

JT 379

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 эксплуатации

تعليمات وكيفية الاستعمال

www.whirlpool.com



SENSING THE DIFFERENCE



ÜZEMBE HELYEZÉS

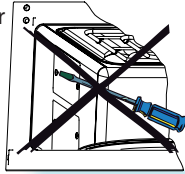


A HÁLÓZATRA CSATLAKOZTATÁS ELŐTT



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 FELÜLTRE HELYEZZE, ami elbírja a sütő és az abba behelyezendő konyhai eszközök súlyát. Járjon el óvatosan, amikor mozgatja.

A KÉSZÜLÉK KIALAKÍTÁSA OLYAN, hogy azt a padlótól legalább 850 mm magasan lévő munkaterületre javasolt helyezni a használathoz.



A SÜTŐT NE TEGYE hőforrások közelébe. A megfelelő szellőzés biztosítása érdekében a sütő fölött hagyjon legalább 20 cm-nyi helyet. Ellenőrizze azt, hogy a sütő alatt, felett és mellett szabad térköz legyen, ami biztosítja a megfelelő légáramlást. A mikrohullámú sütő nem helyezhető szekrényelembe.

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.

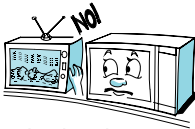


NE HASZNÁLJA A KÉSZÜLÉKET AKKOR, ha a hálózati tápkábel vagy a villásdugó sérült, továbbá ha a készülék nem működik megfelelően, vagy ha megsérült vagy leesett. A hálózati tápkábelt, illetve a villásdugót soha ne mártsa vízbe. A hálózati tápkábelt ne helyezze forró felületek közelébe. Ilyen esetben áramütés,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

A CSATLAKOZTATÁS UTÁN

A SÜTŐ CSAK AKKOR MŰKÖDTEHETŐ, 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 ezeket az utasításokat.



FONTOS BIZTONSÁGI TUDNIVALÓK



FIGYELMESEN OLVASSA EL ÉS ŐRIZZE MEG A KÉSŐBBIEKRE



NE MELEGÍTSEN VAGY HASZNÁLJON GYÚLÉKONY ANYAGOKAT a sütő belsejében vagy közelében. Ezek gőzei tűz- vagy robbanásvesélyt idézhetnek elő.



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



HA AZ ANYAG MEGGYULLADNA A SÜTŐBEN/ SÜTŐN KÍVÜL, VAGY FÜSTÖT ÉSZLELNE, 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 SÜSSE TÚL SOKÁIG AZ ÉTELT. Ezzel tüzet okozhat.



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.

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



A KÉSZÜLKÉBEN 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.

TOJÁS

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.



Gyermek CSAK AKKOR használja a készüléket felnőtt felügyelete nélkül, ha megfelelő módon kioktatta, és ennek alapján biztonságos módon tudja használni a készüléket, illetve tisztában van a helytelen használathoz 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 ARRÁ 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 játsszanak a készülékkel.



NE HASZNÁLJA A MIKROHULLÁMÚ sütőt légmentesen lezárt tárolóedényben lévő anyagok melegítésére. A megnövekedett nyomás károkat okozhat a tárolóedény felnyitásakor, ami akár szét is robbanhat.



AZ AJTÓTÖMÍTÉSEKET 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 KÉSZÜLKÉK NEM ARRÁ KÉSZÜLT, hogy külső időzítő vagy elkülönített távirányító rendszer használatával üzemeltessék.



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 SZELLŐZŐNYILÁSOKAT 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 tárolóterként.

TÁVOLÍTSA EL A MŰANYAG- VAGY PAPIRZACSKÓK ZÁRÓZSINÓRJÁT, mielőtt azokat a sütőbe tenné.



OLAJFÜRDŐBEN TÖRTÉNŐ SÜTÉS

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 sütőkesztyűt az edények, a sütő megérintéséhez és az edények kivételéhez. Az elérhető részek használat közben felforrósodhatnak, ezért a kisgyermeket távol kell tartani.

FOLYADÉKOK

PL. 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

MINDIG VEGYE ELŐ a részletes mikrohullámú recepteket tartalmazó szakácskönyvet. Különösen akkor, ha az elkészítendő vagy melegítendő ételek alkoholt tartalmaznak.

GYEREKÉTELEK 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.



Ügyeljen arra, hogy a felmelegítés előtt levegőztesse 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.

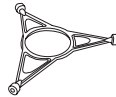
Ez különösen a fémből készült vagy fém részeket tartalmazó tartozékok esetén fontos.

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 kell használni.

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 beszenneznék a sütő belsejét.

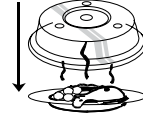
☞ Helyezze az üveg forgótányért a forgótányér tartóra.



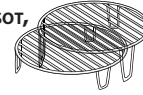
FEDŐ

A FEDŐ az ételnek csak mikrohullámmal történő főzése és melegítése során való lefedésére szolgál, és segítségével nem fröccsen ki az étel, nem szárad ki az étel, valamint lerövidül a főzési idő.

HASZNÁLJA a fedőt két szinten történő melegítésnél.
GRILLRÁCS

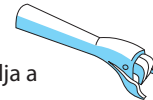


AKKOR HASZNÁLJA A MAGAS GRILLRÁCSOT, amikor a grill vagy kombinált grill funkció használatával süt.

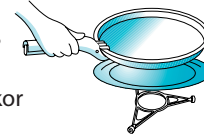


AKKOR HASZNÁLJA AZ ALACSONY GRILLRÁCSOT, amikor a hőlégbefúvás vagy hőlégbefúvás kombi funkció használatával süt.
CRISP FOGANTYÚ

A FORRÓ CRISP TÁNYÉRNAK A SÜTŐBŐL VALÓ KIVÉTELÉHEZ használja a mellékelt Crisp fogantyút.
CRISP TÁNYÉR



AZ ÉTELT KÖZVETLENÜL A CRISP TÁNYÉRRÁ HELYEZZE.



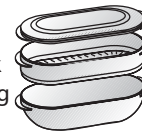
A Crisp tányér használatakor alátétként mindig az üveg forgótányért használja.

NE HELYEZZEN EDÉNYEKET a Crisp tányérra, mivel az gyorsan nagyon magas hőmérsékletet ér el, és könnyen károsíthatja az edényeket.

A CRISP TÁNYÉR használat előtt előmelegíthető (max. 3 perc). A Crisp tányér előmelegítésekor mindig a Crisp funkciót használja.

PÁROLÓ

HASZNÁLJA A PÁROLÓT BEHELYEZETT PÁROLÓKOSÁR MELLETT olyan ételek elkészítésére, mint a hal, zöldség és burgonya.



HASZNÁLJA A PÁROLÓT behelyezett párolókosár nélkül olyan ételek elkészítésére, mint a rizs, tészta és fehérbab.

A PÁROLÓT mindig az üveg forgótányérra helyezze.

SÜTŐLAP

A SÜTŐLAPOT csak hőlégbefúvásos sütéskor használja. Soha ne használja mikrohullámmal való kombinálás esetén.





ELINDÍTÁS ELLENI VÉDELEM / GYERMEKZÁR



EZ AZ AUTOMATIKUS BIZTONSÁGI FUNKCIÓ EGY PERCCSEL 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.)



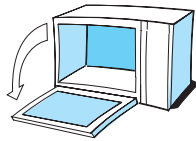
A SÜTŐ AJTÁJÁT KI KELL NYITNI ÉS BE KELL ZÁRNI (pl. élelmiszer behelyezése a sütőbe), mielőtt a biztonsági zár kioldódna. Ellenkező esetben a kijelzőn megjelenik a **“DOOR”** (Ajtó) felirat.

DOOR

A SÜTÉS SZÜNETELTETÉSE VAGY LEÁLLÍTÁSA

A SÜTÉS SZÜNETELTETÉSE:

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



HA NEM AKARJA FOLYTATNI A SÜTÉST:

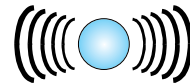
VEGYE KI AZ ÉTELT, zárja be az ajtót és nyomja meg a STOP gombot, vagy forgassa a funkciógombot off (ki) helyzetbe.

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.

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.

BEÁLLÍTÁS MÓD

AMIKOR A SÜTŐT ELŐSZÖR CSATLAKOZTATJA A HÁLÓZATHOZ, elindul az üzembe helyezési eljárás.


MIUTÁN A KIJELEZŐN megjelenik a márkanév, a készülék nyelvebeállítás állapotba lép. Miután megerősítette a nyelvválasztást, a készülék óra-beállítás módba lép. Az óra-beállítás elvégzése után a készülék készenléti állapotba lép.

A FUNKCIÓVÁLASZTÓ GOMB beállítás helyzetbe történő elforgatásával is az induló állapotba léphet. Ezután forgassa a +/- gombot és nyomja meg az OK gombot, ha más beállítást akar választani.

 Nyelvbeállítás

- 1 FORGASSA EL A +/- GOMBOT** a 11 elérhető nyelv valamelyikének kiválasztáshoz.
- 2 A KIVÁLASZTOTT ELEM MEGERŐSÍTÉSHEZ** nyomja meg az OK gombot.

ELEM	1	2	3	4	5	6	7
Nyelvek	Angol	Francia	Olasz	Német	Svéd	spanyol	Holland
ELEM	8	9	10	11			
Nyelvek	Magyar	Cseh	Szlovák	Lengyel			

 Óra beállítása

- 1 FORGASSA EL A +/- GOMBOT** az idő beállításához.
- 2 A KIVÁLASZTOTT ELEM MEGERŐSÍTÉSHEZ** nyomja meg az OK gombot. (A Stop gomb megnyomásával letilthatja az órát).

MEGJEGYZÉS: Áramkimaradás után be kell állítani az órát. Ha az órát nem állították be, a 12:00 kezdeti idő látható.

 Berregő beállítása

- 1 A +/- GOMB** elforgatásával be- és kikapcsolható.
- 2 A KIVÁLASZTOTT ELEM MEGERŐSÍTÉSHEZ** nyomja meg az OK gombot.

 Kontraszt beállítása

- 1 FORGASSA EL A +/- GOMBOT** a kontraszt növeléséhez/csökkentéséhez.
- 2 A KIVÁLASZTOTT ELEM MEGERŐSÍTÉSHEZ** nyomja meg az OK gombot.

 Fényerő beállítása

- 1 FORGASSA EL A +/- GOMBOT** a fényerő növeléséhez/csökkentéséhez.
- 2 A KIVÁLASZTOTT ELEM MEGERŐSÍTÉSHEZ** nyomja meg az OK gombot.

ENERGIATAKARÉKOS MÓD

HA A SÜTŐ KÉSZENLÉTI MÓDBAN VAN, ha a felhasználó nem állítja be az órát és 10 percig nincs tevékenység, a sütő energiatakarékos üzemmódba lép. Ilyenkor a kijelző ki lesz kapcsolva. Az állapotból ki lehet lépni, ha elforgatják valamelyik gombot, megnyomnak egy nyomógombot, vagy kinyitják az ajtót.



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.

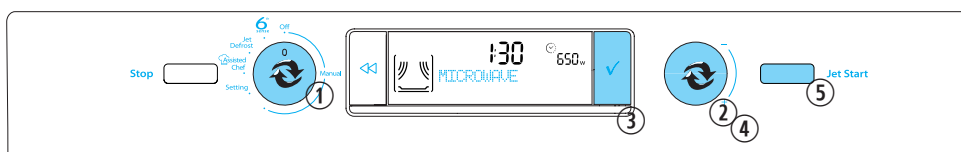
HANGJELZÉS hallható, amikor az időzítő óra befejezte a visszaszámlálást.



SÜTÉS ÉS MELEGÍTÉS MIKROHULLÁMOKKAL



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

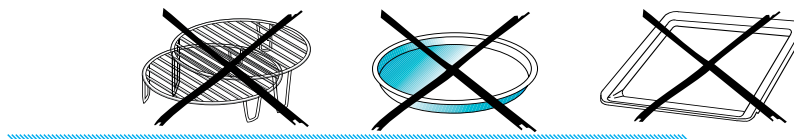


- 1 **FORGASSA A FUNKCIÓ GOMBOT** MW mód helyzetbe.
- 2 **FORGASSA EL A +/- GOMBOT** a MW teljesítmény beállításához.
- 3 **A KIVÁLASZTOTT ELEM MEGERŐSÍTÉSHEZ** nyomja meg az OK gombot. (Az óra számjegyei villognak.)
- 4 **FORGASSA EL A +/- GOMBOT** a főzési idő beállításához.
- 5 **NYOMJA MEG A START GOMBOT.**

AMENNYIBEN A SÜTÉSI FOLYAMAT MEGKEZDŐDÖTT:

A sütési időtartam a +/- gomb elforgatásával, a mikrohullám-teljesítmény pedig a Back (Vissza) kétszeri megnyomásával, majd a +/- gomb elforgatásával módosítható. Ha sütés közben kétszer megnyomja a Back (Vissza) gombot, a mikrohullám-teljesítmény számjegyei villognak. Az új mikrohullám-teljesítmény beállítás az OK gomb megnyomása után lép érvénybe. Amikor a mikrohullám-teljesítmény számjegyei folyamatosan világítanak, az új beállítás érvényes.

Az időtartamot könnyen megnövelheti 30 másodperces lépésenként a Start gomb megnyomásával. Minden további gombnyomással a sütési idő 30 másodperccel meghosszabbodik.



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 sajtételekhez, 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 START

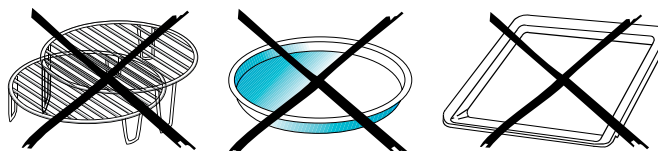


Ez a funkció nagy víztartalmú étel gyors felmelegítésére szolgál, mint pl. nem sűrű levesek, kávé vagy tea.



- 1 FORGASSA EL A FUNKCIÓ GOMBOT** MW helyzetbe ha a sütő készenléti módban van.
- 2 NYOMJA MEG A START GOMBOT.**

Ez a funkció AUTOMATIKUSAN ELINDUL alapértelmezett mikrohullám-teljesítménnyel (950 W) 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 KIOLVASZTÁS



KÖVESSE a "Sütés és melegítés mikrohullámokkal" részben leírt eljárást és válassza a 160 W teljesítményszintet, amikor a kézi kiolvasztást használja.

ELLENŐRIZZE RENDSZERESEN AZ ÉTELТ. Némi tapasztalat birtokában a különböző ételmennyiségek függvényében is fel tudja majd mérni az időket.

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 kiolvasztási időtartamot. A lapos csomagok gyorsabban olvaszthatók ki, mint a mély tömbök.

VÁlassza szét a DARABOKAT, ahogy kezdenek felengedni

A különálló szeletek könnyebben engednek fel.

Kis ALUFÓLIA DARABOKKAL burkolja be azokat a területeket, amelyek túlságosan felmelegsznek (pl. csirkecombok és szárnyak).



FORDítsa meg a NAGY DARABOKAT a kiolvasztás félidejében.



A FŐTT ÉTELEK, RAGUK ÉS HÚSSZÓSZOK jobban kiolvaszthatók, ha a kiolvasztás ideje alatt megkeveri ezeket.

KIOLVASZTÁSKOR jobb, ha egy kissé fagyottan hagyja az ételmiszert és hagyja, hogy a kiolvasztás a pihentetés során fejeződjön be.

A KIOLVASZTÁS UTÁNI PIHENTETÉSI IDŐ MINDIG JAVÍTJA a minőséget, mivel azután a hőmérséklet egyenletesebben oszlik el az ételben.



JET KIOLVASZTÁS



EZT A FUNKCIÓT hús, baromfi, hal, zöldség és kenyér kiolvasztásához használja.

A JET KIOLVASZTÁS FUNKCIÓNAK tudnia kell az élelmiszer nettó súlyát, és csak 100 g és 3 kg közötti nettó súly esetében használható. Lásd a Jet kiolvasztás táblázatot.

AZ ÉTELT MINDIG az üveg forgótányérra helyezze.



- 1 FORGASSA A FUNKCIÓ GOMBOT** Jet kiolvasztás mód helyzetbe.
- 2 FORGASSA EL A +/- GOMBOT** az élelmiszerosztály kiválasztáshoz.
- 3 A KIVÁLASZTOTT ELEM MEGERŐSÍTÉSÉHEZ** nyomja meg az OK gombot. (A súly számjegyei villognak.)
- 4 FORGASSA EL A +/- GOMBOT** az élelmiszer súlyának beállításához.
- 5 NYOMJA MEG A START GOMBOT.**

A KIOLVASZTÁSI FOLYAMAT FÉLIDEJÉBEN a sütő leáll, és a következő utasítást adja: **"TURN FOOD"** (FORDÍTSA MEG).

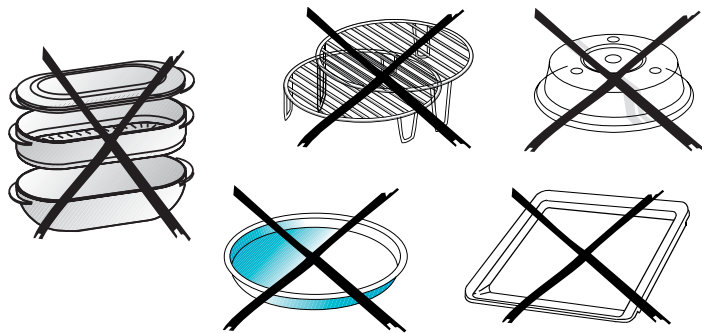
🌀 Nyissa ki az ajtót.

🌀 Fordítsa meg az ételt.

🌀 Zárja be az ajtót, és a Start gombot megnyomva indítsa újra a sütőt.

MEGJEGYZÉS: A sütő automatikusan folytatja a funkciót 2 perc elteltével, ha az ételt nem fordította meg. Ebben az esetben a kiolvasztási idő hosszabb.

TURN FOOD





JET KIOLVASZTÁS



FAGYASZTOTT ÉLELMISZEREK:

HA A SÚLY KEVESEBB VAGY TÖBB MINT AZ AJÁNLOTT SÚLY: Kövesse a "Sütés és melegítés mikrohullámokkal" részben leírt eljárást, és válassza a 160 W teljesítményt.



FAGYASZTOTT ÉLELMISZEREK:

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

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

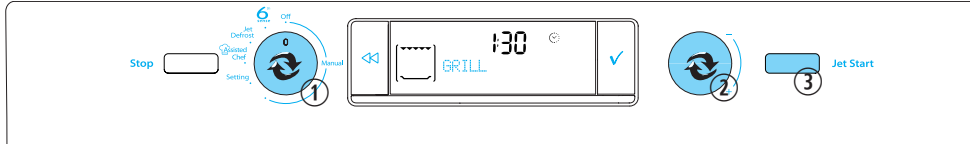


ÉLELMISZEROSZTÁLY		MENNYISÉG	TIPPEK
1	HÚS (MEAT)	100 G - 2 KG	Darált hús, kotlett, steak vagy hússzeletek.
2	BAROMFI (POULTRY)	100 G - 3 KG	Csirke, egész, darabok vagy filék.
3	HAL (FISH)	100 G - 2 KG	Egész, szeletek vagy filék.
4	ZÖLDSÉGEK (VEGETABLES)	100 G - 2 KG	Vegyes zöldség, borsó, brokkoli stb.
5	KENYÉR (BREAD)	100 G - 2 KG	Kenyér, molnárka vagy zsömlé.

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, és válassza a 160 W teljesítményt, amikor a kiolvasztást végzi.




GRILL

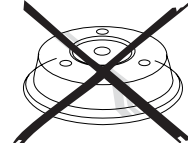
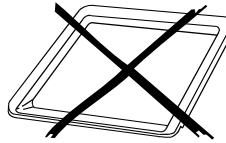
ENNEK A FUNKCIÓNAK A HASZNÁLATÁVAL az ételek pirosra süthetők.



- 1 FORGASSA A FUNKCIÓ GOMBOT Grill mód helyzetbe.
- 2 FORGASSA EL A +/- GOMBOT a főzési idő beállításához
- 3 NYOMJA MEG A START GOMBOT.

AZ OLYAN ÉLELMISZEREKET, mint a sajt, pirítós, steak és kolbász, a magas grillrácsra helyezze.

-  GYŐZŐDJÖN MEG ARRÓL, hogy a használt eszközök hőállóak-e, amikor ezt a funkciót használja.
-  NE HASZNÁLJON MŰANYAGBÓL készült eszközöket a grillezéshez. Ezek a keletkező hő hatására megolvadnak. A papírból vagy fából készült eszközök szintén nem megfelelőek.
-  LEGYEN ÓVATOS, NE ÉRINTSE meg a grillező fűtőszál feletti felső falat.

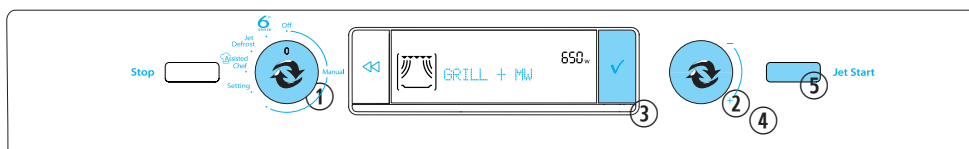




GRILL KOMBI



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



- 1 **FORGASSA A FUNKCIÓ GOMBOT** Grill kombi mód helyzetbe.
- 2 **FORGASSA EL A +/- GOMBOT** a MW teljesítmény BEÁLLÍTÁSÁHOZ
- 3 **A KIVÁLASZTOTT ELEM MEGERŐSÍTÉSÉHEZ** nyomja meg az OK gombot. (Az idő számjegyei villognak.)
- 4 **FORGASSA EL A +/- GOMBOT** a főzési idő beállításához.
- 5 **NYOMJA MEG A START GOMBOT.**

A MAXIMÁLIS BEÁLLÍTHATÓ MIKROHULLÁM-TELJESÍTMÉNYSZINT a grill használata mellett a gyárilag beállított szintre van korlátozva.

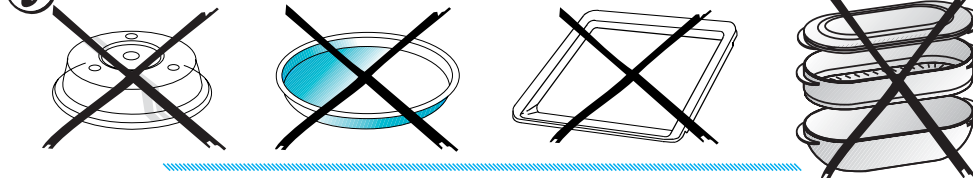
HELYEZZE AZ ÉLELMISZERT a magas grillrácsra vagy az üveg forgótányérra, amikor ezt a funkciót használja.

LEHETŐSÉG VAN a mikrohullámok kikapcsolására, ha a mikrohullám-teljesítményszintet 0 W-ra csökkenti, ehhez csak nyomja meg kétszer a Back (Vissza) gombot és forgassa el a +/- gombot. Amikor elérte 0 W szintet, a sütő csak grillezési módba kapcsol.

GYŐZÖDJÖN MEG ARRÓL, HOGY A használt eszközök mikrohullámozhatóak és hőállóak, amikor ezt a funkciót használja.

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

LEGYEN ÓVATOS, NE ÉRINTSE meg a grillező fűtőszál feletti felső falat.



TELJESÍTMÉNYSZINT KIVÁLASZTÁSA

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



CRISP







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




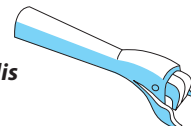
- 1 **FORGASSA A FUNKCIÓ GOMBOT** Crisp mód helyzetbe.
- 2 **FORGASSA EL A +/- GOMBOT** a főzési idő beállításához
- 3 **NYOMJA MEG A START GOMBOT.**

NEM LEHETSÉGES a teljesítményszint módosítása vagy a Grill ki-/bekapcsolása a Crisp funkció használata mellett.

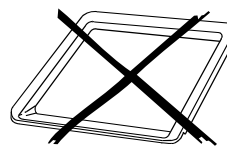
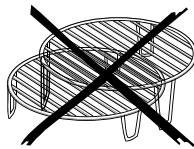
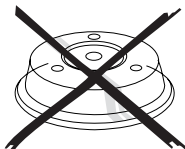
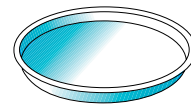
A CRISP TÁNYÉR FELFORRÓSÍTÁSA érdekében a sütő automatikusan a Mikrohullám és a Grill funkciót használja. Ily módon a Crisp tányér gyorsan eléri a működési hőmérsékletet, és megkezdí az étel barnítását és pírítását.

-  **GYŐZŐDJÖN MEG** arról, hogy a Crisp tányér megfelelően van az üveg forgótányér közepére helyezve.
-  **E FUNKCIÓ HASZNÁLATÁKOR** A SÜTŐ ÉS A CRISP TÁNYÉR nagyon felforrósodik.
-  **A FORRÓ CRISP TÁNYÉRT** ne helyezze semmilyen, hőre érzékeny felületre.
-  **LEGYEN ÓVATOS, NE ÉRINTSE** meg a grillező fűtőszál feletti felső falat.

 **A FORRÓ CRISP TÁNYÉRNAK** a sütőből való kivételéhez használjon sütőkesztyűt vagy a mellékelt **speciális Crisp fogantyút**.



CSAK A SÜTŐHÖZ TARTOZÓ Crisp tányért használja ennél a funkciónál. E funkció használata esetén a kereskedelemben kapható más Crisp tányérok nem biztosítják a megfelelő eredményt.





HŐLÉGBEFÚVÁS



Ez a funkció habcsókok, sütemények, tészták, felfújtak, sült baromfi és egybensültek készítésére szolgál.



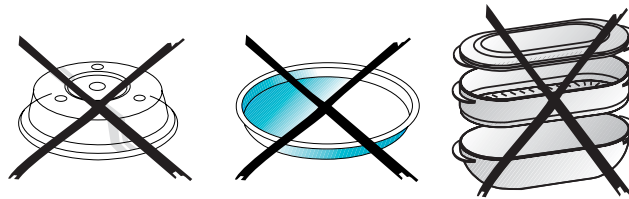
- 1 FORGASSA A FUNKCIÓ GOMBOT** Hőlégbefúvás mód helyzetbe. (A hőmérséklet számjegyei villognak.)
- 2 FORGASSA EL A +/- GOMBOT** a kívánt hőmérséklet beállításához.
- 3 A KIVÁLASZTOTT ELEM MEGERŐSÍTÉSHEZ** nyomja meg az OK gombot.
(Az idő számjegyei villognak.)
- 4 FORGASSA EL A +/- GOMBOT** a főzési idő beállításához.
- 5 NYOMJA MEG A START GOMBOT.**

HA AZ ALACSONY GRILLRÁCSRA helyezze az ételmezert, lehetővé válik, hogy a levegő megfelelően cirkuláljon körülötte.

HASZNÁLJA A SÜTŐLAPOT, amikor kisméretű darabokat süt, mint pl. kekszek vagy tekercek.

A SÜTÉSI FOLYAMAT ALATT a sütési időtartam a +/- gomb elforgatásával, a hőmérséklet pedig a Back (Vissza) gomb kétszeri megnyomásával, majd a +/- gomb elforgatásával módosítható. Ha sütés közben megnyomja a Back (Vissza) gombot, a hőmérséklet teljesítmény számjegyei villognak. Az új hőmérséklet azt követően lesz érvényes, hogy megnyomta az OK gombot. Amikor a hőmérséklet számjegyei folyamatosan világítanak, az új beállítás érvényes.

GYŐZDJÖN MEG ARRÓL, HOGY A használt eszközök hőállóak-e, amikor ezt a funkciót használja.





HŐLÉGBEFÚVÁS KOMBI



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



- 1 FORGASSA A FUNKCIÓ GOMBOT** Hőlégbefúvás+MW mód helyzetbe.
- 2 FORGASSA EL A +/- GOMBOT** a kívánt hőmérséklet beállításához.
- 3 A KIVÁLASZOTT ELEM MEGERŐSÍTÉSHEZ** nyomja meg az OK gombot. (A mikrohullám-teljesítmény számjegyei villognak.)
- 4 FORGASSA EL A +/- GOMBOT** a MW teljesítmény beállításához.
- 5 NYOMJA MEG AZ OK GOMBOT** a megerősítéshez. (Az óra számjegyei villognak.)
- 6 FORGASSA EL A +/- GOMBOT** a főzési idő beállításához.
- 7 NYOMJA MEG A START GOMBOT.**

HA AZ ALACSONY GRILLRÁCSRA helyezze az ételmezert, lehetővé válik, hogy a levegő megfelelően cirkuláljon körülötte.

A SÜTÉSI FOLYAMAT ALATT a sütési időtartam a +/- gomb elforgatásával, a hőmérséklet és a mikrohullám-teljesítmény pedig a Back (Vissza) gomb háromszor, illetve kétszer történő megnyomásával, majd a +/- gomb elforgatásával módosítható. Az új hőmérséklet- és teljesítmény beállítás az OK gomb megnyomása után lép érvénybe. Amikor a hőmérséklet és a mikrohullámos teljesítmény számjegyei folyamatosan világítanak, az új beállítások érvényesek.

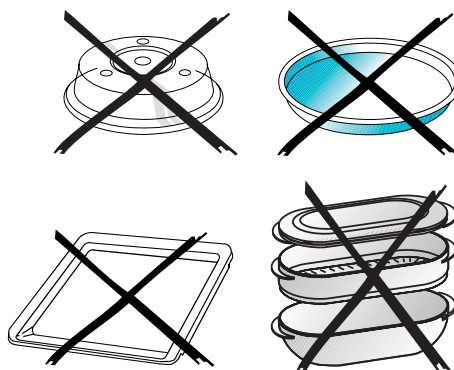
A MAXIMÁLIS BEÁLLÍTHATÓ MIKROHULLÁM-TELJESÍTMÉNYSZINT a Hőlégbefúvás kombi használata mellett a gyárilag beállított szintre van korlátozva.



GYŐZŐDJÖN MEG ARRÓL, HOGY A HASZNÁLT ESZKÖZÖK MIKROHULLÁMOZHATÓK ÉS HŐÁLLÓK, amikor ezt a funkciót használja.

TELJESÍTMÉNYSZINT KIVÁLASZTÁSA

HŐLÉGBEFÚVÁS KOMBI	
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





GYORSMELEGÍTÉS



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.

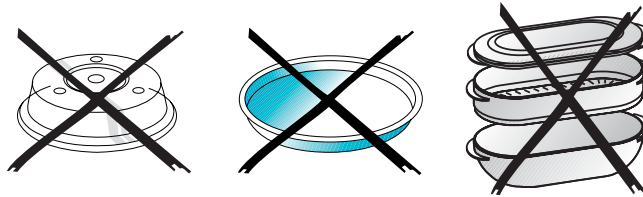


- 1 FORGASSA A FUNKCIÓ GOMBOT** Gyorsmelegítés mód helyzetbe. (A hőmérséklet számjegyei villognak.)
- 2 FORGASSA EL A +/- GOMBOT** a kívánt hőmérséklet beállításához
- 3 NYOMJA MEG A START GOMBOT.**

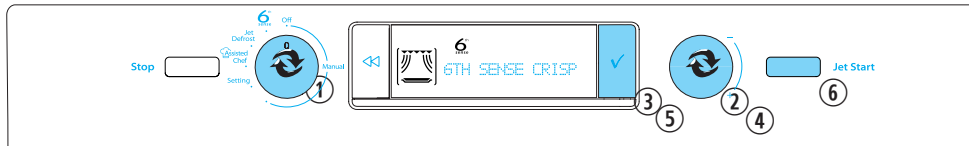
A MELEGÍTÉSI FOLYAMAT MEGKEZDÉSE után a hőmérsékletet könnyen módosíthatja a beállító gomb elforgatásával.

A MELEGÍTÉSI FOLYAMAT ALATT a kijelzőn a szimbólumok mozognak, megjelenik a "HEATING UP" (Felmelegedés) felirat, és az aktuális hőmérséklet látható villogó számjegyekkel, amíg a sütő el nem éri a beállított hőmérsékletet.

A HŐMÉRSÉKLET ELÉRÉSEKOR AZ "END" (VÉGE) szöveg jelenik meg. A sütő további 10 percig a Hőlégbefúvás funkcióval működik, hogy fenntartsa az elért hőmérsékletet. Ebben az állapotban sütési paraméterek nem állíthatók be.



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



- 1 **FORGASSA A FUNKCIÓ GOMBOT** Érzékelős sütés mód helyzetbe.
- 2 **FORGASSA EL A +/- GOMBOT** a 6 Érzék Crisp **BEÁLLÍTÁSÁHOZ**
- 3 **A KIVÁLASZTOTT ELEM MEGERŐSÍTÉSÉHEZ** nyomja meg az OK gombot.
- 4 **FORGASSA EL A +/- GOMBOT** az élelmiszerosztály kiválasztáshoz.
- 5 **NYOMJA MEG AZ OK GOMBOT** a megerősítéshez.
- 6 **NYOMJA MEG A START GOMBOT.**

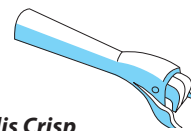
A PROGRAM NEM szakítható meg, amíg a " [] " felirat látható a kijelzőn.

A PROGRAM megszakítható, amikor az időtartam látható a kijelzőn.

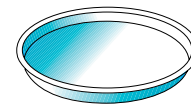


A FORRÓ CRISP TÁNYÉRNAK

a sütőből való kivételéhez használjon sütőkesztyűt vagy a mellékelt **speciális Crisp fogantyút**.



CSAK A SÜTŐHÖZ TARTOZÓ Crisp tányért használja ennél a funkciónál. E funkció használata esetén a kereskedelemben kapható más Crisp tányérok nem biztosítják a megfelelő eredményt.



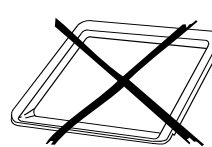
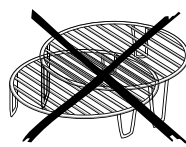
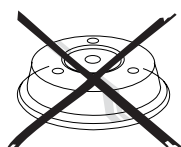
CSAK AZ ÉTELTSZABAD a Crisp tányérra helyezni.



NE HELYEZZEN semmilyen tárolóedényt vagy csomagolást a Crisp tányérra!

ÉLELMISZEROSZTÁLY	MENNYISÉG	TIPPEK
1 HASÁBBURGONYA, FAGYASZTOTT (FRENCH FRIES, FROZEN)	250 G – 600 G	A hasábokat egyenletesen terítse szét a crisp tányéron. Sózza meg, ha ropogósabban szereti. A hasábokat megkeverheti, amikor az időtartam látható a kijelzőn.
2 VASTAG PIZZA, FAGYASZTOTT (PAN PIZZA, FROZEN)	300G – 800G	Vastag héjjal készült pizzákhoz.
3 VÉKONY HÉJÚ PIZZA, FAGYASZTOTT (THIN PIZZA, FROZEN)	250 G – 500G	Vékony héjjal készült pizzákhoz.
4 BUFFALO CSIRKESZÁRNYAK, FAGYASZTOTT (BUFFALO WINGS, FROZEN)	250 G – 600 G	A csirkeszárnyakat egyenletesen terítse szét a crisp tányéron.

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



ENNEK A FUNKCIÓNAK A HASZNÁLATÁVAL OLYAN ÉTELEK KÉSZÍTHETŐK EL, MINT A ZÖLDSÉG, HAL, RIZS ÉS METÉLT.

EZ A FUNKCIÓ 2 LÉPÉSBEN MŰKÖDIK.

* **AZ ELSŐ LÉPÉS** alatt az étel gyorsan eléri a forráspontot.

* **A MÁSODIK LÉPÉS** alatt a sütő automatikusan párolási hőmérsékletre kapcsol, és így az étel nem fut ki. Ebben a lépésben a kijelző a párolási idő és annak visszaszámlálása látható.



1 FORGASSA A FUNKCIÓ GOMBOT Érzékelős sütés mód helyzetbe.

2 FORGASSA EL A +/- GOMBOT a 6. Érzék párolás beállításához.

3 A KIVÁLASZTOTT ELEM MEGERŐSÍTÉSÉHEZ nyomja meg az OK gombot.

4 FORGASSA EL A +/- GOMBOT a főzési idő beállításához. (Ha az idő nincs beállítva, a program csak a forráspont eléréseig fut, mielőtt kikapcsolna.)

5 NYOMJA MEG A START GOMBOT.

MINDIG FEDJE LE AZ ÉTELT 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.

AZ EDÉNYEKET NE töltsse fel több mint a félig. Ha nagyobb mennyiséget kell forralni, akkor nagyobb edényt használjon, hogy a felénél jobban ne töltsse meg. Ezzel elkerülhető az étel kifutása.

ZÖLDSÉGEK ELKÉSZÍTÉSE

Helyezze a zöldségeket a párolókosárba. Öntsön 50-100 ml vizet az alsó részbe. Fedje le fedővel és állítsa be az időt.

A puha zöldségekhez, mint a brokkoli és póréhagyma 2-3 perc elkészítési idő szükséges.

A keményebb zöldségekhez, mint a répák és a burgonya 4-5 perc elkészítési idő szükséges.

RIZS FŐZÉSE

Alkalmazza a csomagoláson olvasható ajánlásokat a főzési idő, valamint a víz és a rizs mennyisége tekintetében. Helyezze a hozzávalókat az alsó részbe, fedje le fedővel és állítsa be az időt.

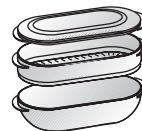
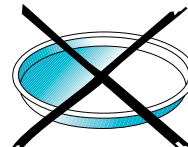
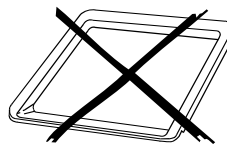
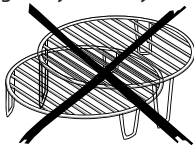
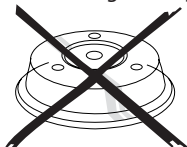


A PÁROLÓ CSAK mikrohullámú sütőben való használatra van tervezve!
NE HASZNÁLJA egyáltalán semmilyen más funkcióhoz.

A PÁROLÓ HASZNÁLATA bármilyen más funkciónál károsodást okozhat.

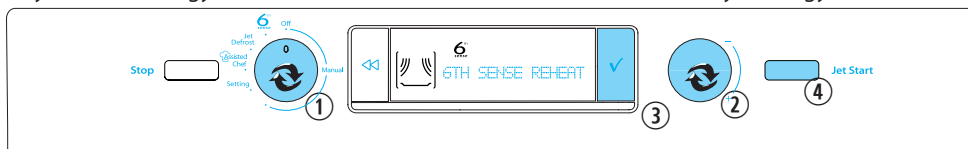
A SÜTŐ BEINDÍTÁSA ELŐTT mindig győződjön meg arról, hogy a forgótányér szabadon tud forogni.

A PÁROLÓT mindig az üveg forgótányérra helyezze.



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

Helyezze az ételt egy hőálló és a mikrohullámú sütőben használható tányérra vagy tálba.



- 1 FORGASSA A FUNKCIÓ GOMBOT** Érzékelős sütés mód helyzetbe.
- 2 FORGASSA EL A +/- GOMBOT** a 6. érzék melegítés beállításához.
- 3 A KIVÁLASZTOTT ELEM MEGERŐSÍTÉSÉHEZ** nyomja meg az OK gombot.
- 4 NYOMJA MEG A START GOMBOT.**

A PROGRAM NEM szakítható meg, amíg a " [] " felirat látható a kijelzőn.

A PROGRAM megszakítható, amikor az időtartam látható a kijelzőn.

HA EGY ÉTELT ELTЭСZ a hűtőszekrénybe vagy egy ételt melegítésre "kitálal", a vastagabb, sűrűbb részeket a tál külső részére, a vékonyabb vagy kevésbé sűrű részeket pedig középre rendezze.

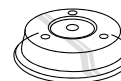
A VÉKONY HÜSSZELETEKET helyezze egymás tetejére vagy részlegesen egymásra.
A VASTAGABB DARABOKAT, például a vagdalthúst vagy a kolbászféléket, helyezze szorosan egymás mellé.



ÁLLÁSIDŐ

Az 1-2 perces pihentetési idő mindig javítja a minőséget, különösen fagyasztott élelmiszerek esetén.

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.

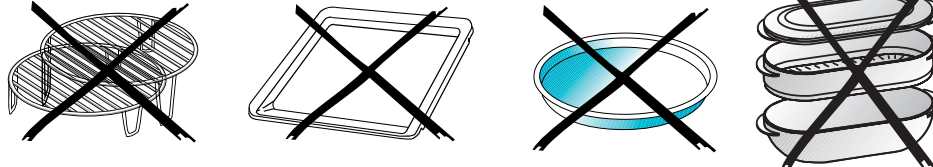


A NYOMÁS MEGSZÜNTETÉSE

A MŰANYAG FÓLIÁT villával karcolja vagy szurkálja meg, hogy a nyomás szabadon távozzon és megelőzze a szétrobbanást, mivel a sütés során gőz képződik.

A NETTÓ SÚLYNAK 250 és 600 g között kell lennie e funkció használatakor. Ha ez nem lehetséges, a legjobb eredmények elérése érdekében használja a kézi funkciót.

GYZŐDJÖN MEG ARRÓL a legjobb eredmények elérése érdekében, hogy a sütő szobahőmérsékletű, mielőtt használná ezt a funkciót.





ASSISTED CHEF



EZ A FUNKCIÓ praktikus módot kínál az alábbi táblázatban szereplő ételek minden fajtájának elkészítéséhez.

- 1 **FORGASSA A FUNKCIÓ GOMBOT** Segéd mód helyzetbe.
- 2 **FORGASSA EL A +/- GOMBOT** az ételtípus kiválasztáshoz.
- 3 **A KIVÁLASZTOTT ELEM MEGERŐSÍTÉSHEZ** nyomja meg az OK gombot.
- 4 **FORGASSA EL A +/- GOMBOT** az élelmiszerosztály kiválasztáshoz.
- 5 **A KIVÁLASZTOTT ELEM MEGERŐSÍTÉSHEZ** nyomja meg az OK gombot.
- 6 **ILYENKOR** a kijelző felkéri, hogy állítsa be a típusnak megfelelő mennyiséget. A kiválasztott élelmiszerosztálytól függ.

☞ Időbeállítások

FORGASSA EL A +/- GOMBOT a főzési idő beállításához, majd nyomja meg az OK gombot a megerősítéséhez.

☞ Mennyiség beállítása

FORGASSA EL A +/- GOMBOT a mennyiség beállításához, majd nyomja meg az OK gombot a megerősítéséhez.

☞ Súlybeállítás

FORGASSA EL A +/- GOMBOT a súly beállításához, majd nyomja meg az OK gombot a megerősítéséhez.

☞ Átsütés mértékének beállítása

FORGASSA EL A +/- GOMBOT az átsütés mértékének beállításához, majd nyomja meg az OK gombot a megerősítéséhez.

MEGJEGYZÉS: AZ ÁTSÜTÉS MÉRTÉKE BEÁLLÍTHATÓ a kezdés előtti utasítások megjelenítésekor, illetve a sütés indítása után 20 másodpercen belül bizonyos automatikus funkciók esetében.

7 NYOMJA MEG A START GOMBOT.

ÉTELKATEGÓRIA	ÉLELMISZEROSZTÁLY	MENNYISÉG	ELŐKÉSZÍTÉS	TARTOZÉKOK
HÚS (MEAT)	MARHASÜLT (ROAST BEEF)	800G - 800 G	Fűszerezze meg a sültet és helyezze a sütőbe, miután előmelegítette. A sütő felszólítására fordítsa meg a sültet. Véres marhasült érdekében az átsütés mértékét mínuszra állítsa.	Mikrohullám- és sütésálló tál az alsó polcon
	SERTÉSSÜLT (ROAST PORK)	800G - 1.5KG	Fűszerezze meg a sültet és helyezze a hideg sütőbe. A sütő felszólítására fordítsa meg a sültet.	Mikrohullám- és sütésálló tál az alsó polcon
	BÁRÁNSÜLT (ROAST LAMB)	1KG - 1.5KG	Fűszerezze meg a sültet és helyezze a hideg sütőbe. A sütő felszólítására fordítsa meg a sültet.	Mikrohullám- és sütésálló tál az alsó polcon
	BORJÚSÜLT (ROAST VEAL)	800G - 1.5KG	Fűszerezze meg a sültet és helyezze a sütőbe, miután előmelegítette. A sütő felszólítására fordítsa meg a sültet.	Mikrohullám- és sütésálló tál az alsó polcon
	OLDALAS (RIBS)	700G - 1.2KG	Fűszerezze meg és helyezze a crisp-tálra.	Crisp-tál
	SÜLT TARJA (ENTRECOTE)	2-4 DB	Ecsetelje be olajjal és helyezze a hideg sütőbe. A sütő felszólítására fordítsa meg. Fűszerezze meg.	Magas polc a forgótányéron



ASSISTED CHEF



ÉTELKATEGÓRIA	ÉLELMISZEROSZTÁLY	MENNYISÉG	ELŐKÉSZÍTÉS	TARTOZÉKOK
HÚS (MEAT)	BARÁNYSZELET (LAMB CUTLET)	2-6 DB	Ecsetelje be olajjal és helyezze a hideg sütőbe. A sütő felszólítására fordítsa meg. Fűszerezze meg.	Magas polc a forgótányéron
	KOLBASZ, HURKA (BRATWURST)	200G - 800 G	Kissé olajozza meg a crisp-tálat. Miután előmelegítette a tálat, tegye rá a kolbászokat, majd fordítsa meg őket, amikor a sütő erre felszólítja.	Crisp-tál
	HOT DOG, FÖTT (HOT DOG, BOIL)	4-8 DB	Öntsön 1 liter vizet a pároló alsó részébe és fedje le a fedővel. Amikor a sütő hangjelzést ad, tegye bele a virsliket és fedje le a fedővel.	Pároló alja + fedő
	HAMBURGER, FAGYASZTOTT (HAMBURGER, FROZEN)	100G - 500 G	Kissé olajozza meg a crisp-tálat. A húst az előmelegített tátra helyezze. A sütő felszólítására fordítsa meg.	Crisp-tál
	SZALONNA (BACON)	50G - 150G	Miután előmelegítette a crisp-tálat, tegye rá a húst, majd fordítsa meg, amikor a sütő erre felszólítja.	Crisp-tál
	FASIRT (MEAT LOAF)	4 - 8 ADAG	Készítse el kedvenc vagdalthús receptjét és alakítsa vekni formájúra.	Mikrohullám- és sütésálló tál az alsó polcon
BAROMFI (POULTRY)	SÜLTCSIRKE (ROAST CHICKEN)	800G - 1.5KG	Fűszerezze meg és helyezze a hideg sütőbe mellet felfelé.	Mikrohullám- és sütésálló tál az alsó polcon
	CSIRKEMELL FILÉ, PÁROLÁS (CHICKEN FILLETS, STEAM)	300G - 800 G	Fűszerezze meg és helyezze a párolórácsra. Öntsön 100 ml vizet az aljába, majd fedje le a fedővel.	Pároló
	CSIRKEMELL FILÉ, SÜTÉS (CHICKEN FILLETS, FRY)	300 G - 1 KG	Kissé olajozza meg a crisp-tálat. Fűszerezze meg a filéket és tegye a crisp-tálra, miután előmelegítette. A sütő felszólítására fordítsa meg az ételt.	Crisp-tál
	CSIRKEDARABOK (CHICKEN PIECES)	400 G - 1.2KG	Fűszerezze meg a darabokat és helyezze a crisp-tálra a bőrös oldallal felfelé.	Crisp-tál
Győződjön meg arról, hogy átsült 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 (FISH)	EGÉSZ HAL, SÜLT (WHOLEFISH, BAKED)	600G - 1.2KG	Fűszerezze meg és ecsetelje be a felületét vajjal vagy tojással. Végül szórja meg zsemlemorzssával.	Mikrohullám- és sütésálló tál az alsó polcon
	EGÉSZ HAL, FÖTT (WHOLEFISH, BOILD)	600G - 1.2KG	Fűszerezze meg és adjon hozzá 100 ml hallevet. Fedő alatt készítse el.	Mikrohullám-álló tál fedővel vagy használjon műanyagfóliát fedőként. Helyezze a forgótányérra.



ASSISTED CHEF



ÉTELKATEGÓRIA	ÉLELMISZEROSZTÁLY	MENNYISÉG	ELŐKÉSZÍTÉS	TARTOZÉKOK
HAL (FISH)	FILÉK (FILLETS)	300g - 800 g	Fűszerezze meg és helyezze a párolórácsra. Öntsön 100 ml vizet az aljába, majd fedje le a fedővel.	Pároló
	SZELETEK, SÜTVE (CUTLETS, FRY)	300g - 800 g	Kissé olajozza meg a crisp-tálat. Fűszerezze meg és tegye a crisp-tálra, miután előmelegítette. A sütő felszólítására fordítsa meg az ételt.	Crisp-tál
	SZELETEK, PÁROLVA (CUTLETS, STEAM)	300g - 800 g	Fűszerezze meg és helyezze a párolórácsra. Öntsön 100 ml vizet az aljába, majd fedje le a fedővel.	Pároló
	FAGYASZTOTT RAKOTT ÉTELEK (GRATIN, FROZEN)	600g - 1.2kg	Távolítsa el az alufóliát.	Mikrohullám- és sütésálló tál a forgótányéron.
	PANÍROZOTT HÚS, FAGYASZTOTT (FILLETS COATED, FROZEN)	200g - 600 g	Kissé olajozza meg a crisp-tálat. Az ételt az előmelegített tálra helyezze. A sütő felszólítására fordítsa meg az ételt.	Crisp-tál
BURGONYA (POTATOES)	FŐTT, BURGONYA (POTATOES, BOILED)	300 g - 1 kg	Tegye a pároló aljába és adjon hozzá 100 ml vizet. Fedje le a fedővel.	Pároló alja + fedő
	SÜLT BURGONYA (POTATOES, BAKED)	200g - 1 kg	Mossa meg és szűrálja meg. A sütő felszólítására fordítsa meg.	Mikrohullám- és sütésálló tál a forgótányéron
	RAKOTT (GRATIN)	4 - 8 ADAG	Szeletelje fel a nyers burgonyát és tegyen a szeletek közé hagymát. Ízesítse meg sóval, borssal, fokhagymával és öntsön rá tejfölt. Szórja meg sajttal.	Mikrohullám- és sütésálló tál az alsó polcon
	HASÁBBURGONYA, FAGYASZTOTT (FRENCH FRIES, FROZEN)	300g - 600 g	Sütés előtt szórja meg sóval.	Crisp-tál
	BURGONYASZELETEK (POTATO WEDGES)	300g - 800 g	A burgonyát hámozza meg és vágja fel cikkelyekre. Fűszerezze meg, kissé olajozza meg a crisp-tálat + csorgasson olajat a burgonyára. A sütő felszólítására keverje meg.	Crisp-tál
ZÖLDSÉGEK (VEGETABLES)	ZÖLDSÉG, FAGYASZTOTT (VEGETABLES, FROZEN)	300g - 800 g	Helyezze a párolórácsra. Öntsön 100 ml vizet az aljába, majd fedje le a fedővel.	Pároló
	RÉPA (CARROTS)	200 g - 500 g	Helyezze a párolórácsra. Öntsön 100 ml vizet az aljába, majd fedje le a fedővel.	Pároló



ASSISTED CHEF



ÉTELKATEGÓRIA	ÉLELMISZEROSZTÁLY	MENNYISÉG	ELŐKÉSZÍTÉS	TARTOZÉKOK
ZÖLDSÉGEK (VEGETABLES)	ZÖLDBAB (GREEN BEANS)	200 g - 500 g	Tegye a pároló aljába és adjon hozzá 100 ml vizet. Fedje le a fedővel.	Pároló alja + fedő
	BROKKOLI (BROCCOLI)	200 g - 500 g	Helyezze a párolórácsra. Öntsön 100 ml vizet az aljába, majd fedje le a fedővel.	Pároló
	KARFIOL (CAULIFLOWER)	200 g - 500 g	Helyezze a párolórácsra. Öntsön 100 ml vizet az aljába, majd fedje le a fedővel.	Pároló
	FAGYASZTOTT RAKOTT ÉTELEK (GRATIN, FROZEN)	400 g - 800 g	Távolítsa el az alufóliát.	Mikrohullám- és sütésálló tál a forgótányéron
	PAPRIKA, PÁROLVÁ (PEPPER, STEAM)	200 g - 500 g	Helyezze a párolórácsra. Öntsön 100 ml vizet az aljába, majd fedje le a fedővel.	Pároló
	PAPRIKA, SÜTVÉ (PEPPER, FRY)	200 g - 500 g	Kissé olajozza meg a crisp-tálat. A darabokra felvágott ételt az előmelegített tátra helyezze. Fűszerezze meg és csorgassa le olajjal. A sütő felszólítására keverje meg az ételt.	Crisp-tál
	PADLIZSÁN (EGGPLANT)	300g - 800 g	Vágja félbe, szórja meg sóval és hagyja állni egy ideig, hogy a só kiszívja a nedvességet. Kissé olajozza meg a crisp-tálat és tegye rá az ételt, miután előmelegítette. A sütő felszólítására fordítsa meg.	Crisp-tál
	TÖK, PÁROLVÁ (SQUASH, STEAM)	200 g - 500 g	Helyezze a párolórácsra. Öntsön 100 ml vizet az aljába, majd fedje le a fedővel.	Pároló
	FŐTT KUKORICA (CORN ON COB)	300 g - 1 kg	Helyezze a párolórácsra. Öntsön 100 ml vizet az aljába, majd fedje le a fedővel.	Pároló
	PARADICSOM (TOMATOES)	300g - 800 g	Vágja félbe, fűszerezze meg és szórja meg sajttal.	Mikrohullám- és sütésálló tál az alsó polcon
RIZS (RICE)	RIZS, FŐTT (RICE, BOILED)	100 - 400 ml	Állítsa be az ajánlott főzési időt. A pároló alján lévő ajánlás szerint öntsön rizst a vízbe, majd fedje le a fedővel.	Pároló alja és fedő
	PUFFASZTOTT RIZS (RICE, PORRIGE)	2-4 ADAG	Öntse a rizst és a vizet a pároló aljába. Fedje le a fedővel. Amikor a sütő hangjelzést ad, öntse hozzá a tejet és folytassa a főzést. Két adaghoz 75 ml rizs, 200 ml víz és 400 ml tej szükséges. Négy adaghoz 150 ml rizs, 300 ml víz és 600-700 ml tej szükséges.	Pároló alja és fedő
	PUFFASZTOTT ZAB (OAT PORRIGE)	1-2 ADAG	Keverjen össze zabpelyhet, sót és vizet a csomag mikrohullámú főzésre vonatkozó utasításai szerint.	Mikrohullám-álló tányér vagy tál fedő nélkül



ASSISTED CHEF



ÉTELKATEGÓRIA	ÉLELMISZEROSZTÁLY	MENNYISÉG	ELŐKÉSZÍTÉS	TARTOZÉKOK
T É S Z T A (PASTA)	TÉSZTA, FŐTT (PASTA, BOILED)	1-4 ADAG	Állítsa be a tésztahoz ajánlott főzési időt. Öntsön vizet a pároló aljába. Fedje le a fedővel. Amikor a sütő hangjelzést ad, tegye bele a tésztát és fedő alatt folytassa a főzést.	Pároló alja és fedő
	LASAGNE	4 - 8 ADAG	Készítse el kedvenc receptjét, vagy kövesse a lasagne csomagján lévő receptet.	Mikrohullám- és sütésálló tál az alsó polcon
	FAGYASZTOTT LASAGNE (LASAGNE, FROZEN)	500G - 1.2KG	Távolítsa el az alufóliát.	Mikrohullám- és sütésálló tál az alsó polcon
PIZZA/PITE (PIZZA/PIE)	PIZZA, HÁZI (PIZZA, HOME MADE)	1 ADAG	Készítse el a tésztát 150 ml víz, 15 g friss élesztő, 200-225 g liszt és só + olaj felhasználásával. Hagyja megkelni. Nyújtsa ki a megolajozott crisp-tálon és szűrkdálja meg. Tegye rá a feltéteket, pl. paradicsom, mozzarella sajt és sonka.	Crisp-tál
	VÉKONY PIZZA, FAGYASZTOTT (THIN PIZZA, FROZEN)	250G - 500 G	Vegye ki a csomagból.	Crisp-tál
	VASTAG PIZZA, FAGYASZTOTT (PAN PIZZA, FROZEN)	300G - 800 G	Vegye ki a csomagból.	Crisp-tál
	PIZZA, HÜTÖTT (PIZZA, CHILLED)	200 G - 500 G	Tegye a pizzát az előmelegített crisp-tálra.	Crisp-tál
	QUICHE LORRAINE (QUICHE LORRAINE)	1 ADAG	Készítse el a tésztát (250 g liszt, 150 g vaj+ 2,5 evőkanál víz), vagy használjon előre elkészített tésztát.(400-450 g) Bélelje ki a crisp-tálat a tésztával. Szűrkdálja meg. Süssse elő a tésztát. Amikor a sütő figyelmezteti a töltelék hozzáadására, tegyen bele 200 g sonkát és 175 g sajtot, majd öntse fel 3 tojás és 300 ml tejszín keverékével. Tegye vissza a sütőbe és folytassa a sütést.	Crisp-tál
	LEPÉNY, FAGYASZTOTT (QUICHE LORRAINE)	200G - 800 G	Vegye ki a csomagból.	Crisp-tál
	GYÜMÖLCSTORTA, HÁZI (FRUIT PIE, HOME MADE)	1 ADAG	Készítsen tésztát 180 g liszt, 125 g vaj és 1 tojás felhasználásával. (vagy használjon előre elkészített tésztát.) Bélelje ki a crisp-tálat a tésztával, szűrkdálja meg és töltsen meg 700-800 g szeletelt almával, amelyet cukorral és fahéjjal kevert össze.	Crisp-tál
DESSZERTEK (DESSERT)	GYÜMÖLCSTORTA, FAGYASZTOTT (FRUIT PIE, FROZEN)	400 G - 800 G	Vegye ki a csomagból.	Crisp-tál
	SÜLT ALMA (APPLES, BAKED)	4-8 DB	Távolítsa el a magokat és töltsen meg marcipánnal vagy fahéjjal, cukorral és vajjal.	Mikrohullám- és sütésálló tál a forgótányéron



ASSISTED CHEF



ÉTELKATEGÓRIA	ÉLELMISZEROSZTÁLY	MENNYISÉG	ELŐKÉSZÍTÉS	TARTOZÉKOK
DESSZERTEK (DESSERT)	GYÜMÖLCSKOMPÓT (FRUIT COMPOTE)	300 - 800 ML	A gyümölcsöt hámozza meg, tisztítsa meg és vágja fel darabokra. Helyezze a párolórácsra. Öntsön 100 ml vizet az aljába, majd fedje le a fedővel.	Pároló
	CREME CARAMEL (CREME BRULEE)	2 - 6 ADAG	Négy adaghoz melegítsen 100 ml tejszínt + 200 ml tejet. Verjen fel 2 tojást + 2 tojássárgáját 3 evőkanál cukorral és 1 kávéskanál vaníliával. Keverje el a forró folyadékot a tojásokkal. Töltse a keveréket 4 egyforma (mikrohullám- és sütésálló) tálba, majd helyezze őket a crisp-tálra. Forraljon fel 0,5 liter vizet, majd öntse a tálak köré a crisp-tálra. Főzze meg, majd hagyja lehűlni. Szórjon barna cukort a tetejükre, vagy használjon kristálycukort + égőt a cukor karamellizálására.	Mikrohullám- és sütésálló tálak a crisp- tálon
	SZUFLÉ (SOUFFLÉ)	2 - 6 ADAG	Készítsen elő egy felfújt-keveréket citrommal, csokoládéval vagy gyümölcscsel, majd öntse egy magas oldalú, sütésálló tálba. A sütő felszólítására tegye bele az ételt.	Sütésálló tál az alsó polcon
K E N Y É R / SÜTEMÉNYEK (B R E A D / CAKE)	EGÉSZ KENYÉR (BREAD LOAF)	1-2 DB	Készítse elő a tésztát kedvenc kenyérreceptje szerint. Tegye egy sütőlapra, hogy megkeljen. Tegye a sütőbe, miután felmelegedett.	Sütőlap
	ROLAD (ROLLS)	1 ADAG	Készítse elő a tésztát kedvenc kenyérreceptje szerint. Alakítsa zsemleformára és tegye őket egy sütőlapra, hogy megkeljenek. Tegye a sütőbe, miután felmelegedett.	Sütőlap
	FAGYASZTOTT TEKERC (ROLLS, FROZEN)	1 ADAG	Tegye a sütőbe, miután felmelegedett.	Sütőlap
	ELŐSÜTÖTT ROLAD (PRE-BAKED ROLLS)	1 ADAG	Vákuumsomagolt zsemlek esetében. Tegye a sütőbe, miután felmelegedett.	Sütőlap
	FÉLKÉSZ TEKERC (ROLLS, CANNED)	1 ADAG	Konzervben forgalmazott kifli esetében távolítsa el a csomagolásból és alakítsa az utasítások szerint. Tegye a sütőbe, miután felmelegedett.	Sütőlap
	LÁNGOS (SCONES)	1 ADAG	Alakítson ki egy nagy darabot vagy több kisebbet, és helyezze őket a megolajozott crisp-tálra.	Crisp-tál
	PISKÓTA (SPONGE CAKE)	1 ADAG	Keverjen ki egy adagot, amelynek teljes súlya 700 - 800 g. Tegye a piskótatésztát a sütőbe, miután felmelegedett.	Mikrohullám- és sütésálló tortasütő forma az alsó polcon
	MUFFIN (MUFFINS)	1 ADAG	Készítsen 16 - 18 db-ra elegendő tésztát, majd töltsen a papírfomákba. Tegye az ételt a sütőbe, miután felmelegedett.	Sütőlap



ASSISTED CHEF



ÉTELKATEGÓRIA	ÉLELMISZEROSZTÁLY	MENNYISÉG	ELŐKÉSZÍTÉS	TARTOZÉKOK
K E N Y É R / SÜTEMÉNYEK (BREAD/CAKE)	A PROSÜTEMÉNY (COOKIES)	1 ADAG	Tegye sütőpapírra, majd a sütőbe, miután felmelegedett.	Sütőlap
	H ABC SÓK (MERINGUES)	1 ADAG	Készítsen egy adagot 2 tojásfehérje, 80 g cukor és 100 g szárított kókusz felhasználásával. Ízesítse vaníliával és mandula aromával. Alakítson ki 20-24 darabot a megolajozott sütőlapon vagy sütőpapíron. Tegye az ételt a sütőbe, miután felmelegedett.	Sütőlap
S N A C K - K E K (SNACK)	P OPCORN	100G	Helyezze a zacskót a forgótányérra. Egyszerre csak egy zacskónyit pattogasson.	
	P IRITOTT MOGYORÓ (ROASTED NUTS)	50G - 200G	A mogyoróféléket az előmelegített tálra helyezze. A sütő felszólítására keverje meg.	Crisp-tál
	B UFFALO CSIRKESZÁRNYAK, FAGYASZTOTT (BUFFALO WINGS, FROZEN)	300G - 600 G	Vegye ki a csomagból	Crisp-tál
	F ALATOK, FAGYASZTOTT (NUGGETS, FROZEN)	250 G - 600 G	A falatkákat az előmelegített crisp-tálra helyezze. A sütő felszólítására fordítsa meg.	Crisp-tál
A NAGYMENNYISÉGŰ/DARABSZÁMŰ ÉTELEK, pl. rostonsültek és sütőben elkészített hal esetében 8 - 10 perc állásidő javasolt. A zöldségek, hot dog és párolt hal esetében 2 - 3 perc állásidő javasolt.				

KARBANTARTÁS ÉS TISZTÍTÁS

NORMÁL HASZNÁLAT MELLETT a tisztítás jelenti az egyedüli karbantartást. Ehhez a sütőt le kell választani az elektromos hálózatról.

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, fémről készült tisztítóeszközöket, fém súrolópárnákat, érdes hatású rongyokat stb., amelyek károsíthatják a kezelőlapot, valamint a sütő külső és belső felületeit. Az üvegfelületek tisztításához rongyot és közömbös mosószert vagy papírtörölközőt és valamilyen üvegtisztító permetet használjon. Az ablaktisztításra szolgáló permetet fújja rá a papírtörölközőre. SEMMILYEN ANYAGOT NE PERMETEZZEN közvetlenül a sütőbe.



RENDSZERES IDŐKÖZÖNKÉNT, különösen folyadékok kicsordulása esetén, vegye ki a forgótányért és tisztítsa meg a sütő alját.



EZ A SÜTŐ CSAK behelyezett forgótányérral üzemeltethető.



NE használja a sütőt akkor, ha tisztítás céljából kivette a forgótányért.

HASZNÁLJON PUHA ÉS ENYHE mosószeres vízben megnedvesített rongyot a belső felületek, az ajtó külső és belső része, valamint az ajtótümitések megtisztításához.



NE HAGYJA, HOGY ZSÍR vagy ételmaradékok gyűljenek fel az ajtónál.

A MAKACCS SZENNYEZŐDÉSEK eltávolításához tegyen be a 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 a forgótányérra helyez egy vízzel és citromlével színültig telt poharat és azt néhány percre forralja.



A MIKROHULLÁMÚ SÜTŐ TISZTÍTÁSÁKOR NE HASZNÁLJON gőzzel tisztító készülékeket.



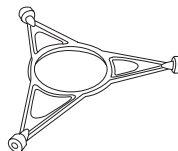
A SÜTŐT rendszeresen kell tisztítani, és mindenféle étellerakódást el kell távolítani.

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 HASZNÁLJA RENDSZERESEN A GRILL FUNKCIÓT, a tűzveszély csökkentése érdekében havonta 10 percre működtetve le kell égetni a szennyeződéseket.

MOSOGATÓGÉPBE TISZTÍTHATÓ:

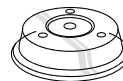
FORGÓTÁNYÉR TARTÓ.



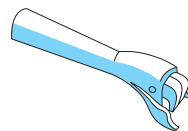
ÜVEG FORGÓTÁNYÉR



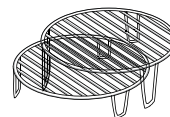
FEDŐ



CRISP FOGANTYÚ



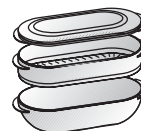
GRILLRÁCS



SÜTŐLAP



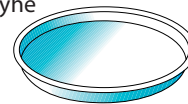
PÁROLÓ



KÖRÜLTEKINTŐ TISZTÍTÁS:

A CRISP TÁNYÉR langyos, mosószeres vízben tisztítható. Az erősen szennyezett részek dörzshatású ronggyal és enyhe tisztítószerekkel 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.

HIBAELHÁRÍTÁSI ÚTMUTATÓ

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

- ☞ Helyén van-e a forgótányér és a forgótányér tartó.
- ☞ A villásdugó jól illeszkedik-e a fali aljzatba.
- ☞ Jól záródik-e az ajtó.
- ☞ Ellenőrizze a biztosítékokat, és győződjön meg arról, hogy van 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.
- ☞ Egyes funkciók működése alatt megjelenhet a " [] " szimbólum a kijelzőn. Ez nem rendellenesség, hanem azt jelzi, hogy a sütő bizonyos számításokat végez a jó végeredmény elérése érdekében.

A FENTI MŰVELETEK CÉLJA AZ, hogy ne hívja ki fölöslegesen a segélyszolgálatot, ami ilyen esetben pénzbe kerülhet.

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

KÖRNYEZETVÉDELMI TANÁCSOK

A CSOMAGOLÓ DOBOZ 100%-ban újrahasznosítható és el van látva az újrahasznosítás jelével. Kövesse a helyi hulladékelhelyezési előírásokat. 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/EK európai irányelvben (WEEE) foglalt előírásoknak. A termék megfelelő ártalmatlanításával hozzájárul a természetes erőforrások megőrzéséhez és megelőzheti azokat a környezetre és az egészségre gyakorolt ártalmas hatásokat, amelyeket a termék hulladékának helytelen kezelése egyébként okozhat.

A TERMÉKEN VAGY A TERMÉKHEZ MELLÉKELT



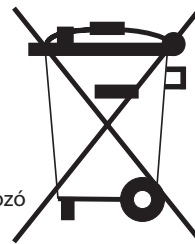
HA A HÁLÓZATI TÁPKÁBEL SZORUL CSERÉRE, az csak eredeti kábellel cserélhető, amely a segélyszolgálatnál szerezhető be. A kábelt csak képzett szervizszakember cserélheti ki.



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.



DOKUMENTUMOKON

FELTÜNETETT jelzés arra utal, hogy ez a termék nem kezelhető háztartási hulladékként. Ehelyett le kell adni az elektromos és elektronikus berendezések újrahasznosításával foglalkozó begyűjtő helyen.

SELEJTEZÉSKOR a hulladékeltávolításra 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.

Three horizontal light blue bars for writing.



Twenty horizontal light blue bars for writing, arranged in a single column.

SPECIÁLIS MEGJEGYZÉS

HOGY MEGVÉDJE a sütőt és a kijelzőt a túlhevüléstől, az ajtóban lévő hőmérsékletet a sütő figyelemmel kíséri. Ezért a sütő egy hűtési eljárást hajthat végre, ha fennáll a túlhevülés veszélye. A ventilátor bekapcsolódhat, ha Lehűtés módot aktiválják. Ez nem hibajelenség. A műveletsor végeztével a sütő automatikusan kikapcsol. A hűtési műveletsor a sütő bármilyen károsodása nélkül az ajtó kinyitásával félbeszakítható.

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 kínálja:

Teszt	Mennyiség	Kb. idő	Teljesítményszint	Edény
12.3.1	1 000 G	11 MIN	750 W	PYREX 3.227
12.3.2	475 G	5 MIN	750 W	PYREX 3.827
12.3.3	900 G	15 MIN	750 W	PYREX 3.838
12.3.4	1 100 G	28-30 PERC	HŐLÉGBEFŰVÁS 200°C + 350 W	PYREX 3.827
12.3.5	700 G	25 MIN	HŐLÉGBEFŰVÁS 200°C+ 90 W	PYREX 3.827
12.3.6	1 000 G	30-30 PERC	HŐLÉGBEFŰVÁS 225°C + 350 W	PYREX 3.827
13.3	500 G	2 PERC 12 MP	JET KIOLVASZTÁS	

