

# COMPACT EASYTRONIC

## Gebrauchsanweisung

Instructions for use

## Mode d'emploi

Gebruiksaanwijzing

Istruzioni per l'uso



## Brugsanvisning

Bruksanvisning

## Käyttöohje

Manual de utilizare

Instrucciones para el uso



## Οδηγίες χρήσης

Instrukcje użytkowania

## Használati utasítás

Инструкция за използване

Інструкція з експлуатації



## Návod k použití

Návod na použitie

## Instrucțiuni de utilizare

Инструкции по эксплуатации

تعليمات وكيفية الاستعمال

Қолдану бойынша нұсқаулық

[www.whirlpool.com](http://www.whirlpool.com)

**Whirlpool**<sup>®</sup>  
HOME APPLIANCES

## ÜZEMBE HELYEZÉS

### -A HÁLÓZATRA CSATLAKOZTATÁS ELŐTT

A sütőt ne tegye hőforrások közelébe. A megfelelő szellőzés biztosítása érdekében a sütő fölött hagyjon legalább 30 cm-nyi helyet.

A mikrohullámú sütő nem helyezhető szekrényelembe. A készülék kialakítása olyan, hogy azt a padlótól legalább 850 mm magasan lévő munkapultra javasolt helyezni a használathoz.

Ellenőrizze, hogy a törzslapon jelzett feszültség megegyezik-e a lakás feszültségével.

Ne távolítsa el a mikrohullám-bevezetést védő lemezeket, amelyek a sütőtér oldalsó falán vannak. Ezek megakadályozzák, hogy zsiradék vagy ételdarabok kerüljenek a mikrohullámok bevezető csatornáiba.

A sütőt sík és stabil felületre helyezze, ami elbírja a sütő és az abba behelyezendő konyhai eszközök súlyát. Járjon el óvatosan, amikor mozgatja.

Ellenőrizze azt, hogy a sütő alatt, felett és mellett szabad térköz legyen, ami biztosítja a megfelelő légáramlást.

Bizonyosodjon meg arról, hogy a készülék nem sérült. Győződjön meg arról, hogy a sütő ajtaja tökéletesen zár, valamint hogy az ajtó tömítés nem sérült meg. Vegyen ki mindent a sütőből, majd egy puha nedves ruhadarabbal tisztítsa ki a belsejét.

Ne használja a készüléket akkor, ha a hálózati tápkábel vagy a villásdugó sérült, továbbá ha a készülék nem működik megfelelően, vagy ha megsérült vagy leesett. A hálózati tápkábelt, illetve a villásdugót soha ne mártsa vízbe. A hálózati tápkábelt ne helyezze forró felületek közelébe. Ilyen esetben áramütés, tűz vagy egyéb veszély következhet be.

Ne használjon hosszabbító kábelt:

Ha a tápkábel túl rövid, szereltesen be megfelelő aljzatot egy villanszerelővel a készülék közelében.

**FIGYELEM:** a földelő dugó helytelen csatlakoztatása elektromos áramütés kockázatát rejti magában. Kérje ki egy szakképzett villanszerelő véleményét, ha nem egyértelműek a földelési utasítások, vagy ha kétségei vannak a mikrohullámú sütő megfelelő földeltségét illetően.

### -A CSATLAKOZTATÁS UTÁN

A sütő csak akkor működtethető, ha az ajtó jól be van zárva.

Gyenge televíziós műsorvétel és interferenciát okozhat, ha a sütőt rádiókészülék, televízió vagy antenna közelében helyezik el.

A készülék földelését törvény írja elő. A gyártó semmilyen felelősséget nem vállal az ennek elmaradása miatt bekövetkező személyi sérülésért vagy anyagi kárért.

A gyártó nem felelős semmilyen olyan problémáért, amelyet az okozott, hogy a felhasználó elmulasztotta betartani ezen utasításokat.

## FONTOS BIZTONSÁGI TUDNIVALÓK

### FIGYELMESEN OLVASSA EL ÉS ŐRIZZE MEG A KÉSŐBBIEKRE

Ha az anyag meggyulladna a sütőben/sütőn kívül, vagy füstöt adna ki, tartsa zárva az ajtót, és kapcsolja ki a sütőt. Húzza ki a villásdugót a konnektorból, vagy kapcsolja le a lakás áramellátását a biztosítéktáblán vagy a kapcsolószekrényben.

Ne hagyja a sütőt felügyelet nélkül, különösen akkor, amikor a sütés folyamata során papírt, műanyagot vagy más gyúlékony anyagokat használ. Hő hatására ugyanis a papír elszenesedhet vagy eléghet, bizonyos műanyagok pedig elolvadhatnak.

**FIGYELEM:** A készülék és elérhető részei felhevülnek használat közben. Vigyázzon, nehogy megérintse a sütő belsejében lévő fűtőszálakat.

A 8 évesnél fiatalabb gyermekek maradjanak távol a készüléktől, kivéve ha folyamatos felügyelet alatt állnak.

A mikrohullámú sütőt étel és ital melegítésére tervezték. Élelmiszer vagy ruházat szárítása, illetve fűtőpárnák, papucskok, szivacs, nedves kendő és hasonlók melegítése baleset, gyulladás és tűz kockázatával jár.

A készüléket használhatják gyermekek, akik betöltötték a 8 éves kort, valamint olyan személyek is, akik korlátozott testi, érzékszervi vagy mentális képességekkel rendelkeznek, illetve nem rendelkeznek tapasztalattal vagy ismeretekkel a kezelésében, feltéve hogy a biztonságukért felelős személy felügyeletet gyakorol felettük és kioktatta őket a készülék biztonságos kezelésével és a veszélyekkel kapcsolatban. A tisztítást és felhasználói karbantartást gyermekek nem végezhetik, kivéve ha betöltötték a 8 éves kort és felügyelet alatt teszik. Ügyeljen arra, hogy gyermekek ne játsszanak a készülékkel. A készüléket és vezetékeit tartsa távol 8 éven aluli kisgyermektől.

**FIGYELEM:** Ne használja a mikrohullámú sütőt légmentesen lezárt tárolóedényben lévő anyagok melegítésére. A megnövekedett nyomás károkat okozhat a tárolóedény felnyitásakor, ami akár szét is robbanhat.

**FIGYELEM:** Az ajtótomítéseket és az azok közelében található részeket időről időre ellenőrizze. Károsodás észlelése esetén ne használja addig a készüléket, amíg szakemberrel el nem végeztette a javítást.

A mikrohullámú sütőben ne főzzön vagy melegítsen egész tojást (sem héjjal, sem héj nélkül), mert az "felrobbanhat" még azután is, hogy a mikrohullámú sütés befejeződött.

## FONTOS BIZTONSÁGI TUDNIVALÓK

**A készülékeket tilos külső időzítő vagy távvezérlő eszközzel működtetni.**

Ne hagyja a sütőt felügyelet nélkül, ha nagy mennyiségű zsírt vagy olajat használ, mivel túlhevülhetnek és tüzet okozhatnak!

Ne melegítsen vagy használjon gyúlékony anyagokat a sütő belsejében vagy közelében. Ezek gőzei tűz- vagy robbanásveszélyt idézhetnek elő.

A mikrohullámú sütőt ne használja textília, papír, fűszer, gyógynövény, fa, virág vagy más gyúlékony anyag szárítására. Ezzel tüzet okozhat.

A készülékben ne használjon korrozív vagy elgőzölgő vegyi anyagokat. Ez a sütő élelmiszerek melegítésére, illetve elkészítésére van kialakítva. Ezért soha ne használja azt ipari vagy laboratóriumi célokra.

Ne akasszon vagy helyezzen nehéz tárgyakat az ajtóra, mivel ez károsíthatja a sütő nyílását és a pántokat. Az ajtó fogantyúját ne használja arra, hogy tárgyakat akaszt rá.

---

### HIBAE LHÁRÍTÁSI ÚTMUTATÓ

Ha a sütő nem működik, a vevőszolgálat / szerviz hívása előtt ellenőrizze a következőket:

- A forgótányér és forgótányértartó a helyén van-e?
- A villásdugó jól illeszkedik-e a fali aljzatba?
- Az ajtó jól záródik?
- Ellenőrizze a biztosítékokat, és győződjön meg arról, hogy van-e áram.
- Ellenőrizze, hogy a sütő szellőzése megfelelő-e.
- Tíz perc múlva próbálja meg ismét beindítani a készüléket.
- Mielőtt újra próbálkozna, nyissa ki és csukja be az ajtót.

A fenti műveletek célja az, hogy ne hívja ki fölöslegesen a szervizt, ami ilyen esetben pénzbe kerülhet.

A vevőszolgálat / szerviz értesítésekor mindig közölje a gyártási számot és a sütő típusszámát (lásd a szerviz matricát). További tanácsokat a garanciafüzetben talál.

Ha a hálózati tápkábel szorul cserére, az csak eredeti kábellel cserélhető, amely a vevőszolgálatnál szerezhető be. A kábelt csak képzett szervizszakember cserélheti ki.

**FIGYELEM:** A készülék szervizelését kizárólag képzett szervizszakember végezheti. Szakképzett szakemberek kivételével bárki más számára veszélyes bármilyen olyan szervizelési vagy javítási művelet elvégzése, amely a mikrohullámú energia hatása ellen védelmet nyújtó bármely burkolatelem eltávolításával jár. Ne távolítsa el a burkolat semmilyen elemét.

# ÓVINTÉZKEDÉSEK

## - ÁLTALÁNOS

### A készülék kizárólagosan háztartási használatra készült!

A készülék nem működtethető élelmiszerek behelyezése nélkül, amikor mikrohullámokat használ. Az ilyen eljárás károsítaná a készüléket.

A sütőn levő szellőzőnyílásokat nem szabad letakarni. A szellőzés vagy a szellőzőnyílások akadályozása kárt okozhat a sütőben, és gyengítheti a sütési eredményeket is.

A programozási próbák idejére tegyen a sütőbe egy pohár vizet. A víz elnyeli a mikrohullámokat, így a sütő nem károsodik.

A készüléket ne hagyja, illetve ne használja a szabadban.

Ne használja a terméket a konyhai mosogató mellett, nedves pincében, úszómedence közelében vagy hasonló helyeken.

A sütő belsejét soha ne használja tárolótérként.

Távolítsa el a műanyag- vagy papírzacsók zárózsínóráját, mielőtt azokat a sütőbe tenné.

Ne használja a mikrohullámú sütőt olajfürdőben való kisütésekhez, mert a készülékben nincs lehetőség az olaj hőmérsékletének szabályozására.

Az égési sérülések elkerülése érdekében a sütés után mindig viseljen edényfogót vagy süttökesztyűt az edények, a sütő megérintéséhez és az edények kivételéhez.

## -FOLYADÉKOK

PI. italok vagy víz. Előfordulhat, hogy buborékképződés nélkül lépje túl a folyadék forráspontját. Ez a forrásban levő folyadék hirtelen kicsordulását eredményezheti.

Ennek elkerülése érdekében a következők szerint járjon el:

1. Kerülje a szűk nyakú edények alkalmazását.
2. Keverje össze a folyadékot az edény sütőbe helyezése előtt, és hagyjon benne egy teáskanalat.
3. A felmelegítést követően hagyjon egy kis pihenőidőt, és a sütőből való kivétel előtt újra keverje össze a folyadékot.

## - VIGYÁZAT

Gyerekelemek vagy cumisüvegben levő folyadékok felmelegítését követően először mindig rázza össze az anyagot, és ellenőrizze annak hőmérsékletét. Ezáltal tudja biztosítani az egyenletes hőeloszlást és elkerülni a száj megégetésének kockázatát.

Mindig vegye elő a részletes mikrohullámú recepteket tartalmazó szakácskönyvet. Különösen akkor, ha az elkészítendő vagy melegítendő ételek alkoholt tartalmaznak. Ügyeljen arra, hogy a felmelegítés előtt levegye a kupakot és a cumit!

## TARTOZÉKOK

### ÁLTALÁNOS

A kereskedelemben különféle sütési tartozékok kaphatók. Vásárlás előtt mindig győződjön meg arról, hogy ezek alkalmasak mikrohullámú sütéshez.

A sütés megkezdése előtt győződjön meg arról, hogy az alkalmazandó eszközök ellenállnak a sütőben keletkező hőnek, és átengedik a mikrohullámokat.

Amikor az ételt és a tartozékokat beteszi a mikrohullámú sütőbe, ellenőrizze, hogy azok ne érjenek hozzá a sütő belsejéhez.

Ez különösen a fémből készült vagy fém részeket tartalmazó tartozékok esetén fontos.

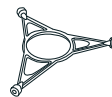
Ha a fémet tartalmazó tartozékok a sütő működése közben hozzáérnek a sütő belsejéhez, akkor szikra keletkezhet és a sütő károsodhat.

A sütő beindítása előtt mindig győződjön meg arról, hogy a forgótányér szabadon tud forogni. Ha a forgótányér nem tud szabadon forogni, kisebb edényt vagy a forgótányér leállítási funkciót kell használni (lásd: nagyméretű edények).

#### Forgótányér tartó

A forgótányér tartót az üveg forgótányér alá helyezze. A forgótányér tartóra az üveg forgótányéron kívül soha ne helyezzen más edényt.

- A forgótányér tartót helyezze be a sütőbe.



#### Üveg forgótányér

Minden sütési módozatnál használja az üveg forgótányért. Ez felfogja a kicsöpögő levet és az olyan ételdarabokat, amelyek egyébként beszennyeznék a sütő belsejét.

- Helyezze az üveg forgótányért a forgótányér tartóra.



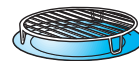
#### PÁROLÓ ((csak egyes típusokon áll rendelkezésre))

- Használja a párolót behelyezett párolókosár mellett olyan ételek elkészítésére, mint a halak, zöldségek és burgonya.
- A párolót mindig az üveg forgótányérra helyezze.



#### GRILLRÁCS (csak egyes típusokon áll rendelkezésre)

- Akkor használjuk a grillrácsot, amikor a Grill funkciók használatával sütünk.



## KARBANTARTÁS ÉS TISZTÍTÁS

A sütő tisztántartásának elmulasztása a felület károsodásához vezethet, ami kedvezőtlenül befolyásolhatja a készülék élettartamát és esetleg veszélyes helyzeteket eredményezhet.

Ne használjon fémből készült tisztítóeszközöket, erős mosószereket, fém súrolópárnákat, érdes hatású rongyokat stb., amelyek károsíthatják a kezelőpanelt, valamint a sütő külső és belső felületeit. Az üvegfelületek tisztításához kendőt és közömbös mosószert vagy papírtörölt és valamilyen üveg-tisztító permetet használjon.

Rendszeres időközönként, különösen folyadékok kicsordulása esetén, vegye ki a forgótányért és tisztítsa meg a sütő alját.

Használjon puha és enyhe mosószeres vízben megnedvesített kendőt a belső felületek, az ajtó külső és belső része, valamint az ajtó tömítések megtisztításához.

A mikrohullámú sütő tisztításakor ne használjon gőzzel tisztító készülékeket.

A sütőt rendszeresen kell tisztítani és az étellerakódásokat el kell távolítani.

Normál használat mellett a tisztítás jelenti az egyedüli karbantartást. Ehhez a sütőt le kell választani az elektromos hálózatról.

Semmilyen anyagot ne permetezzen közvetlenül a sütőre.

Ez a sütő csak behelyezett forgótányérral üzemeltethető.

Ne használja a sütőt akkor, ha tisztítás céljából kivette az üveg forgótányért.

Ne hagyja, hogy zsír vagy ételmaradékok gyűljenek fel az ajtónál. A makacs szennyeződések eltávolításához tegyen be sütőbe 2-3 percre egy vízzel telt poharat. A vízből elpárolgó gőz fel fogja puhítani a szennyeződést.

A sütő belsejében érezhető kellemetlen szagok úgy távolíthatók el, hogy a sütőbe az üveg forgótányérra helyez egy vízzel és citromlével színültig telt poharat és azt néhány perccig forralja.

A grillező fűtőszál nem igényel tisztítást, mert az intenzív hő minden szennyeződést leéget, de a felette lévő felső fal esetén rendszeres tisztításra lehet szükség. Ezt puha és enyhe mosószeres vízben megnedvesített rongyot használjon.

Ha nem használja rendszeresen a Grill funkciót, a tűzveszély csökkentése érdekében havonta 10 perccig működtetve le kell égetni a szennyeződéseket.

### KÖRÜLTEKINTŐ TISZTÍTÁS:

A Crisp tányér langyos, mosószeres vízben tisztítható. Az erősen szennyezett részek dörzshatású ronggyal és enyhe tisztítószerrel tisztíthatók. Tisztítás előtt mindig hagyja lehűlni a Crisp tányért.

Ne merítse vízbe, illetve ne öblítse le, amíg még forró a Crisp tányér. A gyors lehűtés károsíthatja.

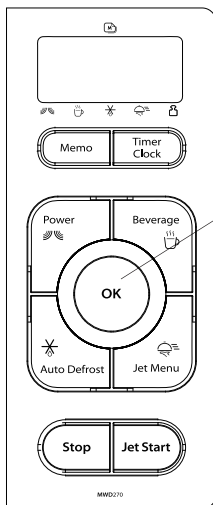
Ne használjon fém súrolóeszközöket. Ezek megkarcolhatják a felületét.

Mosogatógépben tisztítható:

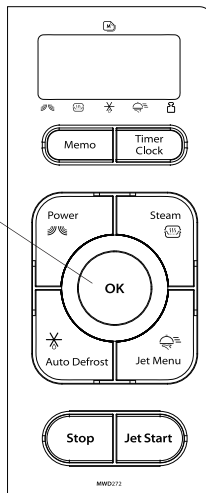
- Forgótányér tartó
- Grillrács
- Üveg forgótányér
- Pároló

# VEZÉRLŐPANEL

MWD270

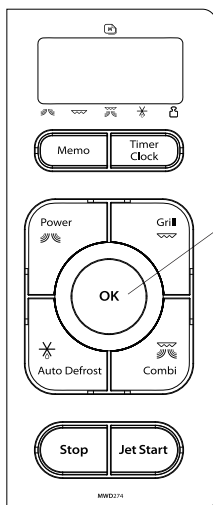


MWD272

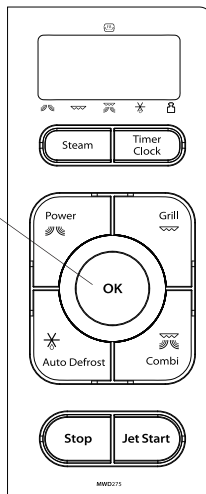


Megerősítés gomb

MWD274



MWD275



Megerősítés gomb





**EZ AZ AUTOMATIKUS BIZTONSÁGI FUNKCIÓ EGY PERCEL AZUTÁN KAPCSOL BE,** hogy a sütő visszatért készenléti állapotba. (A sütő akkor van készenléti állapotban, amikor a pontos idő látható a kijelzőn, vagy, amennyiben az óra nincs beállítva, amikor a kijelző üres.)



**A SÜTŐ AJTÁJÁT KI KELL NYITNI ÉS BE KELL ZÁRNI** (pl. élelmiszer behelyezése a sütőbe), mielőtt a biztonsági zár kioldana. Máskülönben a kijelzőn megjelenik a **“door”** felirat.

**door**

## A SÜTÉS SZÜNETELTETÉSE VAGY LEÁLLÍTÁSA

**A SÜTÉS SZÜNETELTETÉSE:**

**HA ELLENŐRIZNI, ÖSSZEKEVERNI, VAGY MEGFORGATNI** szeretnénk az ételt, akkor az ajtó kinyitásával a sütés szüneteltethető. A beállítást a sütő 10 percig megőrzi.

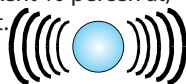


Ha nem akarjuk folytatni a sütést:

**VEGYÜK KI AZ ÉTELT,** zárjuk be az ajtót, és nyomjuk meg a STOP gombot.

**HANGJELZÉS HALLHATÓ** percenként 10 percen át, amikor a sütés befejeződött.

A hangjelzés kikapcsolásához nyomjuk meg a STOP gombot, vagy nyissuk ki az ajtót.



**MEGJEGYZÉS:** A sütő csak 60 másodpercig tárolja a beállításokat akkor, ha a sütés befejezése után az ajtót kinyitottuk, majd visszazártuk.

**A SÜTÉS FOLYTATÁSA:**

**ZÁRJK BE AZ AJTÓT,** és nyomjuk meg a START gombot EGYSZER. A sütés onnét folytatódik, ahol megszakadt.

**A START GOMB KÉTSZER** történő megnyomása a sütési időt 30 másodperccel meghosszabbítja.



## KITCHEN TIMER(IDŐBEÁLLÍTÁS)



**OLYANKOR HASZNÁLJUK EZT A FUNKCIÓT,** amikor egy konyhai órára van szükségünk a pontos időtartam méréséhez különféle célokra, mint például tojás főzése vagy a tészta kelesztése a sütés előtt stb.

- 1 NYOMJUK MEG AZ ÓRA GOMBOT.**
- 2 FORGASSUK EL A BEÁLLÍTÓ GOMBOT A MÉRNI KÍVÁNT idő beállításához.**
- 3 NYOMJA MEG A MEGERŐSÍTÉS/JET START GOMBOT.** Ez aktiválja a funkciót.

**VILLOGÓ KETTŐSPONTOK** jelzik, hogy az időbeállítás üzemel.



**HANGJELZÉS** hallható, amikor az időbeállító befejezte a visszazámlálást.

**HA EGYSZER LENYOMJUK AZ ÓRA GOMBOT,** megjelenik, hogy mennyi van hátra a beállított időből. Ez 3 másodpercig marad a kijelzőn, majd visszatér a sütési idő kijelzésére (ha a sütés folyamatban van).

**HA OLYANKOR ÁLLÍTJUK LE A KONYHAI IDŐMÉRŐT,** amikor az egy másik funkció mellett a háttérben működik, először hívjuk elő az időmérőt az Óra gomb lenyomásával, majd állítsuk le a Stop gomb megnyomásával.



## CLOCK (ÓRA)



**AMIKOR A KÉSZÜLKÉKET ELŐSZÖR CSATLAKOZTATJUK A HÁLÓZATHOZ** vagy áramkimaradást követően, a kijelzőn semmi sem látható. Ha az óra nincs beállítva, a sütési idő beállításáig a kijelzőn nem látható semmi.

- 1 NYOMJUK LE MINDADDIG AZ ÓRA GOMBOT** (3 másodperc), amíg a bal oldali szám (óra) villogni nem kezd.
- 2 FORGASSUK EL A BEÁLLÍTÓ GOMBOT** az idő beállításánál az órák beállításához.
- 3 NYOMJUK MEG AZ ÓRA GOMBOT ISMÉT.** (A két jobb oldali szám (perc) villog.)
- 4 FORGASSUK EL A BEÁLLÍTÓ GOMBOT** a perc értékének beállításához.
- 5 NYOMJUK MEG AZ ÓRA GOMBOT ISMÉT.**

**AZ ÓRA BEÁLLÍTÁSA MEGTÖRTÉNT** és működik.

**HA A KIJELZŐRŐL EL KÍVÁNJUK TÁVOLÍTANI A MÁR BEÁLLÍTOTT ÓRA** kijelzését, csak le kell nyomnunk ismét 3 másodpercig az Óra gombot, majd a Stop gombot.

**AZ ÓRA FUNKCIÓ ÚJBÓLI ELINDÍTÁSÁHOZ** kövessük a fenti eljárást.

**MEGJEGYZÉS: TARTSUK NYITVA A SÜTŐ AJTAJÁT AZ ÓRA BEÁLLÍTÁSA ALATT.** Ily módon 10 perc áll rendelkezésünkre a művelet elvégzéséhez. Egyébként a lépések mindegyikét 60 másodpercen belül végre kell hajtanunk.



## MANUAL DEFROST(KÉZI FELENGEDÉS)



**KÖVESSÜK** a "Sütés és melegítés mikrohullámokkal" részben leírt eljárást, és válasszuk a 160 W teljesítményszintet, amikor a kézi felengedést használjuk.

**ELLENŐRIZZÜK RENDSZERESEN AZ ÉTEL.**

**MŰANYAG ZACSKÓBA,** műanyag fóliába vagy kartondobozba csomagolt fagyasztott ételeket közvetlenül be lehet helyezni a sütőbe, amennyiben a csomagolás nem tartalmaz fém részeket (pl. fém zárószinór).

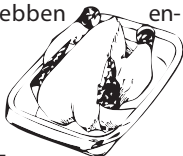
**A CSOMAG ALAKJA** módosítja a felengedési időtartamot. A lapos csomagok gyorsabban engedhetők fel, mint a mély tömbök.

**VÁLASSZUK SZÉT A DARABOKAT,** ahogy kezdenek felengedni.

A különálló szeletek könnyebben engednek fel.

**KIS ALUFÓLIA DARABOKKAL**

burkoljuk be azokat a területeket, amelyek túlságosan felmelegszenek (pl. csirkecombok és szárnyak).



**FORDÍTSUK MEG A NAGY DARABOKAT** a felengedés félidejében.



**A FŐTT ÉTELEK, RAGUK ÉS HÜSSZŐSZOK** jobban felengedhetők, ha a felengedés ideje alatt megkeverjük ezeket.

**FELENGÉSKOR** jobb, ha egy kissé fagyot-tan hagyjuk az ételmezert, és hagyjuk, hogy a felengedés a pihentetés során fejeződjön be.

**A FELENGEDÉS UTÁNI PIHENTETÉSI IDŐ MINDIG JAVÍTTJA** a minőséget, mivel azután a hőmérséklet egyenletesebben lesz elosztva az ételben.



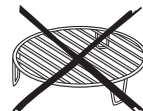
## JET START(JET START)



**Ez a funkció** nagy víztartalmú étel gyors felmelegítésére szolgál, mint pl. nem sűrű levesek, kávé vagy tea.

### 1 NYOMJA MEG A JET START GOMBOT.

**Ez a funkció automatikusan elindul** maximális mikrohullámos teljesítménnyel és 30 másodperces sütési idővel. A gomb minden további megnyomására 30 másodperccel meghosszabbodik az időtartam. A sütés időtartama a beállító gomb elforgatásával módosítható - növelhető vagy csökkenthető - a funkció elindítása után.

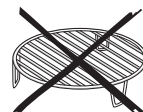


## SÜTÉS ÉS MELEGÍTÉS MIKROHULLÁMOKKAL



**Ezt a funkciót** normál sütésre és melegítésre használjuk, pl. zöldségek, hal, burgonya és hús elkészítéséhez.

- 1 **A TELJESÍTMÉNY GOMBOT MEGNYOMVA** állítsuk be a teljesítményt.
- 2 **FORGASSUK EL A BEÁLLÍTÓ GOMBOT** a sütési idő beállításához.
- 3 **NYOMJA MEG A MEGERŐSÍTÉS/JET START GOMBOT.** Ez aktiválja a funkciót.



### AMENNYIBEN A SÜTÉSI FOLYAMAT MEGKEZDŐDÖTT:

Az időtartamot könnyen megnövelhetjük 30 másodperces lépésenként a Start gomb megnyomásával. *Minden további* gombnyomással a sütési idő 30 másodperccel meghosszabbodik. A sütés időtartama a beállító gomb elforgatásával is növelhető vagy csökkenthető.

## TELJESÍTMÉNYSZINT KIVÁLASZTÁSA

### MICROWAVES ONLY

TELJESÍTMÉNY	JAVASOLT HASZNÁLAT:
JET (700 W)	<b>ITALOK</b> , víz, nem sűrű levesek, kávé, tea, illetve magas víztartalmú egyéb ételek melegítése. Ha az étel tojást vagy tejfölt tartalmaz, válasszunk kisebb teljesítményt.
600 W	<b>HALAK, HÚSOK, ZÖLDSÉGEK</b> stb. elkészítéséhez.
500 W	<b>KÉNYES ELKÉSZÍTÉSI MÓDOZATÚ ÉTELEKHEZ</b> , például nagy fehérjetartalmú mártásokhoz, tojás- és sajtételekhez, valamint a párolt ételek elkészítésének a befejezéséhez.
350 W	<b>PÁROLT ÉTELEK KÉSZÍTÉSÉHEZ</b> , vaj olvasztásához.
160 W	<b>FELENGEDÉS.</b> Vaj, sajt és fagylalt felpuhításához.
90 W	<b>FAGYLALT</b> lágyítása.



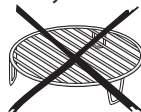
## AUTO DEFROST (AUTOMATIKUS FELENGEDÉS)



**EZT A FUNKCIÓT** hús, hal és baromfi felengedéshez használjuk. Az AUTO felengedés funkció csak 100 g - 2 kg közötti nettó súly esetében használható.

**AZ ÉTELT MINDIG** az üveg forgótányérra helyezzük.

- 1 AZ AUTO FELENGEDÉS GOMBOT** ismételten megnyomva válasszuk ki az élelmiszerosztályt.
- 2 FORGASSUK EL A BEÁLLÍTÓ GOMBOT** a súly beállításához.
- 3 NYOMJA MEG A MEGERŐSÍTÉS/JET START GOMBOT.** Ez aktiválja a funkciót.



**EGYES ÉLELMISZEROSZTÁLYOKNÁL SZÜKSÉGES,** hogy a felengedés közben az ételt megfordítsák. Ezekben az esetekben a sütő leáll, és utasítást ad a szükséges teendőre.

**HA AZ AJTÓ ILYEN ALKALMAKKOR NEM NYITJÁK KI** (2 percen belül), a sütőfolytatja a sütési folyamatot. Ebben az esetben a végeredmény nem lesz optimális.

- ☞ Nyissuk ki az ajtót.
- ☞ Hajtsa végre a kért teendőt.
- ☞ Zárjuk be az ajtót, és a Start gombot megnyomva indítsuk újra a sütőt.

**ENNÉL A FUNKCIÓNÁL MEG KELL ADNUNK** az élelmiszer nettó súlyát.

### FAGYASZTOTT ÉLELMISZEREK:

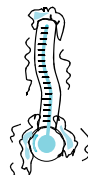
**HA A SÚLY KEVESEBB VAGY TÖBB, MINT AZ AJÁNLOTT SÚLY:** Kövessük a "Sütés és melegítés mikrohullámokkal" részben leírt eljárást, és válasszuk a 160 W teljesítményszintet, amikor a felengedést használjuk.



### FAGYASZTOTT ÉLELMISZEREK:

**HA AZ ÉLELMISZER MELEGEBB** a mélyhűtési hőmérsékletnél (-18°C), válasszunk az élelmiszer súlyánál alacsonyabb súlyértéket.

**HA AZ ÉLELMISZER HIDEGEBB** a mélyhűtési hőmérsékletnél (-18°C), válasszunk az élelmiszer súlyánál magasabb súlyértéket.



ÉLELMISZEROSZTÁLY	MENNYISÉG	TANÁCSOK
1	HÚS	100 G - 2 KG DARÁLT HÚS, KOTLETT, STEAK VAGY HÜSSZELETEK.
2	BÁROMFI	100 G - 2 KG CSIRKE, EGÉSZ, DARABOK VAGY FILÉK.
3	HAL	100 G - 2 KG EGÉSZ, SZELETEK VAGY FILÉK.

**AZ EBBEN A TÁBLÁZATBAN NEM SZEREPLŐ ÉLELMISZEREKNÉL,** vagy ha a súly kevesebb vagy több az ajánlott súlynál, kövessük a "Sütés és melegítés mikrohullámokkal" részben leírt eljárást, és válasszuk a 160 W teljesítményt, amikor a felengedést végezzük.



## JET MENU (JET MENÜ)\*



**E** FUNKCIÓT különféle fagyasztott ételek elkészítéséhez használja.

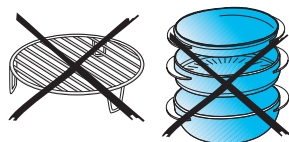
**A** SÜTŐ AUTOMATIKUSAN kiválasztja a főzési módot, időt és a szükséges teljesítményt.

- 1 **NYOMJA MEG TÖBBSZÖR A JET MENÜ GOMBOT** az élelmiszerosztály kiválasztásához. (Lásd a táblázatot)
- 2 **A BEÁLLÍTÓ GOMBOT ELFORGATVA** állítsa be az élelmiszer súlyát.
- 3 **NYOMJA MEG A MEGERŐSÍTÉS/JET START GOMBOT.** Ez aktiválja a funkciót.

**EGYES ÉLELMISZEROSZTÁLYOK ESETÉBEN** az ételt sütés közben kell hozzáadni és keverni (típusonként eltér). Ilyen esetben a sütő leáll és figyelmezteti, hogy el kell végeznie a szükséges feladatot.

- ☞ Nyissa ki az ajtót.
- ☞ Adja hozzá vagy keverje meg az ételt.
- ☞ Zárja be az ajtót, és a Start gombot megnyomva indítsa újra a sütőt.

**MEGJEGYZÉS:** Ha "étel hozzáadása" állapotban nem nyitják ki az ajtót (2 percen belül), a sütő leáll és készenléti módba lép. Ha az ajtót "forgassa meg"/"keverje meg" állapotban nem nyitják ki, a sütő folytatja a sütést.



ÉLELMISZER-OSZTÁLY	ÉTEL	JAVASOLT MENNYISÉG	HASZNÁLANDÓ KIEGÉSZÍTŐK	FŐZÉS KÖZBEN
1	RIZSKEVERÉK	300G - 650G	MIKROHULLÁMÚ SÜTŐBEN HASZNÁLHATÓ EDÉNY	KEVERJE MEG AZ ÉTELT
2	VEGYES TÉSZTA	250G - 550G	MIKROHULLÁMÚ SÜTŐBEN HASZNÁLHATÓ EDÉNY	KEVERJE MEG AZ ÉTELT
3	LEVES	250G - 1 000G	MIKROHULLÁMÚ SÜTŐBEN HASZNÁLHATÓ EDÉNY	KEVERJE MEG AZ ÉTELT
4	TÁNYÉR ÉTELLEL / FAGYASZTOTT ÉTEL	200G - 500G	MIKROHULLÁMÚ SÜTŐBEN HASZNÁLHATÓ TÁNYÉR	
5	VEGYES ZÖLDSÉG	150G - 600G	MIKROHULLÁMÚ SÜTŐBEN HASZNÁLHATÓ EDÉNY	KEVERJE MEG AZ ÉTELT

**AZ EBBEN A TÁBLÁZATBAN NEM SZEREPLŐ ÉLELMISZEREKNÉL,** vagy ha a súly kevesebb vagy több az ajánlott súlynál, kövesse a "Sütés és melegítés mikrohullámokkal" részben leírt eljárást.

Megjegyzés: \*csak egyes típusokon áll rendelkezésre



## MEMORY(MEMÓRIA)\*



**A MEMÓRIA FUNKCIÓ** egyszerű módszert kínál a kedvenc beállítások gyors visszahívására.  
**A MEMÓRIA FUNKCIÓ ALAPELVE AZ**, hogy tárol mindenféle, aktuálisan kijelzett beállítást.

### TÁROLT BEÁLLÍTÁS FELHASZNÁLÁSA:

- 1 **NYOMJUK MEG A MEMO GOMBOT.**
- 2 **NYOMJA MEG A MEGERŐSÍTÉS/JET START GOMBOT.** Ez aktiválja a funkciót.

### BEÁLLÍTÁS TÁROLÁSA:

- ☞ Válasszunk ki egy funkciót.
- ☞ Programozzuk be a beállításokat.
- ☞ Tartsuk lenyomva a Memo gombot 3 másodpercig, amíg egy hangjelzés nem hallható. A beállítás tárolásra került. Annyiszor újra lehet programozni a memóriát, ahányszor csak kívánjuk.

**AMIKOR A KÉSZÜLÉKET** a hálózathoz csatlakoztatjuk, vagy áramkimaradást követően, a Memo funkció alapbeállításaként a 2 perc teljes teljesítményen értéket tárolja.

Megjegyzés: \*csak egyes típusokon áll rendelkezésre



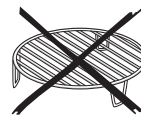
## BEVERAGE REHEAT(ITAL MELEGÍTÉS)\*



**AZ ITAL MELEGÍTÉS FUNKCIÓ** egyszerű módszert kínál 1-4 csésze ital gyors felmelegítésére.

- 1 **AZ ITAL MELEGÍTÉS GOMBOT ISMÉTELTEN MEGNYOMVA** válasszuk ki a melegíteni kívánt csészék számát.
- 2 **NYOMJA MEG A MEGERŐSÍTÉS/JET START GOMBOT.** Ez aktiválja a funkciót.

1 CSÉSZE 150 ml italnak felel meg.



Megjegyzés: \*csak egyes típusokon áll rendelkezésre

## GRILL(GRILL)\*


USE THIS FUNCTION TO quickly give a pleasant brown surface to the food.


- 1 NYOMJUK MEG A GRILL GOMBOT.
- 2 FORGASSUK EL A BEÁLLÍTÓ GOMBOT a sütési idő beállításához.
- 3 NYOMJA MEG A MEGERŐSÍTÉS/JET START GOMBOT. Ez aktiválja a funkciót.



A SÜTÉS FOLYAMÁN A GRILL GOMB LENYOMÁSA be- illetve kikapcsolja a grillező fűtőszálat. Az időbeállító folytatja a visszaszámlálást, amikor a grillező fűtőszálat kikapcsoljuk.

NE HAGYJUK A SÜTŐ AJTAJÁT hosszabb időszakokra nyitva, amikor a grill üzemel, mivel az a hőmérséklet visszaesését okozza.

 **MIELŐTT** bármilyen konyhai eszközt a grillezéshez igénybe vennénk, győződjünk meg arról, hogy ellenáll-e a sütőben keletkező hőnek.

 **NE HASZNÁLJUNK MŰANYAGBÓL** készült eszközöket a grillezéshez. Ezek a keletkező hő hatására megolvadnak. A papírból vagy fából készült eszközök szintén nem megfelelőek.

Megjegyzés: \*csak egyes típusokon áll rendelkezésre



## GRILL COMBI(GRILL KOMBI)\*





USE THIS FUNCTION TO cook such food as Gratin's, Lasagne, Poultry and Baked potatoes.

- 1 NYOMJUK MEG A COMBI GOMBOT.
- 2 FORGASSUK EL A BEÁLLÍTÓ GOMBOT a sütési idő beállításához.
- 3 NYOMJA MEG A MEGERŐSÍTÉS/JET START GOMBOT. Ez aktiválja a funkciót.



NE HAGYJUK A SÜTŐ AJTAJÁT hosszabb időszakokra nyitva, amikor a grill üzemel, mivel az a hőmérséklet visszaesését okozza.

 **MIELŐTT** bármilyen konyhai eszközt a grillezéshez igénybe vennénk, győződjünk meg arról, hogy ellenáll-e a sütőben keletkező hőnek.

 **NE HASZNÁLJUNK MŰANYAGBÓL** készült eszközöket a grillezéshez. Ezek a keletkező hő hatására megolvadnak. A papírból vagy fából készült eszközök szintén nem megfelelőek.

Megjegyzés: \*csak egyes típusokon áll rendelkezésre



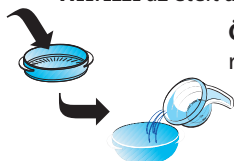
## STEAM(PÁROLÁS)\*



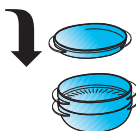
ENNEK A FUNKCIÓNAK A HASZNÁLATÁVAL olyan ételek készíthetők el, mint a zöldségek és halak.  
MINDIG HASZNÁLJA A SÜTŐHÖZ TARTOZÓ PÁROLÓT ennél a funkciónál.

- 1 A PÁROLÁS GOMBOT** ismételten megnyomva válassza ki az élelmiszerosztályt. (Lásd a táblázatot)
- 2 A BEÁLLÍTÓ GOMBOT ELFORGATVA** állítsa be az élelmiszer súlyát.
- 3 NYOMJA MEG A MEGERŐSÍTÉS/JET START GOMBOT.** Ez aktiválja a funkciót.

**HELYEZZE** az ételt a párolórácsra.



**ÖNTSÖN** 100 ml (1 dl) vizet a pároló alsó részébe.



**TEGYE RÁ** a fedelet.



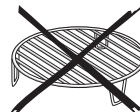
**A PÁROLÓ CSAK** mikrohullámú sütőben való használatra van tervezve!  
**NE HASZNÁLJA** egyáltalán semmilyen más funkcióhoz.



**A PÁROLÓ HASZNÁLATA** bármilyen más funkciónál károsodást okozhat.

**A SÜTŐ BEINDÍTÁSA ELŐTT MINDIG GYŐZÖDJÖN MEG ARRÓL, HOGY** a forgótányér szabadon tud-e forogni.

**A PÁROLÓT mindig** az üveg forgótányérra helyezze.



ÉLELMISZEROSZTÁLY		MENNYISÉG	TANÁCSOK
<b>1</b>	<b>BURGONYA / GYÖKERES ZÖLDSÉGEK</b>	<b>150 G - 400 G</b>	<b>EGYFORMA MÉRETŰEKET HASZNÁLJON.</b> Vágja egyforma darabokra a zöldségeket. Főzés után 1-2 percig pihentesse.
<b>2</b>	<b>ZÖLDSÉGEK</b> (karfiol és brokkoli)	<b>150 G - 400 G</b>	
<b>3</b>	<b>FAGYASZTOTT ZÖLDSÉGEK</b>	<b>150 G - 400 G</b>	<b>1-2 PERCIG</b> pihentesse.
<b>4</b>	<b>HALFILÉK</b>	<b>150 G - 400 G</b>	<b>TERÍTSE SZÉT A FILÉKET</b> egyenletesen a párolórácson. A vékony részek fedjék egymást. Főzés után 1-2 percig pihentesse.

Megjegyzés: \*csak egyes típusokon áll rendelkezésre



# SÜTÉSI TÁBLÁZAT

**MINÉL TÖBB ÉTEL TARTUNK EL,** annál tovább tart. Nagyjából az a szabály, hogy a kétszeres mennyiségű ételhez majdnem kétszer annyi időre van szükség.

**MINÉL ALACSONYABB A KIINDULÁSI HŐMÉRSÉKLET,** annál hosszabb sütési idő szükséges. A szobahőmérsékletű élelmiszer gyorsabban készül el, mint a hűtőszekrényből közvetlenül kivett élelmiszer.

**HA UGYANABBÓL AZ ÉLELMISZARBÓL TÖBB DARABOT**



készítünk el, például burgonyát héjában, az egységes elkészítés érdekében helyezzük el azokat köralakban.

**NÉHÁNY ÉLELMISZERT BŐR VAGY HÉJ BORÍT,** ilyen pl. a burgonya, az alma vagy a tojássárgája. Ezeket az ételeket villával vagy pálcikával szurkáljuk meg, hogy a nyomás szabadon távozzon, és megelőzzük a szétrobbanást.



**A KISEBB ÉTEL DARABOK GYORSABBAN KÉSZÜLNEK EL,** mint a nagyobbak, és az egységes ételdarabok egyenletesebben készülnek el, mint a szabálytalan formájúak.

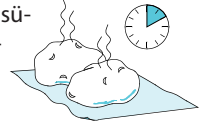
**AZ ÉTEL KAVARÁSA ÉS FORGATÁSA** olyan eljárás, amelyet a hagyományos sütés/főzés ugyanúgy alkalmaz, mint a mikrohullámos, arra, hogy a hő gyorsan az edény közepe felé terjedjen, és hogy el lehessen kerülni az étel külső széleinek túlfőzését.



**AMIKOR EGYENLETLEN ALAKÚ** vagy vastagságú élelmiszereket készítünk el, az élelmiszerek vékonyabb részét helyezzük a tányér közepe felé, ahol az utoljára melegszik fel.

**A NAGY ZSÍR- VAGY CUKORTARTALMÚ ÉTELEK** gyorsabban készülnek el, mint a nagy víztartalmúak. A zsír és a cukor magasabb hőmérsékletet is ér el, mint a víz.

**MINDIG PIHENTESSÜK AZ ÉTEL T** a sütés után egy ideig. A pihentetési idő mindig javítja a minőséget, mivel azután a hőmérséklet egyenletesebben lesz elosztva az ételben.



ÉLELMISZERTÍPUS	MENNYISÉG	TELJESÍTMÉNYSZINT	IDŐ	PIHENTÉSI IDŐ	TANÁCSOK
CSIRKE (egész)	1000 G	700 W	18 - 20 PERC	5 - 10 PERC	FORDÍTSUK MEG A CSIRKÉT a sütés félidejében. Ellenőrizzük, hogy a húslé szintelen-e, amikor a sütés befejeződött.
CSIRKE (filék vagy darabok)	500 G		8 - 10 PERC	5 PERC	ELLENŐRIZZÜK, hogy a húslé szintelen-e, amikor a sütés befejeződött.
SZALONNA	150 G		3 - 4 PERC	1 - 2 PERC	HELYEZZÜK SÜTŐPAPÍRRA, egy tányérra, 2-3 rétegben, és fedjük be további sütőpapírral.
ZÖLDSÉG (friss)	300 G		3 - 4 PERC	1 - 2 PERC	LEFEDVE FŐZZÜK, tegyük hozzá 2 evőkanál vizet.
ZÖLDSÉG (fagyasztott)	250 - 400 G		3 - 4 PERC 5 - 6 PERC	1 - 2 PERC	LEFEDVE FŐZZÜK
BURGONYA HÉJÁBAN	1 DB 4 DB	600 W	4 - 6 PERC 12 - 15 PERC	2 PERC 5 PERC	VILLÁVAL SZURKÁLJUK MEG. (1 db = 250 g). Fordítsuk meg a sütés félidejében.
KENYÉR (egész)	600 - 700 G		12 - 14 PERC	5 PERC	
HAL (egész)	600 G		8 - 9 PERC	4 - 5 PERC	A BŐRÉT IRDALJUK BE, és lefedve főzzük.
HAL (szeletek vagy filék)	400 G		5 - 6 PERC	2 - 3 PERC	VÉKONYABB RÉSZÉVEL a tányér közepe felé helyezzük el. Lefedve főzzük.

## FELENGEDÉSI TÁBLÁZAT

**MŰANYAG ZACSKÓBA,** műanyag fóliába vagy kartondobozba csomagolt fagyaszott ételeket közvetlenül be lehet helyezni a sütőbe, amennyiben a csomagolás nem tartalmaz fém részeket (pl. fém zárózsín).

**A CSOMAG ALAKJA** módosítja a felelgedési időtartamot. A lapos csomagok gyorsabban engedhetők fel, mint a mély tömbök.

**VÁLASSZUK SZÉT A DARABOKAT,** ahogy kezdenek felelgedni A különálló szeletek könnyebben engednek fel.

**KIS ALUFÓLIA DARABOKKAL** burkoljuk be azokat a területeket, amelyek túlságosan felmelegszenek (pl. csirkecombok és szárnyak).

**FORDÍTSUK MEG A NAGY DARABOKAT** a felelgedés félidejében.

**A FŐTT ÉTELEK, RAGUK ÉS HÜSSZÓSZOK** jobban felelgedhetők, ha a felelgedés ideje alatt megkeverjük ezeket.

**FELENGEDÉSKOR** jobb, ha egy kissé fagyotan hagyjuk az élelmiszert, és hagyjuk, hogy a felelgedés a pihentetés során fejeződjön be.

**A FELENGEDÉS UTÁNI PIHENTETÉSI IDŐ** mindig javítja a minőséget, mivel azután a hőmérséklet egyenletesebben lesz elosztva az ételben.



ÉLELMISZERTÍPUS	MENNYISÉG	TELJESÍTMÉNYSZINT	IDŐ	PIHENTETÉSI IDŐ	TANÁCSOK
SÜLT	800 - 1000 G	FELENGEDÉS (160 W)	20 - 22 PERC	10 - 15 PERC	A FELENGEDÉS FÉLIDEJÉBEN fordítsuk meg.
VAGDALT HÚS	500 G		8 - 10 PERC	5 PERC	A FELENGEDÉS FÉLIDEJÉBEN fordítsuk meg. Válasszuk szét a felolvadt darabokat.
HÜSSZELETEK	500 G		7 - 9 PERC	5 - 10 PERC	A FELENGEDÉS FÉLIDEJÉBEN fordítsuk meg.
CSIRKE (egész)	1200 G		25 PERC	10 - 15 PERC	A FELENGEDÉS FÉLIDEJÉBEN fordítsuk meg.
CSIRKE (darabok vagy filék)	500 G		7 - 9 PERC	5 - 10 PERC	A FELENGEDÉS FÉLIDEJÉBEN fordítsuk meg/válasszuk szét. A szárnyakat és a lábakat a túlhevülés megakadályozására burkoljuk be fóliával.
HAL (egész)	600 G		8 - 10 PERC	5 - 10 PERC	A FELENGEDÉS FÉLIDEJÉBEN FORDÍTSUK MEG, és a farkat a túlhevülés megakadályozására burkoljuk be fóliával.
HAL (szeletek vagy filék)	400 G		6 - 7 PERC	5 PERC	A FELENGEDÉS FÉLIDEJÉBEN fordítsuk meg. Válasszuk szét a felolvadt darabokat.
EGÉSZ KENYÉR	500 G		4 - 6 PERC	5 PERC	A FELENGEDÉS FÉLIDEJÉBEN fordítsuk meg.
TEKERCEK ÉS MOLNÁRKÁK	4 DB (150 - 200 G)		1 ½ - 2 PERC	2 - 3 PERC	KÖRALAKBAN helyezzük el.
GYÜMÖLCS ÉS BOGYÓSOK	200 G		2 - 3 PERC	2 - 3 PERC	A PIHENTETÉSI IDŐ ALATT válasszuk szét.

## GRILLEZÉSI TÁBLÁZAT\*

**A GRILL FUNKCIÓ KIVÁLÓAN ALKALMAS** az étel mikrohullámmal történt elkészítése utáni pirítására.

**A GRILLRÁCS** arra használható, hogy az élelmiszereket a gyorsabb pirítás érdekében a grillező elemhez közelebb helyezzük.

**HELYEZDÜK A VÉkonyABB ÉLELMISZEREKET**, mint például a pirítósokat és kolbászokat, a grillrácra, és sütésüket csak a grill segítségével végezzük.



**A VASTAGABB ÉLELMISZEREK ESETÉN**, mint például a csőbensültek és a csirke; először mikrohullámmal készítjük el, majd a grill segítségével süssük meg felső felületét, hogy megfelelő szintet kapjon.

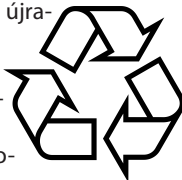
**AZ EDÉNY** vagy a megpirítandó ételt közvetlenül az üveg forgótányérra helyezhetjük.

ÉLELMISZERTÍPUS	MENNYISÉG	BEÁLLÍTÁS	IDŐ	TANÁCSOK
SAJTOS PIRÍTÓS	3 DB	GRILL	4 - 5 PERC	HELYEZDÜK a grillrácra
POMMES DUCHESE	2 ADAG		6 - 8 PERC	HELYEZDÜK az edényt a grillrácra.
KOLBÁSZFÉLÉK (100 G / DB)	2 - 3 DB		10 - 12 PERC	HELYEZDÜK a grillrácra. Fordítsuk meg a sütés félidejében.
CSIRKE DARABOK	1000 G	700 W MAJD GRILLEZZÜK	13 - 15 PERC 8 - 9 PERC	BŐRŐS OLDALÁVAL FELFELE helyezzük egy tálcára.
CSŐBEN SÜLT BURGONYA	4 ADAG		18 - 20 PERC 5 - 6 PERC	HELYEZDÜK az edényt a forgótányérra.
LASAGNA (fagyasztott)	500 G	600 W MAJD GRILLEZZÜK	18 - 20 PERC 5 - 6 PERC	HELYEZDÜK az edényt a forgótányérra.
CSŐBEN SÜLT HAL (fagyasztott)	600 G		15 - 18 PERC 5 - 7 PERC	HELYEZDÜK az edényt a forgótányérra.

Megjegyzés: \*csak egyes típusokon áll rendelkezésre

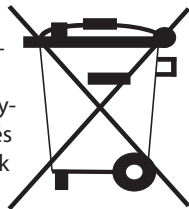
## KÖRNYEZETVÉDELMI TANÁCSOK

**A CSOMAGOLÓ DOBOZ** 100%-ban újrahasznosítható, és el van látva az újrahazsnosítás jelével. A csomagolóanyag elhelyezésénél a helyi előírásokkal összhangban kell eljárni. A potenciális veszélyt hordozó csomagolóanyagokat (műanyag zacskók, polisztirol elemek, stb.) tartsa távol a gyermekektől.



**A KÉSZÜLÉKEN** található jelzés megfelel az elektromos és elektronikus berendezések hulladékairól szóló 2002/96/EC európai irányelvben (WEEE) foglalt előírásoknak. A hulladékká vált termék szabályszerű elhelyezésével Ön segít elkerülni a környezettel és az emberi egészséggel kapcsolatos azon esetleges negatív következményeket, amelyeket a termék nem megfelelő hulladékkezelése egyébként okozhatna.

**A TERMÉKEN VAGY A TERMÉKHEZ MELLÉKELT DOKUMENTUMOKON FELTÜNTETETT** jelzés arra utal, hogy ez a termék nem kezelhető háztartási hulladékként.. Ehelyett a terméket a villamos és elektronikus berendezések újrahazsnosítását végző telephelyek valamelyikén kell leadni.



**KISELEJTEZÉSKOR** a hulladéktávolításra vonatkozó helyi környezetvédelmi előírások szerint kell eljárni.

**A TERMÉK KEZELÉSÉVEL, HASZNOSÍTÁSÁVAL ÉS ÚJRAHASZNOSÍTÁSÁVAL KAPCSOLATOS BŐVEBB TÁJÉKOZTATÁSÉRT** forduljon a lakóhelye szerinti polgármesteri hivatalhoz, a háztartási hulladékok kezelését végző társasághoz vagy ahhoz a bolthoz, ahol a terméket vásárolta.

**A TERMÉKET A HÁLÓZATI KÁBEL ELVÁGÁSÁVAL** kell használhatatlanná tenni

### AZ IEC 60705 SZ. SZABVÁNNYAL ÖSSZHANGBAN.

**A NEMZETKÖZI ELEKTROTECHNIKAI BIZOTTSÁG** a mikrohullámú sütők melegítési teljesítményének értékeléséhez melegítési normát vezetett be. Ehhez a készülékhez a következőket kínáljuk:

TESZT	MENNYISÉG	KB. IDŐ	TELJESÍTMÉNYSZINT	EDÉNY
12.3.1	750 G	10 PERC	700 W	PYREX 3.220
12.3.2	475 G	5 PERC	700 W	PYREX 3.827
12.3.3	900 G	14 PERC	700 W	PYREX 3.838
12.3.4	1100 G	20 - 22 PERC	600 W +	PYREX 3.827
		7 - 8 PERC	GRILL	
13.3	500 G	AUTOMATIKUS FELENGEDÉS		HELYEZZÜK A FORGÓTÁNYÉRRÁ

## MŰSZAKI ADATOK

<b>TÁPFESZÜLTSG</b>	230-240 V/50 Hz
<b>NÉVLEGES TELJESÍTMÉNYFELVÉTEL</b>	1100 W
<b>MIKROHULLÁMOS KIMENŐ TELJESÍTMÉNY</b>	700 W
<b>GRILL TELJESÍTMÉNY</b>	700 W
<b>KÜLSŐ MÉRETEK (MaxSzxMé)</b>	285 x 456 x 359
<b>BELSŐ MÉRETEK (MaxSzxMé)</b>	196 x 292 x 295



W 1 0 7 2 4 8 6 2

