

TARTALOM

1. FONTOS BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK	27
2. TELEPÍTÉS	31
3. KÉSZÜLÉK ÁTTEKINTÉSE	35
4. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT	36
5. HASZNÁLAT	37
6. SÜTÉSI TÁBLÁZAT	40
7. TIPPEK ÉS TANÁCSOK	47
8. MIT TEGYÜNK HA	49
9. ELŐÍRÁSOK	50
10. KÖRNYEZETVÉDELMI INFORMÁCIÓ	50

TÖRÖDÜNK ÖNNEL

Köszönjük, hogy ezt az AEG terméket választotta. Mindennapokat megkönnyítő innovatív technológiákkal alkottuk meg, olyan funkciókkal, amelyek a szokványos készülékeken nem találhatók meg, azért, hogy sok éven át kifogástalan teljesítményt nyújtson önnek. Kérjük töltsön pár percet az olvasásával, hogy a legtöbbet hozhassa ki belőle.

Látogassa meg a weboldalunkat:



Kezelési tanácsok, kiadványok, hibaelhárító, szerviz információk:
www.aeg.com



További előnyökért regisztrálja készülékét:
www.registeraeg.com






Kiegészítők, segédanyagok és eredeti alkatrészek vásárlása a készülékhez:
www.aeg.com/shop

VÁSÁRLÓI TÁMOGATÁS ÉS SZERVIZ

Kizárólag eredeti alkatrészek használatát javasoljuk.

Ha készülékével a szervizhez fordul, legyenek kéznél az alábbi adatok.

Ezek az információk az adattáblán olvashatók. Típus, Termékszám, Sorozatszám.

-  Figyelmeztetés - Biztonsági információk
-  Általános információk és hasznos tanácsok
-  Környezetvédelmi információk

A változtatások jogát fenntartjuk.

1. ⚠ FONTOS BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

8 évnél idősebb gyerekek, csökkent fizikai-, értelmi-, vagy mentális képességű személyek, illetve megfelelő tapasztalatokkal és ismeretekkel nem rendelkező személyek felügyelet mellett, vagy akkor használhatják a készüléket, ha annak biztonságos üzemeltetéséről útmutatást kaptak, és a kapcsolódó kockázatokat megértették. Figyelni kell a gyermekekre, hogy ne játszanak a készülékkel. A készülék tisztítását és felhasználói karbantartását 8 évnél idősebb gyerekek végezhetik, de csak felügyelet mellett.

Ez a készülék nem alkalmas arra, hogy 2000 m feletti magasságokban használják.



FONTOS! FONTOS BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK:
FIGYELMESEN OLVASSA EL, ÉS ŐRIZZE MEG.



FIGYELMEZTETÉS!

Ne használja a készüléket a forgótányér és a forgótányértartó nélkül! Ne használja a készüléket üres állapotban!



FIGYELMEZTETÉS!

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



FIGYELMEZTETÉS!

Kizárólag szakképzett szerelő végezhet a mikrohullámú sugárzás ellen védő borítás eltávolításával járó szervizelést vagy javítást!



FIGYELMEZTETÉS!

A folyadékokat és ételeket nem szabad lezárt tárolóedényben melegíteni, mert könnyen felrobbanhatnak.

Ajánlott a készülék háztartási és olyan hasonló területeken való használata, mint például: konyhaszemélyzet részére üzletekben, irodákban és hasonló munkakörnyezetekben; parasztházakban; ügyfelek részére hotelekben, motelekben és más lakókörnyezetekben; éjszakai szállást és reggelit biztosító környezetekben.

Csak mikrohullámú sütőbe való tárolókat és edényeket használjon.

Fém tárolóedényeket ne használjon a mikrohullámmal történő főzéskor.

Eldobható műanyag, papír vagy egyéb éghető ételtartó használatakor kíséрге figyelemmel a sütés folyamatát.

A mikrohullámú sütő élelmiszerek és italok felmelegítésére szolgál. Ha a készüléket élelmiszerek vagy ruhaneműk megszáradására, esetleg villanypárnák, papucskok, szivacsok, nedves ruhaneműk és hasonlók felmelegítésére használják, fennáll a sérülés, a meggyulladás vagy a tűzokozás veszélye.

Ha a melegített étel füstölni kezd, **NE NYISSA KI A KÉSZÜLÉK AJTAJÁT**. Kapcsolja ki és húzza ki a sütőt a konnektorból, és várja meg, amíg az étel már nem füstöl. Az ajtó kinyitása az étel füstölése közben tüzet okozhat. Italok mikrohullámú melegítése után utólag is kifuthat a folyadék, ezért az edény kézbevételekor legyen körültekintő.

Az égési sérülések elkerülése érdekében a cumisüvegek és bébiételes üvegek tartalmát mindig keverje meg vagy rázza fel, és fogyasztás előtt ellenőrizze hőmérsékletüket. A héjában ne főzzön tojást, és az egész keménytojásokat nem melegítse mikrohullámú sütőben, mert a mikrohullámú főzés befejezése után is felrobbanhatnak.

1.1 Ápolás és tisztítás

Ajtó:

A szennymaradványokat az ajtó mindkét oldalának, tömítéseinek és tömítőfelületeinek nedves puha ronggyal történő rendszeres tisztításával távolítsa el. Az ajtóüveg tisztításához ne használjon erős súrolószereket vagy éles fémkaparókat, mert megkarcolhatják a felületét, amitől az üveg összetörhet.

Sütőtér:

Tisztításhoz, minden használat után, amíg a sütő meleg törölje le az összes foltot, kifolyt ételt egy nedves puha ronggyal vagy szivaccsal. Makacsabb foltokhoz használjon enyhe mosószert, és többször törölje le nedves ronggyal, amíg minden szennyeződés eltűnik. Ne távolítsa el a hullámterelő burkolatát. Vigyázzon arra, hogy az enyhe mosószer és a víz átjutva a sütő falának apró lyukain kárt ne tegyen a sütőben. Ne használjon szórófejes tisztítókat a sütőtérben. Használat után tisztítsa le a hullámterelő lemezt, a sütő belsejét, a forgótányért és a forgótányértartót. Ezeknek száraznak és zsírmentesnek kell lenniük. A lerakódott zsír túlhevülhet és füstölni kezdhet vagy meggyulladhat.

Sütő külseje:

A sütő külseje enyhe mosószeres vízzel könnyen tisztítható. Gondoskodjon arról, hogy a mosószer puha ronggyal le legyen törölve.

Vezérlőpanel:

Tisztítás előtt nyissa ki az ajtaját a vezérlőpanel inaktiválásához. A vezérlőpanel tisztításakor oda kell figyelni. Egy vizes ronggyal gyengéden törölgesse a panelt, amíg tiszta nem lesz. Ne használjon túl sok vizet. Ne használjon semmilyen vegyszert vagy súrolószert.

Forgótányér és forgótányértartó:
Vegye ki a forgótányért és forgótányértartót a sütőből.
Mosogassa el a forgótányért és a tartóját enyhe mosószeres vízben. Puha ruhával törölgesse le. A forgótányér és forgótányértartó is tisztítható mosogatógépben.



FONTOS!

Rendszeres időközönként takarítsa meg a sütőt, és távolítsa el minden étellerakódást. A sütő tisztán tartásának elmulasztása a felület elhasználódásához vezet, ami a készülék élettartamát negatívan befolyásolja, és könnyen veszélyhelyzetet okozhat.

Ügyeljen rá, hogy az edények készülékből történő kivételekor ne mozdítsa el a forgótányért.



FONTOS!

Gőztisztítót nem szabad használni.

A mikrohullámú sütőt beépített használatra tervezték. A készülék, és annak hozzáférhető részei a használat során felforrósodhatnak.



FIGYELMEZTETÉS!

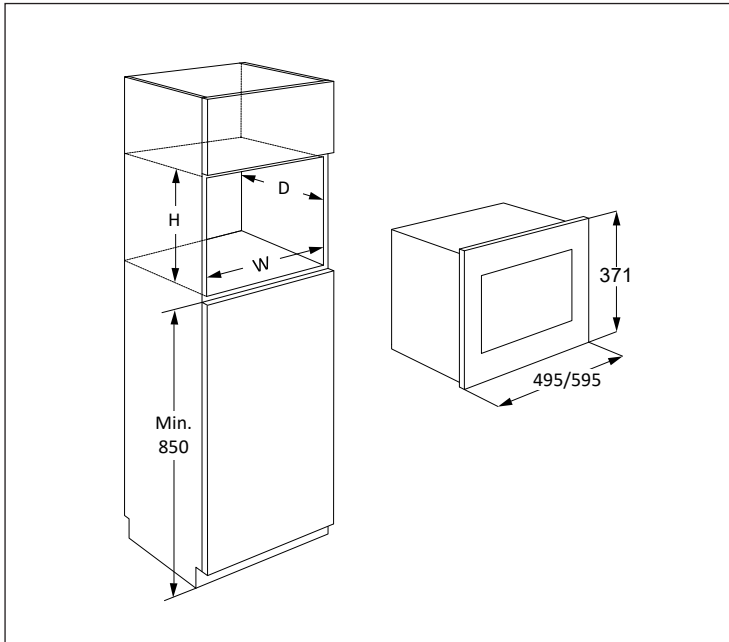
A gyermekeket tartsa távol a sütőajtótól, nehogy megégessék magukat.



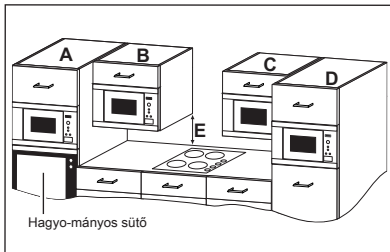
FONTOS!

Figyelmeztetés: ne használjon általános forgalomban lévő tisztítószeret, gőztisztító berendezést, súroló, durva tisztítószeret, semmiféle nátrium-hidroxid tartalmú szert vagy súroló eszközt a mikrohullámú sütő egyetlen részén sem.

2. TELEPÍTÉS



A mikrohullámú sütő A, B, C vagy D helyzetben rögzíthető:



Helyzet	Méretigény		
	Sz	Mé	Ma
A	562 x 550 x 360		
B+C	562 x 500 x 350		
	562 x 500 x 360		
D	562 x 500 x 350		
	562 x 500 x 360		

Méretek (mm)

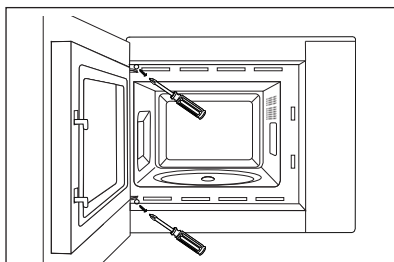
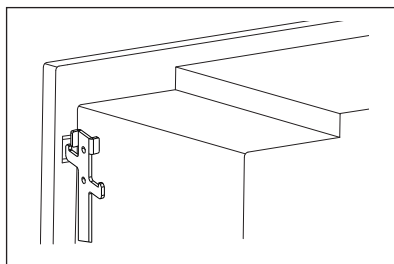
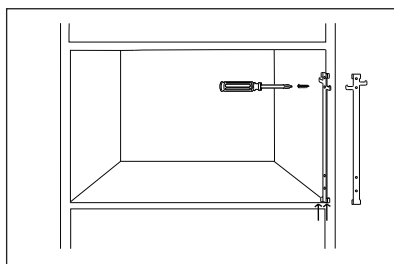
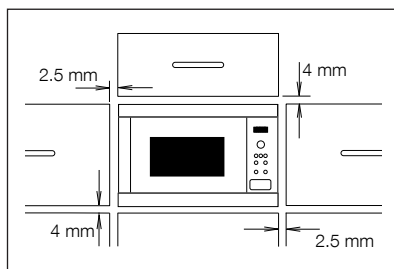
2.1 A készülék biztonságos használata

Ha a mikró a B vagy C helyzetbe rögzíti:

- A konyhaszekrénynek legalább 500 mm-rel (E) a munkalap fölött kell lennie, és nem szabad közvetlenül főzőlap fölé helyezni.
- A készülék be lett vizsgálva écsak a gáz-, villamos és indukciós tűzhely közelében történő használata engedélyezett.

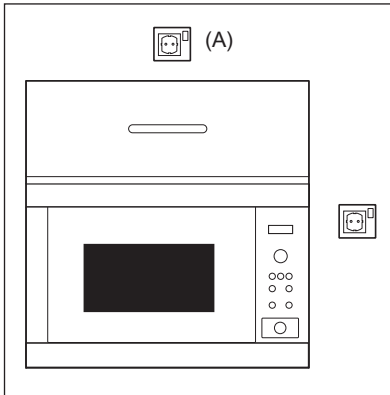
- Biztosítani kell a megfelelő távolságot a főzőlap és a mikró között a mikrohullámú sütő, a körülötte lévő szekrény és a kiegészítők túlmelegedésének elkerülése érdekében.
- A mikrohullámú sütő működése közben ne használja a főzőlapot serpenyő nélkül.
- Körültekintőnek kell lenni, ha működő főzőlap mellett felügyel a mikrohullámú sütőre.

2.2 A berendezés üzembe helyezése



1. Távolítson el minden csomagolást, és gondosan ellenőrizze, hogy nem látható-e sérülés rajta.
2. A sütő úgy lett megtervezve, hogy szabvány szerint beférjen egy 350 mm -es konyhaszekrénybe. Ha 360 mm-es konyhaszekrénybe szerelik:- Le kell csavarozni és le kell venni a 4 lábat a sütő alján. Fordítsa el a lábat 90 fokkal, és helyezze vissza a hosszú oldalával a sütő elejére.
3. Szerelje fel a rögzítő kampót a konyhaszekrény jobb oldalára a mellékelt használati utasítás szerint.
4. A készüléket óvatosan és erőlködés nélkül szerelje a konyhaszekrénybe. A készüléket emelje fel és helyezze a rögzítő kampókra, ezt követően pedig nyomja le, hogy rögzüljön. A mellékelt két csavarral rögzítse a sütőt a bal oldalon.
5. Győződjön meg arról, hogy a készülék stabil és nem ferde. Figyeljen arra, hogy egy 2.5 mm-es hézag maradjon a fölötte lévő konyhaszekrényajtó és az sütő előlapjának kerete között (lásd az ábrán).

2.3 A készülék csatlakoztatása a villamos hálózatra



- A konnektor mindig legyen hozzáférhető azért, hogy az egység veszély esetén könnyen kihúzható legyen. Másik lehetőségként az elektromos hálózatba szabályszerűen beépített kapcsolóval lehetővé kell tenni a sütő lekapcsolását a hálózatról.
- A tápkábelt csak villanyszerelő cserélheti ki.
- Ha a tápkábel sérült, a veszélyhelyzetek elkerülése érdekében a gyártónak, a hivatalos márkaszervizének vagy megfelelően képzett szakembernek kell azt kicserélnie.
- A konnektor nem lehet a konyhaszekrény mögött.
- A legjobb helye a konyhaszekrény fölött van, lásd (A).
- A berendezést egy megfelelően telepített földelt dugóval csatlakoztassa egyfázisú 220-240 V/50 Hz váltakozó áramra. A készüléket úgy kell olvasztott egy 10 A-es biztosíték.
- Üzembe helyezés előtt kössön egy darab zsinórt a tápkábelre, hogy a csatlakoztatást létrehozassa az (A) pontnál a készülék üzembe helyezése közben.
- Ha egy magas falú konyhaszekrénybe helyezi el a készüléket, NE nyomja össze a tápkábelt.
- A tápkábelt és a dugót ne merítse vízbe vagy bármilyen egyéb folyadékba.
- A tápkábelt forró vagy éles felületen ne vezesse végig, például a meleg levegő szellőzők előtt a sütő tetejénél és hátuljánál.

2.4 További tanácsok

Ne használja a mikrohullámú sütőt olaj felmelegítésre, olajban sütéshez. A hőfoka nem szabályozható, és az olaj lángra kaphat. Pattogatott kukorica készítéséhez kizárólag speciális mikrohullámú pattogatottkukorica-készítőket használjon.

SZÍVRITMUSSZABÁLYZÓVAL rendelkező személyek orvosuknál vagy a szabályzó gyártójánál tájékozódjanak a mikrohullámú sütőkkel kapcsolatos elővigyázatosságokra vonatkozóan.

Ne töltsön és ne tegyen semmit se az ajtózár nyílásaiba és a szellőzőnyílásokba. Ha bármilyen kifolyik, azonnal kapcsolja ki és húzza ki a konnektorból a sütőt, és hívja a hivatalos ELECTROLUX márkaszervizt.

Semmilyen módon ne alakítsa át a sütőt.

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

A forgótányér összetörését megelőzendő:

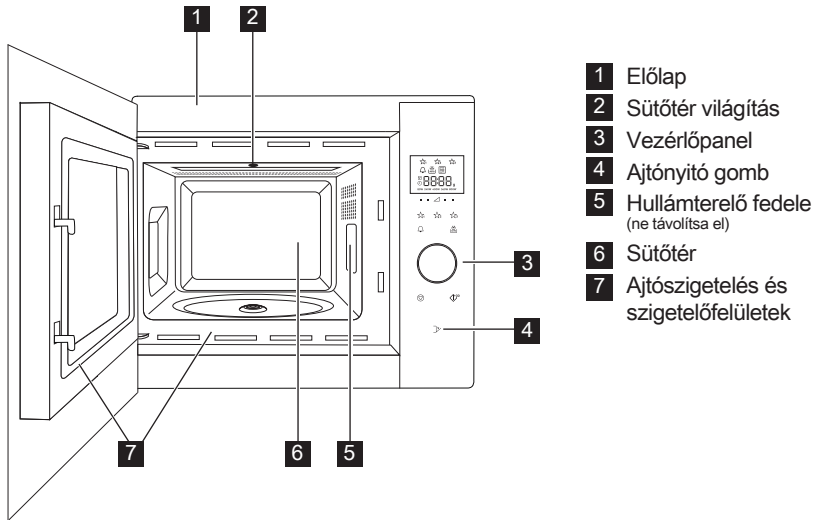
- Mielőtt vízzel megtisztítaná a forgótányért, hagyja azt kihűlni.
- Forró ételeket és forró eszközöket ne tegyen a hideg forgótányérra.
- Hideg ételeket és hideg eszközöket ne tegyen a forró forgótányérra.

A gyártó és a forgalmazó sem vállal felelősséget a helyes elektromos bekötési eljárás elmulasztása miatt a sütőben bekövetkező károkért és személyi sérülésekért. Esetenként vízpára csapódik ki és vízcseppek keletkeznek a sütő falain vagy az ajtószigetelés és szigetelőfelületek körül. Ez normális dolog, és nem jelenti azt, hogy ereszt a mikrohullámú sütő vagy hibásan működik.

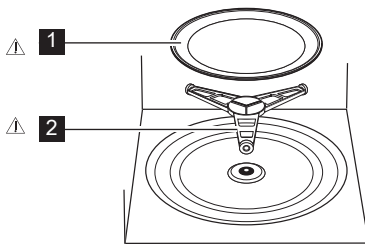
A termékben található izzó(k)ra és a külön kapható pótizzókra vonatkozó tudnivalók: Ezek az izzók arra készültek, hogy megfeleljenek a háztartási készülékekben fennálló szélsőséges fizikai feltételeknek, mint például hőmérséklet, rezgés, magas páratartalom, illetve arra használatosak, hogy jelezzék a készülék működési állapotát. Nem alkalmasak egyéb felhasználásra, valamint helyiségek megvilágítására.

3. KÉSZÜLÉK ÁTTEKINTÉSE

3.1 Mikrohullámú sütő



3.2 Kiegészítő



Ellenőrizze, hogy a következő kiegészítők megvannak-e:

- 1 Forgótányér
- 2 Forgótányértartó

- Helyezze a forgótányértartót a sütőtér alján található nyílásba.
- Ezután helyezze a forgótányért a forgótányér-tartóra.
- A forgótányér épsége érdekében a tálat és tárolóedényeket kellően emelje a forgótányér pereme fölé, amikor kiveszi azokat a sütőből.

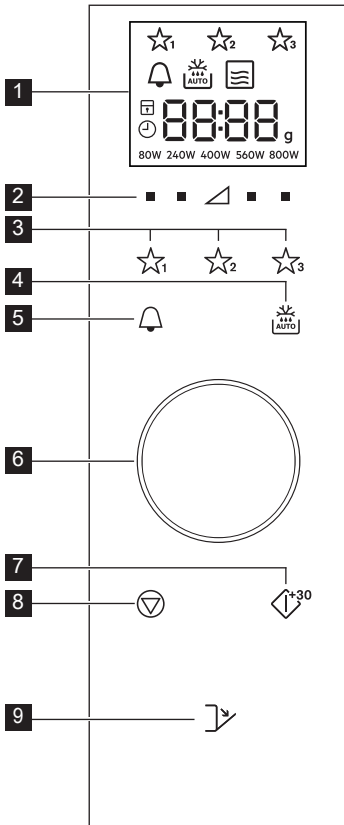
i Amikor kiegészítőket rendel, két dolgot kell megemlítenie a forgalmazónak vagy ELECTROLUX márkaszerviznek: az alkatrész nevét és a modell nevét.



FIGYELMEZTETÉS!

Ne működtesse a mikrohullámú sütőt ezen alkatrészek felszerelése nélkül!

3.3 Vezérlőpanel



1 A digitális kijelzőn lévő ikonok:



Kedvencek



Konyhai óra



Automatikus kiolvasztás



Mikrohullám



Stop/Törlés



Gyermekzár



Óra beállítása



Szakaszok kijelzése



Súly



Teljesítményszintek

2 Teljesítményszint gombok

3 Kedvencek gombok

4 Automatikus kiolvasztás gomb

5 Konyhai időzítő gomb

6 Idő/Súly beállító gomb

7 Start/Megerősítés/Quick Start gomb

8 Stop gomb

9 Ajtónyitó gomb

4. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

4.1 Csatlakoztatás

A sütő első bedugásakor lehetősége van beállítani az órát. A sütő 24 órás kijelzéssel rendelkezik.

1. A sütő hangjelzést ad és az összes kijelző fél másodpercre felvillan. Az elfordítható gombbal válassza ki az óra bekapcsolt ("on") vagy kikapcsolt ("oFF") módját.
- 2a. Az óra kikapcsolásához forgassa el a gombot, amíg a kijelzőn az "oFF" felirat nem látható, majd nyomja meg a **START** gombot. A sütő készen áll a használatra.



Ha kikapcsolta az órát és szeretné visszakapcsolni, nyomja meg kétszer a **KONYHAI ÓRA** gombot és kövesse a 2b. lépés utasítását.

- 2b. Az óra bekapcsolásához forgassa el a gombot, amíg a kijelzőn az "on" felirat nem látható, majd nyomja meg a **START** gombot.

Például: Az óra beállítása 18:45-re.

1. Forgassa el a gombot az óra érték beállításához.
2. Nyomja meg az **START** gombot a jóváhagyáshoz.
3. Forgassa el a gombot a perc érték beállításához.
4. Nyomja meg az **START** gombot a jóváhagyáshoz.

i Ha az óra be van állítva, a kijelzőn megjelenik a pontos idő.

4.2 Készzenléti (Energiatakarékos) mód

A sütő automatikusan készzenléti módba lép 5 perc tétlenség után.

Például: Ha az órát nem állították be:

A kijelző kikapcsol.

A készzenléti módból való kilépéshez nyissa ki az ajtót, nyomja meg valamelyik gombot vagy forgassa el a szabályozó gombot.

Például: Ha az órát beállították:

Az 5 perces időtartam után az idő megjelenik.

4.3 Az óra átállítása

Átállíthatja az óra idejét, ha korábban már beállította az órát.

Például: 18.45-ről 19.50-re váltás.

1. Nyomja meg kétszer a **KONYHAI ÓRA** gombot.
2. Nyomja meg az **START** gombot.
3. Forgassa el a gombot, amíg meg nem jelenik a "19" érték.
4. Nyomja meg az **START** gombot.
5. Forgassa el a gombot, amíg meg nem jelenik a "50" érték.
6. Nyomja meg az **START** gombot.

4.4 Az óra törlése és a készzenléti (Energiatakarékos) mód bekapcsolása

1. Nyomja meg kétszer a **KONYHAI ÓRA** gombot.
2. Forgassa el a tekerőgombot, amíg az "oFF" meg nem jelenik.
3. Nyomja meg az **START** gombot a jóváhagyáshoz.

4.5 Gyermekzár

A sütő biztonsági funkciója megakadályozza, hogy egy gyerek véletlenül bekapcsolja a sütőt. Ha a zár be van kapcsolva, a mikrohullámú sütő egyik része sem működik, mindaddig, amíg a zárat ki nem kapcsolják. A zár ki vagy bekapcsolása csak a sütő leállított módjában lehetséges.

Például: A gyermekzár bekapcsolása.

Nyomja meg és tartsa lenyomva a **STOP** gombot, amíg a "gyermekzár" jelzés be nem kapcsol.

Például: A gyermekzár kikapcsolása.

Nyomja meg és tartsa lenyomva a **STOP** gombot, amíg a "gyermekzár" jelzés ki nem kapcsol.

i Ha a gyermekzár funkciót bekapcsolják, a **STOP** gomb kivételével egyik gomb sem működik.

5. HASZNÁLAT

5.1 Mikrohullámú főzés

Például: Leves felmelegítéséhez 2 perc 30 másodpercig tartó 560 W-os mikrohullámú teljesítménnyel.

1. Nyomja meg a **TELJESÍTMÉNYSZINT** gombot a háromszög jobb oldalán, amíg a "560 W" érték meg nem jelenik.
2. Forgassa el a gombot az idő beviteléhez.
3. Nyomja meg az **START** gombot.

i Mikrohullámú sütési módban a kívánt beállítás alatti gomb megnyomásával állíthatja be a teljesítményszintet.

A sütő működése közben a teljesítményszintet a kívánt **TELJESÍTMÉNYSZINT** gomb megnyomásával és a gomb kívánt új érték kijelzőn történő megjelenéséig történő nyomva tartásával állíthatja

be. A túl magas teljesítményszint vagy a túl hosszú sütési idő túlhevítheti az ételt, ami tüzet okozhat.

A 800 W-os teljesítmény szinthez maximálisan csak 15 perc mikrohullám időtartam állítható be.

Ha a sütő bármelyik üzemmódban 3 percet vagy azt meghaladó ideig működik, a sütés végeztével a ventilátor további két percig működik. Ha kinyitják az ajtót a sütő leáll, ha becsukják az ajtót, újból elindul, amíg 2 perc le nem járt (beleszámítva a nyitott ajtó időtartamát is). Ha a sütőt 3 percnél rövidebb ideig működtetik, a ventilátor nem kapcsol be.

A főzés után a forgótányér továbbra forog, amíg a főzőedény vissza nem

tér a kezdeti indítási pozícióba. A sütőtér lámpája a forgás befejezéséig vagy 5 másodpercig világít (amelyik tovább tart). A művelet befejezésekor

a sütő hangjelzést ad. Ha a művelet közben kinyitják az ajtót, a forgás leáll.

5.2 Teljesítményszintek

Teljesítmény beállítás	Használati javaslat
800 W/ MAGAS	Gyors főzésre vagy melegítésre használható, (pl. leves, húsok, konzervek, meleg italok, zöldségek, hal stb. esetében).
560 W	Hosszabb ideig tartó főzésére használható, peccsenyék, fasírtok, egytálételek és ezekhez hasonló sűrű ételek valamint a sajtszósok és piskóták és ezekhez hasonló érzékeny ételeknél. Ennél az alacsonyabb állásnál a szósok nem fornak fel és az ételek egyenletesen, anélkül sülnék át, hogy a széleken megégnének.
400 W	A hagyományosan hosszú főzési időt igénylő sűrű ételekhez, (pl. a marhából készülő ételekhez) tanácsos ezt a teljesítményszintet beállítani, hogy a hús puha maradjon.
240 W/ KILVASZTÁS	Kiolvasztáshoz válassza ezt a teljesítményszintet azért, hogy az étel egyenletesen olvadjon ki. Ez a beállítás szintén megfelelő a rizs, tészta-, nudli párolásához vagy a tojáspuding főzéshez.
80 W	Enyhe kiolvasztáshoz, (pl. krémesekhez vagy cukrászsüteményekhez).
0 W	Pihentetéshez/sütőórának.

W = WATT

5.3 Csökkentett teljesítményszint

Sütési mód	Szokásos idő	Csökkentett teljesítményszint
Mikrohullám 800 W	15 perc	560 W mikrohullám

5.4 A sütési időtartam beállítása sütés közben

Sütés közben átállíthatja a sütés idejét.

Például: 2 perc (120 másodperc) hozzáadása a **START** gombot használva.

1. Nyomja meg négyszer a **START** gombot. A sütési idő 120 másodperccel meghosszabbodik.

2. Forgassa el a gombot az idő beviteléhez.
3. Nyomja meg az **START** gombot. Az időzítő automatikusan elindul.



Az időzítő számlálása közben az időtartam megnövelhető a gomb elforgatásával vagy a **START** gomb megnyomásával. Az időzítő funkciót csak akkor használható, ha a sütő nem működik.

5.5 A stop gomb használata

A **STOP** gomb egyszeri megnyomásával Szünet módba lép.

A **STOP** gomb újbóli megnyomásával törli a sütési időtartamot.

5.6 Konyhai óra

A konyhai időzítő beállítása.

1. Nyomja meg az **KONYHAI ÓRA** gombot.

5.7 Gyors indítás

Közvetlenül elindíthatja a készüléket 800 W/MAGAS teljesítménnyel 30 másodperces időtartamban, ha megnyomja a **START** gombot.



Az időtartam megnöveléséhez nyomja meg a **START** gombot.

5.8 Némítás

A hangjelzések kikapcsolása.

1. Nyomja meg 3-szor az **KONYHAI ÓRA** gombot, amíg a "Soun" jelzés meg nem jelenik.
2. Forgassa el a tekerőgombot, amíg az "oFF" felirat meg nem jelenik.
3. Nyomja meg az **START** gombot.

A hangjelzések bekapcsolása.

1. Nyomja meg 3-szor az **KONYHAI ÓRA** gombot, amíg a "Soun" jelzés meg nem jelenik.
2. Forgassa el a tekerőgombot, amíg az "on" felirat meg nem jelenik.
3. Nyomja meg az **START** gombot.

5.9 Szünet

A készülék leállítása a mikrohullámú üzemmód működése közben.

1. Nyomja meg a **STOP** gombot vagy nyissa ki az ajtót.
2. A sütő leáll 5 percre.
3. Nyomja meg a **START** gombot a sütés folytatásához.


5.10 Kedvencek


A sütő 3 kedvenc recepttel rendelkezik.

- ☆₁ Vaj lágyítás
- ☆₂ Forró csokoládé
- ☆₃ Bögrés sütemény

Például: Vaj lágyítása.

1. Nyomja meg egyszer a **KEDVENCEK 1** gombot.
2. A gomb elforgatásával adja meg a tömeget.
3. Nyomja meg az **START** gombot.

 Ha a kijelzőn egy körbe forgó jelzés látható, az azt jelzi, hogy az ételt meg kell keverni vagy meg kell fordítani. A sütés folytatásához nyomja meg a **START** gombot. Az automatikus kiolvasztás idejének végén a program automatikusan leáll. Az előre beállított Kedvencek receptek teljesítményszintje nem módosítható. 1-4 bögrés sütemény készíthető el.

 **FIGYELMEZTETÉS!** A csokoládé nagyon felforrósodhat! Ha a csokoládé elkészítéséhez több időre van szükség, adjon hozzá még 10 másodpercet. Vigyázzon a csokoládéval, mivel túlmelegedhet és megéghet.

A Kedvencek program felülírása saját receptekkel.

1. A **TELJESÍTMÉNSZINT** gombbal válassza ki a kívánt teljesítményt.
2. Forgassa el a gombot a kívánt sütési időtartam megadásához.
3. Nyomja meg és tartsa lenyomva azt a **KEDVENCEK** gombot, amelyiket be szeretné állítani, addig, amíg egy hangjelzést nem ad a készülék és a kedvencek csillag nem jelenik meg.

A Kedvencek visszaállítása a gyári beállításokra.

1. Nyomja meg az **STOP** gombot.
2. Tartsa 3 másodpercig lenyomva a **TELJESÍTMÉNSZINT** 400 W gombokat.

A sütő visszaállítja a Kedvenceket a gyári beállításokra.

5.11 Automatikus kiolvasztás


Az automatikus kiolvasztás funkció automatikusan meghatározza a helyes melegítési módot és szükséges időtartamot az étel súlya alapján.

Két automatikus kiolvasztás menü közül választhat.

1. Automatikus kiolvasztás: Hús/hal/szárnyas
2. Automatikus kiolvasztás: Kenyér





Például: 0,2 kg steak kiolvasztása.

1. Válassza ki az automatikus kiolvasztás programot az **AUTOMATIKUS KIOLVASZTÁS** gomb megnyomásával.
2. A gomb elforgatásával válassza ki a megfelelő súlyt.
3. Nyomja meg az **START** gombot.

 Ha a kijelzőn egy körbe forgó jelzés látható, az azt jelzi, hogy az ételt meg kell keverni vagy meg kell fordítani. A sütés folytatásához nyomja meg a **START** gombot. Az automatikus kiolvasztás idejének végén a program automatikusan leáll. Az idő/teljesítmény beállítás nem elérhető az automatikus kiolvasztás üzemmódban.

6. SÜTÉSI TÁBLÁZAT

6.1 Kedvencek

Kedvencek	Súly	Gomb	Eljárás
Vaj lágyítás	0,05-0,25 kg	 ₁	<ul style="list-style-type: none"> Tegye a vajat egy hőálló üvegedénybe. Melegítés után keverje meg.
Forró csokoládé	0,1-0,2 kg	 ₂	<ul style="list-style-type: none"> Törje szét a csokoládét kis darabokra. Tegye a csokoládét egy hőálló üvegedénybe. Keverje meg, ha hangjelzést hall. Melegítés után keverje meg. <p> FIGYELMEZTETÉS! A csokoládé nagyon felforrósodhat! Ha a csokoládé elkészítéséhez több időre van szükség, adjon hozzá még 10 másodpercet. Vigyázzon a csokoládéval, mivel túlmelegedhet és megégphet.</p>
Bögrés sütemény	1-4 bögréhez	 ₃	<ul style="list-style-type: none"> Kövesse a receptet a sütemény elkészítéséhez. Helyezze a bögrét a forgótányér szélére. Melegítés után hagyja 30 másodpercig állni.

6.2 Bögrés süti receptek

Csokis bögrés süti gazdagon	
Hozzávalók	
1 bögréhez:	
2½ evőkanál (25 g)	finomliszt
2 evőkanál (12 g)	kakaópor
2½ evőkanál (30 g)	porcukor
¼ kiskanál	sütőpor
1½ evőkanál (15 g)	növényi olaj
¼ kiskanál	vanília kivonat
1	közepes tojás

Elkészítés:

1. Tegye az összes száraz hozzávalót a bögrébe, és keverje jól össze őket egy villával.
2. Adja hozzá a növényi olajat, vanília kivonatot és a tojást. Keverje jól össze.
3. Helyezze a bögrét a forgótányér közepére.
4. Süsse meg a ☆₃ használva. A sütés során a sütemény kiemelkedik a bögréből.

Sütés után hagyja 30 másodpercig állni.

Díszítse egy kis csokoládé krémmel.

Tipp: Narancsos csokis bögrés süti készítéséhez a vanília kivonatot helyett használjon ½ kiskanál narancs kivonatot.

Fodros málnás bögrés sütemény	
Hozzávalók	
1 bögréhez:	
2½ evőkanál (25 g)	finomliszt
2½ evőkanál (30 g)	porcukor
¼ kiskanál	sütőpor
1½ evőkanál (15 g)	növényi olaj
½ kiskanál	vanília kivonat
1	közepes tojás
1½ evőkanál	magnélküli málna lekvár

Elkészítés:


1. Tegye az összes száraz hozzávalót a bögrébe, és keverje jól össze őket egy villával.
2. Adja hozzá a növényi olajat, vanília kivonatot és a tojást. Keverje jól össze.
3. Forgassa bele a lekvárt egy kanállal, hogy szint adjon a keverékhez.
4. Helyezze a bögrét a forgótányér közepére.
5. Süsse meg a ☆₃ használva. A sütés során a sütemény kiemelkedik a bögréből.

Sütés után hagyja 30 másodpercig állni.

Díszítse egy kis vanília krémmel.

Almás bögrés sütemény	
Hozzávalók 1 bögréhez:	
2½ evőkanál (25 g)	finomliszt
2 evőkanál (30 g)	finomított barnacukorral
¼ kiskanál	sütőpor
¼ kiskanál	őrölt fahéjjal
1½ evőkanál (15 g)	növényi olaj
1	közepes tojás
1½ evőkanál (30 g)	almaszószal
fél (7 g)	teljes kiőrlésű keksz, törve

Elkészítés:

1. Tegye az összes száraz hozzávalót (a keksz kivételével) a bögrébe, és keverje jól össze őket egy villával.
2. Adja hozzá a növényi olajat, a vanília kivonatot és a tojást. Keverje jól össze.
3. Óvatosan keverje hozzá az almaszószot egy kanállal, hogy szint adjon a keverékhez.
4. A tetejét díszítse keksz darabkákkal.
5. Helyezze a bögrét a forgótányér közepére.
6. Süsse meg a  használva. A sütés során a sütemény kiemelkedik a bögréből.

Sütés után hagyja 30 másodpercig állni.


Díszítse a tetejét egy gombóc vanília fagyalattal.



FIGYELMEZTETÉS! Az almaszósz felforrósodik.

Mogyoróvajás bögrés sütemény	
Hozzávalók 1 bögréhez:	
2½ evőkanál (25 g)	finomliszt
2 evőkanál (30 g)	finomított barnacukorral
¼ kiskanál	sütőpor
1½ evőkanál (15 g)	növényi olaj
¼ kiskanál	vanília kivonat
2 evőkanál (30 g)	lágú mogyoróvaj
1	közepes tojás

Elkészítés:

1. Tegye az összes száraz hozzávalót a bögrébe, és keverje jól össze őket egy villával.
2. Adja hozzá a növényi olajat, vanília kivonatot, mogyoróvaját és a tojást. Keverje jól össze a hozzávalókat.
3. Helyezze a bögrét a forgótányér közepére.
4. Süsse meg a  használva. A sütés során a sütemény kiemelkedik a bögréből.


Sütés után hagyja 30 másodpercig állni.

Kenje meg a tetejét csokoládéval.

Tipp: Ízlése szerint használhat ropogós mogyoróvaját is.


Citromos bögrés sütemény	
Hozzávalók 1 bögréhez:	
2½ evőkanál (25 g)	finomliszt
2½ evőkanál (30 g)	porcukor
¼ kiskanál	sütőpor
1½ evőkanál (15 g)	növényi olaj
1 kiskanál	citromhéj
1	közepes tojás
Sütemény tetejéhez:	1 evőkanál citromlé 2 evőkanál porcukorral elkeverve

Elkészítés:

1. Tegye az összes száraz hozzávalót a bögrébe, és keverje jól össze őket egy villával.
2. Adja hozzá a növényi olajat, citromhéjat és a tojást. Keverje őket jól össze.
3. Helyezze a bögrét a forgótányér közepére.
4. Süssse meg a  használva. A sütés során a sütemény kiemelkedik a bögréből.
5. A tetejét szórja meg porcukorral összekevert citromlével.
6. A sütés után lazítsa meg a süteményt, szurkálja meg a tetejét több helyen egy nyárssal, majd szórja a citromlével összekevert porcukrot a sütemény tetejére, és hagyja állni 30 másodpercig.




Répás bögrés süteményű	
Hozzávalók 1 bögréhez:	
2 evőkanál (20 g)	finomliszt
2½ evőkanál (30 g)	barnacukor
¼ kiskanál	sütőpor
¼ kiskanál	őrölt fahéjjal
¼ kiskanál	őrölt szerezcsendió
1 evőkanál	őrölt mandula
1½ evőkanál (15 g)	napraforgó olaj
	½ narancs héja
30 g	reszelt sárgarépa
1	közepes tojás
Krém:	15 g vaj, lágy, 40 g porcukor, 40 g zsíros krémsajt, ½ kiskanál narancslé

Elkészítés:

1. Tegye az összes száraz hozzávalót a bögrébe, és keverje jól össze őket egy villával.
2. Adja hozzá a napraforgó olajat, citromhéjat, reszelt sárgarépát és a tojást. Jól keverje el.
3. Helyezze a bögrét a forgótányér közepére.
4. Süssse meg a  használva. A sütés során a sütemény kiemelkedik a bögréből.
5. Készítse el a sütemény tetejének krémjét: keverje össze a vajat, porcukrot, krémsajtot és narancslevet. Sütés után hagyja 30 másodpercig állni.

Hagyja kihűlni a süteményt, majd kenje a tetejére az elkészített krémet.

6.3 Automatikus kiolvasztás

Automatikus kiolvasztás	Súly	Gomb	Eljárás
Hús/hal/baromfi (Egész hal, halszelet, halfilé, csirkecomb, csirkemell, vagdalthús, steak, hússzelet, darált hús, kolbász)	0,2-0,8 kg	 x1	<ul style="list-style-type: none"> Helyezze az ételt egy sütőtálban a forgótányér közepére. Amikor a hangjelzés megszólal fordítsa át, rendezze át és húzza szét az ételt. A vékony részeket és forró pontokat takarja alufóliával. Kiolvasztást követően csomagolja 15–45 percre alufóliába, amíg teljesen ki nem olvad. Vagdalt hús: Amikor a hangjelzés megszólal fordítsa át az ételt. Ha lehetséges a felolvadt részeket vegye ki. <p> Egész baromfihoz nem alkalmas.</p>
Kenyér	0,1-1,0 kg	 x2	<ul style="list-style-type: none"> Terítse szét a forgótányér közepén egy sütőtálban. 1,0 kg esetén terítse szét közvetlenül a forgótányéron. Amikor a hangjelzés megszólal fordítsa át, rendezze el és vegye ki a kiolvadt szeleteket. Kiolvasztást követően csomagolja alufóliába és 5–15 percre hagyja állni, amíg teljesen ki nem olvad.



Csak az étel súlyát adja meg. Ne számolja bele az edény súlyát.
A táblázatban megadott ételek tömegével többé-kevésbé megegyező tömegű ételekhez manuális programokat használjon.
A végső hőmérséklet a kezdeti hőmérséklettől függően változhat.
A steakek és hússzeletek egy rétegben legyenek fagyasztva.
A darált hús vékony formában legyen lefagyasztva.

6.4 Étel és ital melegítése

Étel/ital	Mennyiség -g/ml-	Teljesítm ény szint	Idő -perc-	Eljárás
Tej, 1 pohár	150	800 W	1	ne fedje le
Víz, 1 pohár	150	800 W	1-2	ne fedje le
6 pohár	900	800 W	10-12	ne fedje le
1 tál	1000	800 W	11-13	ne fedje le
Egytálétel	400	800 W	3-6	hintsen egy kis vizet a szósra, fedje le, melegítés közben keverje meg
Leves/ragu	200	800 W	1-2	fedje, melegítés után keverje
Zöldségek	500	800 W	4-5	ha szükséges adjon hozzá vizet, fedje le, melegítés közben keverje meg
Hús, 1 szelet ¹⁾	200	800 W	3-4	vékonyan terítsen szószt a tetejére, fedje le
Halfilé ¹⁾	200	800 W	2-3	fedje
Sütemény, 1 szelet	150	400 W	½	tegye sütőtálba
Babaétel, 1 üveg	190	400 W	1	tegye át egy megfelelő mikrosütőálló tárolóedénybe, melegítés után jól keverje meg, és ellenőrizze a hőmérsékletét
Margarin vagy vaj olvasztása ¹⁾	50	800 W	½	fedje
Csokoládé olvasztása	100	400 W	2-3	időnként keverje

¹⁾fagyasztaból

6.5 Kiolvasztás

Étel	Mennyiség -g-	Teljesítm ény szint	Idő -perc-	Eljárás	Pihentetési idő -perc-
Gulyás	500	240 W	8-12	kiolvasztás közben keverje meg	10-30
Sütemény, 1 szelet	150	80 W	2-5	tegye sütőtálba	5
Gyümölcs	250	240 W	4-5	egyenletesen terítse szét, kiolvasztás felénél fordítsa meg	5

6.6 Sütés fagyott ételből

Étel	Mennyiség -g-	Teljesít- mény szint	Idő -perc-	Eljárás	Pihentetési idő -perc-
Halfilé	300	800 W	10-12	fedje	2
Egytálétel	400	800 W	9-11	fedje, 6 perc után keverje	2

6.7 Sütés

Étel	Mennyiség -g-	Teljesít- mény szint	Idő -perc-	Eljárás	Pihentetési idő -perc-
Brokkoli/ Borsó	500	800 W	9-11	adjon hozzá 4–5 e.k. vizet, fedje le, főzés közben keverje meg	-
Répa	500	800 W	10-12	vágja karikákra, adjon hozzá 4–5 e.k. vizet, fedje le, főzés közben keverje meg	-
Sültek	1000	800 W	19-21	fűszerezze ízlés szerint, tegye egy sütő tálba, egyenletesen terítse szét, főzési felénél fordítsa meg	10
Halfilé	200	800 W	3-4	fűszerezze ízlés szerint, tegye egy sütő tálba, fedje le	2




Ha a sütő bármelyik üzemmódban 3 percet vagy azt meghaladó ideig működik, a sütés végeztével a ventilátor további két percig működik. Nyissa ki az ajtót és a készülék leáll. Csatolja be az ajtót és újra elindul, amíg a két percet el nem éri (beleszámítva a nyitott ajtó időtartamát is). Ha a sütőt 3 percnél rövidebb ideig működtetik, a ventilátor nem kapcsol be.

7. TIPPEK ÉS TANÁCSOK

7.1 Mikrohullámú sütőedénykészlet

Edénykészlet	Mikrosütő álló	Megjegyzések
Alufólia/fóliaedények	✓ / ✗	Az ételek túlmelegedés elleni védelmére kis alufólia darabokat lehet használni. A fólia ne legyen 2 cm-nél közelebb a sütő falához, mert ívet húzhat. Az alufóliadobozok használata nem ajánlott kivéve akkor, ha a gyártó. Ezt megengedi, gondosan tartsa be az utasításokat.
Porcelán és kerámia	✓ / ✗	A porcelán, cserép, fajansz és kínai porcelán általában alkalmasak, kivéve azok, amelyeken fémes díszítés van.
Üvegtálak pl. Pyrex ®	✓	Kényes üvegedények használatakor körültekintően kell eljárni, mert a hirtelen melegítéstől eltörhetnek vagy elrepedhetnek.
Fém	✗	Mikrohullámú energiához nem tanácsos fémedényeket használni, mert ívet húznak, ami tüzet okozhat.
Műanyag/polisztirol pl. mélyhűtőtálcák	✓	Oda kell figyelni, mert bizonyos edények magas hőmérsékleten deformálódnak, megolvadnak vagy elszíneződnek.
Fagyasztó/sütőzacskók	✓	A gőz kiengedéséhez át kell szűrni. Győződjön meg arról, hogy a sütőtásak használható-e mikrohullámban. Ne használjon műanyag és fém lezárókat, mert elolvadhatnak vagy meggyulladhatnak a fém szikrázása miatt.
Papírtányér, pohár és papírtörő	✓	Csak megmelegítéshez vagy pára felítatásához használja. Oda kell rá figyelni, mert a túlhevülése tüzet okozhat.
Nád- és faedények	✓	Csak felügyelet mellett használja ezeket az anyagokat a sütőben, mert a túlhevülésük tüzet okozhat.
Újrahasznosított papír és újságpapír	✗	Fém tartalmú lehet, ami a villamos ívet húzhat (szikrázhat), és ezzel tüzet okozhat.

7.2 Mikrohullámú sütési tanácsok

Mikrohullámú sütési tanácsok	
Összetétel	A magas zsír - vagy cukortartalmú ételek (pl. pudingok, piték) kevesebb melegítési időt igényelnek. Figyelmesnek kell lenni, mert a túlmelegítés tüzet okozhat.
Méret	Az egyenletes sütés érdekében a darabok legyenek azonos méretűek.
Ételhőmérséklet	Az étel kezdeti hőmérséklete kihat a szükséges sütési idő hosszára. Bevágással biztosítsa a töltékes ételeken, (pl. lekvárosfánkon), a hő vagy gőz távozását.
Elrendezés	Az étel vastagabb darabjait, (például a csirkecombokat), az edény szélére helyezze.
Fedés	Használjon légáteresztő mikrohullámú celofánt vagy egy alkalmas fedőt.
Átszúrás	A héjas, bőros vagy hártás ételeket sütés vagy újramelegítés előtt több ponton meg kell szúrni azért, mert a keletkező gőz miatt az étel szétrobbanhat, (pl. burgonya, hal, csirke, kolbász esetében).  FONTOS! Tojást nem szabad mikrohullámban melegíteni, mert még a sütés befejezése után is szétrobbanhat, (pl. buggyantott tojást, kemény tojást).
Keverés, átfordítás és átrendezés	Az egyenletes főzés érdekében fontos az ételt főzés közben megkeverni, átfordítani vagy átrendezni. Mindig a széle felől a közepe felé kell keverni vagy átrendezni.
Pihentetés	Sütés utáni fontos pihentetni az ételt azért, hogy a hő egyenletesen át tudja járni.
Letakarás	A meleg részeket betakarhatjuk egy kis fóliadarabbal, ami visszaveri a mikrohullámokat, (pl. csirkelábak és szárnyak esetében).



Amikor ételt vesz ki a sütőből, az égési sérülések elkerülése érdekében használjon edényalátétet és sütőkesztyűt. A gőz okozta égések elkerülése érdekében mindig a kezét védve és az arcától eltartva nyissa ki a tárolóedényeket, pattogatott kukorica készítőket, sütőzacskókat stb.

A sütő ajtó nyitásakor mindig álljon kissé távolabb, nehogy a kiszökő gőz és forróság égési sérüléseket okozzon. A töltött sültet melegítés után szeletelje fel, hogy a gőz távozásával megelőzze az égési sérülést.

8. MIT TEGYÜNK HA

Probléma	Ellenőrizze, hogy . . .
A mikrohullámú eszköz nem működik megfelelően?	<ul style="list-style-type: none"> • A biztosítékok a biztosítékdobozban jók-e. • Nem volt-e áramszünet. • Ha a biztosítékok folyamatosan kiégnek, lépjen kapcsolatba egy képzett villanyszerelővel.
A mikrohullámú üzemmód nem működik?	<ul style="list-style-type: none"> • Az ajtó megfelelően záródik-e. • Az ajtó tömitései és felületei tiszták-e. • A START gombot megnyomták.
A forgótányér nem forog?	<ul style="list-style-type: none"> • A forgótányértartó rendesen kapcsolódik-e a meghajtóhoz. • A sütőeszközök nem lógnak-e le a forgótányérról. • Az étel nem lóg-e túl a forgótányér szélén, akadályozva annak forgását. • Nincs-e valami a forgótányér alatti mélyedésben.
A mikró nem akar kapcsolni?	<ul style="list-style-type: none"> • Húzza ki az eszközt a biztosítékdobozból. • Hívja a hivatalos ELECTROLUX márkaszervizt.
A belső világítás nem működik?	<ul style="list-style-type: none"> • Hívja a hivatalos ELECTROLUX márkaszervizt. A belső világítást csak egy képzett hivatalos ELECTROLUX szerelő cserélheti ki.
Tovább tart az étel átmelegítése és sütése mint korábban?	<ul style="list-style-type: none"> • Állítson be hosszabb sütési időt (kétszeres mennyiség = majd kétszer annyi idő) vagy, • ha az étel hidegebb a megszokottnál, váltogassa vagy fordítsa meg időről időre vagy, • állítson be magasabb teljesítményt.
Áramszünet miatt nem nyílik ki az ajtó?	<ul style="list-style-type: none"> • Az ajtóüveget a jobb alsó sarkánál kifelé húzva óvatosan nyissa ki az ajtót.


9. ELŐÍRÁSOK

Váltakozó hálózati feszültség	220-240 V, 50 Hz, egy fázisú	
Elosztó hálózati biztosíték/áramköri megszakító	Minimális 10 A	
Felvett teljesítmény:	Mikrohullám	1.25 kW
Leadott teljesítmény:	Mikrohullám	800 W (IEC 60705)
Mikrohullám frekvenciája	2450 MHz ¹⁾ (B kategória 2-es csoport)	
Külső méretek	MBB1756SE	595 mm (Sz) x 371 mm (Ma) x 312 mm (Mé)
Sütőtér mérete	285 mm (Sz) x 202 mm (Ma) x 298 mm (Mé) ²⁾	
Sütő térfogata	17 litre ²⁾	
Forgótányér	ø 272 mm, üveg	
Súly	kb. 16 kg	


- ¹⁾ A termék teljesíti az EN55011 európai szabvány követelményeit.
A szabványnak való megfelelés vizsgálatánál a terméket a 2. csoport B osztályú készülékeként sorolták be.
A 2. csoportba olyan készülékek tartoznak, amelyek ételek hőkezelése céljából rendeltetészerűen rádiófrekvenciás energiát állítanak elő elektromágneses sugárzás formájában.
A B kategóriájú készülék az jelenti, hogy a készülék háztartásbeli használatra alkalmas.
- ²⁾ A belső kapacitás meghatározása a maximális szélesség, mélység és magasság mérésével történt.
Az étel tárolására ténylegesen használható kapacitás kisebb.

10. KÖRNYEZETVÉDELMI INFORMÁCIÓ

Ez a termék 'E' energiahatékonysági osztályba tartozó fényforrást tartalmaz.

A következő jelzéssel ellátott anyagokat hasznosítsa újra:  . Újrahasznosításhoz tegye a megfelelő konténerekbe a csomagolást.

Járuljon hozzá környezetünk és egészségünk védelméhez, és hasznosítsa újra az elektromos és elektronikus hulladékot.

A  tiltó szimbólummal ellátott készüléket ne dobja a háztartási hulladék közé. Juttassa el a készüléket a helyi újrahasznosító telepre, vagy lépjen kapcsolatba a hulladékkezelésért felelős hivatallal.