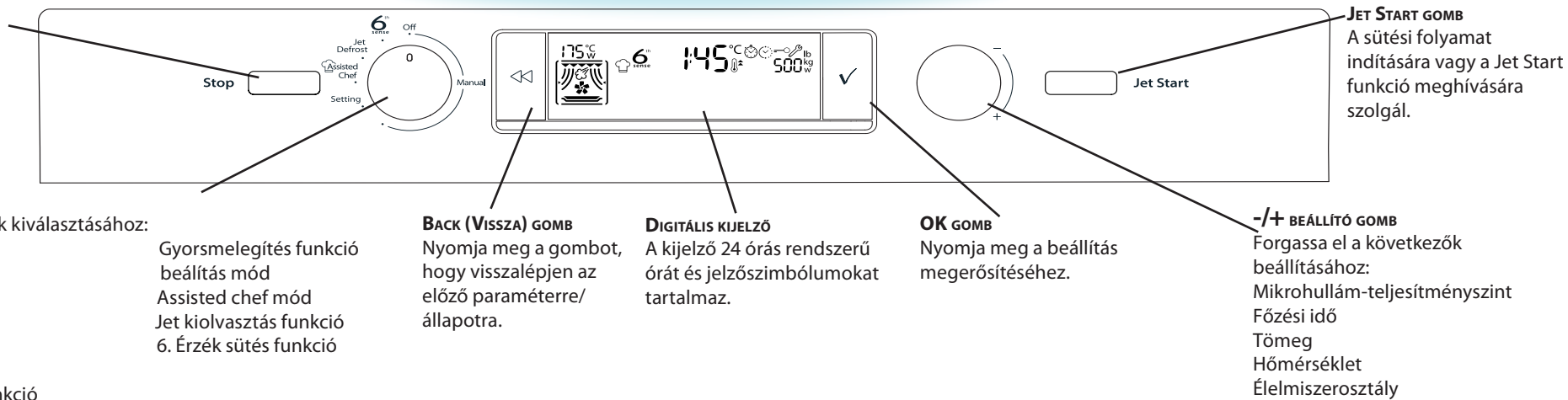


VEZÉRLŐPANEL



A FŐZÉS SZÜNETELTETÉSE VAGY LEÁLLÍTÁSA

A FŐZÉS SZÜNETELTETÉSE:

Ha ellenőrizni, összekeverni, vagy megforgatni szeretné az ételt, akkor az ajtó kinyitásával a főzés szüneteltethető. A beállítást a sütő 10 percig megőrzi.

A FŐZÉS FOLYTATÁSA:

ZÁRJA BE AZ AJTÓT és nyomja meg a START gombot EGYSZER. A sütés onnan folytatódik, ahol megszakadt.

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

HA NEM AKARJA FOLYTATNI A SÜTÉST:

VEGYE KI AZ ÉTELT, zárja be az ajtót és nyomja meg a STOP gombot, vagy forgassa a funkciógombot off (ki) helyzetbe.

BERREGŐ

EGY JELZŐHANG HALLHATÓ percenként 10 percen át, amikor a sütés befejeződött. A hangjelzés kikapcsolásához nyomja meg a STOP gombot, vagy nyissa ki az ajtót.

MEGJEGYZÉS: a sütő csak 60 másodpercig tárolja a beállításokat, ha a sütés befejezése után az ajtót kinyitotta, majd visszazárta.



KONYHAI IDŐZÍTŐ

OLYANKOR HASZNÁLJA EZT A FUNKCIÓT, amikor egy konyhai órára van szüksége a pontos időtartam méréséhez különféle célokra, mint például tészta kelesztése a sütés előtt stb.

- 1 FORGASSA A FUNKCIÓ GOMBOT** Off (Ki) helyzetbe.
- 2 NYOMJA MEG AZ OK GOMBOT.**
- 3 FORGASSA EL A -/+ GOMBOT** a mérni kívánt idő beállításához.
- 4 A SZÁMLÁLÁS INDÍTÁSÁHOZ NYOMJA MEG AZ OK** vagy a START gombot.

JET START

EZ A FUNKCIÓ nagy víztartalmú étel gyors felmelegítésére szolgál, mint pl. nem sűrű levesek, kávé vagy tea.

A JET START GOMB MEGNYOMÁSÁRA A SÜTÉS AUTOMATIKUSAN MEGKEZDŐDIK alapértelmezett teljesítménnyel (750 W) és 30 másodperces főzési 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.

MIKROHULLÁM-TELJESÍTMÉNYSZINT KIVÁLASZTÁSA

CSAK MIKROHULLÁM

TELJESÍTMÉNY	JAVASOLT HASZNÁLAT:
JET	ITALOK , víz, nem sűrű levesek, kávé, tea, illetve magas víztartalmú egyéb ételek melegítése. Ha az étel tojást vagy tejfölt tartalmaz, válasszon kisebb teljesítményt.
750 W	HAL, HÚS, ZÖLDSÉG stb. elkészítéséhez.
650 W	NEM KEVERHETŐ ételek elkészítéséhez.
500 W	KÉNYES elkészítési módozatú ételekhez, például nagy fehérjetartalmú mártásokhoz, tojás- és sajtelekekhez, valamint a párolt ételek elkészítésének a befejezéséhez.
350 W	PÁROLT ÉTELEK készítéséhez, vaj olvasztásához.
160 W	KIOLVASZTÁS.
90 W	VAJ, SAJT ÉS FAGYLALT felpuhításához.



JET KIOLVASZTÁS

Ez a funkció CSAK kiolvasztásra szolgál. A Jet kiolvasztás csak olyan fagyasztott ételek nagyon gyors kiolvasztására szolgál, amelyek az alább felsorolt kategóriákba tartoznak. A felsorolásban nem szereplő élelmiszerekhez és súlyokhoz a kézi kiolvasztást használja.

NE FELEDJE

TÖKÉLETES EREDMÉNY ELÉRÉSE ÉRDEKÉBEN SZÜKSÉGES, hogy:

- ❖ A lehető legnagyobb pontossággal adja meg a kiválasztott élelmiszer **SÚLYÁT**.
- ❖ Fordítsa meg az élelmiszert, amikor a sütő erre utasítást ad.

ÉLELMISZEROSZTÁLY	MENNYISÉG
1 HÚS	100 g - 2 kg
2 SZÁRNYAS	100 g - 3 kg
3 HAL	100 g - 2 kg
4 ZÖLDSÉG	100 g - 2 kg
5 KENYÉR	100 g - 2 kg

GRILL

AKKOR HASZNÁLJA EZT A FUNKCIÓT, amikor a következőket készíti:

- ❖ Sajtos pirítós és melegszendvics
- ❖ Kolbászfélék
- ❖ Rablóhús
- ❖ Pommes Duchesse
- ❖ Gratinírozott gyümölcs

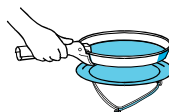
GRILL KOMBI

TELJESÍTMÉNYSZINT KIVÁLASZTÁSA	
TELJESÍTMÉNY	JAVASOLT HASZNÁLAT:
650 W	ZÖLDSÉGEK ÉS CSÖBENSÜLTEK elkészítése
350 - 500 W	BAROMFI és lasagne elkészítése
160 - 350 W	HAL ÉS FAGYASZTOTT CSÖBENSÜLTEK elkészítése
160 W	Hús sütése
90 W	GYÜMÖLCS gratinírozása
0 W	PIRÍTÁS csak a sütés alatt

CRISP

Ez a funkció pizzák és más tésztaalapú ételek melegítésére és sütésére szolgál. Szalonnás tojás, kolbászfélék, hamburgerek stb. sütésére is alkalmas.

A FORRÓ CRISP TÁNYÉRNAK a SÜTŐBŐL VALÓ KIVÉTELÉHEZ **HASZNÁLJON** sütőkesztyűt vagy a mellékelt speciális Crisp fogantyút.



HŐLÉGBEFÚVÁS

AKKOR HASZNÁLJA EZT A FUNKCIÓT, amikor a következőket készíti:

- ❖ Habcsók
- ❖ Tészta/sütemény
- ❖ Sütemények
- ❖ Felfújtak
- ❖ Szárnyas
- ❖ Sültek

HŐLÉGBEFÚVÁS KOMBI

Ez a funkció EGYBENSÜLTEK, baromfi, héjában sült burgonya, fagyasztott félkész ételek, tészták, sütemények, halak és pudingok készítésére szolgál.

TELJESÍTMÉNYSZINT KIVÁLASZTÁSA	
TELJESÍTMÉNY	JAVASOLT HASZNÁLAT:
350 W	BAROMFI, héjában sült burgonya, lasagne és hal elkészítése
160 W	SÜLTEK és gyümölcstorták elkészítése
90 W	TÉSZTÁK ÉS SÜTEMÉNYEK sütése

GYORS MELEGÍTÉS

Ez a funkció A az üres sütő előmelegítésére szolgál.

NE HELYEZZE AZ ÉLELMISZERT az előmelegítés előtt vagy alatt a sütőbe. Az intenzív hőhatástól megéghet. **AZ ELŐMELEGÍTÉS** mindig üres sütővel történik.

6. ÉRZÉK CRISP

Ez a funkció LEHETŐVÉ TESZI az étel gyors felmelegítését fagyasztásból tálalási hőmérsékletre. Ez a funkció csak fagyasztott készételekhez használható.

ÉLELMISZEROSZTÁLY	MENNYISÉG
1 HASÁBBURGONYA, FAGYASZTOTT	250 g - 600 g
2 SERPENYŐS PIZZA, FAGYASZTOTT	300g - 800g
3 VÉKONY HÉJÚ PIZZA, FAGYASZTOTT	250 g - 500g
4 CSIRKESZÁRNY, FAGYASZTOTT	250 g - 600 g

AZ EBBEN A TÁBLÁZATBAN NEM SZEREPLŐ ÉLELMISZEREKNÉL, vagy ha a súly kevesebb vagy több az ajánlott súlynál, kövesse a kézi Crisp funkció eljárását.

6. ÉRZÉK PÁROLÁS

ENNEK A FUNKCIÓNAK A HASZNÁLATÁVAL olyan ételek készíthetők el, mint a zöldség, hal, rizs és metélt. A funkció kialakításánál a mellékelt pároló használatát feltételeztük. Ha a párolón kívül bármi mást használ, arra az esetre alábbi útmutató vonatkozik.

MINDIG FEDJE LE AZ ÉTEL FEDŐVEL. Mielőtt használná, győződjön meg arról, hogy az edény és a fedő mikrohullámú sütőben használható-e. Ha az edényhez nincs megfelelő fedő, egy tányért használhat helyette. Úgy helyezze az edényre, hogy a tányér alja az edény belseje felé legyen fordítva.

Ne használjon műanyag vagy alumíniumfóliát az étel lefedésére.

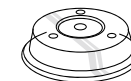
6. ÉRZÉK MELEGÍTÉS

EZT A FUNKCIÓT (fagyasztott, konzerv vagy szobahőmérsékletű) készételek melegítéséhez használja.

A NETTÓ SÚLYNAK 250 g - 600 g között kell lennie ennek a funkciónak a használatakor.

MINDIG HASZNÁLJA A MELLÉKELT

FEDŐT ezzel a funkcióval, kivéve fagyasztott levesek melegítésekor, amikor a fedő nem szükséges! Amikor az étel úgy van csomagolva, hogy nem lehetséges a fedő használata, a csomagoláson 2-3 vágást kell ejteni, hogy a melegítés során kialakuló túlnyomás eltávozhasson.



ASSISTED CHEF

ÉTELKATEGÓRIA	ÉLELMISZEROSZTÁLY	MENNYISÉG	TARTOZÉKOK
HÚS	MARHASÚLT	800G - 1.5KG	Mikrohullám- és sütésálló tál az alsó polcon
	SERTÉS SÚLT	800G - 1.5KG	Mikrohullám- és sütésálló tál az alsó polcon
	BÁRÁNSÚLT	1KG - 1.5KG	Mikrohullám- és sütésálló tál az alsó polcon
	BORJÚSÚLT	800G - 1.5KG	Mikrohullám- és sütésálló tál az alsó polcon
	BORDA	700G - 1.2KG	Crisp-tál
	BORDASZELET	2-4 DB	Magas polc a forgótányéron
	BÁRÁNSZELET	2-6 DB	Magas polc a forgótányéron
	SÜLTKOLBÁSZ	200G - 800 G	Crisp-tál
	HOT DOG, FŐZÉS	4-8 DB	Pároló alja + fedő
	HAMBURGER, FAGYASZTOTT	100G - 500 G	Crisp-tál
	BACONSZALONNA	50G - 150G	Crisp-tál
	VAGDALTHÚS	4 - 8 ADAG	Mikrohullám- és sütésálló tál az alsó polcon
SZÁRNYAS	SÜLTCSIRKE	800G - 1.5KG	Mikrohullám- és sütésálló tál az alsó polcon
	CSIRKEMELL FILÉ, PÁROLÁS	300G - 800 G	Pároló
	CSIRKEMELL FILÉ, SÜTÉS	300 G - 1 KG	Crisp-tál
	CSIRKEFALATOK	400 G - 1.2KG	Crisp-tál
GYŐZŐDJÖN MEG ARRÓL, HOGY ÁTSÚLT A CSIRKEHÚS úgy, hogy egy fogvájóval megsúrja a legvastagabb részen. A hús kifolyó levének átlátszónak kell lennie. Ha még rózsaszínű, további idő hozzáadásával süsse.			
HAL	EGÉSZ HAL, SÚLT	600G - 1.2KG	Mikrohullám- és sütésálló tál az alsó polcon
	EGÉSZ HAL, FŐTT	600G - 1.2KG	Mikrohullám-álló tál fedővel vagy használjon műanyagfóliát fedőként. Helyezze a forgótányérra.
	FILÉ	300G - 800 G	Pároló
	SZELETEK, SÜTÉS	300G - 800 G	Crisp-tál
	SZELETEK, PÁROLÁS	300G - 800 G	Pároló
	CSŐBEN SÚLT, FAGYASZTOTT	600G - 1.2KG	Mikrohullám- és sütésálló tál a forgótányéron.
	PANIROZOTT FILÉ, FAGYASZTOTT	200G - 600 G	Crisp-tál

3/4

ÉTELKATEGÓRIA	ÉLELMISZEROSZTÁLY	MENNYISÉG	TARTOZÉKOK
BURGONYA	BURGONYA, FŐTT	300 G - 1 KG	Pároló alja + fedő
	BURGONYA, SÚLT	200G - 1 KG	Mikrohullám- és sütésálló tál a forgótányéron
	CSŐBEN SÚLT	4 - 8 ADAG	Mikrohullám- és sütésálló tál az alsó polcon
	HASÁBBURGONYA, FAGYASZTOTT	300G - 600 G	Crisp-tál
	KEMENCÉS BURGONYA	300G - 800 G	Crisp-tál
	ZÖLDSÉG	ZÖLDSÉG, FAGYASZTOTT	300G - 800 G
SÁRGARÉPA		200 G - 500 G	Pároló
ZÖLDBAB		200 G - 500 G	Pároló alja + fedő
BROKKOLI		200 G - 500 G	Pároló
KARFIOL		200 G - 500 G	Pároló
CSŐBEN SÚLT, FAGYASZTOTT		400 G - 800 G	Mikrohullám- és sütésálló tál a forgótányéron
PAPRIKA, PÁROLÁS		200 G - 500 G	Pároló
PAPRIKA, SÜTÉS		200 G - 500 G	Crisp-tál
PADLIZSÁN		300G - 800 G	Crisp-tál
TÖK, PÁROLÁS		200 G - 500 G	Pároló
FŐTT KUKORICA		300 G - 1 KG	Pároló
PARADICSOM		300G - 800 G	Mikrohullám- és sütésálló tál az alsó polcon
RIZS		RIZS	100 - 400 ML
	TEJBERIZS	2-4 ADAG	Pároló alja és fedő
	ZABKÁSA	1-2 ADAG	Mikrohullám-álló tányér vagy tál fedő nélkül



ÉTELKATEGÓRIA	ÉLELMISZEROSZTÁLY	MENNYISÉG	TARTOZÉKOK
TÉSZTA	TÉSZTA, FÓTT	1-4 ADAG	Pároló alja és fedő
	LASAGNE	4 - 8 ADAG	Mikrohullám- és sütésálló tál az alsó polcon
	LASAGNE, FAGYASZTOTT	500G - 1.2KG	Mikrohullám- és sütésálló tál az alsó polcon
PIZZA/PITE	PIZZA, HÁZI	1 ADAG	Crisp-tál
	VÉKONY HÉJÚ PIZZA, FAGYASZTOTT	250G - 500 G	Crisp-tál
	SERPENYÓS PIZZA, FAGYASZTOTT	300G - 800 G	Crisp-tál
	PIZZA, HÜTÖTT	200 G - 500 G	Crisp-tál
	QUICHE LORRAINE	1 ADAG	Crisp-tál
	QUICHE, FAGYASZTOTT	200G - 800 G	Crisp-tál
DESSZERTEK	GYÜMÖLCSPILE, HÁZI	1 ADAG	Crisp-tál
	GYÜMÖLCSPILE, FAGYASZTOTT	400 G - 800 G	Crisp-tál
	ALMA, SÜLT	4-8 DB	Mikrohullám- és sütésálló tál a forgótányéron
	GYÜMÖLCSKOMPÓT	300 - 800 ML	Pároló
	CRÈME BRÛLÉE	2 - 6 ADAG	Mikrohullám- és sütésálló tálak a crisp-tálon
	FELFÜJTAK	2 - 6 ADAG	Sütésálló tál az alsó polcon
KENYÉR / SÜTEMÉNYEK	KENYÉRVEKNI	1-2 DB	Sütőlap
	ZSEMLE	1 ADAG	Sütőlap
	ZSEMLE, FAGYASZTOTT	1 ADAG	Sütőlap
	ELŐSÜTÖTT ZSEMLE	1 ADAG	Sütőlap
	ZSEMLE, KONZERV	1 ADAG	Sütőlap
	LÁNGOS	1 ADAG	Crisp-tál
	PISKÓTA	1 ADAG	Mikrohullám- és sütésálló tortasütő forma az alsó polcon
	MUFFINOK	1 ADAG	Sütőlap
	SÜTIK	1 ADAG	Sütőlap
	HABCSÓK	1 ADAG	Sütőlap

ÉTELKATEGÓRIA	ÉLELMISZEROSZTÁLY	MENNYISÉG	TARTOZÉKOK
SNACK-KEK	PATTOGOTT KUKORICA	100G	
	PÖRKÖLT MOGYORÓFÉLÉK	50G - 200G	Crisp-tál
	CSIRKESZÁRNY, FAGYASZTOTT	300G - 600 G	Crisp-tál
	FALATKÁK, FAGYASZTOTT	250 G - 600 G	Crisp-tál

A NAGYMENNYISÉGŰ/DARABSZÁMŰ ÉTELEK, pl. rostonsülték és sütőben elkészített hal esetében 8 - 10 perc állásidő javasolt. A zöldségek, hot dog és párolt hal esetében 2 - 3 perc állásidő javasolt.

MŰSZAKI ADATOK

TÁPFESZÜLTÉG	230 V/50 Hz
NÉVLEGES TELJESÍTMÉNYFELVÉTEL	2200 W
BIZTOSÍTÉK	10 A (UK 13 A)
MIKROHULLÁMŰ KIMENŐ TELJESÍTMÉNY	1000 W
GRILL	1200 W
HŐLÉGBEFÚVÁS	1500 W
KÉSZENLÉTI FOGYASZTÁS	< 2 W
KIKAPCSOLT ÁLLAPOT	< 1,0 W
KÜLSŐ MÉRTEK (MAXSZXME)	377 x 487 x 538
BELSŐ MÉRTEK (MAXSZXME)	210 x 395 x 370

