

## AMW 848

INSTALLATION, QUICK START  
INSTALLATION, DÉMARRAGE RAPIDE  
AUFSTELLUNG, KURZANLEITUNG  
INSTALLAZIONE, GUIDA RAPIDA



## AMW 850

INSTALLATIE, SNEL AAN DE SLAG  
INICIO RÁPIDO PARA LA INSTALACIÓN  
INSTALAÇÃO, GUIA DE INICIAÇÃO RÁPIDA  
INSTALLATION, SNABBGUIDE



INSTALLATION, HURTIG START  
INSTALLASJON, HURTIG START  
ASENNUS, PIKAOPAS  
ÜZEMBE HELYEZÉS, RÖVID  
KEZDÉSI ÚTMUTATÓ



INSTALACE, NÁVOD VE ZKRATCE  
INSTALACJA, SKRÓCONA  
INSTRUKCJA OBSŁUGI  
УСТАНОВКА, КРАТКОЕ  
СПРАВОЧНОЕ РУКОВОДСТВО  
INŠTALÁCIA, ÚVODNÁ PRÍRUČKA

  
**Whirlpool**

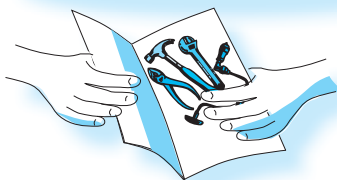
SENSING THE DIFFERENCE



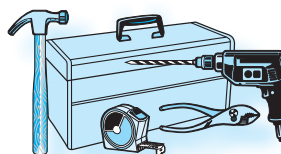
## BEÜZEMELÉS



### A KÉSZÜLÉK BESZERELÉSE



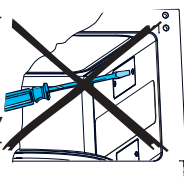
**KÖVESSE A MELLÉKELT szerelési utasításokat a készülék üzembe helyezésékor.**



### A HÁLÓZATRA CSATLAKOZTATÁS ELŐTT

**ELLENŐRÍZZE, 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 zsiradékok vagy ételdarabok kerüljenek a mikrohullámok bevezető csatornáiba.



**GYŐZŐDJÖN MEG ARRÓL** a szerelés előtt, hogy a sütő beltere üres.

**BIZONYOSODJON MEG ARRÓL, HOGY A KÉSZÜLÉK NINCSEK SÉRÜLVE.** Győződjön meg arról, hogy a sütő ajtaja tökéletesen zár-e, valamint hogy a tömés nem sérült-e meg. Vegyen ki mindent a sütőből, majd egy puha nedves ruhadarabbal tisztítsa ki a belteret.

**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 meleg felületek közelébe. Ilyen esetekben áramütés, tűz vagy egyéb veszélyek következhetnek be.

**NE HASZNÁLJON HOSZSZABBÍTÓT:**



**HA A HÁLÓZATI TÁPKÁBEL TÚL RÖVID,** egy szakértő villanyszerelővel vagy szervizműszerésszel telepíttessen egy aljzatot a készülék közelébe.

### A CSATLAKOZTATÁS UTÁN

**A SÜTŐ CSAK AKKOR MŰKÖDTETHETŐ,** ha az ajtó jól be van zárva.

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

**AMIKOR A ELŐSZÖR KAPCSOLJA BE A SÜTŐT,** megkéri a nyelv és a pontos idő beállítására. Kövesse a jelen használati utasításban "A beállítások módosítása" címszó alatt található utasításokat. A készülék használatra kész, amikor ezt a két lépést elvégezte.

**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 GYŰLÉKONY ANYAGOKAT** a sütő belsejében vagy közelében. Ezek gőzei tűz- vagy robbanásveszélyt 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 FŰSTÖT 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 elszennesezhet vagy eléghet, bizonyos műanyagok pedig elolvadhatnak.

**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.

### 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.



**8 ÉVESNÉL NAGYOBB GYERMEKEK**, valamint csökkent fizikai, érzékelési vagy szellemi képességű, illetve kellő tapasztalatok vagy ismeretek nélküli személyek számára a készülék használata csak úgy lehetséges, ha felügyelet alatt vannak, vagy ha megtanították nekik a készülék biztonságos használatát, és tisztában vannak a lehetséges veszélyekkel is.

**GYERMEKEK NEM JÁTSZHATNAK** a készülékkel.

**A HASZNÁLATOT, A TISZTÍTÁST ÉS A KARBANTARTÁST** nem végezhetik gyermekek, hacsak nem idősebbek 8 évesnél, és nem felügyelik őket felnőttek.

### FIGYELEM!

**A KÉSZÜLKÉK ÉS ANNAK ELÉRHETŐ RÉSZEI FELFORRÓSODHATNAK** használat közben.

**LEGYEN ÓVATOS**, hogy ne érintse meg a fűtőelemeket.

**A 8 ÉVESNÉL FIATALABB GYERMEKEKET** távol kell tartani a készüléktől, hacsak nincsenek folyamatos felügyelet alatt.

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



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

**A KÉSZÜLKÉK 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.**

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





## FONTOS ÓVINTÉZKEDÉSEK



### ÁLTALÁNOS

**A KÉSZÜLÉK KIZÁRÓLAGOSAN HÁZTARTÁSI HASZNÁLATRA KÉSZÜLT!**

**EZT A KÉSZÜLÉKET** beépített használatra szánták. Ne használja szabadon álló készülékként.

**EZT A KÉSZÜLÉKET** ételek és italok melegítésére szánták. Élelmiszerek vagy ruhadarabok szárítása, valamint melegítőpárnák, papucsok, szivacsok, nedves ruha és hasonlók felmelegítése sérülés-, gyulladás- és tűzveszélyhez vezethet.

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

**A PROGRAMOZÁSI PRÓBÁK** idejére tegyen a sütőbe egy pohár vizet. A víz elnyeli a mikrohullámokat, és így a sütő nem károsodik.

**A SÜTŐ BELTERÉT 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.

### 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.

**GYERKEKÉTELEK 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 levegye a kupakot és a cumit!**





## TARTOZÉKOK



### ÁLTALÁNOS

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

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



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

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

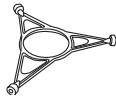
**HA A FÉMET TARTALMAZÓ TARTOZÉKOK** a sütő működése közben hozzáérnek a sütő belsejéhez, akkor szikra keletkezhet, és a sütő károsodhat.

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

### FORGÓTÁNYÉR TARTÓ

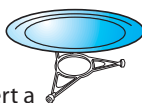
**A FORGÓTÁNYÉR TARTÓT** az üveg forgótányér alá helyezze. A forgótányér tartóra az üveg forgótányéron kívül soha ne helyezzen más edényt.

➤ A forgótányér tartót helyezze be a sütőbe.



### ÜVEG FORGÓTÁNYÉR

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



➤ Helyezze az üveg forgótányért a forgótányér tartóra.

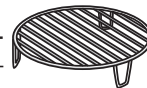
### SÜTŐLAP

**A SÜTŐLAPOT HŐLÉGBEFÚVÁSOS** sütéskor használja. Soha ne használja mikrohullámmal való kombinálás esetén.



### GRILLRÁCS

**AKKOR HASZNÁLJA A MAGAS GRILLRÁCSOT,** amikor a Grill funkciók használatával süt.



**MINDIG AZ ALACSONY GRILLRÁCSTRA** helyezze az élelmiszert, hogy a levegő megfelelően cirkulálhasson körülötte, amikor a Hőlégbefúvós funkciókat használja.



### CRISP FOGANTYÚ

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



### CRISP TÁNYÉR

**AZ ÉTELT KÖZVETLENÜL A CRISP TÁNYÉRRRA** helyezze.

A Crisp tányér használatakor alátétként mindig az üveg forgótányért használja.

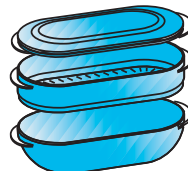


**NE HELYEZZEN EDÉNYEKET** a Crisp tányérra, mivel az gyorsan nagyon magas hőmérsékletet ér el, és könnyen károsíthatja az edényeket.

**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 halak, zöldségek és burgonya.

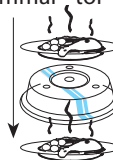


**HASZNÁLJA A PÁROLÓT** behelyezett párolókosár nélkül olyan ételek elkészítésére, mint a rizs, tészták és fehérbab.

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

### 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.



## ELINDÍTÁS ELLENI VÉDELEM



**A ELINDÍTÁS ELLENI VÉDELEM FUNKCIÓ EGY PERCEL AZUTÁN KAPCSOL BE,** hogy a sütő visszatért készenléti állapotba.

**A SÜTŐ AJTAJÁT KI KELL NYITNI ÉS BE KELL ZÁRNI** (pl. élelmiszer behelyezése a sütőbe), mielőtt a biztonsági zár kioldana.



## GOMBZÁR



**EZ A FUNKCIÓ ARRA SZOLGÁL,** hogy megakadályozza a gyermekeket a sütő felügyelet nélküli használatában.

**AMIKOR A ZÁR AKTÍV,** egyetlen gomb sem reagál.

- 1 NYOMJA MEG EGYSZERRE A VISSZA ÉS AZ OK gombot,** és tartsa addig lenyomva, amíg két hangjelzés nem hallható (3 másodperc).

**NE FELEDJE:** Ez a két gomb csak együttesen működik, amikor a sütő KI van kapcsolva.

**EGY VISSZAIGAZOLÓ ÜZENET** látható 3 másodpercig a kijelzőn, mielőtt visszatérne az előző nézetre..

**A GOMBZÁR UGYANÜGY KAPCSOLHATÓ KI,** mint ahogy bekapcsolása történt.



1





## KÉSZENLÉTI SZINT (CSAK AUTOMATIKUS FUNKCIÓK)

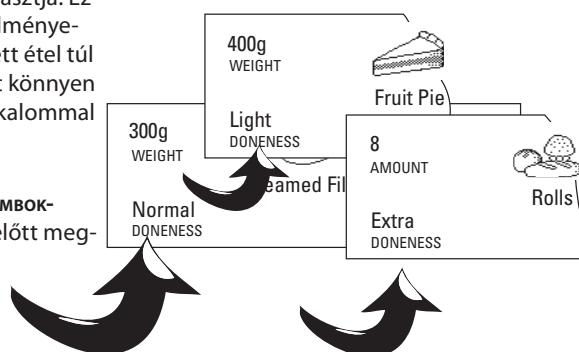


A KÉSZENLÉTI SZINT A LEGTÖBB automatikus funkcióknál rendelkezésre áll: Lehetőség van arra, hogy személyesen szabályozza a végeredményt a Készzenléti szint beállítása funkció segítségével. Ez a funkció lehetővé teszi magasabb vagy alacsonyabb véghőmérséklet elérését az alapértelmezett normál beállításhoz képest.

AMIKOR EZEN FUNKCIÓK EGYIKÉT HASZNÁLJA, a sütő az alapértelmezett normál beállítást választja. Ez a beállítás rendszerint a legjobb eredményeket biztosítja. Azonban ha a melegített étel túl meleg az azonnali fogyasztáshoz, ezt könnyen módosíthatja, mielőtt a következő alkalommal ezt a funkciót használnánk.

EZ ÚGY VÉGEZHETŐ EL, HOGY A FEL ÉS LE GOMBOKKAL KIVÁLASZTJA A KÉSZENLÉTI SZINTET, mielőtt megnyomná a Start gombot.

| KÉSZENLÉTI SZINT |                                          |
|------------------|------------------------------------------|
| SZINT            | HATÁS                                    |
| EXTRA            | A LEGMAGASABB VÉGHŐMÉRSÉKLETET ÉRI EL    |
| NORMÁL           | ALAPÉRTTELMEZETT NORMÁL BEÁLLÍTÁS        |
| ENYHE            | A LEGALACSONYABB VÉGHŐMÉRSÉKLETET ÉRI EL |



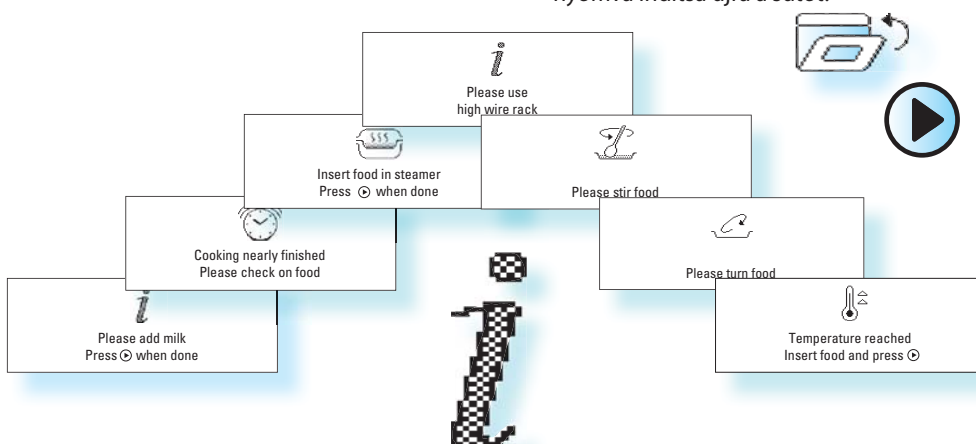
## ÜZENETEK



BIZONYOS FUNKCIÓK HASZNÁLATA SORÁN előfordulhat, hogy a sütő leáll, és valamilyen tennivaló elvégzésére ad utasítást, vagy csak tanácsot ad a használni ajánlott tartozéokra vonatkozóan.

AMIKOR EGY ÜZENET MEGJELENIK:

- 🔔 Nyissa ki az ajtót (ha szükséges)
- 🔔 Hajtsa végre a tennivalót (ha szükséges)
- 🔔 Zárja be az ajtót, és a Start gombot megnyomva indítsa újra a sütőt.







## LEHŰTÉS



**EGY FUNKCIÓ BEFEJEZÉSEKOR** a sütő egy hűtési műveletsort hajthat végre. Ez természetes jelenség.

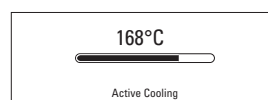
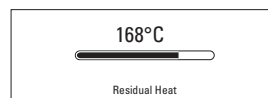
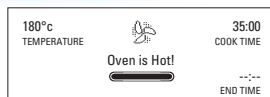
A művelet sor végeztével a sütő automatikusan kikapcsol.

**HA A HŐMÉRSÉKLET 100°C-NÁL MAGASABB,** a sütőtér aktuális hőmérséklete jelenik meg a kijelzőn. Legyen óvatos, ne érintse meg a sütőtér belsejét az étel kivételekor. Használjon sütőkesztyűt.

**HA A HŐMÉRSÉKLET 50°C-NÁL ALACSONYABB,** a 24 órás idő kijelzés jelenik meg a kijelzőn.

**NYOMJA MEG A VISSZA GOMBOT,** ha átmenetileg a 24 órás idő kijelzést szeretné megtekinteni a hűtési művelet sor alatt.

**A HŰTÉSI MŰVELETSOR** a sütő bármilyen károsodása nélkül az ajtó kinyitásával félbeszakítható.



## GYORSBILLENTYŰK

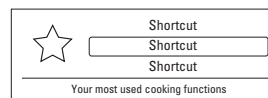


**A KÖNNYŰ HASZNÁLAT ÉRDEKÉBEN** a sütő automatikusan összeállítja használatra a kedvenc gyorsbillentyűk listáját.

**AMIKOR ELKEZDI** a sütő használatát, a lista 10 üres pozíciót tartalmaz "gyorsbillentyű" jelöléssel. Ahogy az idő múlásával használja a sütőt, a lista automatikusan feltöltődik a leggyakrabban használt funkciókra vonatkozó gyorsbillentyűkkel.

**AMIKOR BELÉP A GYORSBILLENTYŰ MENÜBE,** a legtöbb-ször használt funkció előre ki lesz választva, és az 1. számú gyorsbillentyű pozíciót foglalja el.

**MEGJEGYZÉS:** A gyorsbillentyű menüben megjelenő funkciók sorrendje a sütési szokásainak megfelelően automatikusan változik.



**1 NYOMJA MEG A GYORSBILLENTYŰ GOMBOT.**

**2 A FEL / LE GOMBOK** használatával válassza ki a kedvenc gyorsbillentyűt. A leggyakrabban használt funkció előre ki van választva.

**3 NYOMJA MEG AZ OK GOMBOT** a választás megerősítéséhez.

**4 A FEL / LE / OK GOMBOK** használatával végezze el a szükséges módosításokat.

**5 NYOMJA MEG A START GOMBOT.**



## BE/KI

**A KÉSZÜLÉK A BE/KI gomb használatával kapcsolható BE vagy KI.**



**AMIKOR A KÉSZÜLÉK BE van kapcsolva, az összes gomb normál módon üzemel, és a 24 órás idő-kijelzés nem jelenik meg.**

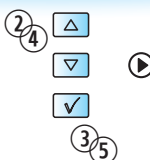
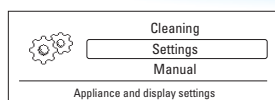
**AMIKOR A KÉSZÜLÉK KI van kapcsolva, kettő gomb kivételével egyetlen gomb sem reagál. Ezek: A Start gomb (lásd Jet Start) és az OK gomb (lásd Konyhai időmérő). 24 órás idő kijelzés megjelenik.**

**MEGJEGYZÉS:** A sütő viselkedése eltérhet a fent leírtaktól attól függően, hogy az ECO funkció BE vagy KI van-e kapcsolva (bővebb információért lásd az ECO funkciót).

**A JELEN HASZNÁLATI UTASÍTÁS leírásainál feltételeztük, hogy a sütő BE van kapcsolva.**



## BEÁLLÍTÁSOK MÓDOSÍTÁSA



**1 NYOMJA MEG A MENÜ GOMBOT.**

**2 HASZNÁLJA A FEL / LE GOMBOKAT,** amíg a Settings (Beállítások) nem látható a kijelzőn.

**3 NYOMJA MEG AZ OK GOMBOT**

**4 A FEL / LE GOMBOK HASZNÁLATÁVAL** válassza ki a következő beállítást, amelyet módosítani kíván.

**5 NYOMJA MEG A VISSZA GOMBOT** a beállítási funkcióból való kilépéshez, amikor elkészült.

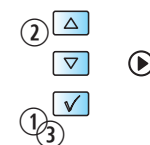
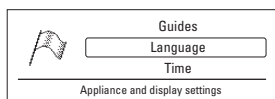
**AMIKOR A KÉSZÜLÉKET ELŐSZÖR CSATLAKOZTATJA A HÁLÓZATHOZ,** felszólítást ad a Nyelv és a 24 órás idő kijelzés beállítására.

**ÁRAMKIMARADÁS UTÁN** az Óra villog, és újra be kell állítani.

**A SÜTŐ** számos olyan funkcióval rendelkezik, amely személyes ízlés szerint állítható be.



## NYELV



**1 NYOMJA MEG AZ OK GOMBOT.**

**2 A FEL / LE GOMBOK HASZNÁLATÁVAL** válassza ki a rendelkezésre álló nyelvek egyikét.

**3 NYOMJA MEG AZ OK GOMBOT** ismét a módosítás megerősítéséhez.

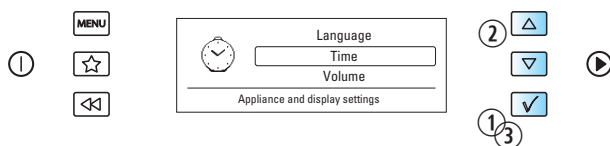




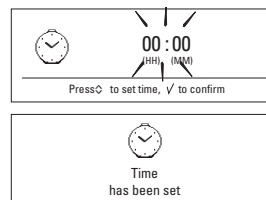
## BEÁLLÍTÁSOK MÓDOSÍTÁSA



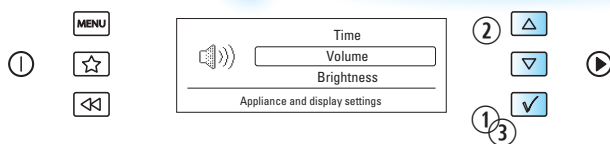
### ÓRA BEÁLLÍTÁSA



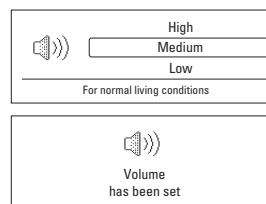
- 1 NYOMJA MEG AZ OK GOMBOT.** (A jobb oldali szám (óra) villog.)
  - 2 A FEL / LE GOMBOK HASZNÁLATÁVAL** állítsa be a 24 órás rendszerű órát.
  - 3 NYOMJA MEG AZ OK GOMBOT** ismét a módosítás megerősítéséhez.
- AZ ÓRA BE VAN ÁLLÍTVA ÉS MŰKÖDIK.**



### HANGBEÁLLÍTÁS



- 1 NYOMJA MEG AZ OK GOMBOT.**
- 2 A FEL / LE GOMBOK HASZNÁLATÁVAL** állítsa be a hangerőt magas, közepes, alacsony vagy némítás értékre.
- 3 NYOMJA MEG AZ OK GOMBOT** ismét a módosítás megerősítéséhez.





## BEÁLLÍTÁSOK MÓDOSÍTÁSA



**FÉNYERŐ**

① MENU

② ▲

③ ▼

④ ✓

⑤ ▶

⑥ ◀

⑦ ◀◀

Volume

Brightness

Contrast

Appliance and display settings

High

Medium

Low

For normal living conditions

Brightness has been set

- 1 NYOMJA MEG AZ OK GOMBOT.
- 2 HASZNÁLJA A FEL / LE Gombokat a megfelelő fényerőfokozat beállításához.
- 3 NYOMJA MEG AZ OK GOMBOT ismét a választás megerősítéséhez.

**ECO**

① MENU

② ▲

③ ▼

④ ✓

⑤ ▶

⑥ ◀

⑦ ◀◀

Contrast

Eco Mode

Guides

Appliance and display settings

Off

On

Minimal power consumption

Eco Mode has been set

- 1 NYOMJA MEG AZ OK GOMBOT.
- 2 A FEL / LE Gombokat használva kapcsolja BE vagy KI az ECO beállítást.
- 3 NYOMJA MEG AZ OK GOMBOT ismét a módosítás megerősítéséhez.

**AMIKOR AZ ECO BE VAN KAPCSOLVA**, a kijelző egy kis idő után automatikusan elsötétül az energiatakarékosság érdekében. Automatikusan újra bekapcsol, amikor egy gombot megnyomnak, vagy az ajtót kinyitják.

**AMIKOR A KI VAN BEÁLLÍTVA**, AKKOR a kijelző nem kapcsol ki, és a 24 órás időkijelzés mindig látható.



## BEÁLLÍTÁSOK MÓDOSÍTÁSA



### SÜTÉS ALATT

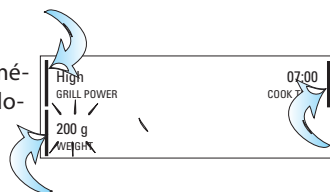


**AMENNYIBEN A SÜTÉSI FOLYAMAT MEGKEZDÖDÖTT:**

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



**A FEL / LE GOMBOK MEGNYOMÁSÁVAL** átválthat a paraméterek között, hogy kiválassza azt, amelyiket módosítani kívánja.



**Az OK GOMB** megnyomásával kiválasztja azt, és lehetővé teszi a módosítását (villog). A fel / le gombok használatával módosítsa a beállítást.

**NYOMJA MEG AZ OK GOMBOT ISMÉT** a választás megerősítéséhez. A sütő automatikusan az új beállítással folytatja.



**A VISSZA GOMB** megnyomásával közvetlenül visszatérhet az utoljára megváltoztatott paraméterhez.



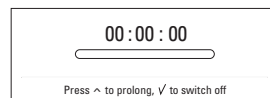
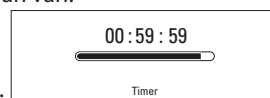
## KONYHAI IDŐZÍTŐ



- 1 NYOMJA MEG AZ OK GOMBOT.
- 2 A FEL / LE Gombokat használva állítsa be a kívánt időtartamot az időzítőn.
- 3 Az OK gombot megnyomva indítsa el az időzítő visszazámlálását.

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

**EZ A FUNKCIÓ CSAK AKKOR ÁLL RENDELKEZÉSRE,** amikor a sütő ki van kapcsolva, vagy készenléti üzemmódban van.



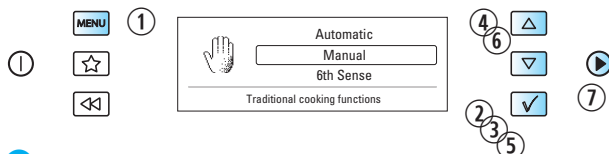
**HANGJELZÉS** hallható, amikor az időzítő óra befejezte a visszazámlálást.



**A STOP GOMB MEGNYOMÁSA** azelőtt, hogy az időzítő lejárt volna, kikapcsolja az időzítőt.

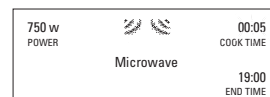
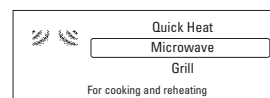


## SÜTÉS ÉS MELEGÍTÉS MIKROHULLÁMOKKAL



- 1 NYOMJA MEG A MENÜ GOMBOT.
- 2 NYOMJA MEG AZ OK GOMBOT, amikor a Manual (Kézi) megjelenik a kijelzőn.
- 3 NYOMJA MEG AZ OK GOMBOT, amikor a Microwave (Mikrohullám) megjelenik a kijelzőn.
- 4 A FEL / LE Gombok HASZNÁLATÁVAL állítsa be a sütési időt.
- 5 NYOMJA MEG AZ OK GOMBOT a beállítás megerősítéséhez.
- 6 A FEL / LE Gombok HASZNÁLATÁVAL állítsa be a mikrohullámos teljesítményszintet.
- 7 NYOMJA MEG A START GOMBOT.

**EZT A FUNKCIÓT** normál sütésre és melegítésre használja, pl. zöldségek, hal, burgonya és hús elkészítéséhez.



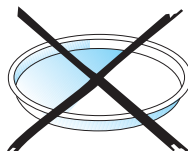
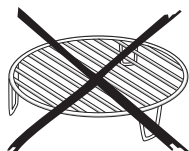


## SÜTÉS ÉS MELEGÍTÉS MIKROHULLÁMOKKAL



### TELJESÍTMÉNYSZINT

| CSAK MIKROHULLÁM |                                                                                                                                                                                |
|------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| TELJESÍTMÉNY     | JAVASOLT HASZNÁLAT:                                                                                                                                                            |
| 900 W            | <b>ITALOK</b> , víz, nem sűrű levesek, kávé, tea, illetve magas víztartalmú egyéb ételek melegítése. Ha az étel tojást vagy tejfölt tartalmaz, válasszon kisebb teljesítményt. |
| 750 W            | <b>ZÖLDSÉG</b> , hús stb. elkészítéséhez                                                                                                                                       |
| 650 W            | <b>HALAK</b> 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 és csokoládé olvasztásához.                                                                                                            |
| 160 W            | <b>KIOLVASZTÁS</b> . Vaj, sajtok felpuhításához.                                                                                                                               |
| 90 W             | <b>FAGYLALT</b> lágyítása                                                                                                                                                      |
| 0 W              | <b>AMIKOR CSAK</b> az Időbeállítót használja.                                                                                                                                  |





**JET START**



ⓘ

MENU

☆

◀◀

900 w  
POWER

Cooking

03:00  
MM:SS

19:03  
END TIME

△

▽

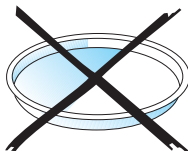
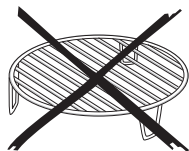
✓

ⓘ

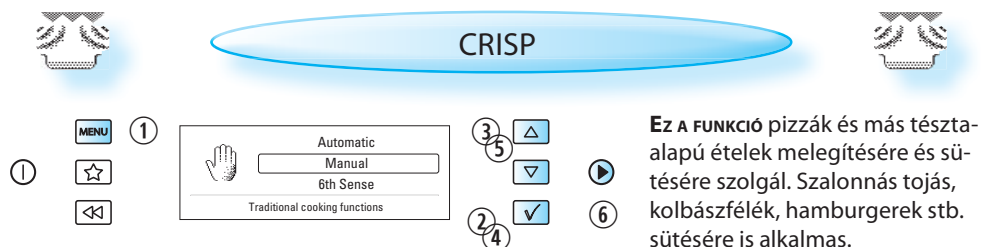
**Ez a funkció** nagy víztartalmú ételek gyors felmelegítésére szolgál, mint pl. nem sűrű levesek, kávé vagy tea.

**Ez a funkció csak akkor áll rendelkezésre**, amikor a sütő ki van kapcsolva, vagy készenléti üzemmódban van.

- 1 A START GOMB MEGNYOMÁSÁRA A SÜTÉS AUTOMATIKUSAN MEGKEZDŐDIK** teljes mikrohullámos teljesítménnyel és 30 másodperces sütési idővel. A gomb minden további megnyomására 30 másodperccel meghosszabbodik az időtartam.

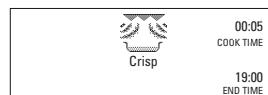
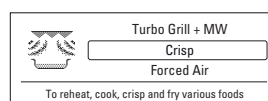






**Ez a funkció** pizzák és más tészta-alapú ételek melegítésére és sütésére szolgál. Szalonnás tojás, kolbászfélék, hamburgerek stb. sütésére is alkalmas.

- 1 **NYOMJA MEG A MENÜ GOMBOT.**
- 2 **NYOMJA MEG AZ OK GOMBOT,** amikor a Manual (Kézi) megjelenik a kijelzőn.
- 3 **HASZNÁLJA A FEL / LE GOMBOKAT,** amíg a Crisp nem látható a kijelzőn.
- 4 **NYOMJA MEG AZ OK GOMBOT** a választás megerősítéséhez.
- 5 **A FEL / LE GOMBOK HASZNÁLATÁVAL** állítsa be a sütési időt.
- 6 **NYOMJA MEG A START GOMBOT.**



**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 megkezdzi az étel barnítását és pirítását.

**GYŐZŐDJÖN MEG** arról, hogy a Crisp tányér megfelelően van az üveg forgótányér közepére helyezve.

**E FUNKCIÓ HASZNÁLATAKOR** a SÜTŐ ÉS A CRISP TÁNYÉR nagyon felforrósodik.

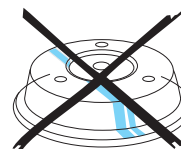
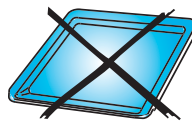
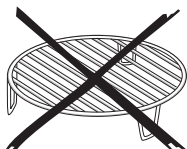
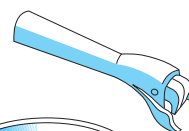
**A FORRÓ CRISP TÁNYÉRT** ne helyezze semmilyen, hőre érzékeny felületre.

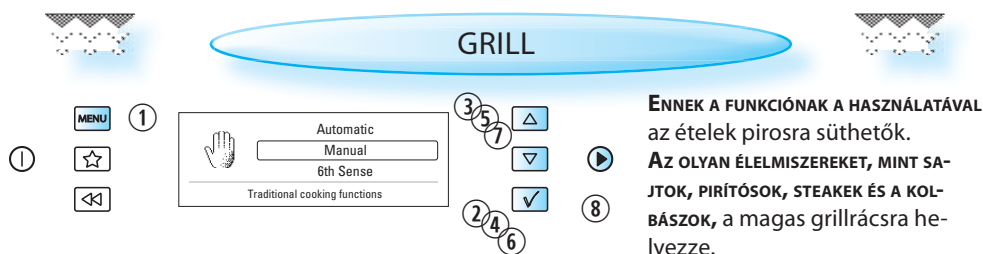
**LEGYEN ÓVATOS, NE ÉRINTSE** meg a grillező fűtőszálat.

**HASZNÁLJON SÜTŐKESZTYŰT**

vagy a speciális Crisp fogantyút a forró Crisp tányérnak a sütőből való kivételéhez.

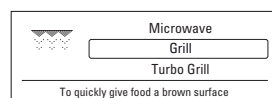
**CSAK A SÜTŐHÖZ TARTOZÓ** Crisp tányért használja ennél a funkciónál. E funkció használata esetén a kereskedelemben kapható más Crisp tányérok nem biztosítják a megfelelő eredményt





ENNEK A FUNKCIÓNAK A HASZNÁLATÁVAL az ételek pirosra süthetők. AZ OLYAN ÉLELMISZEREKET, MINT SAJTOK, PIRÍTÓSOK, STEAKEK ÉS A KOLBÁSZOK, a magas grillrácsra helyezze.

- 1 NYOMJA MEG A MENÜ GOMBOT.
- 2 NYOMJA MEG AZ OK GOMBOT, amikor a Manual (Kézi) megjelenik a kijelzőn.
- 3 HASZNÁLJA A FEL / LE GOMBOKAT, amíg a Grill nem látható a kijelzőn.
- 4 NYOMJA MEG AZ OK GOMBOT a választás megerősítéséhez.
- 5 A FEL / LE GOMBOK HASZNÁLATÁVAL állítsa be a sütési időt.
- 6 NYOMJA MEG AZ OK GOMBOT a beállítás megerősítéséhez.
- 7 A FEL / LE GOMBOK HASZNÁLATÁVAL állítsa be a Grill teljesítményszintet.
- 8 NYOMJA MEG A START GOMBOT.



HELYEZZE AZ ÉTELT a grillrácsra.

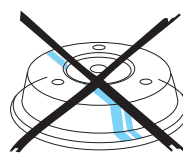
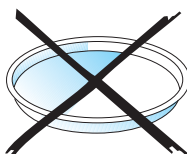
**MIELŐTT BÁRMILYEN KONYHAI ESZKÖZT a grillezéshez igénybe venne, győződjön meg arról, hogy ellenáll-e a sütőben keletkező hőnek.**

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

## TELJESÍTMÉNYSZINT KIVÁLASZTÁSA

**MELEGÍTSE ELŐ A GRILLT 3-5 percig High (Magas) grill teljesítményszinten.**

| GRILL                                    |              |
|------------------------------------------|--------------|
| JAVASOLT HASZNÁLAT:                      | TELJESÍTMÉNY |
| SAJTOS PIRÍTÓS, halszeletek és hamburger | MAGAS        |
| KOLBÁSZFÉLÉK és rablólús                 | KÖZEPES      |
| AZ ÉTEL FELÜLETÉNEK enyhe barnítása      | ALACSONY     |



GRILL KOMBI

**ENNEK A FUNKCIÓNAK A HASZNÁLATÁVAL** olyan ételek készíthetők el, mint a lasagne, csőbensült halak és burgonya.

- 1 **NYOMJA MEG A MENÜ GOMBOT.**
- 2 **NYOMJA MEG AZ OK GOMBOT,** amikor a Manual (Kézi) megjelenik a kijelzőn.
- 3 **HASZNÁLJA A FEL / LE GOMBOKAT,** amíg a Grill + MW nem látható a kijelzőn.
- 4 **NYOMJA MEG AZ OK GOMBOT** a választás megerősítéséhez.
- 5 **A FEL / LE GOMBOK HASZNÁLATÁVAL** állítsa be a sütési időt.
- 6 **NYOMJA MEG AZ OK GOMBOT** a beállítás megerősítéséhez.
- 7 **A FEL / LE GOMBOK HASZNÁLATÁVAL** állítsa be a Grill teljesítményszintet.
- 8 **NYOMJA MEG AZ OK GOMBOT** a beállítás megerősítéséhez.
- 9 **A FEL / LE GOMBOK HASZNÁLATÁVAL** állítsa be a mikrohullámos teljesítményszintet.
- 10 **NYOMJA MEG A START GOMBOT.**

High  
GRILL POWER

350 w  
POWER

Grill + MW

00:05  
COOK TIME

19:00  
END TIME

Low  
GRILL POWER

650 w  
POWER

Grill + MW

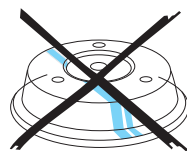
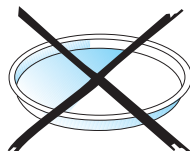
07:00  
COOK TIME

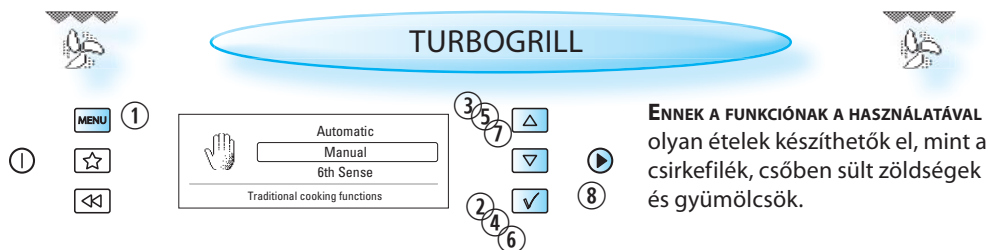
19:07  
END TIME

## TELJESÍTMÉNYSZINT KIVÁLASZTÁSA

**A MAXIMÁLIS BEÁLLÍTHATÓ MIKROHULLÁMOS TELJESÍTMÉNYSZINT A GRILL KOMBI HASZNÁLATA MELLETT A GYÁRILAG beállított szintre van korlátozva.**  
**HELYEZZE AZ ÉTELT a grillrácsra vagy az üveg forgótányérra.**

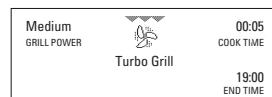
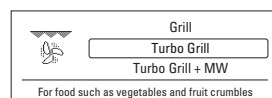
| GRILL KOMBI                      |                    |                            |
|----------------------------------|--------------------|----------------------------|
| JAVASOLT HASZNÁLAT:              | GRILL TELJESÍTMÉNY | MIKROHULLÁMOS TELJESÍTMÉNY |
| <b>LASAGNE</b>                   | <b>MID</b>         | 350 - 500 W                |
| <b>CSŐBEN SÜLT BURGONYA</b>      | <b>MID</b>         | 500 - 650 W                |
| <b>CSŐBENSÜLT HAL</b>            | <b>MAGAS</b>       | 350 - 500 W                |
| <b>SÜLT ALMA</b>                 | <b>MID</b>         | 160 - 350 W                |
| <b>FAGYASZTOTT RAKOTT ÉTELEK</b> | <b>MAGAS</b>       | 160 - 350 W                |





**ENNEK A FUNKCIÓNAK A HASZNÁLATÁVAL** olyan ételek készíthetők el, mint a csirkefilék, csőben sült zöldségek és gyümölcsök.

- 1 **NYOMJA MEG A MENÜ GOMBOT.**
- 2 **NYOMJA MEG AZ OK GOMBOT,** amikor a Manual (Kézi) megjelenik a kijelzőn.
- 3 **HASZNÁLJA A FEL / LE GOMBOKAT,** amíg a Turbo Grill nem látható a kijelzőn.
- 4 **NYOMJA MEG AZ OK GOMBOT** a választás megerősítéséhez.
- 5 **A FEL / LE GOMBOK HASZNÁLATÁVAL** állítsa be a sütési időt.
- 6 **NYOMJA MEG AZ OK GOMBOT** a beállítás megerősítéséhez.
- 7 **A FEL / LE GOMBOK HASZNÁLATÁVAL** állítsa be a Grill teljesítményszintet.
- 8 **NYOMJA MEG A START GOMBOT.**



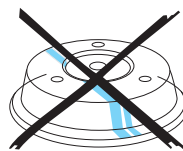
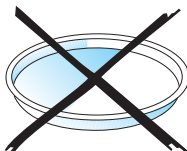
**HELYEZZE AZ ÉTELT** a grillrácsra.

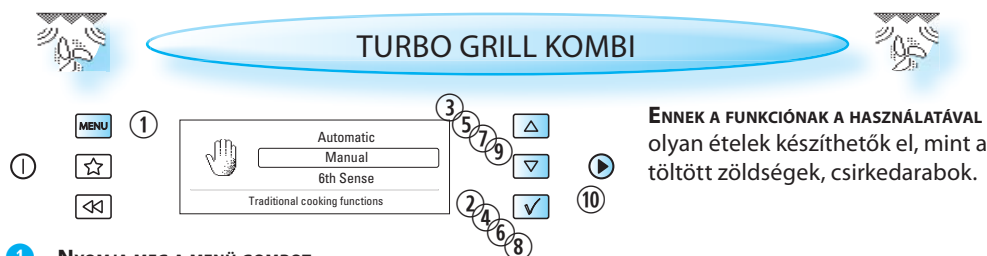
**MIELŐTT BÁRMILYEN KONYHAI ESZKÖZT** a grillezéshez igénybe venne, győződjön meg arról, hogy ellenáll-e a sütőben keletkező hőnek.

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

## TELJESÍTMÉNYSZINT KIVÁLASZTÁSA

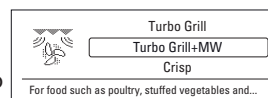
| TURBO GRILL                                      |                 |
|--------------------------------------------------|-----------------|
| JAVASOLT HASZNÁLAT:                              | TELJESÍTMÉNY    |
| CSIRKE FILÉK, rakott burgonya.                   | <b>MAGAS</b>    |
| CSŐBEN SÜLT paradicsom                           | <b>KÖZEPES</b>  |
| CSŐBEN SÜLT GYÜMÖLCS, ÉTEL FELÜLETÉNEK barnítása | <b>ALACSONY</b> |





**ENNEK A FUNKCIÓNAK A HASZNÁLATÁVAL** olyan ételek készíthetők el, mint a töltött zöldségek, csirkedarabok.

- 1 **NYOMJA MEG A MENÜ GOMBOT.**
- 2 **NYOMJA MEG AZ OK GOMBOT,** amikor a Manual (Kézi) megjelenik a kijelzőn.
- 3 **HASZNÁLJA A FEL / LE GOMBOKAT,** amíg a Turbo Grill + MW nem látható a kijelzőn.
- 4 **NYOMJA MEG AZ OK GOMBOT** a választás megerősítéséhez.
- 5 **A FEL / LE GOMBOK HASZNÁLATÁVAL** állítsa be a sütési időt.
- 6 **NYOMJA MEG AZ OK GOMBOT** a beállítás megerősítéséhez.
- 7 **A FEL / LE GOMBOK HASZNÁLATÁVAL** állítsa be a Grill teljesítményszintet.
- 8 **NYOMJA MEG AZ OK GOMBOT** a beállítás megerősítéséhez.
- 9 **A FEL / LE GOMBOK HASZNÁLATÁVAL** állítsa be a mikrohullámos teljesítményszintet.
- 10 **NYOMJA MEG A START GOMBOT.**

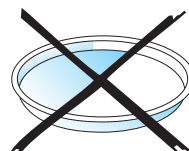


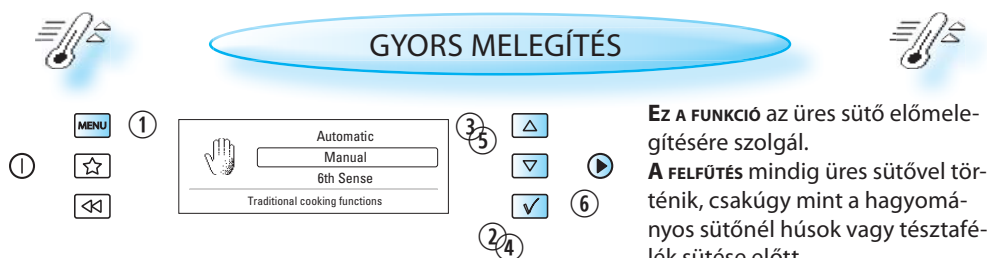
**A MAXIMÁLIS BEÁLLÍTHATÓ** mikrohullámos teljesítményszint a Turbo grill kombi használata mellett a gyárilag beállított szintre van korlátozva.

## TELJESÍTMÉNYSZINT KIVÁLASZTÁSA

**HELYEZZE AZ ÉTELT** a grillrácsra vagy az üveg forgótányérra.

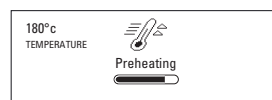
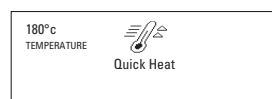
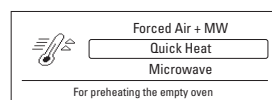
| TURBO GRILL KOMBI   |                    |                            |
|---------------------|--------------------|----------------------------|
| JAVASOLT HASZNÁLAT: | GRILL TELJESÍTMÉNY | MIKROHULLÁMOS TELJESÍTMÉNY |
| FÉL CSIRKÉK         | KÖZEPES            | 350 - 500 W                |
| TÖLTÖTT ZÖLDSÉGEK   | KÖZEPES            | 500 - 650 W                |
| CSIRKECOMBOK        | MAGAS              | 350 - 500 W                |
| SÜLT ALMA           | KÖZEPES            | 160 - 350 W                |
| SÜLT HAL            | MAGAS              | 160 - 350 W                |



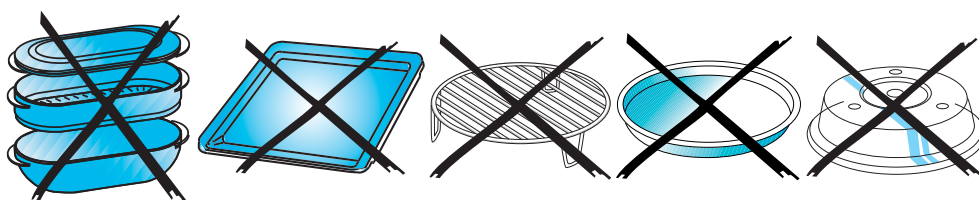


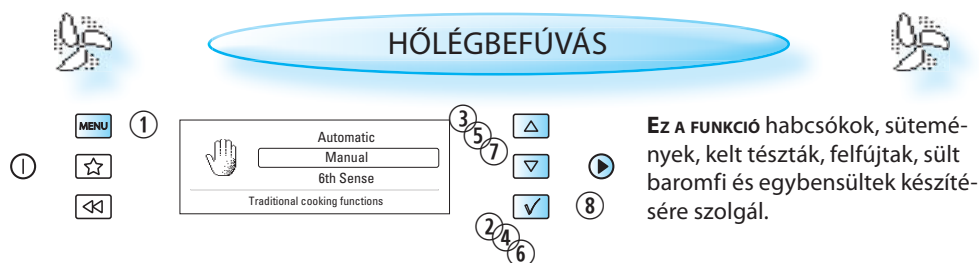
**Ez a funkció az üres sütő előmelegítésére szolgál.**  
**A Felfűtés** mindig üres sütővel történik, csakúgy mint a hagyományos sütőnél húsok vagy tésztafélék sütése előtt.

- 1 **NYOMJA MEG A MENÜ GOMBOT.**
- 2 **NYOMJA MEG AZ OK GOMBOT,** amikor a Manual (Kézi) megjelenik a kijelzőn.
- 3 **HASZNÁLJA A FEL / LE GOMBOKAT,** amíg a Quick Heat (Gyors melegítés) nem látható a kijelzőn.
- 4 **NYOMJA MEG AZ OK GOMBOT** a választás megerősítéséhez.
- 5 **A FEL / LE GOMBOK HASZNÁLATÁVAL** állítsa be a hőmérsékletet.
- 6 **NYOMJA MEG A START GOMBOT.**



**NE HELYEZZE AZ ÉLELMISZERT** a felfűtés előtt vagy alatt a sütőbe. Az intenzív hőhatástól megéghet. A melegítési folyamat megkezdése után a hőmérsékletet könnyen módosíthatja a fel / le gombokkal.  
**MIUTÁN A BEÁLLÍTOTT HŐMÉRSÉKLETET ELÉRTE,** a sütő fenntartja a beállított hőmérsékletet 10 percig, mielőtt kikapcsolna. Ez alatt arra vár, hogy behelyezze az ételt, és kiválassza a Hőlégbefűtés funkciót a sütés megkezdéséhez.





**Ez a FUNKCIÓ** habcsókok, sütemények, kelt tészták, felfújtak, sült baromfi és egybensültek készítésére szolgál.

- 1 **NYOMJA MEG A MENÜ GOMBOT.**
- 2 **NYOMJA MEG AZ OK GOMBOT,** amikor a Manual (Kézi) megjelenik a kijelzőn.
- 3 **HASZNÁLJA A FEL / LE GOMBOKAT,** amíg a Forced Air (Hőlégbefúvás) nem látható a kijelzőn.
- 4 **NYOMJA MEG AZ OK GOMBOT** a választás megerősítéséhez.
- 5 **A FEL / LE GOMBOK HASZNÁLATÁVAL** állítsa be a sütési időt.
- 6 **NYOMJA MEG AZ OK GOMBOT** a beállítás megerősítéséhez.
- 7 **A FEL / LE GOMBOK HASZNÁLATÁVAL** állítsa be a hőmérsékletet.
- 8 **NYOMJA MEG A START GOMBOT.**

|                                                |            |                    |
|------------------------------------------------|------------|--------------------|
| Crisp                                          |            |                    |
| Forced Air                                     |            |                    |
| Forced Air + MW                                |            |                    |
| To cook pastry, cakes, poultry and roast meats |            |                    |
| 180°C<br>TEMPERATURE                           | Forced Air | 00:05<br>COOK TIME |
|                                                |            | 19:00<br>END TIME  |
| 180°C<br>TEMPERATURE                           | Forced Air | 00:05<br>COOK TIME |
|                                                |            | 19:00<br>END TIME  |
| 180°C<br>TEMPERATURE                           | Cooking    | 39:59<br>COOK TIME |
|                                                |            | 20:00<br>END TIME  |



## HŐLÉGBEFÚVÁS

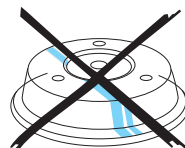


**MINDIG AZ ALACSONY GRILLRÁCSRA** helyezze az élelmiszert, hogy a levegő megfelelően cirkulálhasson körülötte.

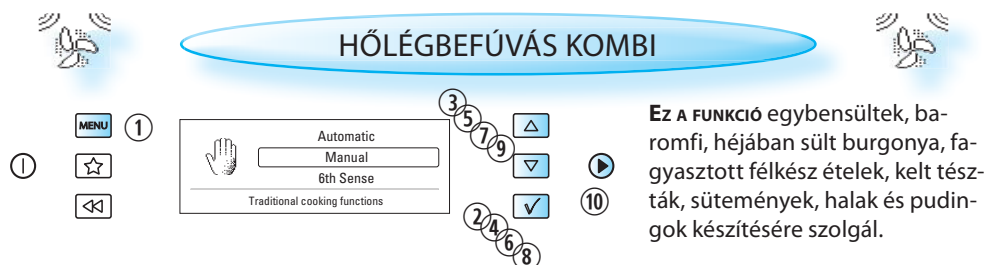
**HASZNÁLJA A SÜTŐLAPOT**, amikor olyan kis méretű darabokat süt, mint a kekszek vagy a tekercsek.



| ÉTEL                                     | TARTOZÉKOK                            | SÜTŐ HŐMÉRS., °C                    | SÜTÉSI IDŐ   |
|------------------------------------------|---------------------------------------|-------------------------------------|--------------|
| <b>MARHASÚLT, KÖZEPES</b> (1,3 - 1,5 kg) | <b>EDÉNY</b> a grillrácsra.           | 170 - 180 °C                        | 40 - 60 PERC |
| <b>SERTÉSSÚLT</b> (1,3 - 1,5 kg)         | <b>EDÉNY</b> a grillrácsra.           | 160 - 170 °C                        | 70 - 80 PERC |
| <b>EGÉSZ CSIRKE</b> (1,0 - 1,2 kg)       | <b>EDÉNY</b> a grillrácsra.           | 210 - 220 °C                        | 50 - 60 PERC |
| <b>PISKÓTA</b> (nehéz)                   | <b>SÜTEMÉNYES TEPSI</b> a grillrácsra | 160 - 170 °C                        | 50 - 60 PERC |
| <b>PISKÓTA</b> (könnyű)                  | <b>SÜTEMÉNYES TEPSI</b> a grillrácsra | 170 - 180 °C                        | 30 - 40 PERC |
| <b>APRÓSÜTEMÉNY</b>                      | <b>SÜTŐLAP</b>                        | 170 - 180 °C,<br>ELŐMELEGÍTETT SÜTŐ | 10 - 12 PERC |
| <b>KENYÉR, VEKNI</b>                     | <b>SÜTŐEDÉNY</b> a grillrácsra        | 180 - 200 °C,<br>ELŐMELEGÍTETT SÜTŐ | 30 - 35 PERC |
| <b>ROLÁD</b>                             | <b>SÜTŐLAP</b>                        | 210 - 220 °C,<br>ELŐMELEGÍTETT SÜTŐ | 10 - 12 PERC |
| <b>HABCSÓK</b>                           | <b>SÜTŐLAP</b>                        | 100 - 120 °C,<br>ELŐMELEGÍTETT SÜTŐ | 40 - 50 PERC |

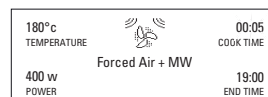
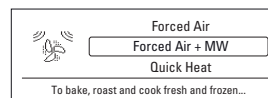






**Ez a funkció** egybenschültek, baromfi, héjában sült burgonya, fagyasztott félkész ételek, kelt tészták, sütemények, halak és pudingok készítésére szolgál.

- 1 **NYOMJA MEG A MENÜ GOMBOT.**
- 2 **NYOMJA MEG AZ OK GOMBOT,** amikor a Manual (Kézi) megjelenik a kijelzőn.
- 3 **HASZNÁLJA A FEL / LE GOMBOKAT,** amíg a Forced Air + MW nem látható a kijelzőn.
- 4 **NYOMJA MEG AZ OK GOMBOT** a választás megerősítéséhez.
- 5 **A FEL / LE GOMBOK HASZNÁLATÁVAL** állítsa be a sütési időt.
- 6 **NYOMJA MEG AZ OK GOMBOT** a beállítás megerősítéséhez.
- 7 **A FEL / LE GOMBOK HASZNÁLATÁVAL** állítsa be a hőmérsékletet.
- 8 **NYOMJA MEG AZ OK GOMBOT** a beállítás megerősítéséhez.
- 9 **A FEL / LE GOMBOK HASZNÁLATÁVAL** állítsa be a mikrohullámos teljesítményszintet.
- 10 **NYOMJA MEG A START GOMBOT.**

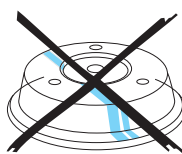
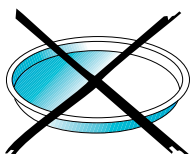


**MINDIG AZ ALACSONY GRILLRÁCSRA** helyezze az élelmiszert, hogy a levegő megfelelően cirkulálhasson körülötte.

**A MAXIMÁLIS BEÁLLÍTHATÓ MIKROHULLÁMOS TELJESÍTMÉNYSZINT** a Hőlégbefúvás kombi használata mellett a gyárilag beállított szintre van korlátozva.

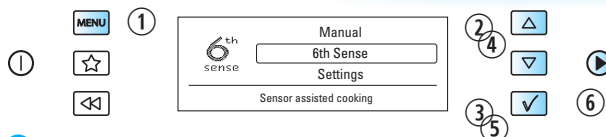


| HŐLÉGBEFÚVÁS KOMBI |                                                 |
|--------------------|-------------------------------------------------|
| TELJESÍTMÉNY       | JAVASOLT HASZNÁLAT:                             |
| 350 W              | <b>BAROMFI, HAL ÉS CSÖBENSÜLTEK</b> elkészítése |
| 160 W              | <b>SÜLTEK</b> elkészítése                       |
| 90 W               | <b>KENYÉR ÉS SÜTEMÉNYEK</b> sütése              |
| 0 W                | <b>BARNÍTÁS</b> csak a sütés alatt              |





## 6. ÉRZÉK MELEGÍTÉS



**1 NYOMJA MEG A MENÜ GOMBOT.**

**2 HASZNÁLJA A FEL / LE GOMBOKAT,** amíg a 6<sup>th</sup> Sense nem látható a kijelzőn.

**3 NYOMJA MEG AZ OK GOMBOT** a választás megerősítéséhez.

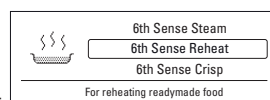
**4 HASZNÁLJA A FEL / LE GOMBOKAT,** amíg a 6<sup>th</sup> Sense Reheat (6. érzék melegítés) nem látható a kijelzőn.

**5 NYOMJA MEG AZ OK GOMBOT** a választás megerősítéséhez.

**6 NYOMJA MEG A START GOMBOT.**

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

**HELYEZZE AZ ÉTELT** egy hőálló, a mikrohullámú sütőben használható tányérra vagy tálba.



**A PROGRAM NEM** szakítható meg.

**A NETTÓ SÚLYNAK** 250-600 g között kell lennie ennek a funkciónak a használatakor. Ha ez nem lehetséges, a legjobb eredmények elérése érdekében használja a kézi funkciót.

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



**HA EGY ÉTELT ELTESZ** a hűtőszekrénybe, vagy egy ételt melegítésre "kitálal", a vastagabb, sűrűbb részeket a tál külső részé-

re, a vékonyabb vagy kevésbé sűrű részt pedig középre rendezze.



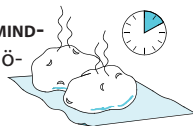
**MINDIG FEDJE LE AZ ÉTELT** ennek a funkciónak a használatakor.

**AMIKOR AZ ÉTEL ÚGY VAN CSOMAGOLVA,** hogy már van fedele, a csomagoláson 2-3 vágást kell ejteni, hogy a melegítés során kialakuló túlnyomás eltávozhasson.

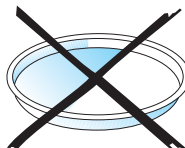
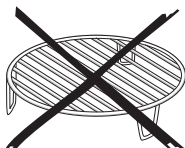
**A VÉKONY HÜSSZELETEKET** helyezze egymás tetejére vagy részlegesen egymásra.

**A VASTAGABB DARABOKAT,** például a húsenyeret vagy a kolbászféléket, helyezze szorosan egymás mellé.

**AZ 1-2 PERCES PIHENTETÉSI IDŐ MINDIG JAVÍTTJA** a minőséget, különösen fagyasztott élelmiszerek esetén.



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





## 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 ÉTELT.** 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 zárósinór).

**A CSOMAG ALAKJA** módosítja a kiolvasztási időtartamot. A lapos csomagok gyorsabban olvashatók ki, mint a mélytömbök.

**VÁlassza szét a darabokat,** ahogy kezdenek felengedni  
A különálló szeletek könnyebben engednek fel.

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

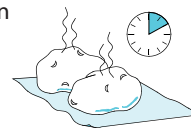


**FORDÍTSA MEG A NAGY DARABOKAT** a kiolvasztás félidejében.

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

**KIOLVASZTÁSKOR** jobb, ha egy kissé fagyotlan hagyja az élelmiszert, és hagyja, hogy a kiolvasztás a pihentetés során fejeződjön be.

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



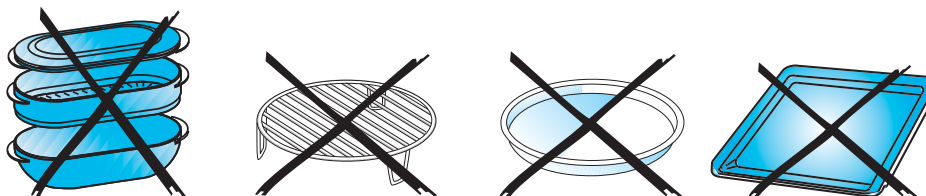
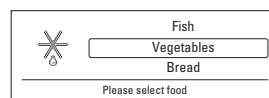
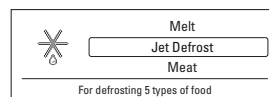


**EZT A FUNKCIÓT** hús, baromfi, hal, zöldségek és kenyér kiolvasztásához használja.

A Jet kiolvasztás funkció csak 100 g -3,0 kg közötti nettó súly esetében használható.

**Az ÉTELT MINDIG** az üveg forgótá-nyérra helyezze.

- 1 **NYOMJA MEG A MENÜ GOMBOT.**
- 2 **HASZNÁLJA A FEL / LE GOMBOKAT,** amíg az Automatic (Automatikus) nem látható a kijelzőn.
- 3 **NYOMJA MEG AZ OK GOMBOT** a választás megerősítéséhez.
- 4 **HASZNÁLJA A FEL / LE GOMBOKAT,** amíg a Jet Defrost (Jet kiolvasztás) nem látható a kijelzőn.
- 5 **NYOMJA MEG AZ OK GOMBOT** a választás megerősítéséhez.
- 6 **A FEL / LE GOMBOK HASZNÁLATÁVAL** válassza ki az élelmiszert.
- 7 **NYOMJA MEG AZ OK GOMBOT** a választás megerősítéséhez.
- 8 **A FEL / LE GOMBOK HASZNÁLATÁVAL** állítsa be a súlyt.
- 9 **NYOMJA MEG A START GOMBOT.**





## JET KIOLVASZTÁS



SÚLY:

**ENNÉL A FUNKCIÓNÁL MEG KELL ADNIA** az élelmiszer nettó súlyát. A sütő ezután automatikusan kiszámolja a művelet elvégzéséhez szükséges időt.

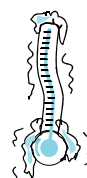


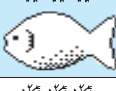
**HA A SÚLY KEVESEBB VAGY TÖBB, MINT AZ AJÁNLOTT SÚLY:** Kövesse a "Sütés és melegítés mikrohullámokkal" részben leírt eljárást, és válassza a 160 W teljesítményt.

FAGYASZTOTT ÉLELMISZEREK:

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

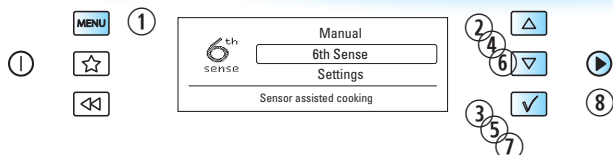
**HA AZ ÉLELMISZER HIDEGEBB** a mélyhűtési hőmérsékletnél (-18°C), válasszon az élelmiszer súlyánál magasabb súlyértéket



| ÉTEL                                                                                                                                                                                                                                                              |                                 | TANÁCSOK                                             |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                 | <b>HÜS</b> (100 g - 2,0 kg)     | <b>DARÁLT HÜS</b> , kotlett, steak vagy hússzeletek. |
|                                                                                                                                                                                | <b>BAROMFI</b> (100 g - 3,0 kg) | <b>CSIRKE, EGÉSZ</b> , darabok vagy filék.           |
|                                                                                                                                                                                | <b>HAL</b> (100 g - 2,0 kg)     | <b>EGÉSZ, SZELETEK</b> vagy filék.                   |
|                                                                                                                                                                                | <b>ZÖLDSÉG</b> (100 g - 2,0 kg) | <b>VEGYES ZÖLDSÉG</b> , borsó, brokkoli stb.         |
|                                                                                                                                                                                | <b>KENYÉR</b> (100 g - 2,0 kg)  | <b>KENYÉR</b> , molnárkák vagy tekercsek.            |
| <p><b>AZ EBBEN A TÁBLÁZATBAN NEM SZEREPLŐ ÉLELMISZEREKNÉL</b>, 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.</p> |                                 |                                                      |



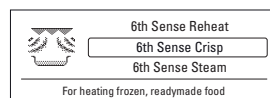
## 6. ÉRZÉK CRISP



**EZ A FUNKCIÓ LEHETŐVÉ TESZI** az étel gyors felmelegítését fagyasztásból tálalási hőmérsékletre.

**AZ AUTOMATIKUS CRISP FUNKCIÓ CSAK** fagyasztott készételekhez használható.

- 1 NYOMJA MEG A MENÜ GOMBOT.
- 2 HASZNÁLJA A FEL / LE GOMBOKAT, amíg a 6<sup>th</sup> Sense nem látható a kijelzőn.
- 3 NYOMJA MEG AZ OK GOMBOT a választás megerősítéséhez.
- 4 HASZNÁLJA A FEL / LE GOMBOKAT, amíg a 6<sup>th</sup> Sense Crisp nem látható a kijelzőn.
- 5 NYOMJA MEG AZ OK GOMBOT a választás megerősítéséhez.
- 6 A FEL / LE GOMBOK HASZNÁLATÁVAL válassza ki az élelmiszert.
- 7 NYOMJA MEG AZ OK GOMBOT a választás megerősítéséhez.
- 8 NYOMJA MEG A START GOMBOT.



**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.

**Ne helyezzen** semmilyen tárolóedényt vagy csomagolást a Crisp tányérra!

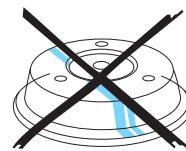
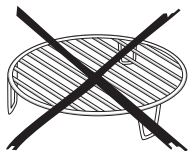
**Csak az ételt** szabad a Crisp tányérra helyezni.



## 6. ÉRZÉK CRISP

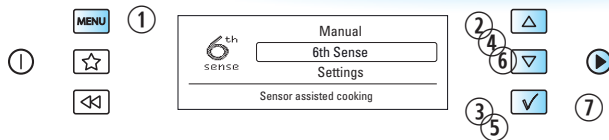


| ÉTEL                                                                                                                                                        |                                              | TANÁCSOK                                                                                        |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                            | <b>HASÁBBURGONYA</b> (300 g - 600 g)         | <b>A HASÁBOKAT</b> egyenletesen terítse szét a crisp tányéron. Ízlés szerint sózza.             |
|                                                                            | <b>PIZZA</b> , vékony héjjal (250 g - 500 g) | <b>VÉKONY HÉJJAL</b> készült pizzákhoz.                                                         |
|                                                                            | <b>SERPENYŐS PIZZA</b> (300 g - 800 g)       | <b>VASTAG HÉJJAL</b> készült pizzákhoz.                                                         |
|                                                                            | <b>BUFFALO SZÁRNYAK</b> (300 g - 600 g)      | <b>CSIRKEFALATOKHOZ</b> kenje meg a crisp tányért olajjal, és Enyhe készenléti szinttel süssse. |
| <b>AZ EBBEN A TÁBLÁZATBAN NEM SZEREPLŐ ÉLELMISZEREKNÉL</b> , vagy ha a súly kevesebb vagy több az ajánlott súlynál, kövesse a kézi crisp funkció eljárását. |                                              |                                                                                                 |





## 6. ÉRZÉK PÁROLÁS



- 1 **NYOMJA MEG A MENÜ GOMBOT.**
- 2 **HASZNÁLJA A FEL / LE GOMBOKAT,** amíg a 6<sup>th</sup> Sense nem látható a kijelzőn.
- 3 **NYOMJA MEG AZ OK GOMBOT** a választás megerősítéséhez.
- 4 **HASZNÁLJA A FEL / LE GOMBOKAT,** amíg a 6<sup>th</sup> Sense Steam (6. érzék párolás) nem látható a kijelzőn.
- 5 **NYOMJA MEG AZ OK GOMBOT** a választás megerősítéséhez.
- 6 **A FEL / LE GOMBOK HASZNÁLATÁVAL** állítsa be a sütési időt.
- 7 **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.**

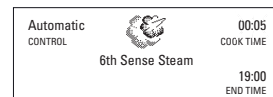
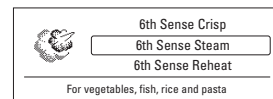
**A SÜTŐ BEINDÍTÁSA ELŐTT MINDIG GYŐZŐDJÖN MEG ARRÓL, hogy a forgótányér szabadon tud-e forogni.**

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

**ENNEK A FUNKCIÓNAK A HASZNÁLATÁVAL** olyan ételek készíthetők el, mint a zöldségek, halak, rizs és a metéltek.

**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.



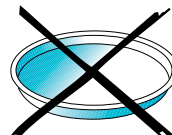
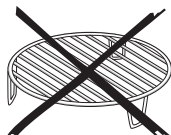
### FEDŐ

**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** használja műanyag vagy alumíniumfóliát az étel lefedésére.

### EDÉNYEK

**AZ EDÉNYEKET NE** töltsse fel jobban, mint a felig. 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 párolóba.

Öntsön 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.

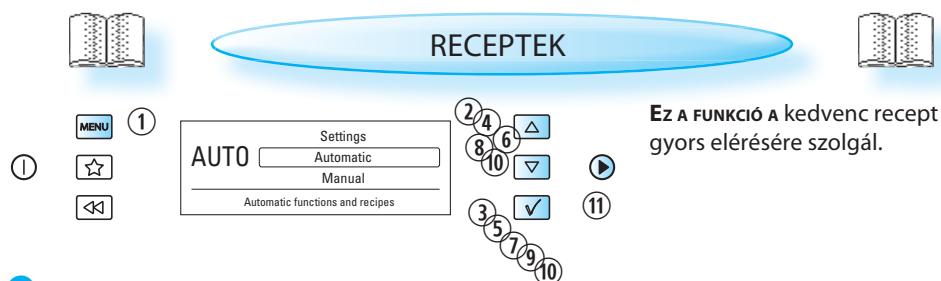
**A KEMÉNYEBB ZÖLDSÉGEKHEZ,** mint a répák és a burgonya, 4-5 perc elkészítési idő szükséges.

### RIZS FŐZÉSE

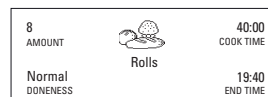
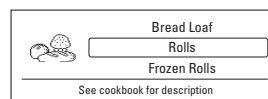
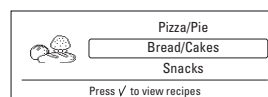
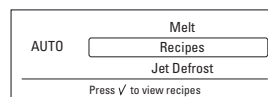
**ALKALMAZZA A CSOMAGOLÁSON OLVASHATÓ AJÁNLÁSOKAT** a főzési idő, valamint a víz és a rizs mennyisége tekintetében.

**HELYEZZE A HOZZÁVALÓKAT AZ ALSÓ RÉSZBE,** fedje le fedővel, és állítsa be az időt.





- 1 **NYOMJA MEG A MENÜ GOMBOT.**
- 2 **HASZNÁLJA A FEL / LE GOMBOKAT,** amíg az Automatic (Automatikus) nem látható a kijelzőn.
- 3 **NYOMJA MEG AZ OK GOMBOT** a választás megerősítéséhez.
- 4 **HASZNÁLJA A FEL / LE GOMBOKAT,** amíg a Recipes (Receptek) nem látható a kijelzőn.
- 5 **NYOMJA MEG AZ OK GOMBOT** a választás megerősítéséhez.
- 6 **A FEL / LE GOMBOK HASZNÁLATÁVAL** válassza ki az egyik receptet.
- 7 **NYOMJA MEG AZ OK GOMBOT** a választás megerősítéséhez.
- 8 **A FEL / LE GOMBOK HASZNÁLATÁVAL** válassza ki az egyik ételt.
- 9 **NYOMJA MEG AZ OK GOMBOT** a választás megerősítéséhez.
- 10 **Az OK / FEL / LE GOMBOKAT** használva mozoghat a beállítások között, és végezheti el azokat.
- 11 **NYOMJA MEG A START GOMBOT.**





## RECEPTEK



| ÉTEL                                                                                          |                             | MENNYISÉG     | TARTOZÉKOK                                                               | TANÁCSOK                                                                                                                                                                     |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|---------------|--------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>BURGONYA | FŐTT                        | 300 g - 1 kg  | PÁROLÓ ALSÓ RÉSZÉ + FEDŐ.                                                | <b>TEGYE BE</b> a pároló alsó részébe, és adjon hozzá 100 ml vizet. Tegye rá a fedelet.                                                                                      |
|                                                                                               | SÜLT                        | 200 g - 1 kg  | MIKROHULLÁMÚ ÉS NORMÁL SÜTŐBEN HASZNÁLHATÓ EDÉNY A FORGÓTÁNYÉRON         | <b>MOSSA</b> és szurkálja meg. Fordítsa meg, amikor a sütő utasítja.                                                                                                         |
|                                                                                               | RAKOTT                      | 4-10 ADAG     | MIKROHULLÁMÚ ÉS NORMÁL SÜTŐBEN HASZNÁLHATÓ EDÉNY AZ ALACSONY GRILLRÁCSON | <b>SZELETELJE FEL</b> a nyers burgonyát, és keverje össze hagymával. Fűszerezze sóval, borssal, fokhagymával, és öntse le tejszínnel. Tetejét szórja meg reszelt sajttal.    |
|                                                                                               | (FAGYASZTOTT) HASÁBBURGONYA | 300 g - 600 g | CRISP TÁNYÉR                                                             | <b>SÓZZA</b> meg.                                                                                                                                                            |
|                                                                                               | SZELETEK                    | 300 g - 800 g |                                                                          | <b>HÁMOZZA MEG</b> , és vágja szeletekre. Fűszerezze, és enyhén olajozza be a crisp tányért, valamint csepegtessen a tetejére is olajat. Kavarja meg, amikor a sütő utasítja |

**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.



## RECEPTEK



| ÉTEL                                                                                       |                |              | MENNYISÉG                                                                           | TARTOZÉKOK                                                                                                     | TANÁCSOK                                                                                                                                                     |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|--------------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>HÚS | SÜLT           | MARHA        | 800 G - 1,5 KG                                                                      | MIKROHUL-<br>LÁMÚ ÉS NORMÁL<br>SÜTŐBEN<br>HASZNÁLHATÓ<br>EDÉNY AZ ALAC-<br>SONY GRILLRÁC-<br>SON               | FÜSZEREZZE a sültet, és tegye a sütőbe, amikor elő van melegítve                                                                                             |
|                                                                                            |                | SERTÉS       | 800 G - 1,5 KG                                                                      |                                                                                                                | FÜSZEREZZE a sültet, és tegye a hideg sütőbe                                                                                                                 |
|                                                                                            |                | BÁRÁNY       | 1 KG - 1,5 KG                                                                       |                                                                                                                | FÜSZEREZZE a sültet, és tegye a sütőbe, amikor elő van melegítve                                                                                             |
|                                                                                            |                | BORJÚ        | 800 G - 1,5 KG                                                                      |                                                                                                                | FÜSZEREZZE a sültet, és tegye a sütőbe, amikor elő van melegítve                                                                                             |
|                                                                                            | OLDALAS        |              | 700 G - 1,2 KG                                                                      | CRISP TÁNYÉR                                                                                                   | FÜSZEREZZE, és helyezze a crisp tányérra.                                                                                                                    |
|                                                                                            | SÜLT TARJA     |              | 2-6 DB                                                                              | MAGAS GRILL-<br>RÁCS A FORGÓ-<br>TÁNYÉRON                                                                      | TEGYE BE A HÜST, amikor a grill elő van melegítve Fordítsa meg, amikor a sütő utasítja. Fűszerezze meg.                                                      |
|                                                                                            | BÁRÁNYSZELET   |              | 2 - 8 DB                                                                            |                                                                                                                |                                                                                                                                                              |
|                                                                                            | KOLBÁSZ, HURKA |              | 200 G - 800 G                                                                       | CRISP TÁNYÉR                                                                                                   | ENYHÉN ZSÍROZZA MEG a crisp tányért. Tegye be és fordítsa meg az ételt, amikor a sütő utasítja                                                               |
|                                                                                            | (FŐZÉS)        | HOT DOG      | 4 - 8 DB                                                                            | PÁROLÓ ALSÓ<br>RÉSZE FEDŐ NÉ-<br>LKÜL                                                                          | TEGYE BE a pároló alsó részé-<br>be, és öntsön rá annyi vizet,<br>amennyi ellepi.                                                                            |
|                                                                                            | (FAGYASZTOTT)  | HAMBURGER    | 100 G - 500 G                                                                       | CRISP TÁNYÉR                                                                                                   | ENYHÉN ZSÍROZZA MEG a crisp tányért. Tegye be az ételt, ami-<br>kor a crisp tányér elő van me-<br>legítve. Fordítsa meg az ételt,<br>amikor a sütő utasítja. |
| SZALONNA                                                                                   |                | 50 G - 150 G |                                                                                     | TEGYE BE AZ ÉTELT, amikor a<br>crisp tányér elő van melegít-<br>ve, és fordítsa meg, amikor a<br>sütő utasítja |                                                                                                                                                              |
| FASÍRT                                                                                     |                | 4-8 ADAG     | MIKROHUL-<br>LÁMÚ ÉS NORMÁL<br>SÜTŐBEN<br>HASZNÁLHATÓ<br>EDÉNY A FORGÓ-<br>TÁNYÉRON | KÉSZÍTSE EL kedvenc fasírtre-<br>ceptjét, és formázza kenyér<br>alakúra                                        |                                                                                                                                                              |

AZ EBBEN A TÁBLÁZATBAN nem szereplő élelmiszereknel, vagy ha a súly kevesebb vagy több az ajánlott súlynál, kövesse a "Sütés és melegítés mikrohullámokkal" részben leírt eljárást.



## RECEPTEK



| ÉTEL                                                                                         |        | MENNYISÉG      | TARTOZÉKOK     | TANÁCSOK                                                                  |                                                                                                                                                                |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|--------|----------------|----------------|---------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>BAROMFI | CSIRKE | SÜLT           | 800 G - 1,5 KG | Mikrohullámú és normál sütőben használható edény az alacsony grillrácszon | Fűszerezze, és tegye a hideg sütőbe                                                                                                                            |
|                                                                                              |        | FILE (PÁROLÁS) | 300 G - 800 G  | PÁROLÓ                                                                    | Fűszerezze, és helyezze a párolórácsra. Öntsön 100 ml vizet alulra, és tegye rá a fedelet                                                                      |
|                                                                                              |        | FILE (SÜTÉS)   | 300 G - 1 KG   | CRISP TÁNYÉR                                                              | Enyhén zsírozza meg a crisp tányért. Fűszerezze, és tegye be a filéket, amikor a crisp tányér elő van melegítve. Fordítsa meg az ételt, amikor a sütő utasítja |
|                                                                                              |        | DARABOK        | 500 G - 1,2 KG |                                                                           | Fűszerezze a darabokat, és tegye a bőrével felfele a crisp tányérra                                                                                            |

**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.



## RECEPTEK



| ÉTEL                                                                                     |                | MENNYISÉG       | TARTOZÉKOK     | TANÁCSOK                                                                 |                                                                                                                                                               |
|------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|-----------------|----------------|--------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>HAL | EGÉSZ HAL      | SÜLT            | 600 g - 1,2 kg | Mikrohullámú és normál sütőben használható edény az alacsony grillrácsra | Fűszerezze, és kenje be a tejét olajjal.                                                                                                                      |
|                                                                                          |                | FŐTT            | 600 g - 1,2 kg | Mikrohullám-<br>mozható edény fedővel vagy fólia fedőként                | Fűszerezze, és adjon hozzá 100 ml halalaplé. Lefedve főzze                                                                                                    |
|                                                                                          | FILÉ (PÁROLÁS) |                 | 300 g - 800 g  | PÁROLÓ                                                                   | Fűszerezze, és helyezze a párolórácsra. Öntsön 100 ml vizet alulra, és tegye rá a fedelet                                                                     |
|                                                                                          | SZELETEK       | SÜTÉS           | 300 g - 800 g  | CRISP TÁNYÉR                                                             | ENYHÉN ZSÍROZZA MEG a crisp tányért. Fűszerezze, és tegye be az ételt, amikor a crisp tányér elő van melegítve. Fordítsa meg az ételt, amikor a sütő utasítja |
|                                                                                          |                | PÁROLÁS         | 300 g - 800 g  | PÁROLÓ                                                                   | Fűszerezze, és helyezze a párolórácsra. Öntsön 100 ml vizet alulra, és tegye rá a fedelet                                                                     |
|                                                                                          | (FAGYASZTOTT)  | RAKOTT          | 600 g - 1,2 kg | Mikrohullámú és normál sütőben használható edény a forgótányéron         |                                                                                                                                                               |
|                                                                                          |                | LEPÉNYHAL-FILÉK | 200 g - 600 g  | CRISP TÁNYÉR                                                             | ENYHÉN ZSÍROZZA MEG a crisp tányért. Tegye be az ételt, amikor a crisp tányér elő van melegítve. Fordítsa meg az ételt, amikor a sütő utasítja                |

**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.



## RECEPTEK



| ÉTEL                                                                                            |               | MENNYISÉG     | TARTOZÉKOK                                                               | TANÁCSOK                                                         |                                                                                                                                                                                                        |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|---------------|--------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>ZÖLDSÉGEK | (FAGYASZTOTT) | ZÖLDSÉGEK     | 300 G - 800 G                                                            | PÁROLÓ                                                           | HELYEZZE A PÁROLÓRÁCSRA. Öntsön 100 ml vizet alulra, és tegye rá a fedelet.                                                                                                                            |
|                                                                                                 | RÉPA          |               | 200 G - 500 G                                                            |                                                                  |                                                                                                                                                                                                        |
|                                                                                                 | (ZÖLD)        | BAB           | 200 G - 500 G                                                            | PÁROLÓ ALSÓ RÉSZÉ + FEDŐ                                         | TEGYE BE a pároló alsó részébe, és adjon hozzá 100 ml vizet. Tegye rá a fedelet.                                                                                                                       |
|                                                                                                 | BROKKOLI      |               | 200 G - 500 G                                                            | PÁROLÓ                                                           | HELYEZZE A PÁROLÓRÁCSRA. Öntsön 100 ml vizet alulra, és tegye rá a fedelet.                                                                                                                            |
|                                                                                                 | KARFIOL       |               | 200 G - 500 G                                                            |                                                                  |                                                                                                                                                                                                        |
|                                                                                                 | (FAGYASZTOTT) | RAKOTT        | 400 G - 800 G                                                            | MIKROHULLÁMÚ ÉS NORMÁL SÜTŐBEN HASZNÁLHATÓ EDÉNY A FORGÓTÁNYÉRON |                                                                                                                                                                                                        |
|                                                                                                 | BORS          | PÁROLÁS       | 200 G - 500 G                                                            | PÁROLÓ                                                           | HELYEZZE A PÁROLÓRÁCSRA. Öntsön 100 ml vizet alulra, és tegye rá a fedelet.                                                                                                                            |
|                                                                                                 |               | SÜTÉS         | 200 G - 500 G                                                            | CRISP TÁNYÉR                                                     | ENYHÉN OLAJOZZA MEG a crisp tányért. Tegye be a darabokra vágott ételt, amikor a crisp tányér elő van melegítve. Fűszerezze és locsolja meg olajjal. Keverje meg az ételt, amikor a sütő utasítja.     |
|                                                                                                 | PADLIZSÁN     |               | 300 G - 800 G                                                            |                                                                  | VÁGJA FÉLBE, és szórja meg sóval, és hagyja állni egy ideig. Enyhén olajozza meg a crisp tányért, és tegye be az ételt, amikor a crisp tányér elő van melegítve. Fordítsa meg, amikor a sütő utasítja. |
|                                                                                                 | TÖK           | PÁROLÁS       | 200 G - 500 G                                                            | PÁROLÓ                                                           | HELYEZZE A PÁROLÓRÁCSRA. Öntsön 100 ml vizet alulra, és tegye rá a fedelet.                                                                                                                            |
| FŐTT KUKORICA                                                                                   |               | 300 G - 1 KG  |                                                                          |                                                                  |                                                                                                                                                                                                        |
| PARADICSOM                                                                                      |               | 300 G - 800 G | MIKROHULLÁMÚ ÉS NORMÁL SÜTŐBEN HASZNÁLHATÓ EDÉNY AZ ALACSONY GRILLRÁCSON | VÁGJA FÉLBE, fűszerezze és szórjon sajtot a tetejére.            |                                                                                                                                                                                                        |

**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.



## RECEPTEK



| ÉTEL                                                                                                |             | MENNYISÉG         | TARTOZÉKOK      | TANÁCSOK                                                                 |                                                                                                                                                                    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|-------------------|-----------------|--------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>FŐTT<br>TÉSZTA | FŐTT TÉSZTA |                   | 1-4 ADAG        | PÁROLÓ ALSÓ RÉSZÉ ÉS FEDŐ                                                | ÁLLÍTSA BE a tésztához javasolt főzési időt. Öntsön vizet a pároló alsó részébe. Tegye rá a fedelet. Tegye be a tésztát, amikor a sütő utasítja, és főzze lefedve. |
|                                                                                                     | LASAGNA     | HÁZILAG KÉSZÍTETT | 4-10 ADAG       | MIKROHULLÁMÚ ÉS NORMÁL SÜTŐBEN HASZNÁLHATÓ EDÉNY AZ ALACSONY GRILLRÁCSON | KÉSZÍTSE EL KEDVENC receptje szerint, vagy kövesse a lasagne csomagolásán lévő receptet.                                                                           |
|                                                                                                     |             | FAGYASZTOTT       | 500 G - 1,2 KG  | MIKROHULLÁMÚ ÉS NORMÁL SÜTŐBEN HASZNÁLHATÓ EDÉNY A FORGÓTÁNYÉRON         |                                                                                                                                                                    |
| <br>RIZS         | FŐTT        | RIZS              | 100 ML - 400 ML |                                                                          | ÁLLÍTSA BE a rizshez javasolt főzési időt. Öntse a vizet és a rizst az alsó részbe, és tegye rá a fedelet                                                          |
|                                                                                                     | ZABKÁSA     | RIZS              | 2-4 ADAG        | PÁROLÓ ALSÓ RÉSZÉ ÉS FEDŐ                                                | TEGYE BE A RIZST ÉS A VIZET a pároló alsó részébe. Tegye rá a fedelet. Adja hozzá a tejet, amikor a sütő utasítja, és folytassa a sütést                           |
|                                                                                                     |             | ZAB               | 1-2 ADAG        | MIKROHULLÁMÚ SÜTŐBEN HASZNÁLHATÓ TÁNYÉR FEDŐ NÉLKÜL                      | KEVERJE ÖSSZE A ZABPELYHET, a sót és a vizet                                                                                                                       |

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.



## RECEPTEK



| ÉTEL                                                                                                 |        | MENNYISÉG               | TARTOZÉKOK                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | TANÁCSOK     |                                                                                                                       |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|-------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>PIZZA /<br>PITE | PIZZA  | HÁZILAG KÉSZÍTETT       | 2-6 ADAG                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | SÜTŐLAP      | KÉSZÍTSE EL KEDVENC receptje szerint, és helyezze a sütőlapra. Tegye be a sütőbe, amikor az előmelegítés befejeződött |
|                                                                                                      |        | VÉKONY (FAGYASZTOTT)    | 250 G - 500 G                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | CRISP TÁNYÉR | TÁVOLÍTSA EL a csomagolást                                                                                            |
|                                                                                                      |        | SERPENYÓS (FAGYASZTOTT) | 300 G - 800 G                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |              | TEGYE BE A PIZZÁT, amikor a crisp tányér elő van melegítve                                                            |
|                                                                                                      | HÜTÖTT | 200 G - 500 G           | KÉSZÍTSE EL A TÉSZTÁT (250 g liszt, 150 g vaj + 21/2 ek. víz), és bélelje ki a crisp tányért a tésztával. Szurkálja meg. Süssse elő a tésztát. Amikor a sütő a töltelék hozzáadására utasítja, tegyen rá 200 g sonkát, 175 g sajtot, és öntse rá 3 tojás és 300 ml tejszín keverékét. Tegye be a sütőbe, és folytassa a sütést |              |                                                                                                                       |
|                                                                                                      | QUICHE | LORRAINE                | 1 ADAG                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |              | TÁVOLÍTSA EL a csomagolást                                                                                            |
|                                                                                                      |        | (FAGYASZTOTT)           | 200 G - 800 G                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |              |                                                                                                                       |

**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.





## RECEPTEK



| ÉTEL                                                                                                          |               | MENNYISÉG                                                                                                                                                                                                                                                        | TARTOZÉKOK                                                                                  | TANÁCSOK                                                                 |                                                                                                                                                     |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>KENYÉR /<br>SÜTEMÉNYEK | KENYÉR, VEKNI |                                                                                                                                                                                                                                                                  | 1-2 DB                                                                                      | SÜTŐLAP                                                                  | <b>KÉSZÍTSE EL</b> a tésztát a fehér kenyérhez való kedvenc receptje szerint. Helyezze kelni a sütőlapra. Tegye be, amikor a sütő elő van melegítve |
|                                                                                                               | ROLÁD         | ROLÁD                                                                                                                                                                                                                                                            | 1 CSOMAG                                                                                    |                                                                          | <b>TEGYE BE</b> , amikor a sütő elő van melegítve                                                                                                   |
|                                                                                                               |               | FAGYASZTOTT                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                             |                                                                          | <b>VÁKUUM-CSOMAGOLT TEKERCSEK ESETÉN.</b> Tegye be, amikor a sütő elő van melegítve                                                                 |
|                                                                                                               |               | ELŐSÜTÖTT                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                             |                                                                          | <b>TÁVOLÍTSA EL</b> a csomagolást. Tegye be, amikor a sütő elő van melegítve                                                                        |
|                                                                                                               | KONZERV       |                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                             |                                                                          |                                                                                                                                                     |
|                                                                                                               | LÁNGOS        |                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                             | CRISP TÁNYÉR                                                             | <b>FORMÁZZA</b> egy lángossá vagy kisebb darabokra a zsírozott crisp tányéron                                                                       |
|                                                                                                               | PISKÓTA       |                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                             | MIKROHULLÁMÚ ÉS NORMÁL SÜTŐBEN HASZNÁLHATÓ EDÉNY AZ ALACSONY GRILLRÁCSON | <b>KEVERJE ÖSSZE</b> a recept szerinti hozzávalókat 700-800 g összsúlyban. Tegye be a süteményt, amikor a sütő elő van melegítve                    |
|                                                                                                               | MUFFIN        |                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                             | SÜTŐLAP                                                                  | <b>KÉSZÍTSEN TÉSZTÁT</b> 16-18 darabhoz, és töltsé papírfomákba. Tegye be az ételt, amikor a sütő elő van melegítve                                 |
|                                                                                                               | APRÓSÜTEMÉNY  |                                                                                                                                                                                                                                                                  | <b>HELYEZZEN BE A SÜTŐPAPÍRT</b> , és tegye be a süteményt, amikor a sütő elő van melegítve |                                                                          |                                                                                                                                                     |
| HABCSÓK                                                                                                       |               | <b>KÉSZÍTSEN EL EGY ADAGOT</b> 2 tojásfehérje, 80 g cukor és 100 g kókuszreszelék felhasználásával. Ízesítse vaníliával és mandulakivonattal. Formázzon 20-24 darabot kizsírozott sütőlapon vagy sütőpapíron. Tegye be az ételt, amikor a sütő elő van melegítve |                                                                                             |                                                                          |                                                                                                                                                     |

**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.



## RECEPTEK



| ÉTEL                                                                                              | MENNYISÉG                    | TARTOZÉKOK                                           | TANÁCSOK                                                                                                                                                                                                                                 |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>SNACK-FÉLÉK  | <b>KUKORICA, PATTOGATOTT</b> | <b>90 - 100 g</b>                                    | <b>HELYEZZE A TASAKOT</b> a forgótányérra. Egy-szerre csak egy tasakot pattogtasson ki.                                                                                                                                                  |
|                                                                                                   | <b>PIRÍTOTT MOGYORÓ</b>      | <b>50 g - 200 g</b>                                  | <b>TEGYE BE A MOGYORÓT</b> , amikor a crisp tányér elő van melegítve. Kavarja meg, amikor a sütő utasítja                                                                                                                                |
|                                                                                                   | <b>CSIRKE</b>                | <b>BUFFALO SZÁRNYAK</b><br><b>300 g - 600 g</b>      |                                                                                                                                                                                                                                          |
|                                                                                                   |                              | <b>FALATOK (FAGYASZTOTT)</b><br><b>250 g - 600 g</b> | <b>TEGYE BE A FALATOKAT</b> , amikor a crisp tányér elő van melegítve. Fordítsa meg, amikor a sütő utasítja                                                                                                                              |
| <br>DESSZERTÉK | <b>GYÜMÖLCSÖS PITE</b>       | <b>HÁZILAG KÉSZÍTETT</b><br><b>1 CSOMAG</b>          | <b>KÉSZÍTSEN TÉSZTÁT</b> 180 g liszt, 125 g vaj és 1 tojás felhasználásával. (vagy használjon kész tésztát) Bélelje ki a crisp tányért a tésztával, és töltsen meg 700-800 g szeletelt almával, amelyhez kevert cukrot és fahéjat kevert |
|                                                                                                   |                              | <b>FAGYASZTOTT</b><br><b>300 g - 800 g</b>           | <b>TÁVOLÍTSA EL</b> a csomagolást                                                                                                                                                                                                        |
|                                                                                                   | <b>SÜLT ALMA</b>             | <b>4 - 8 DB</b>                                      | <b>MIKROHULLÁMÚ ÉS NORMÁL SÜTŐBEN HASZNÁLHATÓ EDÉNY A FORGÓTÁNYÉRON</b><br><b>VEGYE KI A MAGHÁZAT</b> , és töltsen meg marcipánnal vagy fahéjjal, cukorral és vajjal                                                                     |
|                                                                                                   | <b>GYÜMÖLCSKOMPÓT</b>        | <b>300 g - 800 ml</b>                                | <b>HELYEZZE A PÁROLÓRÁCSRA.</b> Öntsön 100 ml vizet alulra, és tegye rá a fedelet                                                                                                                                                        |
|                                                                                                   | <b>SZUFLÉ</b>                | <b>2-6 ADAG</b>                                      | <b>HŐÁLLÓ EDÉNY AZ ALACSONY GRILLRÁCSON</b><br><b>KÉSZÍTSEN SZUFLÉKEVERÉKET</b> citrommal, csokoládéval vagy gyümölccsel, és öntse egy magas peremű hőálló edénybe. Tegye be az ételt, amikor a sütő utasítja                            |

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

## KARBANTARTÁS ÉS TISZTÍTÁS

**NORMÁL HASZNÁLAT MELLETT** a tisztítás jelenti az egyedüli karbantartást.

**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, FÉMBŐL KÉSZÜLT TISZTÍTÓESZKÖZÖKET, fém súrolópárnákat, érdes hatású rongyokat stb., amelyek károsíthatják a kezelőlapot, valamint a sütő külső és belső felületeit.** Az üvegek tisztításához szivacsot és közömbös mosószert vagy papírtörülközőt és valamilyen sprayt használjon. Az ablaktisztításra szolgáló sprayt fújja rá a papírtörülközőre.  
**SEMILYEN ANYAGOT NE SPRICCELJEN** 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 KÖZÖMBÖS MOSÓSZERT,** vizet és puha rongyot a belső felületek, az ajtó külső és belső részének, valamint ajtó tömítéseknek a megtisztításához.



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

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



**A MIKROHULLÁMÚ SÜTŐ TISZTÍTÁSÁKOR NE HASZNÁLJON** gőzzel tisztító készülékeket.

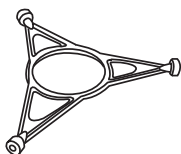
**A SÜTŐ BELTERÉBEN ÉREZHETŐ KELLEMETLEN ILLATOK** úgy távolíthatók el, hogy a sütőbe a forgótányérra helyez egy vízzel és citromlével színültig telt poharat, és azt néhány percre forralja.

**A GRILLEZŐ FŰTŐSZÁL** nem igényel tisztítást, mert az intenzív hő minden szennyeződést leéget, de a felette lévő felső fal esetén rendszeres tisztításra lehet szükség. Használjon ehhez meleg vizet, mosószert és szivacsot. Ha nem használja rendszeresen a Grill funkciót, havonta 10 percre működtetve le kell égetni a szennyeződéseket.

## KARBANTARTÁS ÉS TISZTÍTÁS

MOSOGATÓGÉPBEN TISZTÍTHATÓ:

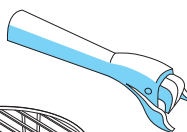
FORGÓTÁNYÉR TARTÓ.



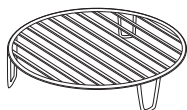
ÜVEG FORGÓTÁNYÉR.



CRISP FOGANTYÚ.



GRILLRÁCS.



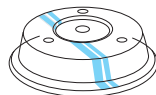
PÁROLÓ



SÜTŐLAP



FEDŐ



KÖRÜLTEKINTŐ TISZTÍTÁS:

A CRISP TÁNYÉR langyos, mosószeres vízben tisztítható. Az erősen szennyezett részek dörzsszivaccsal vagy enyhe súrolószerezrel tisztíthatók.

TISZTÍTÁS ELŐTT MINDIG hagyja lehűlni a Crisp tányért.



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



NE HASZNÁLJON FÉM SÚROLÓESZKÖZÖKET. Ezek megkarcolhatják a felületét.

## HIBAE LHÁRÍTÁSI 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-e áram.
- ☞ Ellenőrizze, hogy a sütő szellőzése megfelelő-e.
- ☞ Tíz perc múlva próbálja meg ismét beindítani a készüléket.
- ☞ Mielőtt újra próbálkozna, nyissa ki és csukja be az ajtót.

**A FENTI MŰVELETEK CÉLJA AZ,** hogy ne hívja ki fölöslegesen a 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.



**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.**



## MELEGÍTÉSI TELJESÍTMÉNYTESZT ADATOK

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 | 1000 g    | 12 - 13 MIN | 650 W                       | PYREX 3.227 |
| 12.3.2 | 475 g     | 5 1/2 PERC  | 650 W                       | PYREX 3.827 |
| 12.3.3 | 900 g     | 13 - 14 MIN | 750 W                       | PYREX 3.838 |
| 12.3.4 | 1100 g    | 28 - 30 MIN | HŐLÉGBEFÚVÁS 190 °C + 350 W | PYREX 3.827 |
| 12.3.5 | 700 g     | 28 - 30 MIN | HŐLÉGBEFÚVÁS 175 °C + 90 W  | PYREX 3.827 |
| 12.3.6 | 1000 g    | 30 - 32 MIN | HŐLÉGBEFÚVÁS 210 °C + 350 W | PYREX 3.827 |
| 13.3   | 500 g     | 10 MIN      | 160 W                       |             |

Az IEC 60350 sz. szabvánnyal összhangban.

A NEMZETKÖZI ELEKTROTECHNIKAI BIZOTTSÁG a különböző sütők melegítési teljesítményének értékeléséhez melegítési normát vezetett be. Ehhez a készülékhez a következőket kínálja:

| TESZT | Kb. IDŐ      | HŐMÉRSÉKLET  | ELŐMELEGÍTETT SÜTŐ | TARTOZÉKOK |
|-------|--------------|--------------|--------------------|------------|
| 8.4.1 | 30 - 35 PERC | 150 °C       | NEM                | SÜTŐLAP    |
| 8.4.2 | 18 - 20 PERC | 170 °C       | IGEN               | SÜTŐLAP    |
| 8.5.1 | 33 - 35 PERC | 160 °C       | NEM                | GRILLRÁCS  |
| 8.5.2 | 65 - 70 PERC | 160 - 170 °C | IGEN               | GRILLRÁCS  |

## MŰSZAKI ADATOK

|                                   |                 |
|-----------------------------------|-----------------|
| TÁPFESZÜLTSG                      | 230 V/50 Hz     |
| NÉVLEGES TELJESÍTMÉNYFELVÉTEL     | 2800 W          |
| BIZTOSÍTÉK                        | 16 A            |
| MIKROHULLÁMOS KIMENŐ TELJESÍTMÉNY | 900 W           |
| GRILL                             | 1600 W          |
| HŐLÉGBEFÚVÁS                      | 1200 W          |
| KÜLSŐ MÉRETEK (MAXSZXMÉ)          | 455 x 595 x 560 |
| BELSŐ MÉRETEK (MAXSZXMÉ)          | 210 x 450 x 420 |

Three horizontal blue lines for writing.



Twenty horizontal blue lines for writing.

Three horizontal light blue lines for writing.



Twenty horizontal light blue lines for writing.

Three horizontal blue lines for writing.



Twenty horizontal blue lines for writing.



## 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 hulladékká vált termék szabályszerű elhelyezésével Ön segít elkerülni a környezettel és az emberi egészséggel kapcsolatos azon esetleges negatív következményeket, amelyeket a termék nem megfelelő hulladékkezelése egyébként okozhatna.

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



**KISELEJTÉSESKOR** a hulladék-eltávolításra 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

