

# COMPACT EASYTRONIC

## Gebrauchsanweisung

Instructions for use

**Mode d'emploi**

Gebruiksaanwijzing

**Istruzioni per l'uso**



## Brugsanvisning

Bruksanvisning

**Käyttöohje**

Manual de utilização

**Instrucciones para el uso**



## Οδηγίες χρήσης

Instrukcje użytkowania

**Használati utasítás**

Инструкция за използване

**הוראות שימוש**



## Návod k použití

Návod na použitie

**Instrucțiuni de utilizare**

Инструкции по експлуатации

تعليمات وكيفية الاستعمال

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



SENSING THE DIFFERENCE



## BEÜZEMELÉS



### A HÁLÓZATRA CSATLAKOZTATÁS ELŐTT



**ELLENŐRIZZÜK, HOGY A TÖRZSLAPON** jelzett feszültség megegyezik-e lakásunk feszültségével.

**A SÜTŐT OLYAN SÍK ÉS STABIL FELÜLTRE** HELYEZÜK, ami elbírja a sütő és az abba majdan behelyezendő konyhai eszközök súlyát. Járjunk el óvatosan, amikor mozgatjuk.



**A SÜTŐT NE TEGYE** hőforrások közelébe. A megfelelő szellőzés biztosítása érdekében a sütő fölött hagyjon legalább 30 cm-nyi helyet. A készüléket a falhoz kell állítani, ügyeljen arra, hogy a sütő alatt, felett és mindkét oldalán szabad térfogat legyen, ami biztosítja a megfelelő légáramlást. A mikrohullámú sütő nem helyezhető be egy szekrényelembe.

**BIZONYOSODJUNK MEG ARRÓL, HOGY A KÉSZÜLÉK NINCS MEGSÉRÜLVE.** Győződjünk meg arról, hogy a sütő ajtaja tökéletesen zár-e. Vegyünk ki mindent a sütőből, majd egy puha nedves ruhadarabbal tisztítsuk ki a belteret.

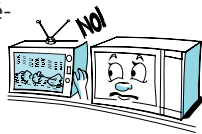


**NE HASZNÁLJUK A KÉSZÜLÉKET AKKOR,** ha a hálózati tápkábel vagy a villásdugó sérült, továbbá ha a készülék nem működik megfelelően, vagy ha megsérült vagy leest. A hálózati tápkábelt, illetve a villásdugót soha ne mártsa vízbe. A hálózati tápkábelt ne helyezze meleg felületek közelébe. Ilyen esetekben áramütés, tűz vagy egyéb veszélyek következhetnek be.

### 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 helyezük el.



**A KÉSZÜLÉK FÖLDELÉSÉT** törvény írja elő. A gyártó semmilyen felelősséget nem vállal az ennek elmaradása miatt bekövetkező személyi sérülésekért vagy anyagi károkért.

**A gyártó nem felelős semmilyen olyan problémaért, amelyet az okozott, hogy a felhasználó elmulasztotta betartani ezeket az utasításokat.**



## FONTOS BIZTONSÁGI TUDNIVALÓK



FIGYELMESEN OLVASSA EL, ÉS ŐRIZZE MEG A KÉSŐBBIEKRE



**NE MELEGÍTSÜNK VAGY HASZNÁLJUNK GYŰLÉKONY ANYAGOKAT** a sütő belsejében vagy közelében. Ezek gőzei tűz- vagy robbanásveszélyt idézhetnek elő.



**A MIKROHULLÁMÚ SÜTŐT NE HASZNÁLJUK** ruha, papír, fűszer, gyógynövény, fa, virág, gyümölcs vagy más gyúlékony anyag szárítására. Ezzel tüzet okozhatunk.



**HA AZ ANYAG MEGGYULLADNA A SÜTŐBEN/SÜTŐN KÍVÜL, VAGY FÜSTÖT ÉSZLELNÉNK,** tartsuk zárva az ajtót, és kapcsoljuk ki a sütőt. Húzzuk ki a villásdugót a konnektorból, vagy kapcsoljuk le a lakás áramellátását a biztosítéktáblán vagy a kapcsolószekrényben.



**NE SÜSSÜK TÚL SOKÁIG AZ ÉTELT.** Ezzel tüzet okozhatunk.



**NE HAGYJUK A SÜTŐT FELÜGYELET NÉLKÜL,** különösen akkor, amikor a sütés folyamata során papírt, műanyagot vagy más gyúlékony anyagokat használunk. Hő hatására ugyanis a papír elszenesedhet vagy eléghet, bizonyos műanyagok pedig elolvadhatnak. Ne hagyja a sütőt felügyelet nélkül, ha nagy mennyiségű zsírt vagy olajat használ, mivel túlhevülhetnek, és tüzet okozhatnak!



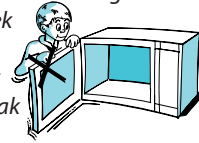
**A KÉSZÜLKÉBEN NE HASZNÁLJUNK** korrozív vagy elgőzölgő vegyi anyagokat. Ez a sütő élelmiszerek melegítésére, illetve elkészítésére van kialakítva. Ezért soha ne használjuk azt ipari vagy laboratóriumi célokra.



**NE AKASSZUNK VAGY HELYEZZÜNK** nehéz tárgyakat az ajtóra, mivel ez károsíthatja a sütő nyílását és a zsanérokat. Az ajtó fogantyúját ne használjuk arra, hogy tárgyakat akasztunk rá.



**GYERMEK CSAK AKKOR** használja a készüléket **felöltött felügyelete nélkül, ha megfelelő módon kioktatta, és ennek alapján biztonságos módon tudja használni a készüléket, illetve tisztában van a helytelen használatához kapcsolódó kockázatokkal.** A létrejövő magas hőmérséklet miatt gondoskodni kell a gyermekek felügyeletéről, amikor más hőforrásokat használnak (ha vannak ilyenek) külön vagy a mikrohullámokkal kombinálva.



**A KÉSZÜLKÉKET NEM ARRA SZÁNTÁK,** hogy csökkent fizikai, értelmi vagy mentális képességű, illetve megfelelő tapasztalatok és ismeretek híján lévő személyek (beleértve a gyermekeket is) használják, hacsak a biztonságukért felelős személy nem biztosít számukra felügyeletet és útmutatást a készülék használatára vonatkozóan.

**A GYERMEKEK FELÜGYELETÉVEL** kell gondoskodni arról, hogy ne játszanak a készülékkel.



**NE HASZNÁLJUK A MIKROHULLÁMÚ** sütőt légmentesen lezárt tárolóedényben lévő semmilyen anyag melegítéséhez. A megnövekedett nyomás károkat okozhat a tárolóedény felnyitásával, ami akár szét is robbanhat.



**AZ AJTÓTÖMÍTÉSEKET ÉS AZ AZOK KÖZELÉBEN TALÁLHATÓ RÉSZEKET** időről időre ellenőrizzük. Károsodások észlelése esetén ne használjuk addig a készüléket, amíg szakemberrel el nem végeztettük a javítást.



**A KÉSZÜLKÉK NEM ARRA KÉSZÜLT,** hogy külső időzítő vagy elkülönített távirányító rendszer használatával üzemeltessék.

### TOJÁS

**A MIKROHULLÁMÚ SÜTŐBEN** ne főzzünk vagy melegítsünk egész tojást (sem héjjal, sem héj nélkül), mert az "felrobbanhat" még azután is, hogy a mikrohullámú sütés befejeződött.





## ÓVINTÉZKEDÉSEK



### ÁLTALÁNOS

**A KÉSZÜLÉK KIZÁRÓLAGOSAN HÁZTARTÁSI HASZNÁLATRA KÉSZÜLT!**

**A KÉSZÜLÉK NEM MŰKÖDTETHETŐ** élelmiszerek behe-lyezése nélkül, amikor mikrohullámokat használ. Az ilyen eljárás károsítaná a készüléket.

**A SÜTŐN LEVŐ SZELLŐZŐNYÍLÁSOKAT** nem szabad leta-karni. A szellőzés vagy a szellőzőnyílások akadá-lyozása kárt okozhat a sütőben, és gyengítheti a sütési eredményeket is.

**A PROGRAMOZÁSI PRÓBÁK** idejére tegyünk a sütőbe egy pohár vizet. A víz elnyeli a mikrohullámo-kat, és így a sütő nem károsodik.

**A KÉSZÜLÉKET NE HAGYJUK,** illetve ne használjuk a szabadban.

**NE HASZNÁLJUK** továbbá ezt a terméket a kony-hai mosogató mellett, nedves felületen, úszó-medence közelébe vagy hasonló helyeken.

**A SÜTŐ BELTERÉT SOHA NE HASZNÁLJUK** tárolótérként.

**TÁVOLÍTSUK EL A MŰANYAG- VAGY PAPIRZAC-SKÓK ZÁRÓZSINÓRJÁT,** mielőtt azokat a sütőbe tennénk.



### OLAJFÜRDŐBEN TÖRTÉNŐ SÜTÉS

**NE HASZNÁLJUK A MIKROHULLÁMÚ** sütőt olajfürdő-ben való kisütésekhez, mert a készü-lékben nincs lehetőség az olaj hőmérsékletének sza-bályozására.



**AZ ÉGÉSI SÉRÜLÉSEK** elkerülése érdekében a sütés után mindig viseljük edényfo-gót vagy sütőkesztyűt az edények, a sütő megérintéséhez és az edények kivétel-éhez. Az elérhető részek használat köz-ben felforrósodhatnak, ezért a kisgyer-mekeket távol kell tartani.

### FOLYADÉKOK

**PL. ITALOK VAGY VÍZ.** Előfordulhat, hogy buborék-képződés nélkül lépjük túl a fo-lyadék forráspontját. Ez a fo-rrásban levő folyadék hirtelen kicsordulását eredményezheti. Ennek elkerülése érdekében a következők szerint járjunk el:



1. Kerüljük a szűk nyakú edények alkalmá-zását.
2. Keverjük össze a folyadékot az edény sütőbe helyezése előtt, és hagyjunk ben-ne egy teáskanalat.
3. A felmelegítést követően hagyjunk egy kis pihenőidőt, és a sütőből való kivétel előtt újra keverjük össze a folyadékot.

**GYEREKÉTELEK VAGY CUMISŰVEGBEN LEVŐ FOLY-ADÉKOK FELMELEGÍTÉSÉT** követő-en először mindig rázzuk ösz-sze az anyagot, és ellenőrizzük annak hőmérsékletét. Ezáltal tudjuk biztosítani az egyenletes hőeloszlást, és elkerülni a száj meg-égetésének kockázatát.



**Ügyeljünk arra, hogy a felmelegítés előtt levegyük a kupakot és a cumit!**



## TARTOZÉKOK



### ÁLTALÁNOS

**A KERESKEDELEMBEN** különféle sütési tartozékok kaphatók. Vásárlás előtt mindig győződjünk meg arról, hogy ezek alkalmasak-e mikrohullámú sütéshez.

**A SÜTÉS MEGKEZDÉSE ELŐTT GYŐZŐDJÜNK MEG ARRÓL,** hogy az alkalmazandó eszközök ellenállnak-e a sütőben keletkező hőnek, és átengedik-e a mikrohullámokat.



**AMIKOR AZ ÉTELT ÉS A TARTOZÉKOkat BETESSZÜK** a mikrohullámú sütőbe, akkor ellenőrizzük, hogy azok ne érjenek hozzá a sütő belsejéhez.

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

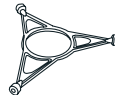
**HA A FÉMET TARTALMAZÓ TARTOZÉKOK** a sütő működése közben hozzáérnek a sütő belsejéhez, akkor szikra keletkezhet, és a sütő károsodhat.

**A SÜTŐ BEINDÍTÁSA ELŐTT MINDIG GYŐZŐDJÜNK MEG ARRÓL,** hogy a forgótányér szabadon tud-e forogni. Ha a forgótányér nem tud szabadon forogni, kisebb edényt kell használni.

### FORGÓTÁNYÉR TARTÓ

**A FORGÓTÁNYÉR TARTÓT** az üveg forgótányér alá helyezük. A forgótányér tartóra az üveg forgótányéron kívül soha ne helyezünk más edényt.

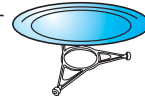
☞ A forgótányér tartót helyezük be a sütőbe.



### ÜVEG FORGÓTÁNYÉR

**MINDEN SÜTÉSI MÓDOZATNÁL** használjuk az üveg forgótányért. Ez felfogja a kicsöpögő levet és az olyan ételdarabokat, amelyek egyébként beszennyeznék a sütő belterét.

☞ Helyezzük az üveg forgótányért a forgótányér tartóra.



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

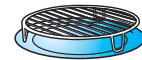
**HASZNÁLJA A PÁROLÓT** behelyezett párolókosár mellett olyan ételek elkészítésére, mint a halak, zöldségek és burgonya.

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



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

**AKKOR HASZNÁLJUK A GRILLRÁCSOT,** amikor a Grill funkciók használatával sütünk.



## ELINDÍTÁS ELLENI VÉDELEM / GYERMEKZÁR



**EZ AZ AUTOMATIKUS BIZTONSÁGI FUNKCIÓ EGÝ 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.)

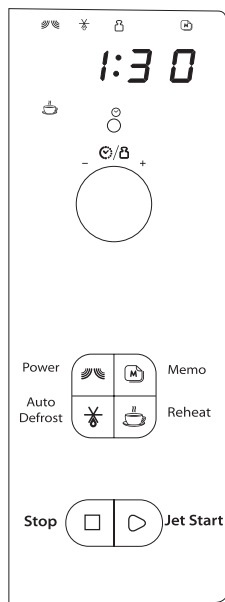


**A SÜTŐ AJTÁJÁT KI KELL NYITNI ÉS BE KELL ZÁRNI** (pl. élelmiszer behelyezése a sütőbe), mielőtt a biztonsági zár kioldana. Másikülben a kijelzőn megjelenik a "door" felirat.

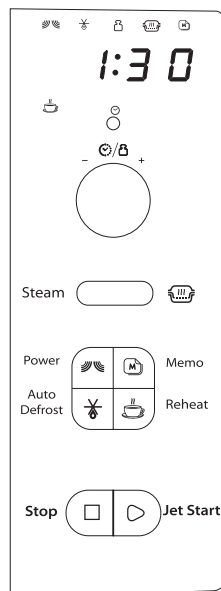
door

## VEZÉRLŐPANEL

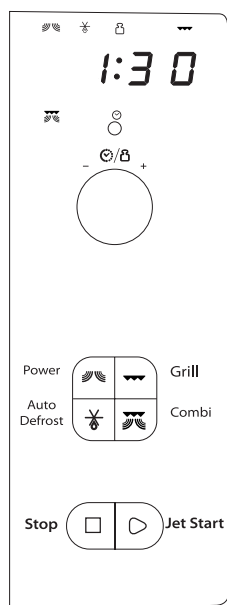
MWD240



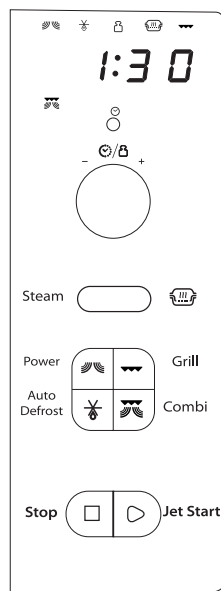
MWD242



MWD244



MWD246



## 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.



### A SÜTÉS FOLYTATÁSA:

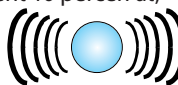
**ZÁRJUK BE AZ AJTÓT**, és nyomjuk meg a START gombot **EGYSZER**. A sütés onnét folytatódik, ahol megszakadt.



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

**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.



## 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 NYOMJUK MEG A START GOMBOT.**

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



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

**HA EGYSZER LENYOMJUK AZ ÓRA GOMBOT**, megjelenik, hogy mennyi van hátra a beállított időből. Ez 3 másodpercig marad a kijelzőn, majd visszatér a sütemény 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.



## ÓRA



**AMIKOR A KÉSZÜLÉKET 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 KIVÁNJUK 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.

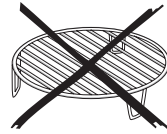


## SÜTÉS ÉS MELEGÍTÉS MIKROHULLÁMOKKAL



**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 NYOMJUK MEG A START GOMBOT.**



**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 elfogatásával is növelhető vagy csökkenthető.

## TELJESÍTMÉNYSZINT KIVÁLASZTÁSA

CSAK MIKROHULLÁM	
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.





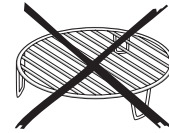
## JET START



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

**1 NYOMJUK MEG A 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.



## KÉZI FELENGEDÉS



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

**ELLENŐRIZZÜK RENDSZERESEN AZ ÉTELT.**

**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 fél-idejében.

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

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

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





## 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.

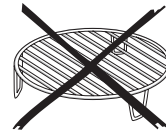
**AZ ÉTELT MINDIG** az üveg forgótányérra helyezzük.

- 1** Az **AUTO FELENGEDÉS GOMBOT** ismételten megnyomva válasszuk ki az élelmiszerosztályt.
- 2** **FORGASSUK EL A BEÁLLÍTÓ GOMBOT** a súly beállításához.
- 3** **NYOMJUK MEG A START GOMBOT.**

**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), válasszuk az élelmiszer súlyánál alacsonyabb súlyértéket.

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



ÉLELMISZEROSZTÁLY		MENNYISÉG	TANÁCSOK
1	HÚS	100 G - 2 KG	DARÁLT HÚS, KOTLETT, STEAK VAGY HÜSSZELETEK.
2	BAROMFI	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.



## 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 **NYOMJUK MEG A START GOMBOT.**

**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 alapbeállításként a 2 perc teljes teljesítményen értéket tárolja.



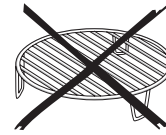
## ITAL MELEGÍTÉS



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 **NYOMJUK MEG A START GOMBOT.**

1 CSÉSZE 150 ml italnak felel meg.

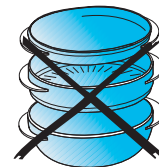


## GRILL



ENNEK A FUNKCIÓNAK A HASZNÁLATÁVAL az ételek pirosra süthetők.

- 1 **NYOMJUK MEG A GRILL GOMBOT.**
- 2 **FORGASSUK EL A BEÁLLÍTÓ GOMBOT** a sütési idő beállításához.
- 3 **NYOMJUK MEG A START GOMBOT.**



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.



## GRILL KOMBI




ENNEK A FUNKCIÓNAK a használatával olyan ételek készíthetők el, mint a csőbensültek, lasagne, baromfi és sült burgonya.


- 1 **A TELJESÍTMÉNY GOMBOT MEGNYOMVA** állítsuk be a teljesítményt.
- 2 **FORGASSUK EL A BEÁLLÍTÓ GOMBOT** a mikrohullámos sütési idő beállításához.
- 3 **NYOMJUK MEG A COMBI GOMBOT.**
- 4 **FORGASSUK EL A BEÁLLÍTÓ GOMBOT** a Grillezési idő beállításához.
- 5 **NYOMJUK MEG A START GOMBOT.**

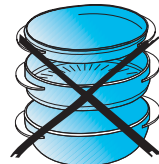
AZ ÜZEMELÉS SORÁN a grillező fűtőszál a Grill gomb lenyomásával ki-/bekapcsolható.

LEHETŐSÉG VAN a mikrohullámok kikapcsolására, ha a mikrohullámos teljesítményszintet 0 W-ra csökkentjük. Amikor elértük 0 W szintet, a sütő csak grillezési módba kapcsol.

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.



### TELJESÍTMÉNYSZINT KIVÁLASZTÁSA

GRILL KOMBI	
TELJESÍTMÉNY	JAVASOLT HASZNÁLAT:
600 - 700 W	<b>ZÖLDSÉGEK ÉS CSŐBENSÜLTEK</b> elkészítése
350 - 500 W	<b>BAROMFI</b> és lasagne elkészítése
160 - 350 W	<b>HALAK ÉS FAGYASZTOTT CSŐBENSÜLTEK</b> elkészítése
160 W	<b>Hús</b> sütése
90 W	<b>GYÜMÖLCS</b> gratinírozása
0 W	<b>BARNÍTÁS</b> csak a sütés alatt

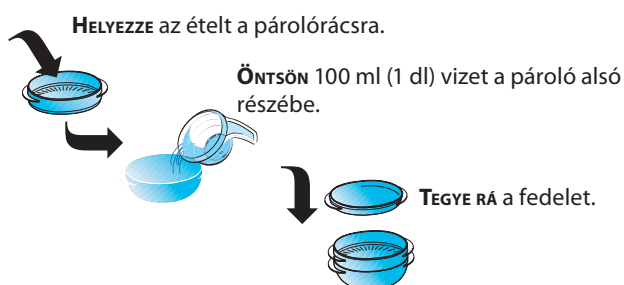


## PÁROLÁS



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 START GOMBOT.**



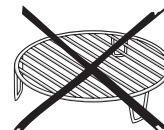
**A PÁROLÓ CSAK** mikrohullámú sütőben való használatra van tervezve!  
**NE HASZNÁLJA** egyáltalán semmilyen más funkcióhoz.



**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.



<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>TERÍTSÉ SZÉT A FILÉKET</b> egyenletesen a párolórácson. A vékony részek fedjék egymást. Főzés után 1-2 percig pihentesse.

## SÜTÉSI TÁBLÁZAT

**MINÉL TÖBB ÉTELT KÉSZÍTÜNK 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 ételkészítés gyorsabban készül el, mint a hűtőszekrényből közvetlenül kivett ételkészítés.

**HA UGYANABBÓL AZ ÉLELMISZERBŐL TÖBB DARABOT**



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

**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 ÉTELDARABOK GYORSABBAN KÉSZÜLNEK EL,** mint a nagyobbak, és az egységes ételdarabok egyenletesebben készülnek el, mint a szabálytalan formájúak.

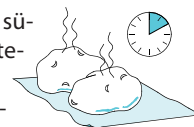
**AZ ÉTEL KAVARÁSA ÉS FORGATÁSA** olyan eljárás, amelyet a hagyományos sütés/főzés ugyanúgy alkalmaz, mint a mikrohullámos, arra, hogy a hőt gyorsan az edény közepe felé terjessze, és hogy el lehessen kerülni az étel külső széleinek túlfőzését.



**AMIKOR EGYENLETLEN ALAKÚ** vagy vastagságú ételkészítést készítünk el, az ételkészítések vékonyabb részét helyezzük a tányér közepére 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 ÉTELT** a sütés után egy ideig. A pihentési idő mindig javítja a minőséget, mivel azután a hőmérséklet egyenletesebben lesz elosztva az ételben.



ÉLELMISZER-TÍPUS	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 SÜTŐPAPIRRA, 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 közepére felé helyezzük el. Lefedve főzzük.

## MELEGÍTÉSI TÁBLÁZAT

**UGYANÚGY, MINT A HAGYOMÁNYOS SÜTÉSI MÓDSZER-  
EKNÉL,** a mikrohullámú sütőben felmelegített  
ételt mindig forrásig kell melegíteni.

**A LEGJOBB EREDMÉNY ÚGY ÉRHETŐ EL,** ha a vas-  
tagabb darabokat a tál szélére, a véko-  
nyabb részeket pedig a tál közepére  
rendezzük.

**A VÉKONY HÜSSZELETEKET HELYEZZÜK** egymás  
tetejére vagy részlegesen egymásra. A  
vastagabb darabokat, például a húskenyeret  
vagy a kolbászféléket, helyezzük szorosan egy-  
más mellé.



**RAGUK ÉS SZÓSZOK MELEGÍTÉSEKOR** jó, ha egyszer  
megkeverjük az ételt, hogy a hő egyenletesen  
oszoljon el.

**HA LEFEDJÜK AZ ÉTELT,** az segít abban,  
hogy ne száradjon ki az étel, csökken-  
ti a kifröcsögést, és lerövidíti a főzé-  
si időt.

**AMIKOR FAGYASZTOTT ÉTELADAGOKAT ME-  
LEGÍTÜNK,** kövessük a csomagoláson talál-  
ható utasításokat.

**A NEM KEVERHETŐ ÉTELEKET,** mint a csőbensülteket,  
legjobb 400-600 W-on melegíteni.

**NÉHÁNY PERCES PIHENTETÉSI IDŐ** biztosítani fogja,  
hogy a hőmérséklet egyenletesen legyen el-  
oszolva az ételben.

ÉLELMISZER- TÍPUS	MENNYI- SÉG	TELJESÍT- MÉNYSZINT	IDŐ	PIHENTETÉ- SI IDŐ	TANÁCSOK
MENÜTÁLCÁS ÉTEL	300 G 450 G	700 W	3 - 5 PERC 4 - 5 PERC	1 - 2 PERC	FEDJÜK LE A TÁNYÉRT
RIZS	2 DL 6 DL		1 - 2 PERC 3 - 4 PERC	1 PERC 2 PERC	FEDJÜK LE AZ EDÉNYT
HÚSGOMBÓCOK	250 G		2 PERC	1 - 2 PERC	FEDETLENÜL MELEGÍTÜNK
ITAL	2 DL		1 - 2 ½ PERC	1 PERC	TEGYÜNK EGY FÉMKANALAT a csészébe a túlfőzés megelőzésére.
LEVES (erőleves)	2 ½ DL		2 - 2 ½ PERC	1 PERC	FEDŐ NÉLKÜL leveses tányérban vagy csészében melegítsük fel.
TEJALAPÚ LEVESEK VAGY SZÓSZOK	2 ½ DL		3 - 4 PERC	1 PERC	AZ EDÉNYT NE TÖLTÜNK FEL a 3/4-ÉNél jobban. Egyszer kavarjuk meg melegítés közben.
HOT DOG	1 DB 2 DB	600 W	½ - 1 PERC 1 - 1 ½ PERC	1 PERC	
LASAGNA	500 G		5 - 6 PERC	2 - 3 PERC	

## FELENGEDÉSI TÁBLÁZAT

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

**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 HÜSSZÓSZOK** jobban felengedhetők, ha a felengedés ideje alatt megkeverjük ezeket.

**FELENGEDÉSKOR** jobb, ha egy kissé fagyotlan hagyjuk az ételmiszert, és hagyjuk, hogy a felengedés a pihentetés során fejlődjön be.

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

ÉLELMISZER-TÍPUS	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	KÓRALAKBAN 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.

**HELYEZZÜK A VÉkonyabb ÉLELMISZEREKET**, mint például a pirítósokat és kolbászokat, a grillrácsra, és sütésüket csak a grill segítségével végezzük.



**A VASTAGABB ÉLELMISZEREK ESETÉN**, mint például a csőbensültek és a csirke; először mikrohullámmal készítsük el, majd a grill segítségével süssük meg felső felületét, hogy megfelelő színt 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	HELYEZZÜK a grillrácsra
POMMES DUCHESSE	2 ADAG		6 - 8 PERC	HELYEZZÜK az edényt a grillrácsra.
KOLBÁSZFÉLÉK (100 G / DB)	2 - 3 DB		10 - 12 PERC	HELYEZZÜK a grillrácsra. Fordítsuk meg a sütés félidejében.
CSIRKE DARABOK	1000 G	700 W MAJD GRILLEZZÜK	13 - 15 PERC 8 - 9 PERC	BŐRÓS OLDALÁVAL FELFELE helyezzük egy tálcára.
CSŐBEN SÜLT BURGONYA	4 ADAG		18 - 20 PERC 5 - 6 PERC	HELYEZZÜK az edényt a forgótányérra.
LASAGNA (fagyasztott)	500 G	600 W MAJD GRILLEZZÜK	18 - 20 PERC 5 - 6 PERC	HELYEZZÜK az edényt a forgótányérra.
CSŐBEN SÜLT HAL (fagyasztott)	600 G		15 - 18 PERC 5 - 7 PERC	HELYEZZÜK az edényt a forgótányérra.

## KARBANTARTÁS ÉS TISZTÍTÁS

**NORMÁL HASZNÁLAT MELLETT** a tisztítás jelenti az egyedüli karbantartást. Ehhez a sütőt ki kell kapcsolni az elektromos hálózatról.

**A SÜTŐ TISZTÁNTARTÁSÁNAK ELMULASZTÁSA** a felület károsodásához vezethet, ami kedvezőtlenül befolyásolhatja a készülék élettartamát, és esetleg veszélyes helyzeteket eredményezhet.

**i** **NE HASZNÁLJON FÉMBŐL KÉSZÜLT TISZTÍTÓESZKÖZÖKET, ERŐS MOSÓSZER-EKET, fémről készült tisztítóeszközöket, fém súrolópárnákat, érdes hatású rongyokat stb., amelyek károsíthatják a kezelőlapot, valamint a sütő külső és belső felületeit. Az üvegek tisztításához rongyot és közömbös mosószert vagy papírtörülközőt és valamilyen sprayt használjon. Az ablaktisztításra szolgáló sprayt fújja rá a papírtörülközőre.**  
**SEMILYEN ANYAGOT NE SPRICCELJÜNK** közvetlenül a sütőbe.

**RENDSZERES IDŐKÖZÖNKÉNT**, különösen folyadékok kicsordulása esetén, vegyük ki a forgótányért, és tisztítsuk meg a sütő alját.

**EZ A SÜTŐ CSAK** behelyezett forgótányérral üzemeltethető.

**i** **NE** használjuk a sütőt akkor, ha tisztítás céljából kivettük a forgótányért.

**HASZNÁLJON** puha és enyhe mosószeres vízben megnedvesített rongyot a belső felületek, az ajtó külső és belső részének, valamint ajtótmítéseknek a megtisztításához.

**i** **NE HAGYJUK, HOGY ZSÍR** vagy ételmaradékok gyűljenek fel az ajtónál.

**A MAKACS SZENNYEZŐDÉSEK** eltávolításához tegyük be a sütőbe 2-3 percre egy vízzel telt poharat. A vízből elpárolgó gőz fel fogja puhítani a szennyeződést.

**A SÜTŐ BELTERÉBEN ÉREZHETŐ KELLEMETLEN ILLATOK** úgy távolíthatók el, hogy a sütőbe a forgótányérra helyezzünk egy vízzel és citromlével színültig telt poharat, és azt néhány percre forraljuk.

**i** **A MIKROHULLÁMÚ SÜTŐ TISZTÍTÁSÁKOR NE HASZNÁLJUNK** gőzzel tisztító készülékeket.

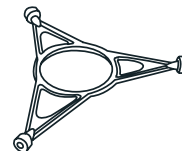
**i** **A SÜTŐT** rendszeresen kell tisztítani, és mindenféle étellerakódást el kell távolítani.

**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 HASZNÁLJUK** rendszeresen a Grill funkciót, a tűzveszély csökkentése érdekében havonta 10 percre működtetve le kell égetni a szennyeződéseket.

MOSOGATÓGÉPBE TISZTÍTHATÓ:

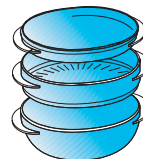
**FORGÓTÁNYÉR TARTÓ.**



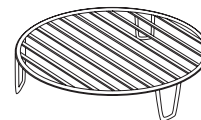
**ÜVEG FORGÓTÁNYÉR.**



**PÁROLÓ**



**GRILLRÁCS.**



## HIBAELHÁRÍTÁSI ÚTMUTATÓ

**HA A SÜTŐ NEM MŰKÖDIK**, a segélyszolgálat kihívása előtt ellenőrizzük a következőket:

- ☞ Helyén van-e a forgótányér és a forgótányér tartó.
- ☞ A villásdugó jól illeszkedik-e a fali aljzatba.
- ☞ Jól záródik-e az ajtó.
- ☞ Ellenőrizzük a biztosítékokat, és győződjünk meg arról, hogy van-e áram.
- ☞ Ellenőrizzük, hogy a sütő szellőzése megfelelő-e.
- ☞ Tíz perc múlva próbáljuk meg ismét beindítani a készüléket.
- ☞ Mielőtt újra próbálkoznánk, nyissuk ki és csukjuk be az ajtót.

**A FENTI MŰVELETEK CÉLJA AZ**, hogy ne hívjuk ki főlegesen a segélyszolgálatot, ami ilyen esetben pénzbe kerülhet.

A segélyszolgálat értesítésekor mindig közöljük a gyártási számot és a sütő típusszámát (szerviz matrica). További tanácsokat a garanciafüzetben talál.



**HA A HÁLÓZATI TÁPKÁBEL SZORUL CSERÉRE**, az csak eredeti kábellel cserélhető, amely a segélyszolgálatnál szerezhető be. A kábelt csak képzett szervizszakember cserélheti ki.



**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.**

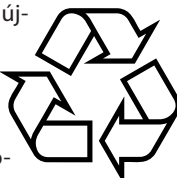


## KÖRNYEZETVÉDELMI TANÁCSOK

**A CSOMAGOLÓ DOBOZ** 100%-ban újrahasznosítható, és el van látva az újrahasznosítás 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 DOKUMEN-**



**TUMOKON FELTÜNTETETT** jelzés arra utal, hogy ez a termék nem kezelhető háztartási hulladékként..

Ehelyett a terméket a villamos és elektronikus berendezések újrahasznosítását végző telephelyek valamelyikén kell leadni.

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

**A TERMÉK KEZELÉSÉVEL, HASZNOSÍTÁSÁVAL ÉS ÚJRAHASZNOSÍTÁSÁVAL KAPCSOLATOS BŐVEBB TÁJÉKOZTATÁSÉRT** forduljon a lakóhely 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		HELYEZDÜK A FORGÓTÁNYÉRRÁ

## MŰSZAKI ADATOK

<b>TÁPFESZÜLTSG</b>	230 V/50 Hz
<b>NÉVLEGES TELJESÍTMÉNYFELVÉTEL</b>	1100 W
<b>BIZTOSÍTÉK</b>	10 A
<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

