gombát, tejszínt és a borpárlatot adja a szafthoz, maximális teljesítménnyel kb. négy percre párolja. A hússal együtt tálalja.

## Sertésfilé „pikáns“

Elkészítési idő: 10–12 perc

### Elkészítés

Egy sertésfilét vágjon négy szeletre. A felhevített Gourmet tálcán 450 W + Grillen oldalanként kb. négy percre süsse. Majd 50 ml fehérbort, 125 ml tejszínt, 2 ek klasszikus rántást és 150 g rokfortot adjon hozzá, keverje el és további három percre süsse.

## Gourmet tálca

---

### Pikáns csirkekockák (3 adag)

Elkészítési idő: 25–35 perc

#### Hozzávalók

600 g csirke vagy pulykamell filé  
2 ek. olaj  
2 ek. fehér bor  
2 ek. almalé  
1 ek. citromlé  
só, fekete bors  
1 teáskanál currypor  
1 késhegynyi rozmaring, őrölt  
1 késhegynyi gyömbér, őrölt  
1 késhegynyi Cayenne bors  
1/2 ek. Tabasco szósz  
20 g vaj

#### Elkészítés

A filét kb. 2 x 2 cm-es kockákra vágja. A többi hozzávalót a vaj kivételével keverje össze és öntse a kockákra. Keverje össze és kb. 30 percig hagyja állni. A Gourmet tálcát helyezze a forgótányérra. 450 Watt + Grillel kb. öt percig süsse. Adja hozzá a vaját, majd a lecsöpög tetett húskockákat. A tálcát helyezze a forgótányérra és 450 Watt + Grillel kb. négy percig süsse, fordítsa meg és változatlan beállítás mellett további kb. négy percig süsse. Ha olyan sok hússzaft képződik, hogy a hús csak egész lassan barnul, akkor vegyen le belőle egy kevés szaftot.

### Lazacfilé „natúr“ (2 adag)

Elkészítési idő: 5–10 perc

#### Hozzávalók

2 db lazacfilé (darabonként 150 g)  
1 ek. citromlé  
só, fehérbors



#### Elkészítés



A lazacfilé szeleteket locsolja meg citromlével, kb. tíz percig hagyja állni. A Gourmet tálcát helyezze a forgótányérra és 450 Watt + Grillel kb. öt percig hevítse. A konyhai papírtörőn megszáritott, fűszerezett lazacfilét helyezze a Gourmet tálcára és kicsit nyomja meg. Helyezze a forgótányérra, 450 Watt + Grillel oldalanként kb. 1 1/2 – 2 percig süsse.


A lazacot rizzsel, hollandi mártással vagy barnított vajjal és friss leveles salátával tálalja.

Minden automatikus program súlytól függő.

Az ételek tömegét grammban (g), fontban (lb) vagy fontban/unciában (lb/oz) adhatja meg (lásd „Beállítások“, „Beállítások módosítása“ fejezet).

- Főzés (hőkezelés) 
- Felolvasztás
- Melegítés
- Popcorn 


A hőkezelési programokat és a Popcorn programot az  vagy  érintőgombokkal hívhatja elő.

A felolvasztás és melegítés automatikus program kategóriákat a  érintőgombbal hívhatja elő, és aztán a nyíl gombokkal lehet kiválasztani.

## Automatikus programok használata

- Válassza ki a kívánt automatikus programot, és hagyja jóvá az **OK** gombbal.
- Adja meg az élelmiszer súlyát, és hagyja jóvá az **OK** gombbal.
- A nyíl gombokkal válasszon a Azonnali indítás, Indítási időpont és Befejez. időp. opciók közül.
- Kövesse a kijelző utasításait, pl. Étél megfordítása vagy Étél megkeverése.
- Az időt szobahőmérsékleten vegye figyelembe (kiegyenlítőidő), hogy a hó az ételben egyenletesen oszoljon el.

## Főzés

 A hőre érzékeny műanyag károkat okozhat.

A fröccsenésgátló fedél anyaga általában 110 °C-ig hőálló (lásd a gyártó adatait). Magasabb hőmérséklet esetén a műanyag eldeformálódhat, és az étellel reakcióba léphet.

A fröccsenésgátló fedelet csak a mikrohullámú üzemmódhoz használja.

Soha ne használjon fedelet, ha a grill be van kapcsolva, tehát a \*-gal jelölt programoknál.

- Szalonna
- Burgonya
- Csirkedarabok \*
- Csirke szószban
- Halfilé
- Halfilé szószban
- Fagy. sült burgonya \*
- Leves
- Zöldség
- Fagyasztott felfújt \*
- Pizza, vékony tésztás \*
- Pizza, vastag tésztás \*
- Fagyasztott készétel
- Fagyasztott zöldség
- Gyümölcskompót
- Felfújt \*
- Grillcsirke \*
- Hal csőben sütve \*
- Grillezett hal \*
- Grillnyárs \*
- Hús szószban
- Rizs
- Egytálétel

\*időközönként grill bekapcsolásával

# Kezelés - Automatikus programok

## Felolvasztás

A különböző élelmiszer csoportok felolvasztásához 13 program áll rendelkezésre. A kiegyenlítődési idő kb. tíz perc.

- Kenyér
- Sütemény
- Csirkecomb
- Ételek tányéron
- Halfilé
- Gyümölcs
- Húsdarabok
- Darált hús
- Szárnyas
- Leves
- Hús szeletelve
- Zöldség
- Hal

## Melegítés

A különböző élelmiszer csoportok felmelegítéséhez 8 automatikus program áll rendelkezésre. A kiegyenlítődési idő ezekhez a programokhoz mindig kb. két perc.

- Felfűjt
- Csirke szószban
- Ételek tányéron
- Halfilé szószban
- Leves
- Hús szószban
- Egytálétel
- Zöldség

## Popcorn

Ez az automatikus program popcorn készítésre alkalmas.

A mikrohullámú sütőben készíthető popcorn különböző csomagolási egységekben kapható kereskedelmi forgalomban. Ez a program kb. 100 g-os csomagolási egységre van kialakítva. eltérő csomagolási egység esetén az idő megadott érték egy bizonyos intervallumban módosítható (lásd „Beállítások”, „Készülék beállítások módosítása” rész).

A futó programhoz az idő megadott értékét nem lehet módosítani.

A program nem alkalmas popcorn kukorica vagy kukorica magok elkészítéséhez.

Ezzel az automatikus programmal csak kifejezetten jelölt mikrohullámú sütésre alkalmas popcornot készítsen.

- A tasakot a csomagoláson található utasítás szerint helyezze a forgótányérra.

Ha a tasak hozzáér a belső falhoz és ott fennakad, a hő feltorlódhat.


Ügyeljen arra, hogy a tasak zavartalanul fel tudjon fúródni.

- Érintse meg a  gombot.

Rövid idő múlva a program elindul. Azonnal elindul, ha a start gombot megérinti.

Hamarosan hallani fogja, ahogy az első kukorica magok kidurrannak.

- Állítsa meg a programot a lejárat előtt, ha a durranó hangok ritkulnak. Vegye figyelembe a csomagoláson leírtakat.

 A forró tasak égési sérüléseket okozhat.

A tasak nagyon forró.

Ezért óvatosan vegye ki.

Ebben a fejezetben a „Főzés  Auto” automatikus programokhoz recept javaslatokat talál, amelyeket kiegészíthet vagy kombinálhat.

Ha az adott programokhoz a súly előírásokat túllépi, nem lehet elegendően hőkezelné az ételt.

Tartsa be a súly előírásokat.

### Zöldség

#### Elkészítés

Tegye a megtisztított, előkészített zöldséget egy tálba. Frissességtől és víztartalomtól függően adjon hozzá 3-4 evőkanál vizet és egy kevés sót vagy más fűszereket. A súlyt a vizet beleszámítva adja meg, és lefedett tálban főzze. Kb. a hőkezelési idő felének letelte után az étel megfordításához ill. megkeveréséhez hangjelzés hallható.

Szószos zöldség elkészítésekor a súlyt a szósz összetevőivel együtt adja meg. Vegye figyelembe a maximális súly adatbevittelt.

### Répa turbolyás tejszínben (két adag)

Elkészítési idő: 25–35 perc

#### Hozzávalók

350 g répa, tisztított  
5 g vaj  
50 ml zöldség alaplé (instant)  
75 g Crème fraîche  
1 ek fehérbor  
só, bors  
1 csipet cukor  
1/2 tk mustár  
1-2 ek turbolya, friss, darabolt vagy  
1 ek turbolya, szárított és morzsolt  
kb. 1 ek világos mártás sűrítő por

#### Elkészítés

A répát gerezdekre (kb. 3-4 mm vastagságú) vagy szeletekre (3-4 mm) vágja. A vaját, zöldség alaplé, a Crème fraîche-t és minden más hozzávalót keverjen össze és a répával együtt tegye egy tálba. Lefedve főzze, és a készülék hangjelzésekor keverje meg

Beállítás:  Auto Zöldség

Súly: 525 g

Szint: forgótányér

## Receptek - Automatikus programok

---

### Burgonya

Ezzel a programmal sós, héjas és Bouillon burgonyát készíthet.

#### Elkészítés

Adja meg a burgonya és a folyadék súlyát.

A sós burgonyához a burgonyát tegye egy tálba, adjon hozzá egy kevés sót, és lefedve főzze.

Héjas burgonyánál burgonyánként kb. egy evőkanál vizet adjon hozzá. A burgonya héját szűrje meg egy villával vagy fapálcikával és lefedve főzze.

### Aranysárga burgonya (három adag)

Elkészítési idő: 25–35 perc

#### Hozzávalók

500 g hámozott burgonya  
1 vöröshagyma, finomra kockázva  
10 g vaj  
1-2 ek őrölt curry  
250 ml zöldség alaplé (instant)  
50 ml tejszín  
125 g zöldborsó (mélyhűtött)  
só, bors

#### Elkészítés

A burgonyát vágja nagyobb kockákra (kb. 3 x 3 cm) vagy kisebb burgonyát használjon. Minden hozzávalót tegyen egy elegendően nagy tálba, és keverje össze. Lefedve főzze, és a készülék hangjelzésekor alaposan keverje meg, és főzze tovább.

Beállítás:  Burgonya

Tömeg: 800 g

Szint: forgótányér

### Rizs

Ezzel a programmal rizst készíthet a mikrohullámú sütőben.

#### Elkészítés

Adja meg a száraz rizs súlyát.

A száraz rizst öntse fel forrásban lévő vízzel, mégpedig 1 rész rizs, 2 rész víz arányban.

Lefedve főzze a rizst.

## Zöldség-gratin (négy adag)

Elkészítési idő: kb. 40 perc

### Hozzávalók


400 g karfiol vagy brokkoli  
400 g sárgarépa

### A sajt szószhoz

20 g margarin  
20 g liszt  
300 ml zöldség alaplé (instant)  
200 ml tej  
100 g emmentáli ömlesztett sajt, kockázott  
50 g reszelt Gouda sajt  
bors, só, szerecsendió  
1 ek összevágott petrezselyem

### Elkészítés

A karfiolt vagy brokkolit szedje kis rózsákra, a répát vágja vékony (3 mm) csíkokra. Adja ezeket egy (kb. 24 cm átmérőjű) felfújt formába és keverje el. A margarint melegítse fel, a lisztet adja hozzá, további kevergetés mellett az alaplevet és a tejet adja hozzá. Adja hozzá az emmentáli sajtot és főzze, amíg a sajt fel nem oldódik. Erősen fűszerezze sóval, borssal, szerecsendióval és adja hozzá a petrezselymet. A szószot öntse a zöldségre, hintse meg a Goudával és fedő nélkül süssse.

Beállítás:  Felfújt

Tömeg: 1 500 g

Szint: forgótányér

## Sajtos burgonyagratin (4 adag)

Elkészítési idő: 45 perc

### Hozzávalók

A gratinhoz  
600 g lisztes burgonya  
75 g reszelt Gouda sajt

Az öntethez  
250 g tejszín  
só, fekete bors, szerecsendió  
vaj

A beszóráshoz  
75 g reszelt Gouda sajt

A formához  
1 gerezd fokhagyma

### Eszköz

felfújt forma (mikrohullámozható, hőálló), Ø 26 cm

### Elkészítés

A felfújt formát dörzsölje ki fokhagymával.

Az öntethez a tejszínt, a sót, a borsot és a szerecsendiót keverje össze.

Hámozza meg a burgonyát, és vágja 3–4 mm vastag szeletekre. A burgonyát a Gouda sajttal és az öntettel keverje össze, és adja a felfújt formába.

Szórja meg Gouda sajttal és süssse meg fedő nélkül.

Beállítás:  Felfújt

Súly: 1000 g

Szint: forgótányér

## Receptek - Automatikus programok

---

### File nyársak (8 nyárs)

Elkészítési idő: 25-35 perc + 1 óra pihentetési idő

#### Hozzávalók

1 sertésfilé, kb. 300 g  
1 piros paprika  
2 vöröshagyma

#### Marináláshoz

8 ek étkezési olaj  
bors, só, édesnemes paprika, Chili por  
8 fa nyárs

#### Elkészítés

A sertés filét vágja fel 16 darabra. Tisztítsa meg a paprikát és vágja falatnyi darabokra. A hagymákat nyolcadokra vágja. A húst, paprikát és a hagymát váltogatva szúrja fel a nyársakra. A marinádhhoz a hozzávalókat jól keverje össze, és kenje be vele a nyársakat. Kb. egy órát hagyja állni. A nyársakat helyezze a grill rostélyra és egy hőálló, mikrohullámzásra alkalmas formával együtt tolja be. Kb. a grillezési idő felének lejárta után (hangjelzés) fordítsa meg.

Beállítás:  Grillnyárs

Tömeg: nyársanként kb. 100 g

Szint: a rostély és a forma a forgótányéron

### Csirke grill nyársak (8 nyárs)

Elkészítési idő: 25-35 perc + 1 óra pihentetési idő

#### Hozzávalók

4 db csirkemell kb. 120 g/db  
4 szelet ananász (doboz)  
16 felezett sárgabarack (doboz)

#### Marináláshoz

4 ek étkezési olaj  
4 ek szezámolaj  
só, bors  
 $\frac{1}{2}$  tk enyhén csípős paprika  
 $\frac{1}{2}$  tk currypor  
egy kevés Chilipor  
Ízlés szerint őrölt gyömbér vagy őrölt koriander

8 fa nyárs

#### Elkészítés

Minden csirkemell filét vágjon 4 darabra. Az ananász szeleteket is negyedelje. A felezett sárgabarackokat alaposan csepegtesse le. A marinádhhoz jól keverje össze az összes hozzávalót.

A csirke darabokat, az ananászt és a sárgabarackot szúrja fel a nyársra, a kenje meg a marináddal és kb. egy óráig hagyja állni. A nyársakat helyezze a grill rostélyra és egy hőálló, mikrohullámzásra alkalmas formával együtt tolja be. Kb. a grillezési idő felének lejárta után (hangjelzés) fordítsa meg.

Beállítás:  Grillnyárs

Tömeg: nyársanként kb. 100 g

Szint: a rostély és a forma a forgótányéron



## Csirkecombok

### Elkészítés

A csirkecombokat a szokásos módon vajjal vagy olajjal kenje be és fűszerezze. A nyársakat helyezze a grill rostélyra és egy hőálló, mikrohullámzásra alkalmas formával együtt tolja be. Kb. a sütési idő felének letelte után (hangjelzés) a csirkecombokat fordítsa meg és süsse készre.

Beállítás:  Csirkedarabok

## Grillcsirke

### Elkészítés

A csirkét felezze el. A szokásos módon vajjal vagy olajjal kenje be és fűszerezze. A felezett csirkét bőrös oldalával lefelé helyezze a grill rostélyra és egy hőálló, mikrohullámzásra alkalmas formával együtt helyezze be. Kb. a sütési idő felének letelte után (hangjelzés) a felezett csirkét fordítsa meg és süsse készre.

Beállítás:  Grillcsirke

## Szárnyas grillezése

### Elkészítés

Ahhoz, hogy a szárnyasoknak grillezésekor szép színük legyen, adjon hozzá a fűszerkeverékhez paprikát és curryt. Amellett, hogy így a csirke ízletes lesz, a bőre a fűszereknek köszönhetően étvágygerjesztő, aranybarna tónust kap.

## Hal-curry (4 adag)

Elkészítési idő: 35–45 perc

### Hozzávalók

300 g darabolt ananász  
1 piros paprika  
1 kis banán  
500 g arany vagy vörös sügér filé  
3 ek citromlé  
30 g vaj  
100 ml fehérbor  
100 ml ananászlé  
só, cukor chilibors  
2 ek világos mártás sűrítő por

### Elkészítés

A halfilét kockázza fel, tegye egy tálba, és csepegtessen rá citromlét. Negyedelje fel a paprikát, távolítsa el az ereket és a magokat és vágja vékony csíkokra. Hámozza meg a banánt, és szeletelje fel. A paprikával és az ananászdarabokkal adja a halhoz, és keverje össze. Adja hozzá a vajat. A bort, a levet, a fűszereket és a mártás sűrítő port keverje össze, és adja hozzá a halhoz a tálban. Jól keverje össze a hozzávalókat és lefedve főzze.

Beállítás:  Halfilé szószban

Súly: kb. 1 200 g

Szint: forgótányér

## Receptek - Automatikus programok

---

### Halfelfűjt (2 adag)

Elkészítési idő: 25–35 perc

#### Hozzávalók

400 g vörös sügér filé  
3 ek citromlé  
só, fehérbors  
50 g vaj  
2 tk mustár  
1 vöröshagyma, finomra kockázva  
40 g reszelt Gouda sajt  
20 g zsemlemorzsa  
2 ek összevágott kapor

#### Elkészítés

A halfilére csöpögtessen citromlevet és kb. tíz percig hagyja állni. Egy lapos felfűjt formát kenjen ki egy kevés vajjal. A halat egy kissé itassa le, sóval és borssal fűszerezze és tegye a formába. Az olvasztott vaját (450 W, 40 – 50 mp) mustárral, hagymával, Goudával, zsemlemorzzával és kaporral jól keverje el és simítsa a halra. Süsse aranybarnára.

Beállítás:  Auto Hal csőben sütve

Súly: kb. 600 g

Szint: forgótányér

### Vörös sügér-paradicsom gratin (4 adag)

Elkészítési idő: 35–45 perc

#### Hozzávalók

500 g vörös sügér filé  
2 ek citromlé  
500 g paradicsom  
zöldfűszersó  
2 tk oregánó, morzsolt  
150 g reszelt Gouda sajt

#### Elkészítés

A vörös sügért darabolja fel, csepegtesen rá citromlét és kb. tíz percig hagyja állni. A paradicsomot kockázza fel és a hallal és a sajt felével tegye egy felfűjt formába. Fűszersóval és oregánóval erősen fűszerezze és keverje el. Szórja meg a maradék sajttal és fedő nélkül süsse meg.

Beállítás:  Auto Hal csőben sütve

Súly: kb. 1 150 g

Szint: forgótányér

## Grillezett pisztráng (4 adag)

Elkészítési idő: 25–30 perc

### Hozzávalók

4 pisztráng (250 g/db)  
4-8 ek összevágott petrezselyem  
só, bors, citromlé  
vajdarabok

### Elkészítés

Tisztítsa meg a pisztrángokat, belül és kívül fűszerezze és töltsse meg fűszerekkel. A pisztrángokat helyezze az enyhén beolajozott grill rostélyra, puha vajjal kenje be és egy hőálló, mikrohullámú sütőhöz alkalmas formával együtt tegye a sütőtérbe.

Beállítás:  Grillezett hal

Súly: kb. 1 000 g

Szint: a rostély és a forma a forgótányéron

## Szalonna

Ezzel a programmal ropogós szalonnát készíthet a mikrohullámú sütőben.

### Elkészítés

Egy lap háztartási papírt helyezzen egy mikrohullámozható tányérra. Helyezze a szalonnát a papírra, és egy másik lap háztartási papírral fedje be. Hívaj elő a Szalonna programot, adja meg a szeletek számát, és indítsa el a programot.

## Mustáros csirkemell (4 adag)

Elkészítési idő: 30 perc

### Hozzávalók

250 g Crème fraîche  
1 szétnyomott fokhagymagerezd  
4 ek édes mustár  
1½ tk só  
½ tk zsálya  
4 csirkemell filé (200 g/db), konyhakész

### Eszköz

felfújt forma (mikrohullámozható)

### Elkészítés

A szószhoz a Crème fraîche-t, a fokhagymát, a mustárt, a sót és a zsályát keverje össze.

A csirkemell filéket helyezze egy felfújt formába, és oszlassa el rajta a szószot. Lefedve indítsa el a programot.

A kijelző Étel megfordítása utasítása szerint fordítsa meg a csirkemell filéket, és öntse le a szósszal. Lefedve süsse tovább.

Beállítás:  Csirke szószban

Tömeg: 1100 g

Szint: forgótányér

### Tanács

Alternatívaként használhat magos mustárt.

## Receptek - Automatikus programok

---

### Minestrone (4 adag)

Elkészítési idő: 40 perc

#### Hozzávalók

50 g húsos szalonna  
1 hagyma  
150 g zeller  
2 paradicsom  
150 g sárgarépa  
100 g zöldbab, fagyasztott  
100 g borsó, fagyasztott  
50 g tészta (kis kagylótészta)  
1 ek olasz fűszerkeverék, fagyasztott  
100 ml zöldséglevés alaplé  
100 g keménysajt (parmezán), egy darab

#### Eszköz

üvegedény fedővel, mikrohullámozható

#### Elkészítés

Kockázza fel a szalonnát és a hagymát. Kockázza fel a zellert és a paradicsomot. A sárgarépát szeletelje fel. Öntsön mindent az üvegedénybe.

A babot, a borsót, a tésztát és a fűszereket a zöldséglevés alaplével adja hozzá, és keverje el. Lefedve indítsa el a programot.

Közben keverje meg a levest, és lefedve főzze tovább.

Reszelje le a parmezánt, és szórja a levesre.

Beállítás:  Leves

Súly: 1000 g

Szint: forgótányér

#### Tanács

Tészta helyett 150 g felkockázott burgonyát is használhat.

### Fehér fejeskáposzta egytálétel (4 adag)

Elkészítési idő: 45 perc

#### Hozzávalók

200 g marha darálthús  
 $\frac{1}{2}$  tk só  
 $\frac{1}{2}$  tk édesnemes pirospaprika  
bors  
1 hagyma  
250 g burgonya  
100 g póréhagyma  
250 g fehér fejeskáposzta  
250 g cékla  
250 ml marhahúsleves  
 $1\frac{1}{2}$  tk só  
2 ek vörösborecet  
150 g Crème fraîche  
1 ek összevágott petrezselyem

#### Eszköz

tál, mikrohullámozható

#### Elkészítés

A darálthúst a sóval, paprikával és a borssal gyúrja össze. Formázzon kis golyókat, és helyezze az üvegedénybe.

Kockázza fel a hagymát és a burgonyát. A póréhagymát vágja karikákra. A káposztát gyalulja le. A céklát reszelje le.

A zöldséget rétegezze rá a húsgolyókra. A marhahúslevest és a sót adja hozzá. Lefedve a program szerint süssse meg.

Keverje bele a Crème fraîche-t és a petrezselyemet. Vörösborecettel ízesítse.

Beállítás:  Egytálétel

Súly: 1600 g

Szint: forgótányér

## Königsbergi húsgombóc (4 adag)

Elkészítési idő: 30 perc

### A gombóchoz

40 g zsemlemorzsa

110 ml víz

1 vöröshagyma, finomra kockázva

250 g sertés darálthús

250 g marha darálthús

1 M-es méretű tojás

1 tk só

bors

### A szószhoz

40 g lágy vaj

60 g búzaliszt, BL-51

500 ml hideg húsalaplé

2 ek tejszín

1 ek kapribogyó

1 tk citrom

### Eszköz

felfűjt forma (mikrohullámozható)

### Elkészítés

A zsemlemorzstát keverje el vízzel és forralja fel.

A darálthúst és a hagymát adja a zsemlemorzzához. A tojással, a sóval és a borssal gyúrja tésztává. Formázzon nyolc húsgolyót, és helyezze egy felfűjt formába.

Keverje el a vajat és a lisztet, és kis adagokban adja a húsgolyók mellé. Adja hozzá a húsalaplét. Lefedve a program szerint süssse meg.

A hangjelzéskor a szószot óvatosan keverje simára. Ízesítse tejszínnel, kapribogyóval és citrommal, és süssse tovább.

Beállítás:  Auto Hús szószban

Súly: 1400 g

Szint: forgótányér

## Fagyasztott pizza

A Pizza, vékony tésztás és Pizza, vastag tésztás programokkal kész fagyasztott pizzát süthet.

A Pizza, vékony tésztás program vékony, elősütött pizzához alkalmas, a Pizza, vastag tésztás program vastagabb pizzához, melyek tésztájának a sütőtérben még tovább kell kelnie.

Pizzától függően válassza ki a megfelelő programot.

## Halfilé

A konyhakész halfilét tetszés szerint fűszerezze, helyezze egy mikrohullámozható felfűjt formába, fedje le mikrohullámú fóliával vagy mikrohullámozható fedővel, adja meg a súlyt, és lefedve süssse.

## Bogyós gyümölcsös kása (4 adag)

Elkészítési idő: 15–20 perc

### Hozzávalók

400 g vegyes bogyós gyümölcs (pl. földieper, málna), friss vagy mélyhűtött

50 ml eperszirup

1-2 ek étkezési keményítő

20 ml ribizli likőr

### Elkészítés

A gyümölcsöt 100 ml vízzel és az epersziruppal adja egy tálba.

Az étkezési keményítőt 2 ek vízzel és a likőrrel keverje el, adja a gyümölcshez, és süssse meg a program szerint.

Beállítás:  Auto Gyümölcskompót

Súly: 500 g

Szint: forgótányér


### Tanács

Ehhez nagyon finom a vaníliamártás-vagy fagyalt.

# Melegítés

Az ételek melegítéséhez válassza a következő mikrohullám teljesítményt:


|                      |          |
|----------------------|----------|
| Italok               | 900 Watt |
| Ételek               | 600 Watt |
| Bébi-, gyermekételek | 450 Watt |

 A túl forró ételek égési sérülést okozhatnak.

A bébiétel és tápszer nem lehet túl forró.

Ezért csak fél-egy percig melegítse 450 Watt-on.

## Tippek a melegítéshez

 A túlnyomás robbanást okozhat.

Lezárt tartályokban, vagy palackokban melegítés közben nyomás képződik, amely robbanáshoz vezethet.

Soha ne melegítsen ételt vagy folyadékot zárt edényben, mint pl. üveges bébiételt. Előtte nyissa ki az edényt. Cumisüvegek esetén először távolítsa el a zárókapukat és a szívókát.

 A túlfőzés sérülést okozhat.

Főzésnél, különösen folyadékok mikrohullámmal való utánmelegítések előfordulhat, hogy a forrási hőmérsékletet elérte, de tipikus gőzbuborékok még nem lépnek fel. A folyadék nem egyenletesen forr. Ez az úgynevezett forrási késedelem az edény kivételekor vagy megrázásakor hirtelen kezdődő gőzbuborék képződéshez és ezáltal hirtelen robbanásszerű kifutáshoz vezethet. A gőzbuborék képződés olyan erős lehet, hogy magától kinyílnak az ajtó.

Megelőzheti a gőzképződést ha a melegítés előtt a folyadékot megkeveri. A melegítés után várjon minimum húsz mp-et, mielőtt az edényt kiveszi a sütőtérből. A melegítés alatt az edénybe tehet egy üveg pálcát vagy hasonló tárgyat, ha van rá mód.

A tojások kidurranhatnak.

Ne melegítsen kemény tojást, héja nélkül sem mikrohullámmal.

Gondoskodjon róla, hogy az ételeket mindig kellően megmelegítse.

Ha nem biztos benne, hogy eléggé megmelegedett-e az étel, akkor inkább hagyja még benn egy ideig.


A nagyobb mennyiségű ételeket melegítés közben keverje ill. fordítsa meg. A külső rétegeket keverje középre, mert a széleken hamarabb felmelegszik.

## Melegítés után

Legyen óvatos az edény kivételekor!  
Forró lehet.

Az edény nem a mikrohullámoktól, (kivé-  
tel: sütőben használható kőedény), ha-  
nem az ételek hőátadásától melegszik  
fel.

Hagyja az ételeket néhány percig szoba-  
hőmérsékleten állni, hogy a hőmérséklet  
az ételen belül egyenletes eloszlású le-  
gyen. A hőmérséklet kiegyenlítődik.

 A túl forró ételek égési sérülést  
okozhatnak.

Az ételek a melegítés után nagyon  
forróak lehetnek.

A melegítés után az ételt, különösen  
a bébi-és gyermekételt, feltétlenül  
keverje ill. rázza meg, és ellenőrizze a  
fogyasztási hőmérsékletet!

## Főzés

Az ételt tegye egy mikrohullámú sütésre alkalmas táliba, és lefedve főzze.


A főzésnél ésszerű, ha előfőzéshez először 900 Watt teljesítményt és további kímélő főzéshez 450 Watt-ot választ.

Forraláshoz, mint a **tejberizs** és a **gríz**, először 900 Watt-ot, majd 150 Watt-ot állítson be.

### Tippek a főzéshez


Zöldség esetén a főzési idő az állagától függ. A friss zöldség nagyobb víztartalmú, és ezáltal hamarabb puhul. Tárolt zöldséghez adjon hozzá egy kis vizet.

A hűtőszekrényből kivett ételeknek a főzéshez hosszabb időre van szükségük, mint a szobahőmérsékletűeknek.

 A túl rövid hőkezelési idő veszélyeztetheti az egészséget.


Különösen a romlandó élelmiszereket, mint a hal, főzze meg alaposan. Ilyen ételek főzésekor feltétlenül vegye figyelembe a megadott főzési időket.

**Héjas ételeket**, mint a paradicsomot, virslit, héjas burgonyát és padlizsánt többször szűrje meg ill. vágja be, hogy a keletkező gőz el tudjon távozni, és az étel ne durranjon szét.

 A héjas tojás sérülést okozhat.

Ha a tojást a héjában főzi, az még a sütőtérből való kivételt követően is szétdurranhat.

Tojást héjában csak speciális edényben főzzön mikrohullámú üzemmódban.

 Héj nélküli tojás égési sérülést okozhat.

Héj nélküli tojás esetén a tojássárgája a készítés után nagy nyomással kispriccelhet.

Héj nélküli tojás esetén a tojássárgája héját előbb többször szűrje meg.


### Főzés után

Legyen óvatos az edény kivételekor!  
Forró lehet.

Az edény nem a mikrohullámoktól, (kivéve: sütőben használható kőedény), hanem az ételek hőátadásától melegszik fel.

Hagyja az ételeket néhány percig szobahőmérsékleten állni (kiegyenlítődési idő), hogy a hőmérséklet az ételen belül egyenletesebb eloszlású legyen. A hőmérséklet kiegyenlítődik.




 Az ismételt lefagyasztás veszélyeztetheti az egészséget.

Megolvadt vagy felolvadt élelmiszer az ismételt lefagyasztáskor veszít a tápanyagából, és megromlik.

Az egyszer már megolvadt vagy felolvadt élelmiszert ne fagyassza le újból. Minél előbb használja fel. Főtt vagy sült felolvasztott ételt újra lefagyaszthat.

- 80 Watt  
nagyon érzékeny ételek, mint tejszín, vaj, tejszínes és vajas krémtorták, sajt felolvasztásához.
- 150 Watt  
más ételek felolvasztásához.

Az ételt a csomagolásból tegye egy mikrohullámú sütőhöz alkalmas edénybe, és lefedés nélkül olvassa fel. A felolvasztási idő fele után fordítsa meg, darabolja fel vagy keverje meg.

 A szalmonella veszélyeztetheti az egészséget.

Szárnyasok felolvasztásakor ügyeljen a rendkívüli tisztaságra.

Ne használja fel az olvadékvizet.

A húsnak, szárnyasnak és halnak nem kell teljesen felolvadnia a főzéshez.

Elegendő, ha az étel megolvadt. A felület ekkor elég puha ahhoz, hogy felvegye a fűszereket.

## Felolvasztás és az azt követő elkészítés

– A mélyhűtött készülékeket felolvaszthatja, majd megmelegítheti ill. főzheti.

Először válassza a 900 Watt-ot és végül a 450 Watt-ot.

Az ételt a csomagolásból tegye egy mikrohullámú sütéshez alkalmas edénybe, és lefedve olvassa fel és hevítse ill. főzze. Kivétel: a vagdalthúst fedél nélkül főzze.

Sok folyadékot tartalmazó ételeket, mint levesek és zöldség, közben többször keverje meg. Hússzeleteket az idő felének letelte után óvatosan válassza szét és fordítsa meg. A halat is fordítsa meg az idő felének letelte után.

Hagyja az ételeket a felolvasztás és hevítés ill. főzés után néhány percig szobahőmérsékleten állni, hogy a hőmérséklet az ételen belül egyenletes eloszlású legyen.

## Befőzés

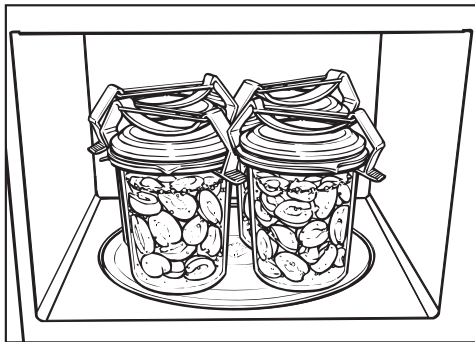
A mikrohullámú sütővel befőzhet mikrohullámozható üvegben, amelyek szakkereskedésben kaphatók, kisebb mennyiségű gyümölcsöt, zöldséget és húst. Az üvegeket a szokásos módon készítse elő.

Az üvegeket nem szabad több mint 2 cm-rel a széle alá tölteni.

A mikrohullámozható befőttesüvegeket csak mikrohullámozható kapcsolkkal vagy áttetsző ragasztószalaggal zárja le.

Ne használjon fémkapcsokat vagy csavaros zárású üvegeket valamint (konzerv)dobozokat, hogy elkerülje a szikraképződést.

A legkedvezőbb, ha maximum négy  $\frac{1}{2}$ -literes üvegeket főz be.



- Állítsa az üvegeket a forgótányérra.
- Az üveg tartalmát addig főzze 900 Watt teljesítménnyel, amíg buborékok nem keletkeznek.
- az üveg tartalmának kiindulási hőmérsékletétől.
- az üvegek számától.

Az időtartam az egyenletes forrásig, azaz amíg minden üvegben gőzbuborékok lépnek fel

|        |             |
|--------|-------------|
| 1 üveg | kb. 3 perc  |
| 2 üveg | kb. 6 perc  |
| 3 üveg | kb. 9 perc  |
| 4 üveg | kb. 12 perc |

Gyümölcs és uborka esetén ez az idő elegendő a befőzéshez.

- a répát kb. 15 percig,
- a borsót kb. 25 percig

főzze.

### Befőzés után

vegye ki az üvegeket a sütőtérből, takarja le egy kendővel, és kb. 24 órán át hagyja egy huzatmentes helyen állni.

A kapcsolkat ill. a ragasztószalagot távolítsa el, és ellenőrizze, hogy minden üveg le van-e zárva.

## Alkalmazási példák

| Élelmiszerek                      | Mennyiség                              | MH-tel-<br>jesít-<br>mény<br>(Watt) | Idő (perc) | Útmutatások   |
|-----------------------------------|--|-------------------------------------|------------|---|
| Vaj/margarin olvasztása           | 100 g                                  | 450                                 | 1:00–1:10  | Fedő nélkül olvasztandó   |
| Csokoládé felolvasztása           | 100 g                                  | 450                                 | 3:00–3:30  | Fedő nélkül olvasztandó, időközönként keverje meg   |
| Zselatin olvasztása               | 1 csomag + 5 ek víz                    | 450                                 | 0:10–0:30  | Fedő nélkül oldja fel, időközönként keverje meg   |
| Tortabevonó készítése             | 1 csomag + 250 ml folyadék             | 450                                 | 4–5        | Fedő nélkül melegítse, időközönként keverje meg   |
| Kelt tészta                       | Kovász 100 g lisztből                  | 80                                  | 3–5        | Lefedve hagyja kelni  |
| Csokicsók megnövelése             | 20 g                                   | 600                                 | 0:10–0:20  | Fedetlenül egy tányéron   |
| Salátaöntetek ízesítése           | 125 ml                                 | 150                                 | 1–2        | Fedetlenül, csak egészen kicsit melegítse fel   |
| Citrusfélék hőkezelése            | 150 g                                  | 150                                 | 1–2        | Fedetlenül, egy tányérra téve   |
| Fagyalt adagolhatóvá tétele       | 500 g                                  | 150                                 | 1–3        | Fedetlenül állítsa a készülékbe   |
| Paradicsom hámozása               | 3 darab                                | 450                                 | 6–7        | A paradicsomot a csutkájánál kereszt alakban vágja be, kevés vízben lefedve melegítse meg, húzza le a héját. A paradicsom nagyon forró lehet! |
| Eperlekvár készítése              | 300 g földieper, 300 g zselésítő cukor | 900                                 | 7–9        | Keverje össze a gyümölcsöt és a cukrot, lefedve egy magas falú edényben főzze   |
| Zsemle felolvasztása és megsütése | 2 darab                                | 150+Grill Grill                     | 1–2<br>4–6 | fedő nélkül olvassza fel a rostélyon, a fele idő letelte után fordítsa meg  |

**Minden adat esetében irányértékekről van szó.**

## Adatok a vizsgálóintézetek számára

| Tesztételek az EN 60705 szabvány szerint                  | MH-teljesítmény (Watt) + Grill/Automatikus program | Időtartam (perc)/súly | Ki-egyenlítődési idő* (perc) | Megjegyzés  |
|---|--|-----------------------|------------------------------|---|
| Tojáskrém, 1000 g   | 300  | 38–40                 | 120                          | Az edényt lásd a szabványban, mérete a felső peremnél (25 x 25 cm)  |
| Homoktorta, 475 g   | 600  | 7–7:30                | 5                            | Az edényt lásd a szabványban, külső átmérője a felső peremnél 220 mm, hőkezelés fedő nélkül   |
| Darált hús, 900 g   | 600<br>450   | 4<br>17               | 5                            | Az edényt lásd a szabványban, mérete a felső peremnél 250 mm x 124 mm, hőkezelés fedő nélkül  |
| Burgonyagratin, 1 100 g                                   | Felfűjt  | 1 100 g               | 5                            | Az edényt lásd a szabványban, külső átmérője a felső peremnél 220 mm, hőkezelés fedő nélkül   |
| Csirke, 1 200 g fagyasztott súly, felolvasztva és felezve | Grillcsirke  | 1 200 g               | 2                            | Grill rostély, alatta hőálló és mikrohullámozásra alkalmas forma, a vágott részt felfelé helyezze, a sütési idő felének letelte után fordítsa meg |
| Hús (darált hús) felolvasztása, 500 g                     | 300<br>150   | 3<br>6:30             | 10                           | Az edényt lásd a szabványban, fedetlenül olvassza fel, a sütési idő felénél fordítsa meg  |
| Málna, 250 g  | 150  | 7                     | 3                            | Az edényt lásd a szabványban, felolvasztás fedő nélkül  |


\* E kiegyenlítősi idő alatt hagyja szobahőmérsékleten állni az ételt, hogy a hőmérséklet egyenletesen oszoljon el az ételmiszerben.

A tisztítás előtt a mikrohullámú sütőt feszültségmentesítse (pl. a hálózati csatlakozó kihúzásával).


A mikrohullámú sütő tisztításához semmi esetre se használjon gőz-tisztítókészüléket.

A gőz-tisztítókészülék gőze a mikrohullámú sütő áramvezető alkatrészeire juthat, és zárlatot okozhat.

## Sütőtér, ajtó belső oldala

 A forró sütőtér égési sérüléseket okozhat.

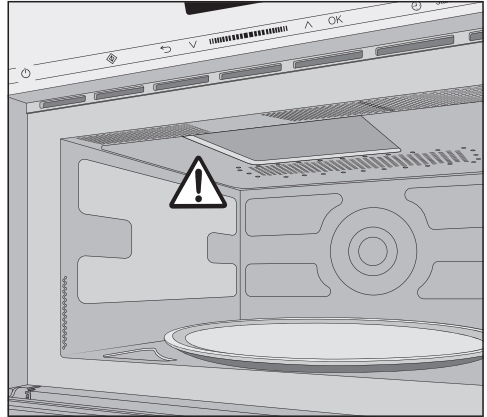
Közvetlenül a használat után a sütőtér még túl forró lehet a tisztításhoz. Csak akkor tisztítsa meg a sütőteret, ha már kihűlt.

 A túl erős szennyeződések tűzveszélyt okozhatnak.

Erős szennyeződések adott esetben károsíthatják a készüléket, és a tűzveszély veszélyes szituációkat okozhat. Ne várjon a tisztítással túl hosszú ideig, hogy a tisztítást ne nehezítse meg feleslegesen, és extrém esetben már ne is legyen lehetséges.

A sütőteret és az ajtó belső oldalát lágy tisztítószerrel tisztíthatja vagy mosogatószeres vízzel töltött szórófejes palackkal, majd le- ill. kitörölheti. Majd puha ronggyal törölje szárazra.

Szennyeződések esetén hevítsen egy pohár vizet a sütőtérben két-három percig, amíg forni nem kezd. A gőz lecsapódik a sütőtérben, és felpuhítja a szennyeződést. Most kitörölheti a szennyeződést, esetleg egy kevés mosogatószerrel.



A sütőtérben a mikrohullám kivezető nyílása előtti fedelet ne távolítsa el.


Víz és tárgy ne kerüljön a készülék szellőzőnyílásába.

Ne törölje ki túl nedvesen a sütőteret, hogy ne jusson folyadék a meglévő nyílásokon keresztül a készülék belsejébe.

Ne használjon súrolószert, mert ettől az anyag karcolódik.

A belső térben levő szagot úgy semlegesítheti, ha a készülékben egy csészében néhány percig citromleves vizet forral.

## Tisztítás és ápolás

 A sérült készülék veszélyeztetheti az egészségét.

A készüléket sérült ajtóval nem használhatja, amíg egy Miele engedélyvel rendelkező szakember meg nem javította. Bekapcsolt állapotban mikrohullámok léphetnek ki, ami veszélyt jelent a felhasználóra nézve.

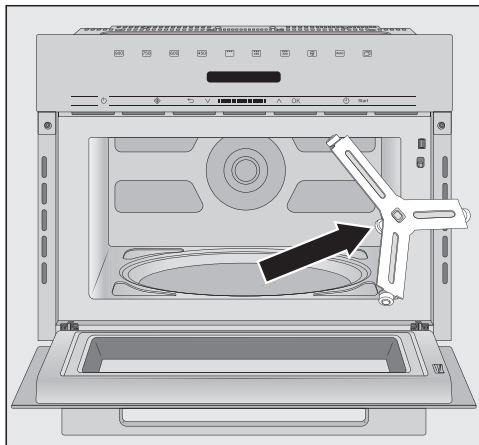
Az ajtót mindig tartsa tisztán és mindig nézze át, hogy nincsenek-e rajta sérülések. Ne használja a készüléket, ha

- a készülékajtó el van görbülve.
- az ajtópántok lógnak.
- a házon, az ajtón, vagy a sütőtér falain látható lyukak vagy repedések vannak.

**A sütőtér tisztításához a következőket teheti:**



- Vegye ki a forgótányért és mosogatógépben vagy mosogatószeres vízzel tisztítsa meg.



- Tisztítsa meg a futógyűrűt, amely a forgótányér alatt van, valamint az alatta lévő sütőtér alját. A forgótányér egyébként szaggatottan forog.
- Tisztítsa meg a forgótányér és a futógyűrű közötti érintkező felületet.

Ne forgassa kézzel a forgókeresztet, mert a hajtómotor károsodhat.

## A készülék előlapja

Víz és tárgy ne kerüljön a keret szellőzőnyílásába.

Ha a szennyeződések hosszabb ideig hatnak, adott esetben nem lehet azokat már eltávolítani, és a felületek elszíneződhetnek vagy megváltozhatnak.

A legjobb, ha azonnal eltávolítja a készülék előlap szennyeződéseit.

Minden felület érzékeny a karcolásra. Üvegfelületek esetén a karcok bizonyos körülmények között töréshez vezethetnek.

Minden felület elszíneződhet vagy megváltozhat, ha nem megfelelő tisztítószerekkel kerül érintkezésbe.

Ezért vegye figyelembe a tisztítási útmutatásokat.

## A felületek károsodásának elkerülése érdekében ne használjon a tisztításhoz

- szóda-, ammónia-, sav- vagy klorid tartalmú tisztítószereket,
- vízkőoldó tisztítószereket,
- súroló tisztítószereket, pl. súrolóport, folyékony súrolószert, polírozó tisztítószereket,
- oldószertartalmú tisztítószereket,
- nemesacél-tisztító szereket,
- mosogatógép-tisztítót,
- sütőtisztító spray-eket,
- üvegtisztítót,
- dörzsölő kemény szivacsokat és keféket, pl. edénysúroló szivacsot,
- tisztító radírt,
- éles fémpengét!

## Mellékelt tartozékok

### Rostély

A rostélyt minden használat után mosogassa el, mosogatógépben mosható. A nem lemosható szennyeződések nem mesacél tisztítóval távolítsa el.

### Gourmet tálca

Semmi esetre se használjon fém szivacsot, karcoló anyagokat vagy agresszív tisztítószereket.

A tálcát ne tisztítsa mosogatógépben.


Intenzív illatú ételek készítése után a Gourmet tálcát vízzel és citromlével maximális mikrohullám teljesítmény mellett 2-3 percig hevítheti mikrohullámú készülékben és végül friss vízzel kiöblítheti.

## Mi a teendő, ha ...

A legtöbb üzemzavart és hibát, amelyek a napi üzemeltetés során felléphetnek, saját maga is el tudja hárítani. Sok esetben időt és költséget takaríthat meg, mivel nem kell hívnia az ügyfélszolgálatot.

A [www.miele.hu/service](http://www.miele.hu/service) oldalon tájékozódhat a hibák önálló elhárításának módjáról.

A következő táblázatok segítenek önnek abban, hogy megtalálja az üzemzavar vagy a hiba okát, és elhárítsa azt.

| Probléma   | Ok és elhárítás   |
|--|---|
| <b>Egy művelet nem indítható el.</b>   | Ellenőrizze, hogy <ul style="list-style-type: none"><li>■ a készülékajtó be van-e zárva.</li><li>■ az üzembehelyezési zár be van-e kapcsolva (lásd „Kezelés”, „Üzembehelyezési zár”).</li><li>■ a kijelzőn látható-e: Étél készülékben van?. Az ajtót hosszabb ideig (kb. húsz percig) nem nyitották ki (lásd „Kezelés”, „Étél készülékben van?” részt).</li><li>■ a készülék hálózati csatlakozója megfelelően be van-e dugva.</li><li>■ a házi elosztó rendszer kikapcsolt-e, mert a készülék, a ház feszültsége vagy más készülék meghibásodott (húzza ki a csatlakozót a hálózati dugaljából, forduljon elektrotechnikai szakemberhez vagy a Vevőszolgálathoz, lásd a „Vevőszolgálat” fejezetet).</li></ul> |
| <b>Sütés után üzemi zaj hallható.</b>  | Ez nem hiba! Egy sütési művelet után a hűtőventilátor egy ideig bekapcsolva marad, hogy a sütőtér levegőjének páratartalma a sütőtérben, a kezelőpanelen vagy a beépítőszekrényen ne tudjon lecsapódni. Automatikusan kikapcsol.  |
| <b>A kijelzőmező sötét.</b>  | A pontos idő ki van kapcsolva. <ul style="list-style-type: none"><li>■ Kapcsolja be a készüléket a Be/Ki  gombbal.</li></ul>  |
| <b>A forgótányér nagyon szagadtan forog.</b>   | A forgótányér területe valószínűleg piszkos. <ul style="list-style-type: none"><li>■ Ellenőrizze, hogy a forgótányér és a sütőtér alja között nincs-e szennyeződés.</li><li>■ Ellenőrizze, hogy a forgótányér és a futógyűrű közötti érintkező felület tiszta-e.</li><li>■ Tisztítsa meg a forgótányér területét.</li></ul>   |
| <b>A beállított idő lejártá után az étel nem olvadt fel elegendően, nem elég meleg ill. nem főtt meg elegendően.</b> | Az időtartamot és a teljesítményfokozatot nem megfelelően állította be. <ul style="list-style-type: none"><li>■ Ellenőrizze, hogy a megadott időhöz a megfelelő teljesítményfokozatot választotta-e. Minél alacsonyabb a teljesítményfokozat, annál hosszabb az idő.</li><li>■ Ellenőrizze, hogy a folyamatot nem szakította-e meg és utána nem indította-e újra.</li></ul>   |



| Probléma   | Ok és elhárítás   |
|--|---|
| <b>A mikrohullám üzemmód működik, a sütőtér világítása viszont nem.</b>                  | <p>Az izzó hibás.<br/>A készüléket a szokásos módon használhatja, de az izzó hibás.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Értesítse a Vevőszolgálatot, ha a világítást ki szeretné cserélni.</li> </ul>  |
| <b>Üzemelés közben különös zajok hallhatóak.</b>   | <p>Az étel alufóliával van lefedve.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Távolítsa el az alufóliát.</li> </ul>  |
|  | <p>Fém edény használata miatt szikrák keletkeznek.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Vegye figyelembe az edényválasztásra vonatkozó utasításokat az azonos elnevezésű fejezetben!</li> </ul>   |
| <b>Az idő helytelen a kijelzőmezőn.</b>  | <p>Áramkimaradás után újra be kell állítani a pontos időt.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Módosítsa a pontos időt.</li> </ul>   |
| <b>Az étel túl hamar kihűl.</b>  | <p>A mikrohullám tulajdonságai miatt a hő először az étel szélső szintjein keletkezik, és aztán halad a közepe felé.<br/>Ha tehát magas mikrohullám teljesítménnyel hevíti az ételt, akkor kívül már forró lehet, de belül még nem. A hőmérséklet kiegyenlítődéskor az étel belül melegebb lesz, kívül hidegebb.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ezért különösen az eltérő összetételű ételeket menühöz hasonlóan melegítse, alacsonyabb hőmérsékleten és ennek megfelelően hosszabb ideig.</li> </ul> |
| <b>A mikrohullámú sütő a főzési, melegítési, felolvasztási folyamat alatt kikapcsol.</b> | <p>A levegő keringés valószínűleg nem elegendő.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ellenőrizze, hogy a levegőki- vagy bevezetés el van-e zárva.<br/>Távolítsa el a tárgyakat.</li> </ul>  |
|  | <p>A készülék túlmelegedésekor biztonsági okokból a készülék kikapcsolhat.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ A lehűlési fázis után folytathatja a folyamatot.</li> </ul>   |
|  | <p>A készülék ismételt kikapcsol.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Értesítse a Vevőszolgálatot.</li> </ul>  |

# Ügyfélszolgálat

---

A [www.miele.hu/service](http://www.miele.hu/service) weboldalon tájékozódhat a hibák önálló elhárításának módjáról és a Miele alkatrészekről.

## Kapcsolatfelvétel üzemzavarok esetén

A Miele Ügyfélszolgálatához az interneten a [www.miele.hu/service](http://www.miele.hu/service) oldalon foglalhat időpontot.

A Miele Ügyfélszolgálatának elérhetőségeit ennek a dokumentumnak a végén találja.

Az ügyfélszolgálatnak adja meg a készüléke modellazonosítóját és gyártási számát (Fabr./SN/Nr.). Mindkét adatot az adattáblán találja meg.

## Garancia

További információkat a mellékelt garancia feltételekben talál.

**Miele Kft.**

H – 1027 Budapest

Bem József u. 1/B.

Tel: (06-1) 880-6400

E-mail: [info@miele.hu](mailto:info@miele.hu)

Internet: [www.miele.hu](http://www.miele.hu)

**Gyártó:****Miele & Cie. KG**

Carl-Miele-Straße 29

33332 Gütersloh

Németország

M 7244 TC

hu-HU

M.-Nr. 11 195 240 / 09