

# JT479

## Gebrauchsanweisung

Instructions for use

## Mode d'emploi

Gebruiksaanwijzing

Istruzioni per l'uso



## Brugsanvisning

Bruksanvisning

## Käyttöohje

Manual de utilização

Instrucciones para el uso



## Οδηγίες χρήσης

Instrukcje użytkowania

## Használati utasítás

Инструкция за използване



## Návod k použití

Návod na použitie

## Instrucțiuni de utilizare

Инструкции по експлуатации

تعليمات وكيفية الاستعمال

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

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

# INDEX

---

## ÜZEMBE HELYEZÉS

- 3 Üzembe helyezés

## BIZTONSÁG

- 4 Fontos biztonsági tudnivalók
- 5 Hibaelhárítási útmutató
- 6 Óvintézkedések

## KIEGÉSZÍTŐK ÉS KARBANTARTÁS

- 7 Tartozékok
- 8 Karbantartás és tisztítás

## KEZELŐPANEL

- 9 Kezelőpanel

## ÁLTALÁNOS HASZNÁLAT

- 10 Nyelv kiválasztása üzembe helyezéshez
- 10 Készenléti mód
- 10 Elindítás elleni védelem / Gyermekezár
- 10 Sütés szüneteltetése vagy leállítása
- 11 Étél hozzáadása/keverése/forgatása
- 11 Forgótányér Leállítása
- 11 Időzítő
- 12 Beállítások

## SÜTÉSI FUNKCIÓK

- 13 Jet Start
- 14 Mikrohullám
- 15 Grill
- 16 Combi grill + mikrohullám
- 17 Combi hőlégbefúvás + mikrohullám
- 18 Gyorsmelegítés
- 19 Kiolvasztás (Manuális és 6. érzék kiolvasztás)
- 20 Crisp
- 21 6. érzék kenyér kiolvasztás
- 22 Hőlégbefúvás
- 23 6. érzék párolás
- 24 6. érzék felmelegítés
- 25 Kedvencek
- 26 6. érzék séf menü

## KÖRNYEZETVÉDELMI TANÁCSOK

- 36 Környezetvédelmi tanácsok
- 36 Műszaki adatok

## ÜZEMBE HELYEZÉS

### -A HÁLÓZATRA CSATLAKOZTATÁS ELŐTT

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

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

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

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

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

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

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

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

Ne használjon hosszabbító kábelt:

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

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

### -A CSATLAKOZTATÁS UTÁN

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

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

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

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

## FONTOS BIZTONSÁGI TUDNIVALÓK

### FIGYELMESEN OLVASSA EL ÉS ŐRIZZE MEG A KÉSŐBBIEKRE

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## FONTOS BIZTONSÁGI TUDNIVALÓK

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

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

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

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


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

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

---

## HIBAEHÁRÍTÁSI ÚTMUTATÓ

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

- A forgótányér és forgótányértartó a helyén van-e?
- A villásdugó jól illeszkedik-e a fali aljzatba?
- Az ajtó jól záródik?
- Ellenőrizze a biztosítékokat, és győződjön meg arról, hogy van-e áram.
- Ellenőrizze, hogy a sütő szellőzése megfelelő-e.
- Tíz perc múlva próbálja meg ismét beindítani a készüléket.
- Mielőtt újra próbálkozna, nyissa ki és csukja be az ajtót.
- A demo mód le van-e tiltva (lásd a „Beállítások” című fejezetben)?
- Egyes funkciók működése alatt megjelenhet a „”, szimbólum a kijelzőn. Ez nem rendellenesség, hanem azt jelzi, hogy a sütő bizonyos számításokat végez a megfelelő sültési eredmény elérése érdekében.

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

A vevőszolgálat / szerviz értesítésekor mindig közölje a gyártási számot és a sütő típusszámát (lásda 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.

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

Ne távolítsa el a burkolat semmilyen elemét.

## ÓVINTÉZKEDÉSEK

### - ÁLTALÁNOS

#### A készülék kizárólagosan háztartási használatra készült!

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

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

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

A készüléket ne hagyja, illetve ne használja a szabadban.

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

A sütő belsejét soha ne használja tárolóterként.

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

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

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

### -FOLYADÉKOK

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

Ennek elkerülése érdekében a következők szerint járjon el:

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

### -VIGYÁZAT

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

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

# TARTOZÉKOK

## ÁLTALÁNOS

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

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

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

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

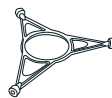
Ha a fémet tartalmazó tartozékok a sütő működése közben hozzáérnek a sütő belsejéhez, akkor szikra keletkezhet és a sütő károsodhat.

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

### Forgótányértartó

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

• A forgótányér tartót helyezze be a sütőbe.



### Üveg forgótányér

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

• Helyezze az üveg forgótányért a forgótányér tartóra.



### PÁROLÓEDÉNY

Élelmiszer párolásához a célra rendelt funkció (PÁROLÁS) használatával.

Helyezze az ételt a

középső rácsra, ha halat vagy zöldséget főz. Ne használja a középső rácsot, ha tésztát, rizst vagy babot főz. A párolót mindig az üveg forgótányérra helyezze.



Párolóedény fedő

Pároló betét

Párolóedény alja

### GRILLRÁCS

Akkor használja a magas grillrácsot, amikor a grill vagy Combi grill+mikrohullám funkció használatával sűt.

Akkor használja az alacsony grillrácsot, amikor hőlégbefűvés vagy Combi hőlégbefűvés+mikrohullám funkció használatával sűt.



### CRISP TÁNYÉR

Az ételt közvetlenül a Crisp tányérra helyezze. A Crisp tányér használat előtt előmelegíthető (max. 3 perc). 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.



### CRISP FOGANTYÚ

A forró Crisp tányérnak a sütőből való kivételéhez használja a Crisp fogantyút.



### FEDŐ (külön kapható kiegészítő)

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.



### SÜTŐLAP (külön kapható kiegészítő)

A sütőlapot csak hőlégbefűvésos sütéskor alkalmazza. Soha ne használja mikrohullámmal való kombinálás esetén.

• Helyezze a sütőlapot a sütőben lévő sínekre.



## KARBANTARTÁS ÉS TISZTÍTÁS

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

Ne használjon fémből készült tisztítóeszközöket, erős mosószereket, fémből készült tisztítóeszközöket, fém súrolópárnákat, érdes hatású rongyokat stb., amelyek károsíthatják a kezelőlapot, valamint a sütő külső és belső felületeit. Az üvegfelületek tisztításához kendőt és közömbös mosószert vagy papírtörölközőt és valamilyen üvegtisztító permetet használjon. Az ablaktisztításra szolgáló permetet fújja rá a papírtörölközőre.

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

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

A mikrohullámú sütő tisztításakor ne használjon gőzzel tisztító készülékeket.

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

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

Semmilyen anyagot ne permetezzen közvetlenül a sütőre.

Ez a sütő csak behelyezett forgótányérral üzemeltethető.

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

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

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

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

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

### KÖRÜLTEKINTŐ TISZTÍTÁS:

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

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

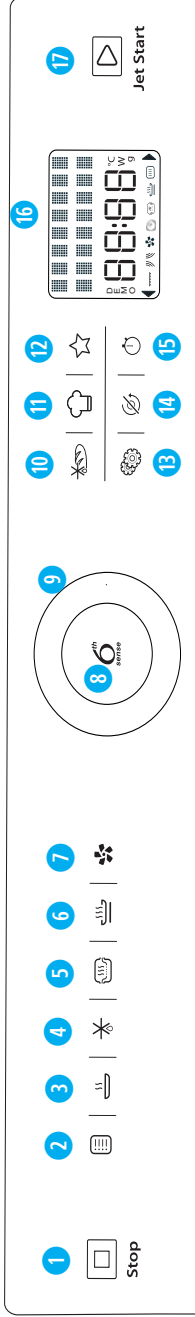
Ne használjon fém súrolóeszközöket. Ezek megkarcolhatják a felületét.

### MOSOGATÓGÉPBEN TISZTÍTHATÓ:

- Forgótányér tartó
- Grillrács
- Crisp fogantyú
- Üveg forgótányér
- Pároló tartozék
- Sütőlap (külön kapható kiegészítő)



## KEZELŐPANEL



- 1 STOP GOMB**  
Nyomja meg a sütőfunkciók bármelyikének teallításához, illetve alaphelyzetre állításához.
- 2 MANUÁLIS FUNKCIÓK**  
A következők kiválasztására való:
- Mikrohullám funkció
  - Grill funkció
  - Kombi grill + mikrohullám funkció
  - Kombi hőlégbefűtés + mikrohullám funkció
- 3 Gyorsmelegítés funkció**
- 6. ÉRZÉK FELMELEGÍTÉS GOMB**  
A 6. érzék felmelegítés funkció kiválasztására szolgál.
- 4 KIOLVASZTÁS GOMB**  
A manuális kiolvasztás / 6. érzék kenyer kiolvasztás funkció kiválasztására szolgál.
- 5 6. ÉRZÉK PÁROLÁS GOMB**  
A 6. érzék párolás funkció kiválasztására szolgál.
- 6 CRISP GOMB**  
A Crisp funkció kiválasztására szolgál.
- 7 HŐLÉGBEFŰTÉS GOMB**  
A Hőlégbefűtés funkciók kiválasztására szolgál.
- 8 MEGERŐSÍTÉS GOMB**  
Ha már választott sütési funkciót, akkor a sütési/főzési paraméterek megerősítésére, majd a sütés/főzés indítására szolgál.  
Ha készülék ki van kapcsolva, akkor a Jet Start (gyors indítás) funkció aktiválásához való.
- 9 FORGATÓGOMB**  
A különböző funkciók kiválasztásához forgassa el a gombot:
- Mikrohullám-teljesítményszint
  - Grill teljesítmény
  - Főzési idő
  - Tömeg
  - Hőmérséklet
  - Étel típusa/kategória
  - Átsütés mértéke
- 6. ÉRZÉK KENYÉR KIOLVASZTÁS GOMB**  
A 6. érzék kenyér kiolvasztás funkció kiválasztására szolgál.
- 6. ÉRZÉK SÉF MENÜ GOMB**  
Az automatikus receptek elérésére való.
- 8 KEDVENCEK GOMB**  
A kedvenc receptek tárolására és előhívására való.
- 13 BEÁLLÍTÁSOK GOMB**  
Használja a beállítások, mint pl. a nyelv, hangok stb. módosításához.
- 14 FORGÓTANYER LEÁLLÍTÁSA GOMB**  
Ezt a funkciót akkor használja, ha igen nagyméretű edényeket használ a főzéshez, amelyek nem tudnak szabadon forogni a sütőben. Csak a következő főzési funkciókkal működik:
- Hőlégbefűtés
  - Kombi grill + mikrohullám
  - Kombi hőlégbefűtés + mikrohullám
- 15 IDOZÍTÓ GOMB**  
A konyhai időzítő beállítására szolgál.
- 16 SZÖVEGES KIJELEZŐ**  
A kijelző szöveget és szimbólumokat jelenít meg.
- 17 JET START GOMB**  
Ha már választott sütési funkciót, akkor a sütési/főzési paraméterek megerősítésére, majd a sütés/főzés indítására szolgál.  
Ha készülék ki van kapcsolva, akkor a Jet Start (gyors indítás) funkció aktiválásához való.



## NYELV KIVÁLASZTÁSA ÜZEMBE HELYEZÉSHEZ

Amikor a sütőt először csatlakoztatja a hálózathoz, a kijelző felkéri a nyelv megadására (alapértelmezésként az angol nyelv látható). A nyelv módosításához forgassa el a Forgatógombot és válassza ki a kívánt nyelvet a Megerősítés gomb megnyomásával.

Megjegyzés: bármikor módosíthatja a nyelvet, ha belép a Beállítások menübe (lásd a Beállítások című fejezetet).



## KÉSZENLÉTI MÓD

A Stop gomb megnyomása után, illetve ha a felhasználó adott ideig nem kezeli az ételt, a sütő készenléti módba lép és a kijelző kikapcsolódik. Forgassa el a forgatógombot, vagy nyomjon meg egy gombot a kilépéshez.



## ELINDÍTÁS ELLENI VÉDELEM / GYERMEKZÁR

Ez az automatikus biztonsági funkció egy perccel azután kapcsol be, hogy a sütő vizsztatérét készenléti állapotba. (A sütő "készenléti" módban van, ha a kijelző üres).

Ha a biztonsági funkció aktív, az ajtót ki kell nyitni, majd becsukni a főzés elindításához. Ellenkező esetben... esetben a kijelzőn a következő látható:

OPEN THE  
DOOR



## DEMO MÓD

A Demó mód a termék működésének üzletben történő szemléltetésére szolgál. Ha a demó mód aktív, a "DEMO" szöveg látható a kijelzőn.

Aktív demó mód mellett sem mikrohullámú energia, sem hőenergia nem keletkezik.

A sütő megfelelő működése érdekében a demó módot ki kell kapcsolni (lásd a "BEÁLLÍTÁSOK" című fejezetben).



## A SÜTÉS SZÜNETELTETÉSE VAGY LEÁLLÍTÁSA

A sütés szüneteltetése:

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

A főzés folytatása:

Zárja be az ajtót, és nyomja meg a Jet Start vagy Megerősítés gombot EGYSZER. A sütés onnan folytatódik, ahol megszakadt.

Ha nem akarja folytatni a sütést:

Vegye ki az ételt, zárja be az ajtót, és nyomja meg a STOP gombot.

A sütés végeztével:

Egy jelzőhang hallható percenként 10 percen át, amikor a sütés befejeződött. A hangjelzés kikapcsolásához nyomja meg a STOP gombot, vagy nyissa ki az ajtót.

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



## ÉTEL HOZZÁADÁSA/KEVERÉSE/FORGATÁSA

A kiválasztott funkciótól függően étel hozzáadására/keverésére/forgatására lehet szükség sütés közben. Ilyen esetben a sütő szünetelteti a sütést és figyelmezteti, hogy el kell végeznie a szükséges feladatot.

Szükség esetén a következőket kell tennie:

- 1 Nyissa ki az ajtót.
- 2 Adja hozzá, keverje meg vagy fordítsa meg az ételt (a szükséges műveletnek megfelelően).
- 3 Zárja be az ajtót, és a Megerősítés / Jet Start gombot megnyomva indítsa újra a sütőt.

Megjegyzés:

- Ha az Étél hozzáadása üzenet megjelenése után 2 percen belül nem nyitják ki az ajtót, a sütő készenléti módba lép.
- Ha az Étél keverése vagy forgatása üzenet megjelenése után 2 percen belül nem nyitják ki az ajtót, a sütő folytatja a sütést (ebben az esetben az eredmény nem biztos, hogy optimális lesz).



## FORGÓTÁNYÉR LEÁLLÍTÁSA

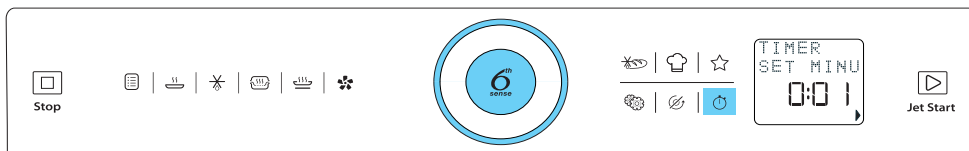
A lehető legjobb eredmény érdekében az üveg forgótányérnak sütés közben forognia kell. Amennyiben mégis nagyméretű edényt kíván használni, amely nem tud szabadon forogni a sütőben, lehetőség van a forgás leállítására a Forgótányér leállítása funkció használatával. Ez a funkció csak a következő főzési funkciókkal működik:

- Hőlégbefűtés
- Combi grill + mikrohullám
- Combi hőlégbefűtés + mikrohullám



## IDŐZÍTŐ

Olyankor használja ezt a funkciót, amikor egy konyhai órára van szüksége a pontos időtartam méréséhez különféle célokra, mint például tészta kelesztése a sütés előtt stb. Vegye figyelembe, hogy a Konyhai időzítő NEM aktivál sütési programot.



- 1 Ha a termék Készenléti módban van (lásd: Készenléti mód fejezet), nyomja meg az Időzítő gombot.
- 2 Forgassa el a Forgatógombot a mérni kívánt percek beállításához.
- 3 Nyomja meg a Megerősítés/Jet Start gombot. Ez aktiválja a funkciót.

Hangjelzés hallható, amikor az időzítő óra befejezte a visszaszámlálást.

Megjegyzés: egy sütési funkció alkalmazása során is elindítható az időzítő. Ilyen esetben az Időzítő gomb megnyomására a kijelzőn néhány másodpercig láthatóvá válik az Időzítő funkció maradék ideje.



## BEÁLLÍTÁSOK

Itt egyszerűen megtekintheti és módosíthatja a termékbeállításokat (hang, nyelv, gyári alapbeállítások).

Állítsa a terméket készenléti módba (lásd: Készenléti mód fejezet), nyomja meg a Beállítások gombot, hogy belépjen a Beállítások menübe, majd használja a Forgatógombot és a Megerősítés gombot az alábbi beállítások módosításához:

### • HANG BEÁLLÍTÁSA

- 1 Forgassa el a Forgatógombot az Engedélyezés/Letiltás értékeinek kiválasztásához.
- 2 Nyomja meg a Megerősítés gombot.

### • NYELV

- 1 Forgassa el a Forgatógombot az elérhető nyelvek kiválasztásához (lásd a táblázatot).
- 2 Nyomja meg a Megerősítés gombot.

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

### • VISSZAÁLLÍTÁS GYÁRI ALAPÉRTÉKRE

- 1 Forgassa el a Forgatógombot az Igen/Nem értékeinek kiválasztásához. (Az Igen választása esetén megtörténik a termék eredeti beállításainak visszaállítása).
- 2 Nyomja meg a Megerősítés gombot.

### • DEMÓ ÜZEMMÓD

- 1 Forgassa el a Forgatógombot a Demó mód engedélyezéséhez/letiltásához. Válassza az "ENABLED" (Engedélyezett) lehetőséget a Demó mód aktiválásához, illetve a "DISABLED" (Letiltott) lehetőséget a kikapcsolásához. (lásd: "DEMÓ MÓD" fejezet bővebb információkért).
- 2 Nyomja meg a Megerősítés gombot.

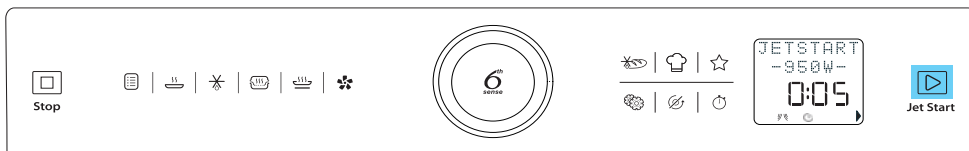
### • KILÉPÉS

- 1 Forgassa el a Forgatógombot a Kilépés lehetőség kiválasztásához.
- 2 Nyomja meg a Megerősítés gombot, hogy kilépjen a menüből.




## JET START

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



1 Nyomja meg a Jet Start gombot.

A Jet Start gomb  megnyomására a Mikrohullám funkció maximális teljesítmény mellett, 30 másodpercig működik, és a Jet Start gomb minden további megnyomására az idő 30 másodperccel nő.

A funkció indítása után a Forgatógombot is használhatja a sütés időtartamának növeléséhez, illetve csökkentéséhez.

 Tanácsok és javaslatok:

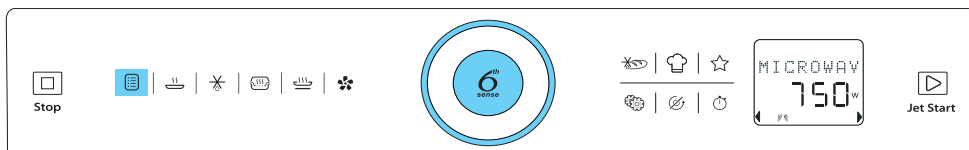
- Miközben a sütő készenléti módban van, a Jet Start funkció indítása úgy is lehetséges, hogy a Forgatógombot a Jet Start időtartamának beállítására használja, majd nyomja a Megerősítés gombot a funkció indításához.




## MIKROHULLÁM


A Mikrohullám funkció lehetővé teszi az étel és ital gyors sütését vagy felmelegítését.

Javasolt kiegészítő:  FEDŐ (külön kapható)



- 1 Nyomja meg a Manuális funkciók gombot .
- 2 Megjelenik a kijelzőn a következő szöveg: "MIKROHULLÁM", majd nyomja meg a Megerősítés gombot megerősítésképpen.
- 3 Forgassa el a Forgatógombot a Mikrohullám-teljesítmény beállításához (lásd az alábbi táblázatot).
- 4 Nyomja meg a Megerősítés gombot.
- 5 Forgassa el a Forgatógombot az idő beállításához.
- 6 Nyomja meg a Megerősítés/Jet Start gombot. Ez aktiválja a funkciót.

AMENNYIBEN A SÜTÉSI FOLYAMAT MEGKEZDŐDÖTT:

A teljesítmény beállításához: nyomja meg a Manuális funkciók gombot  és forgassa el a Forgatógombot az érték beállításához.

Az idő növeléséhez/csökkentéséhez: forgassa el a forgatógombot, vagy nyomja meg a Jet Start/Megerősítés gombot, hogy 30 másodperccel növelje a sütési időt.

TELJESÍTMÉNY	JAVASOLT HASZNÁLAT:
950 W	Ital, víz, leves, kávé, tea és egyéb, nagy víztartalmú étel felmelegítése. Ha az étel tojást vagy tejfölt tartalmaz, válasszon kisebb teljesítményt.
750 W	Hal, hús, zöldség stb. elkészítéséhez.
650 W	Nem keverhető ételek elkészítéséhez.
500 W	Kényes elkészítési módozatú ételekhez, például nagy fehérjetartalmú mártásokhoz, tojás- és sajtételekhez, valamint a párolt ételek elkészítésének a befejezéséhez.
350 W	Párolt ételek készítéséhez, vaj olvasztásához.
160 W	Kiolvasztás.
90 W	Vaj, sajt és fagylalt felpuhításához.



## GRILL

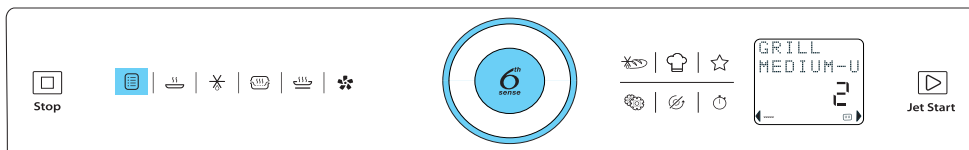
Ez a funkció nagy teljesítményű kvarcgrillt használ az ételek piritásához, grillezéshez vagy csöbentsítéshez.

A grill funkció segítségével olyan élelmiszerek piríthatók, mint a sajtos piritós, a melegszendvics, a burgonyakrokkett, a kolbász és zöldségek.

Funkcióhoz használható tartozék:



Magas grillrács



- 1 Nyomja meg a Manuális funkciók gombot
- 2 Forgassa el a forgatógombot a "GRILL" szöveg megjelenítéséhez, majd megerősítésképpen nyomja meg a Megerősítés gombot.
- 3 Forgassa el a Forgatógombot a Grill teljesítményszint beállításához (lásd az alábbi táblázatot), majd megerősítésképpen nyomja meg a Megerősítés gombot.
- 4 Forgassa el a Forgatógombot az idő beállításához.
- 5 Nyomja meg a Megerősítés/Jet Start gombot. Ez aktiválja a funkciót.

	TELJESÍTMÉNYSZINT
1	Alacsony
2	Közepes
3	Magas

### Tanácsok és javaslatok:

- Az olyan élelmiszereket, mint a sajt, piritós, steak és kolbász, a magas grillrácsra helyezze.
- Győződjön meg arról, hogy a használt eszközök hőállóak-e, amikor ezt a funkciót használja.
- Ne használjon műanyagból készült eszközöket a grillezéshez. Ezek a keletkező hő hatására megolvadnak. A papírból vagy fából készült eszközök szintén nem megfelelőek.
- Legyen óvatos, ne érintse meg a grillező fűtőszál feletti felső falat.



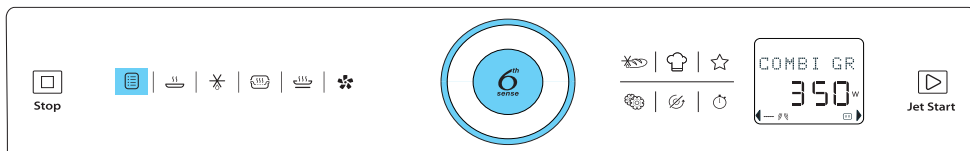
## COMBI GRILL + MIKROHULLÁM

Ez a funkció a mikrohullámos és grilles melegítést kombinálja, ami lehetővé teszi a csőben-sültek gyorsabb elkészítését.

Funkcióhoz használható  
tartozék:



Magas grillrács



- 1 Nyomja meg a Manuális funkciók gombot
- 2 Forgassa el a forgatógombot a "COMBI GRILL + MIKROHULLÁM" szöveg megjelenítéséhez, majd megerősítésként nyomja meg a Megerősítés gombot.
- 3 Forgassa el a Forgatógombot a Mikrohullám teljesítményszint beállításához (lásd az alábbi táblázatot), majd megerősítésként nyomja meg a Megerősítés gombot.
- 4 Forgassa el a Forgatógombot az idő beállításához.
- 5 Nyomja meg a Megerősítés/Jet Start gombot. Ez aktiválja a funkciót.

AMENNYIBEN A SÜTÉSI FOLYAMAT MEGKEZDŐDÖTT:

A teljesítmény beállításához: Nyomja meg a Manuális funkciók gombot és forgassa el a Forgatógombot az érték beállításához.

Az idő növeléséhez/csökkentéséhez: forgassa el a forgatógombot, vagy nyomja meg a Jet Start/Megerősítés gombot, hogy 30 másodperccel növelje a sütési időt.

TELJESÍTMÉNYSZINT	JAVASOLT HASZNÁLAT:
650 W	Zöldség
500 W	Baromfi és lasagne
350 W	Hal
160 W	Hús
90 W	Gratinírozott gyümölcs

Tanácsok és javaslatok:

- Ne hagyja a sütő ajtaját hosszabb időszakokra nyitva, amikor a grill üzemel, mivel az a hőmérséklet visszaesését okozza.
- Ha nagyméretű csőbensültet készít, ami álló forgótányért igényel, a sütési idő kb. felénél forgassa meg a tálat. Ez a teljes felső felület pirításához szükséges.
- Győződjön meg arról, hogy a használt eszközök mikrohullámozhatóak és hőállóak, amikor ezt a funkciót használja.
- Ne használjon műanyagból készült eszközöket a grillezéshez. Ezek a keletkező hő hatására megolvadnak. A papírból vagy fából készült eszközök szintén nem megfelelőek.
- Legyen óvatos, ne érintse meg a grillező fűtőszál feletti felső falat.





## COMBI HŐLÉGBEFÚVÁS + MIKROHULLÁM

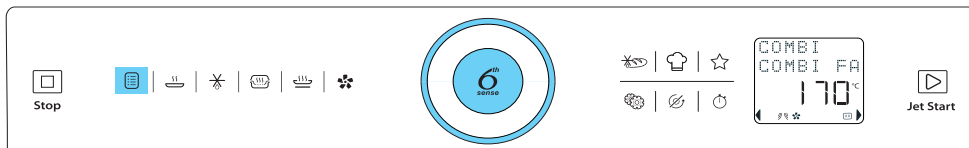
Ez a funkció a mikrohullámos és hőlégbefúvós sütést kombinálja, ami lehetővé teszi a sültételek gyorsabb elkészítését.


A Combi hőlégbefúvás + mikrohullám lehetővé teszi az olyan ételek elkészítését, mint az egybensültek, baromfi, héjában sült burgonya, fagyasztott félkész ételek, hal, sütemények és tészták.

Funkcióhoz használható tartozék:




Alacsony grillrács




- 1 Nyomja meg a Manuális funkciók gombot .
- 2 Forgassa el a Forgatógombot a "COMBI HŐLÉGBEFÚVÁS + MIKROHULLÁM" szöveg megjelenítéséhez, majd megerősítésként nyomja meg a Megerősítés gombot.
- 3 Forgassa el a Forgatógombot a hőmérséklet beállításához (válasszon megfelelő hőmérséklet-tartományt 50°C és 200°C között), majd megerősítésként nyomja meg a Megerősítés gombot.
- 4 Forgassa el a Forgatógombot a Mikrohullám teljesítményszint beállításához (lásd az alábbi táblázatot), majd megerősítésként nyomja meg a Megerősítés gombot.
- 5 Forgassa el a Forgatógombot az idő beállításához.
- 6 Nyomja meg a Megerősítés/Jet Start gombot. Ez aktiválja a funkciót.

### AMENNYIBEN A SÜTÉSI FOLYAMAT MEGKEZDŐDÖTT:

A teljesítmény beállításához: Nyomja meg a Manuális funkciók gombot  és forgassa el a Forgatógombot az érték beállításához.

Az idő növeléséhez/csökkentéséhez: forgassa el a forgatógombot, vagy nyomja meg a Jet Start/Megerősítés gombot, hogy 30 másodperccel növelje a sütési időt.

A hőmérséklet beállításához: nyomja meg a Hőlégbefúvás gombot  és forgassa el a Forgatógombot a beállítás értékének módosításához.

TELJESÍTMÉNYSZINT	JAVASOLT HASZNÁLAT:
350 W	Baromfi, héjában sült burgonya, lasagne és hal
160 W	Sültek és gyümölcstorták
90 W	Tészták és sütemények

### Tanácsok és javaslatok:

- Ha az alacsony grillrácsra helyezi az élelmiszert, a levegő megfelelően áramlik körülötte.
- Győződjön meg arról, hogy a használt eszközök mikrohullámozhatók és hőállóak, amikor ezt a funkciót használja.



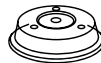
## GYORSMELEGÍTÉS

Ez a funkció az üres sütő gyors előmelegítésére szolgál. Beállíthatja a kívánt hőmérsékletet, és a sütő azonnal tájékoztatni fogja, amint elérte a hőfokot.

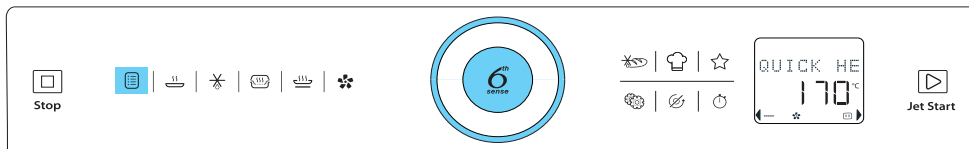
Funkcióhoz használható tartozék:




Alacsony grillrács



FEDŐ  
(külön kapható)



- 1 Nyomja meg a Manuális funkciók gombot .
- 2 Forgassa el a forgatógombot a "GYORSMELEGÍTÉS" szöveg megjelenítéséhez, majd megerősítésképpen nyomja meg a Megerősítés gombot.
- 3 Forgassa el a Forgatógombot a hőmérséklet beállításához.
- 4 Nyomja meg a Megerősítés/Jet Start gombot. Ez aktiválja a funkciót.

A melegítési folyamat megkezdése után a hőmérsékletet könnyen módosíthatja a Forgatógomb elforgatásával.

A melegítési folyamat alatt a kijelzőn megjelenik a "ELŐMELEGÍTÉS" szöveg egy haladást mutató sávval együtt, amíg a sütő el nem éri a beállított hőmérsékletet.

A hőmérséklet elérésekor az "VÉGE" szöveg jelenik meg. Ebben az állapotban sütési paraméterek nem állíthatók be.

 Tanácsok és javaslatok:

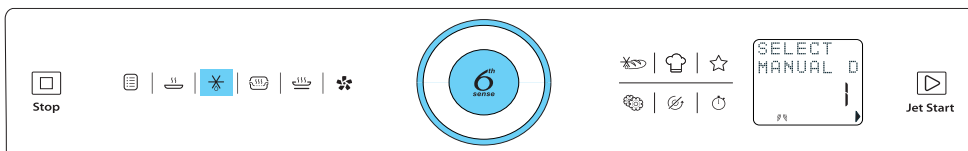
- Ne helyezze az élelmiszert az előmelegítés előtt vagy alatt a sütőbe. Az intenzív hőhatástól megéghet az étel.



## KIOLVASZTÁS (MANUÁLIS ÉS 6. ÉRZÉK KIOLVASZTÁS)

Ez a funkció lehetővé teszi az ételek gyors, manuális vagy automatikus felolvasztását.

Ezt a funkciót hús, baromfi, hal, zöldség és kenyér kiolvasztásához használhatja.



### ■ 1: KÉZI KIOLVASZTÁS

1. Nyomja meg a Kiolvasztás gombot .
2. Forgassa el a forgatógombot a "MANUÁLIS, KIOLVASZTÁS" szöveg megjelenítéséhez, majd megerősítésként nyomja meg a Megerősítés gombot.
3. Forgassa el a Forgatógombot az idő beállításához.
4. Nyomja meg a Megerősítés/Jet Start gombot. Ez aktiválja a funkciót.

### ■ 2-6: 6. ÉRZÉK KIOLVASZTÁS

1. Nyomja meg a Kiolvasztás gombot .
2. Forgassa el a forgatógombot az ételtípus kiválasztásához (lásd az alábbi táblázatot), majd megerősítésként nyomja meg a Megerősítés gombot.
3. Forgassa el a forgatógombot a súly beállításához, majd megerősítésként nyomja meg a Megerősítés gombot.
4. Nyomja meg a Megerősítés/Jet Start gombot. Ez aktiválja a funkciót.

KIOLVASZTÁS TÍPUSA	ÉTELKATEGÓRIA	SÚLY
1	Manuális	-
2	6. érzék	Hús
3	6. érzék	Szárnyas
4	6. érzék	Hal
5	6. érzék	Zöldség
6	6. érzék	Kenyér

### Tanácsok és javaslatok:

- A legjobb eredmény érdekében az étel kiolvasztását mindig közvetlenül az üveg forgótányéron végezze. Ha szükséges, könnyű anyagból készült és mikrohullámú sütőben használható edényt használjon.
- Az ebben a táblázatban nem szereplő élelmiszereknél, vagy ha a súly kevesebb vagy több az ajánlott súlynál, használja a Mikrohullám funkciót 160 W mellett.
- 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.
- A főtt ételek, raguk és hússzósok jobban kiolvaszthatók, ha a kiolvasztás ideje alatt megkeveri ezeket.
- Válassza szét a darabokat, ahogy kezdenek felengedni. A különálló szeletek könnyebben engednek fel.
- Az élelmiszer hozzáadásával/keverésével/forgatásával kapcsolatos részletekért lásd a 11. oldalon lévő táblázatot.



## CRISP

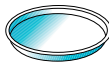
A Whirlpool eme egyedi funkciója lehetővé teszi, hogy az étel felül és alul is egyszerre aranybarnára piruljon. A mikrohullámú és grillsütés egyidejű használatával a Crisp tányér gyorsan eléri a megfelelő hőmérsékletet, és megkezdí az étel barnítását és piritását.

A Crisp funkcióval a következő kiegészítőket kell használni:

- A Crisp tányért
- A Crisp fogantyút a forró Crisp tányérnak a sütőből való kivételéhez.

Ez a funkció pizzák, tojáslepények és más tésztaalapú ételek melegítésére és sütésére szolgál. Szalonnás tojás, kolbászfélék, burgonya, hasábburgonya, hamburger és egyéb húsfélék stb. sütésére is alkalmas olaj hozzáadása nélkül (vagy csak igen kis mennyiségű olaj hozzáadásával).

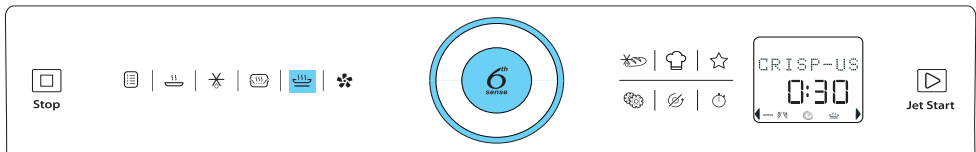
Funkcióhoz használható tartozék:




Crisp tányér



Crisp fogantyú



- 1 Nyomja meg a Crisp gombot .
- 2 Forgassa el a Forgatógombot a sütési idő beállításához.
- 3 Nyomja meg a Megerősítés/Jet Start gombot. Ez aktiválja a funkciót.

Csak a Crisp tányért használja ennél a funkciónál. E funkció használata esetén a kereskedelemben kapható más Crisp tányérok nem biztosítják a megfelelő eredményt.

### Tanácsok és javaslatok:

- Győződjön meg arról, hogy a Crisp tányér megfelelően van az üveg forgótányér közé-pére 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 fűtőszál feletti felső falat.
- A forró Crisp tányérnak a sütőből való kivételéhez használjon sütőkesztyűt vagy a Crisp fogantyút.
- A rövid sütési időt igénylő ételek (pizza, torták stb.) sütése előtt ajánljuk a Crisp tányér 2-3 percig tartó előmelegítését.



## 6. ÉRZÉK KENYÉR KIOLVASZTÁS

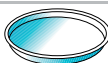
A Whirlpool eme egyedi funkciója lehetővé teszi a fagyasztott kenyér kiolvasztását. A kiolvasztás és crisp technológia kombinálásával a kenyér íze és tapítása ugyanolyan lesz, mint a frissen sülté.

Ez a funkció lehetővé teszi a fagyasztott zsemle, baguette és croissant gyors kiolvasztását. A 6. érzék kenyér kiolvasztás funkció csak 50 g - 400 g közötti nettó súly esetében használható.

A funkcióval a következő kiegészítőket kell használni:

- A Crisp tányért
- A Crisp fogantyút a forró Crisp tányérnak a sütőből való kivételéhez.

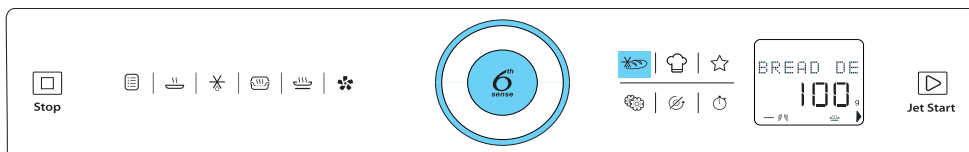
Funkcióhoz használható tartozék:




Crisp tányér



Crisp fogantyú



Tegye az üres Crisp tányért az üveg forgótányérra a sütőben.

- 1 Nyomja meg a 6. érzék kenyér kiolvasztás gombot .
- 2 Forgassa el a Forgatógombot a súly kiválasztásához.
- 3 Nyomja meg a Megerősítés gombot. A sütés indítása előtt előmelegítési fokozat lép működésbe. Ha elérte a megfelelő hőmérsékletet, egy üzenet felhívja a figyelmét, hogy adja hozzá az ételt (kenyeret). Az előmelegítés során a "PREHEATING" (Előmelegítés) üzenet látható.
- 4 Nyomja meg a Megerősítés/Jet Start gombot. Ez aktiválja a funkciót.

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. Az előmelegítés végeztével a sütő felkéri az étel behelyezésére.

### Tanácsok és javaslatok:

- Győződjön meg arról, hogy a Crisp tál 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.
- A forró Crisp tányérnak a sütőből való kivételéhez használjon sütőkesztyűt vagy a Crisp fogantyút.
- Csak a sütőhöz tartozó Crisp tányért használja ennél a funkciónál. E funkció használata esetén a kereskedelemben kapható más Crisp tányérok nem biztosítják a megfelelő eredményt.
- Az élelmiszer hozzáadásával/keverésével/forgatásával kapcsolatos részletekért lásd a 10. oldalon lévő táblázatot.



## HŐLÉGBEFÚVÁS

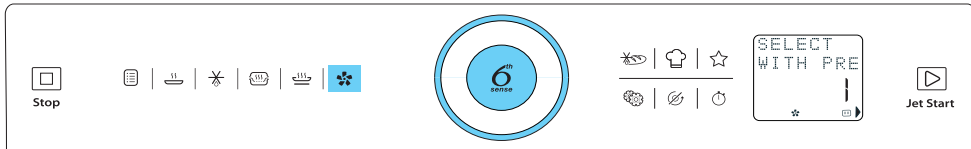
Ezzel a funkcióval sütőben sült ételeket készíthet el. A nagy teljesítményű fűtőszál és ventilátor használatával a sütési program működése gyakorlatilag megegyezik a hagyományos sütőével. Ez a funkció habcsókok, sütemények, tészták, felfújtak, sült baromfi és egybensültek készítésére szolgál.

A hőlégbefúvás funkciót előmelegítési szakasszal vagy anélkül is használhatja. Az előmelegítési szakasz mind a ventilátort, mind a grillt használja a sütő gyors előmelegítéséhez, hogy a lehető legjobb sütési eredményt érhesse el.


Funkcióhoz használható tartozék:



Alacsony grillrács




### ■ 1: ELŐMELEGÍTÉSSEL

- 1 Nyomja meg a Hőlégbefúvás gombot .
- 2 A kijelző a következő lehetőséget fogja mutatni: "ELŐMELEGÍTÉSSEL, HŐLÉGBEFÚVÁS-ALACSONY RÁCS HASZNÁLATA", nyomja meg a Megerősítés gombot a kiválasztott elem megerősítéséhez.
- 3 Forgassa el a forgatógombot a hőmérséklet beállításához, majd megerősítésként nyomja meg a Megerősítés gombot.
- 4 Forgassa el a Forgatógombot az idő beállításához.
- 5 Nyomja meg a Megerősítés/Jet Start gombot. Ez aktiválja a funkciót.

Megjegyzés: A sütés indítása előtt előmelegítési fokozat lép működésbe. Ha elérte a megfelelő hőmérsékletet, egy üzenet felhívja a figyelmét, hogy adja hozzá az ételt.

### ■ 2: ELŐMELEGÍTÉS NÉLKÜL

- 1 Nyomja meg a Hőlégbefúvás gombot .
- 2 Forgassa el a forgatógombot a "ELŐMELEGÍTÉS NÉLKÜL, HŐLÉGBEFÚVÁS-ALACSONY RÁCS HASZNÁLATA" szöveg megjelenítéséhez, majd megerősítésként nyomja meg a Megerősítés gombot.
- 3 Forgassa el a forgatógombot a hőmérséklet beállításához, majd megerősítésként nyomja meg a Megerősítés gombot.
- 4 Forgassa el a Forgatógombot az idő beállításához.
- 5 Nyomja meg a Megerősítés/Jet Start gombot. Ez aktiválja a funkciót.

### AMENNYIBEN A SÜTÉSI FOLYAMAT MEGKEZDŐDÖTT:

A hőmérséklet beállításához: nyomja meg a Hőlégbefúvás gombot és forgassa el a forgatógombot a beállítás értékének módosításához.

Az idő növeléséhez/csökkentéséhez: forgassa el a forgatógombot, vagy nyomja meg a Jet Start/Megerősítés gombot, hogy 30 másodperccel növelje a sütési időt.



#### Tanácsok és javaslatok:

- Ha az alacsony grillrácsra helyezi az élelmiszert, lehetővé válik, hogy a levegő megfelelően keringjen körülötte.
- Győződjön meg arról, hogy a használt eszközök hőállóak-e, amikor ezt a funkciót használja.
- Használhatja a crisp tányért sütőlapként amikor kisméretű darabokat süt, mint pl. sütik vagy muffinok. A lapot az alacsony grillrácsra helyezze.



## 6. ÉRZÉK PÁROLÁS

Ennek a funkciónak a segítségével egészséges és természetes ízű ételeket készíthet el. A használatával olyan ételtípusok készíthetők el párolással, mint a zöldségek és halak.

Alkalmazása során minden esetben használni kell a párolóedényt.

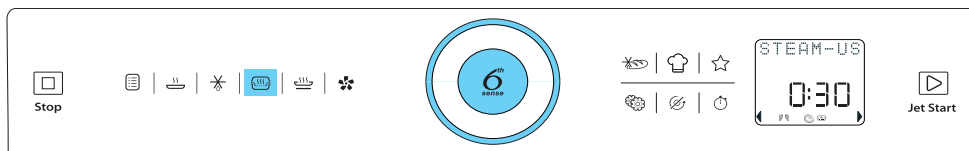
Ez a funkció 2 szakaszban működik.

- Az első szakasz során a víz gyorsan eléri a forráspontot.
- A második szakasz során a sütő automatikusan párolási hőmérsékletre kapcsol, és így az így az étel nem fut ki. Ebben a lépésben a kijelző a párolási idő és annak visszazámlálása látható.

Funkcióhoz használható tartozék:



Párolóedény



- 1 Nyomja meg a 6. érzék párolás gombot.
- 2 Forgassa el a Forgatógombot a sütési idő beállításához. (Ha az idő nincs beállítva, a program csak a forráspont eléréséig fut, mielőtt kikapcsolna).
- 3 Nyomja meg a Megerősítés/Jet Start gombot. Ez aktiválja a funkciót.

### ■ Zöldségek elkészítése:

Helyezze a zöldségeket a a párolóedény betétrészébe. Öntsön 50-100 ml vizet a párolóedény alsó részébe. Fedje le a párolóedény fedőjével 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.

### Hal elkészítése:

- Öntsön vizet a pároló alsó részébe egészen a "Steam" jelzésig (kb. 100 ml).

Helyezze a halat a a párolóedény betétrészébe, fedje le a fedővel és állítsa be a főzési időt.

Ezzel a funkcióval automatikusan újramelegítheti az ételeket. A mikrohullámú sütő automatikusan kiszámítja a szükséges mikrohullám-teljesítményt és időt a lehető legjobb főzési eredmény elérése érdekében.

### i Tanácsok és javaslatok:

- A párolóedény csak mikrohullámú sütőben való használatra van tervezve!
- Ne használja a párolóedényt egyáltalán semmilyen más funkcióhoz. A párolóedény használata bármilyen más funkcionál károsodást okozhat.
- A párolóedényt mindig az üveg forgótányérra helyezze.



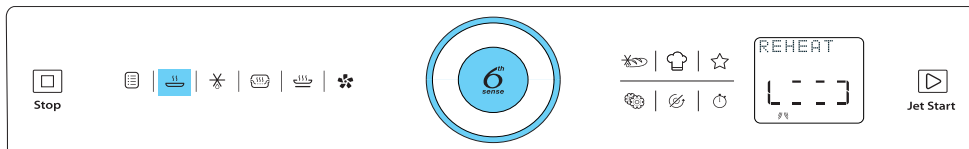
## 6. ÉRZÉK MELEGÍTÉS

Ezt a funkciót fagyasztott, konzerv- vagy szobahőmérsékletű készételek melegítéséhez használja.

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

**1** Nyomja meg a 6. érzék Felmelegítés gombot

Javasolt kiegészítő: FEDŐ (külön kapható)



**2** Nyomja meg a Megerősítés/Jet Start gombot. Ez aktiválja a funkciót.

**i** Tanácsok és javaslatok:

- Ez a funkció nettó 250 - 600 g tömegű étel melegítésére alkalmas.
- A legjobb eredmények elérése érdekében győződjön meg arról, hogy a sütő szobahőmérsékletű, mielőtt használná ezt a funkciót.
- Az étel vastagabb, sűrűbb részeit a tál külső részére, a vékonyabb vagy kevésbé sűrű részeket pedig középre rendezze.
- A vékony hússzeleteket egymás tetejére vagy részlegesen egymásra helyezze.
- A vastagabb darabokat, például a vagdalthúst vagy a kolbászféléket, szorosan egymás mellé helyezze.
- Az 1-2 perces pihentetési idő mindig javítja 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.

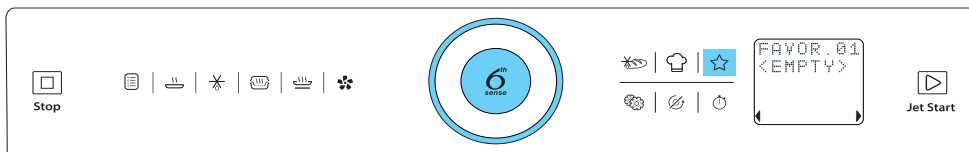




## KEDVENCEK

A Kedvencek funkció egyszerű módot biztosít akár 10 egyedi recept gyors tárolásához és előhívásához. Mindegyik Kedvenc egy vagy több programot (legfeljebb 6-ot) tartalmazhat.

A program sütési funkcióból és a kapcsolódó paramétereiből pl. teljesítmény és idő áll...



### KOMPATIBILIS SÜTÉSI FUNKCIÓK:

Az alábbi funkciók bármelyike tárolható:

Mikrohullám / Grill / Hőlégbefúvás / Manuális kiolvasztás / Gyorsmelegítés / Crisp / Combi Grill + mikrohullám / Combi hőlégbefúvás + mikrohullám

Megjegyzés: nem lehet kedvenctet tárolni, ha:

- a 6. érzék funkciót használja
- a forgótányér leállítása funkciót használja
- bármely programparamétert (pl. idő, teljesítmény) módosították a program indítása után
- a termék Készlet módba lépett (automatikusan vagy a STOP gomb megnyomása után)

### ■ EGY PROGRAM MENTÉSE:

- 1 Indítson el egy programot a Kedvencek funkcióval kompatibilisek közül (lásd fent).
- 2 Várjon, amíg véget ér a program, majd nyomja meg és tartsa lenyomva a Kedvencek gombot néhány másodpercig ☆.
- 3 A kijelzőn megjelenik az első üres programhely - ha van ilyen -, ahova mentheti új kedvenc beállítását. Nyomja meg a Megerősítés gombot a Kedvenc beállítás tervezett helyen történő tárolásához, vagy forgassa el a Forgatógombot másik programhely választásához, majd nyomja meg a Megerősítés gombot.

Megjegyzés: a meglévő Kedvenc beállítások felülírhatók újakkal: a műveletet meg kell erősítenie a Megerősítés gomb újbóli megnyomásával.

### ■ PROGRAMSOR MENTÉSE:

- 1 Indítson el egy programot a Kedvencek funkcióval kompatibilisek közül.
- 2 Várjon, amíg véget ér a program, majd válassza ki a következő programot, amelyet a sorba kíván menteni.
- 3 Ismétlje meg a 2. lépést, ha másik programot kíván a sorhoz adni, majd folytassa a 4. lépéssel.
- 4 Nyomja meg és tartsa lenyomva a Kedvenc gombot néhány másodpercig ☆.
- 5 Forgassa el a Forgatógombot, majd válassza a "PROGRAMSOR MENTÉSE" elemet a Megerősítés gomb megnyomásával.
- 6 A kijelzőn megjelenik az első üres programhely - ha van ilyen -, ahova mentheti új kedvenc beállítását. Nyomja meg a Megerősítés gombot a Kedvenc beállítás tervezett helyen történő tárolásához, vagy használja a Forgatógombot másik programhely választásához, majd nyomja meg a Megerősítés gombot.

Megjegyzés: a meglévő Kedvenc beállítások felülírhatók újakkal: a műveletet meg kell erősítenie a Megerősítés gomb újbóli megnyomásával.

### ■ KEDVENC BEÁLLÍTÁS ELŐHÍVÁSA:

- 1 Nyomja meg a Kedvenc gombot ☆.
- 2 Forgassa el a Forgatógombot, és nyomja meg a Megerősítés gombot, hogy a listáról kiválassza a kívánt Kedvenc beállítást, majd elindítsa azt.


Megjegyzés: ha a Kedvenc programok sorából áll, nyomja meg a Jet Start gombot a sor egyes szakaszainak indításához. Ha az egyes szakaszok végén nem végez műveletet, a következő automatikusan elindul 2 perc elteltével.



## 6. ÉRZÉK SÉF MENÜ

A 6. érzék séf menü egy egyszerű és intuitív útmutató, amely automatikus recepteket kínál a mindig tökéletes eredmény érdekében.

Használja a menüt az alábbi táblázatokban szereplő ételek elkészítéséhez. Egyszerűen válasszon ki egy receptet, majd kövesse a kijelzőn megjelenő utasításokat: A 6. érzék séf menü automatikusan beállítja a sütési paramétereket a legjobb eredmény érdekében.

- 1 Nyomja meg a 6. érzék séf menü gombot .
- 2 Forgassa el a Forgatógombot az Ételkategória kiválasztásához..
- 3 Nyomja meg a Megerősítés gombot a megerősítéshez.
- 4 Forgassa el a Forgatógombot a recept kiválasztásához.
- 5 Nyomja meg a Megerősítés gombot a megerősítéshez.
- 6 A kiválasztott recepttől függően a kijelző felkérheti az Idő / Mennyiség / Súly / Átsütés mértéke megadására. A Forgatógomb és a Megerősítés gomb használatával állítsa be a kért értékeket.
- 7 Nyomja meg a Megerősítés/Jet Start gombot. Ez aktiválja a funkciót.

### Tanácsok és javaslatok:

- A nagy mennyiségű/darabszámú ételek, pl. rostonsültek és sütőben elkészített hal esetében 8 - 10 perc állásidő javasolt.
- A zöldségek, hot dog és párolt hal esetében 2 - 3 perc állásidő javasolt.
- Az élelmiszer hozzáadásával/keverésével/forgatásával kapcsolatos részletekért lásd a 10. oldalon lévő táblázatot.

### TARTOZÉKOK

				
Mikrohullám-aló tál	Mikrohullám- és sütésálló tál	Crisp tányér	Párolóedény	Párolóedény (alsó rész és fedő)
				
Alacsony grillrács	Magas grillrács	Sütőlap	Fedő nélkül	Magas oldalú tál



## 6. ÉRZÉK SÉF MENÜ

ÉTELKATEGÓRIA	TARTOZÉKOK	RECEPT	MENNYISÉG	ELŐKÉSZÍTÉS
1.ZÖLDSÉG		1. Burgonya [Sült]	200 g - 1000 g	Alkalmas darabonként 200-300 g súlyú burgonyákhoz. Mossa meg és szűrálja meg. A sütő felszólítására fordítsa meg.
		2. Csőbensült burgonya [Sült]	4 - 8 adag	Szeletelje fel a nyers burgonyát és tegyen a szeletek közé hagymát. Izesítse meg sóval, borszal, fokhagymával és öntsön rá tejfölt. Szórja meg sajttal.
		3. Burgonya [Pároló]	300 g - 1000 g	Tegye a pároló aljába és adjon hozzá 100 ml vizet. Fedje le a fedővel.
		4. Kemencés burgonya [Crisp]	300 g - 800 g	A burgonyát hámozza meg és vágja fel cikkelyekre. Fűszerezze meg, kissé olajozza meg a crisp-tálat + csorgasson olajat a burgonyára. A sütő felszólítására keverje meg.
		5. Fagyasztott zöldség [Pároló] *	300 g - 800 g	Helyezze a párolórácsra. Öntsön 100 ml vizet az aljába, majd fedje le a fedővel.
		6. Fagyasztott zöldség csőbens. [Sült]*	400 g - 800 g	Távolítsa el az alufóliát.
		7. Paradicsom [Sült]	300 g - 800 g	Vágja félbe, fűszerezze meg és szórja meg sajttal.
		8. Paprika [Crisp]	200 g - 500 g	Kissé olajozza meg a crisp tányért. A darabokra felvágott ételt az előmelegített táltra helyezze. Fűszerezze meg és csorgassa le olajjal. A sütő felszólítására keverje meg az ételt.
		9. Padlizsán [Crisp]	300 g - 800 g	Vágja félbe, szórja meg sóval és hagyja állni egy ideig, hogy a só kiszívja a nedvességet. Kissé olajozza meg a crisp-tálat és tegye rá az ételt, miután előmelegítette. A sütő felszólítására fordítsa meg.
		10. Sárgarépa [Pároló]	200 g - 500 g	Helyezze a párolórácsra. Öntsön 100 ml vizet az aljába, majd fedje le a fedővel.
		11. Zöldbab [Pároló]	200 g - 500 g	Tegye a pároló aljába és adjon hozzá 100 ml vizet. Fedje le a fedővel.
		12. Brokkoli [Pároló]	200 g - 500 g	Helyezze a párolórácsra. Öntsön 100 ml vizet az aljába, majd fedje le a fedővel.
		13. Karfiol [Pároló]	200 g - 500 g	Helyezze a párolórácsra. Öntsön 100 ml vizet az aljába, majd fedje le a fedővel.
		14. Paprika [Pároló]	200 g - 500 g	Helyezze a párolórácsra. Öntsön 100 ml vizet az aljába, majd fedje le a fedővel.
		15. Tök [Pároló]	200 g - 500 g	Helyezze a párolórácsra. Öntsön 100 ml vizet az aljába, majd fedje le a fedővel.
		16. Főtt kukorica [Pároló]	300 g - 800 g	Helyezze a párolórácsra. Öntsön 100 ml vizet az aljába, majd fedje le a fedővel.



Mikrohullám-  
málló tál



Mikrohullám-  
és sütésá-  
lló tál



Crisp tá-  
nyér



Párolóe-  
dény



Párolóedény  
(alsó rész és  
fedő)



Alacsony  
grillrács



Magas grill-  
rács



Sütőlap













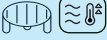

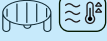

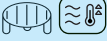
Fedő nélkül



Magas olda-  
lú tál



## 6. ÉRZÉK SÉF MENÜ

ÉTELKATEGÓRIA	TARTOZÉKOK	RECEPT	MENNYISÉG	ELŐKÉSZÍTÉS
 2. CSIRKE		1. Roston sült	800 g - 1500 g	Fűszerezze meg és helyezze a hideg sütőbe mellé felfelé.
		2. Darabok [Crisp]	400 g - 1200 g	Fűszerezze meg a darabokat és helyezze a crisp tányérra a bőros oldallal felfelé.
		3. Comb [Crisp]	400 g - 1000 g	Fűszerezze meg a csirkecombokat. Zsírozza ki a Crisp tányért. Miután előmelegítette a tálat, tegye rá a csirkecombokat, majd fordítsa meg őket, amikor a sütő erre felszólítja.
		4. Szárny [Crisp]	400 g - 1000 g	Fűszerezze meg a csirkecombokat. Zsírozza ki a Crisp tányért. Miután előmelegítette a tálat, tegye rá a csirkeszárnyakat, majd fordítsa meg őket, amikor a sütő erre felszólítja.
		5. Filé [Crisp]	300 g - 1000 g	Vékonyan zsírozza ki a Crisp tányért. Fűszerezze meg a filétet és tegye a crisp tányérra, miután előmelegítette. A sütő felszólítására fordítsa meg az ételt.
		6. Filé [Pároló]	300 g - 800 g	Fűszerezze meg és helyezze a párolórácsra. Öntsön 100 ml vizet az aljába, majd fedje le a fedővel.
		7. Filé baconnel [Crisp]	200 g - 500 g	Vágja fel a friss csirkemell-filét csikokra. Baconszelettel tekerje be a filét. Miután előmelegítette a tálat, tegye rá a húst, majd fordítsa meg, amikor a sütő erre felszólítja.
		8. Kebab [Grillezett]	2 - 6 adag	6 adaghoz: 400 g csirkemell-filé: 2 paprika, 2 vöröshagyma és fűszer. Vágja a csirkemell-filét darabokra, majd fűszerezze meg őket. Darabolja fel a paprikát és a vöröshagymát. Húzza fapálcákra a csirkemell-filét, paprikát és vöröshagymát. Ezután tegye őket a sütő magas grillrácsára. A sütő felszólítására fordítsa meg
 3. HÚS		1. Marha [Rostonsült]	800 g - 1500 g	Fűszerezze meg a sültet és helyezze a sütőbe, miután előmelegítette. A sütő felszólítására fordítsa meg a sültet. Véres marhasült érdekében az átsütés mértékét mínuszra állítsa.
		2. Sertés [Rostonsült]	800 g - 1500 g	Fűszerezze meg a sültet és helyezze a hideg sütőbe. A sütő felszólítására fordítsa meg a sültet.
		3. Bárány [Rostonsült]	1000 g - 1500 g	Fűszerezze meg a sültet és helyezze a hideg sütőbe. A sütő felszólítására fordítsa meg a sültet.
		4. Bárányselet [Grillezett]	2 - 6 db	Ecsetelje be olajjal és helyezze a hideg sütőbe. A sütő felszólítására fordítsa meg. Fűszerezze meg.
		5. Borjú [Rostonsült]	800 g - 1500 g	Fűszerezze meg a sültet és helyezze a sütőbe, miután előmelegítette. A sütő felszólítására fordítsa meg a sültet.



Mikrohullám-állító táj



Mikrohullám-és sütésállító táj



Crisp tányér



Párolóedény



Párolóedény (alsó rész és fedő)



Alacsony grillrács



Magas grillrács



Sütőlap



Fedő nélküli táj



Magas oldalú táj



## 6. ÉRZÉK SÉF MENÜ

ÉTELKATEGÓRIA	TARTOZÉKOK	RECEPT	MENNYISÉG	ELŐKÉSZÍTÉS
3. HÚS		6. Oldalas [Crisp]	700 g - 1200 g	Fűszerezze meg és helyezze a Crisp tányérra.
		7. Hagományos vagdalthús [Sült]	4 - 8 adag	Készítse el kedvenc vagdalthús receptjét és alakítsa vekni formájúra.
		8. Húsgolyók [Sült]	200 g - 400 g	Készítse el kedvenc húsgolyó receptjét és alakítsa kb. 20 g súlyú golyókká.
		9. Bordaszület [Grillezett]	2 - 4 db	Ecsetelje be olajjal és helyezze a hideg sütőbe. A sütő felszólítására fordítsa meg. Fűszerezze meg.
		10. Fagyasztott hamburger [Crisp]*	100 g - 500 g	Vékonyan zsírozza ki a Crisp tányért. A húst az előmelegített tála helyezze. A sütő felszólítására fordítsa meg.
		11. Kolbász [Crisp]	200 g - 800 g	A kolbászokat sütés előtt lyukassza át egy villával, nehogy szétrepedjenek. Vékonyan zsírozza ki a Crisp tányért. Miután előmelegítette a tálat, tegye rá a kolbászokat, majd fordítsa meg őket, amikor a sütő erre felszólítja.
		12. Hot dog [Pároló]	4 - 8 darab	Öntsön 1 liter vizet a pároló alsó részébe és fedje le a fedővel. Amikor a sütő jelzést ad, tegye bele a virsliket és fedje le a fedővel.
		13. Bacon [Crisp]	50 g - 150 g	Miután előmelegítette a tálat, tegye rá a húst, majd fordítsa meg, amikor a sütő erre felszólítja.
4. HAL ÉS TENGER GYÜMÖLCSEI		1. Halfilé [Pároló]	300 g - 800 g	Fűszerezze meg és helyezze a párolórácsra. Öntsön 100 ml vizet az aljába, majd fedje le a fedővel.
		2. Egész hal [Sült]	600 g - 1200 g	Fűszerezze meg és ecsetelje be a felületét vajjal. Végül szórja meg zsemlemorzsával.
		3. Egész hal [Főtt]	600 g - 1200 g	Fűszerezze meg és adjon hozzá 100 ml hallevet. Fedő alatt készítse el.
		4. Szeletek [Párolás]	300 g - 800 g	Fűszerezze meg és helyezze a párolórácsra. Öntsön 100 ml vizet az aljába, majd fedje le a fedővel.
		5. Szeletek [Crisp]	300 g - 800 g	Vékonyan zsírozza ki a Crisp tányért. Fűszerezze meg az ;telt és tegye a Crisp tányérra, miután előmelegítette. A sütő felszólítására fordítsa meg az ételt.
		6. Fagyasztott zöldség csöbencs. [Sült]*	600 g - 1200 g	Távolítsa el az alufóliát.



Mikrohullám-  
álló tál



Mikrohullám-  
és sütésál-  
ló tál



Crisp tá-  
nyér



Párolóe-  
dény



Párolóedény  
(alsó rész és  
fedő)



Alacsony  
grillrács



Magas grill-  
rács



Sütőlap




















Fedő nélkül



Magas olda-  
lú tál



## 6. ÉRZÉK SÉF MENÜ

ÉTELKATEGÓRIA	TARTOZÉKOK	RECEPT	MENNYISÉG	ELŐKÉSZÍTÉS
 4. HAL ÉS TENGER GYÜMÖLCSÉI		7. Fagyasztott panírozott filé [Crisp]*	200 g - 600 g	Kissé olajozza meg a crisp-tálat. Az ételt az előmelegített táltra helyezze. A sütő felszólítására fordítsa meg az ételt.
		8. Kagyló [Pároló]	100 g - 400 g	Tegyén 100-400 g ételt és 400 ml vizet az aljába, majd fedje le a fedővel.
		9. Előfőzött kagyló [Crisp]	100g - 400 g	Kissé olajozza meg a crisp tányért. Az ételt az előmelegített táltra helyezze. A sütő felszólítására fordítsa meg az ételt.
		10. Garnéla [Pároló]	100 g - 400 g	Tegyén 100-400 g ételt az aljába, öntsön hozzá 400-700 ml vizet, majd fedje le a fedővel.
		11. Garnéla [Crisp]	100 g - 400 g	Nagyméretű garnélát válasszon. Kissé olajozza meg a crisp tányért. Az ételt az előmelegített táltra helyezze. A sütő felszólítására fordítsa meg az ételt.
 5. EGÉSZSÉGES SÜTÉS		1. Hasábburgonya [Crisp]*	300 g - 600 g	Sütés előtt szórja meg sóval.
		2. Fagyasztott halrudak [Crisp]*	200 g - 500 g	Tegyé be az ételt az előmelegített sütőbe. A sütő felszólítására fordítsa meg az ételt.
		3. Szeletelt chori-zo-kolbász [Grillezett]	200 g - 800 g	A sütő felszólítására fordítsa meg az ételt
		4. Fagyasztott csirkeszárny [Crisp]*	300 g - 600 g	Vegye ki a csomagból.
		5. Fagyasztott csirkefalatok [Crisp]*	250 g - 600 g	A csirkefalatokat ételt az előmelegített Crisp tányérra helyezze. A sütő felszólítására fordítsa meg.
 6. PIZZA ÉS TOJÁSOS LEPÉNY		1. Fagyasztott tálas pizza [Crisp]*	300 g - 800 g	Vegye ki a csomagból.
		2. Fagyasztott, vékony tésztájú pizza [Crisp]*	250 g - 500 g	Vegye ki a csomagból.
		3. Otthon készített pizza [Crisp]	1 adag	Készítse el a tésztát 150 ml víz, 15 g friss élesztő, 200-225 g list és só + olaj felhasználásával. Hagyja megkelni. Nyújtsa ki a megolajozott crisp-tálon és szürkálja meg. Tegye rá a feltéteket, pl. paradicsom, mozzarella sajt és sonka.
		4. Hűtött pizza [Crisp]	200 g - 500 g	A pizzát az előmelegített Crisp tányérra helyezze.



Mikrohullámú tálcák



Mikrohullámú sütőtál



Crisp tányér



Párolódény



Párolódény (alsó rész és fedő)



Alacsony grillrács



Magas grillrács



Sütőlap











Fedő nélküli tálcák



Magas oldalú tálcák



## 6. ÉRZÉK SÉF MENÜ

ÉTELKATEGÓRIA	TARTOZÉKOK	RECEPT	MENNYISÉG	ELŐKÉSZÍTÉS
 6. PIZZA & QUICHE (PIZZA ÉS TOJÁSOS LEPENY)		5. Vékony tésztájú, vegetáriánus pizza [Crisp]	1 adag	Készítse el a pizzatésztát 10 g élesztő, 1 dl víz, só: 1 ml, búzaliszt: 145 g és 1 evőkanál olaj felhasználásával. Nyújtófával nyújtsa ki a tésztát, helyezze a kissé megolajozott Crisp tányérra és szűrálja meg egy villával. Egyenletesen oszlasson el 1 dl paradicsommártást a tészta felületén. Tegyen a mártásra 50 g reszelt sárgarépát, 50 g paprikát, 50 g vöröshagymát és 50 g gombát. Végül tegyen rá 150 g sajtot és oregánót.
		6. Quiche Lorraine [Crisp]	1 adag	Készítse el a tésztát (250 g liszt, 150 g vaj+ 2,5 evőkanál víz), vagy használjon előre elkészített tésztát. (400-450 g) Bélelje ki a crisp tányért a tésztával. Szűrálja meg. Süsse elő a tésztát. Amikor a sütő figyelmezteti a töltelék hozzáadására, tegyen bele 200 g sonkát és 175 g sajtot, majd öntse fel 3 tojás és 300 ml tejszín keverékével. Tegye vissza a sütőbe és folytassa a sütést.
		7. Előszűtt, fagyasztott tojásos lepény [Crisp]*	200 g - 800 g	Vegye ki a csomagból.
 7. RIZS ÉS GABONAFÉLÉK		1. Rizs [Pároló]	1 - 4 adag	Tegyen 1-4 adag rizst a pároló alsó részébe (alapjába), figyelembe véve hogy mindegyik adag 100 g-nak felel meg. Öntsön sózott vizet a pároló belsején jelzett szintig, a "Rice + Water" szöveg alatt (1 = 1 adag, 2 = 2 adag stb.). Fedje le a pároló fedelével. Ne használja a pároló középső rácsát. A kijelző felhívására válassza ki az elkészítendő adagok számát (L1 = 1 adag, L2 = 2 adag stb.).
		2. Tejberizs [Pároló]	1 - 2 adag	Öntse a rizst és a vizet a pároló aljába. Fedje le a fedővel. Amikor a sütő hangjelzést ad, öntse hozzá a tejet és folytassa a főzést. Két adaghoz 75 ml rizs, 200 ml víz és 300 ml tej szükséges. Négy adaghoz 150 ml rizs, 300 ml víz és 500 ml tej szükséges.
		3. Zabkása	1 - 2 adag	Keverjen össze zabpelyhet, sót és vizet a csomag mikrohullámú főzésre vonatkozó utasításai szerint.



Mikrohullámzó tálcák



Mikrohullámzó és sütés tálcák



Crisp tányér



Párolóedény



Párolóedény (alsó rész és fedő)



Alacsony grillrács



Magas grillrács



Sütőlap













Fedő nélküli tálcák



Magas oldalú tálcák



## 6. ÉRZÉK SÉF MENÜ

ÉTELKATEGÓRIA	TARTOZÉKOK	RECEPT	MENNYISÉG	ELŐKÉSZÍTÉS
 8.TÉSZTA ÉS LASAGNE		1. Tészta [Pároló]	1 - 3 adag	Tegyen 1-3 adag tésztát a pároló alsó részébe (alapjába), figyelembe véve hogy mindegyik adag 70 g-nak felel meg. Öntsön sózott vizet a pároló belsején jelzett szintig, a "Pasta + Water" szöveg alatt (1 = 1 adag, 2 = 2 adag stb.). Fedje le a pároló fedelével. Ne használja a pároló középso rácsát. A kijelző felhívására válassza ki az elkészítendő adagok számát (L1 = 1 adag, L2 = 2 adag stb.).
		2. Vegetáriánus lasagne	8 adag	Készítse el a zöldséges mártást 1 vöröshagyma, 6 fokhagymagerezd, 1 sárgarépa, 1 padlizsán, 400 g friss vegyes gomba, 600 g darabolt paradicsom, 4 csésze paradicsomlé, 1 rozmaringág, 2 babérlevél, 3 zsályaág, 1,5 evőkanál méz és kevés só felhasználásával. A sajtmártás 6 csésze tej, 2 csésze tejszín, 50 g vaj, 1/2 csésze liszt, 2 csésze reszelt sajt, só és őrölt feketebors használatával készül. Rétegezze felváltva egymásra a sajtmártást, a zöldséges keveréket és a lasagne-tészta lapokat egy sütőedénybe. A tetejére öntsön kevés mártást és reszelt sajtot.
		3. Húsos lasagne	4 - 8 adag	Készítse el kedvenc receptjét, vagy kövesse a lasagne csomagján lévő receptet.
		4. Fagyasztott lasagne*	500 g - 1200 g	Távolítsa el az alufóliát.
 9.KENYÉR		1. Zsemle	1 adag	Készítse elő a tésztát kedvenc kenyérreceptje szerint. Alakítsa zsemleformára és tegye őket a sütőlapra, hogy megkelljenek. Tegye a sütőbe, miután felmelegedett.
		2. Kenyérvegni	1 - 2 db	Készítse elő a tésztát kedvenc kenyérreceptje szerint. Tegye a sütőlapra, hogy megkelljen. Tegye a sütőbe, miután felmelegedett.
		3. Elősütött zsemle	1 adag	Vákuumcsomagolt zsemlek esetében. Tegye a sütőbe, miután felmelegedett.
		4. Fagyasztott zsemle*	1 adag	Tegye a sütőbe, miután felmelegedett.



Mikrohullámzó tál



Mikrohullám- és sütésálló tál



Crisp tányér



Párolóedény



Párolóedény (alsó rész és fedő)



Alacsony grillrács



Magas grillrács



Sütőlap



Fedő nélkül














Magas oldalú tál





## 6. ÉRZÉK SÉF MENÜ

ÉTELKATEGÓRIA	TARTOZÉKOK	RECEPT	MENNYISÉG	ELŐKÉSZÍTÉS
 10. TÉSztÁK ÉS SÜTEMÉNYEK		1. Piskóta	1 adag	Keverjen ki egy adagot, amelynek teljes súlya 700 - 800 g. Tegye a piskótatésztát az előmelegített sütőbe.
		2. Csokoládétorta [Crisp]	1 adag	Olvasszon fel 150 g vaját a mikrohullámú sütőben. Keverje össze az olvasztott vaját 4,5 dl cukorral, 2,5 dl búzaliszttel, 3 tojással, 4,5 evőkanál kakaóporral és 2,5 kávéskanál vaníliás cukorral. A tésztát oszlassa el egyenletesen a Crisp tányéron.
		3. Répatorta [Crisp]	1 adag	Reszeljen le 600 ml sárgarépat, adjon hozzá 450 ml búzalisztet, 3 kávéskanál szójadarbont, 1,5 teáskanál vaníliás cukrot, 300 ml porcukrot, 2 teáskanál őrölt fahéjat, 0,5 teáskanál őrölt gyömbért, 3 tojást és 150 ml repcemagolajat (vagy másfajta növényi olajat). Öntse a keveréket a kizsírított Crisp tányérra.
		4. Pogácsa [Crisp]	1 adag	Alakítson ki egy nagy darabot vagy több kisebbet, és helyezze őket a megolajozott crisp tányérra.
		5. Muffinok	1 adag	Készítsen 16 - 18 db-ra elegendő tésztát, majd töltsé a papírfomákba. Tegye az ételt a sütőbe, miután felmelegedett.
		6. Sütik	1 adag	Tegye sütőpapírra, majd a sütőbe, miután felmelegedett.
		7. Brownie	1 adag	Készítse el a tésztát 120 g csokoládé, 120 g vaj, 3 tojás, 200 g cukor, 100 g liszt, 5 g sütőpor és 50 g dió felhasználásával. Öntse a tésztát a kizsírított Crisp tányérra. Tegye az alsó rácsra, miután a sütő felmelegedett.
		8. Piskótatekerics	1 adag	Elektromos habverővel verjen fel 3 tojást 135 g cukorral. Adjon hozzá 135 g búzalisztet, 7,5 g sütőport és 45 ml hideg vizet. Öntse a keveréket a kizsírított sütőlapra. A sütő felszólítására tegye be a sütőbe.
		9. Habcsó	1 adag	Készítsen egy adagot 2 tojásfehérje, 80 g cukor és 100 g szárított kókusz felhasználásával. Ízesítse vaníliával és mandula aromával. Alakítson ki 20-24 darabot a kizsírított sütőlapon vagy sütőpapíron. Tegye az ételt a sütőbe, miután felmelegedett.
		10. Házi gyümölcsbite	1 adag	Készítsen tésztát 180 g liszt, 125 g vaj és 1 tojás felhasználásával. (vagy használjon előre elkészített tésztát.) Bélelje ki a crisp-tálat a tésztával, szürkálja meg és töltsé meg 700-800 g szeletelt almával, amelyet cukorral és fahéjjal kevert össze.



Mikrohullámú tál



Mikrohullámú és sütésálló tál



Crisp tányér



Párolóedény



Párolóedény (alsó rész és fedő)



Alacsony grillrács



Magas grillrács



Sütőlap



Fedő nélküli tál



Magas oldalú tál



## 6. ÉRZÉK SÉF MENÜ

ÉTELKATEGÓRIA	TARTOZÉKOK	RECEPT	MENNYISÉG	ELŐKÉSZÍTÉS
10. TÉSztÁK ÉS SÜTEMÉNYEK		11. Elősütött fagyaszott gyümölcsbite [Crisp]*	400 g - 800 g	Vegye ki a csomagból.
11. DESSZERTEK ÉS SNACK FÉLESEGEK		1. Sült alma	4 - 8 db	Távolítsa el a magokat és töltsen meg marcipánnal vagy fahéjjal, cukorral és vajjal.
		2. Gyümölcskompót [Pároló]	300 g - 800 g	A gyümölcsöt hámozza meg, tisztítsa meg és vágja fel darabokra. Helyezze a párolórácsra. Öntsön 100 ml vizet az aljába, majd fedje le a fedővel.
		3. Crème brûlée	2 - 6 adag	Négy adaghoz melegítsen 100 ml tejszínt + 200 ml tejet. Verjen fel 2 tojást + 2 tojássárgáját 3 evőkanál cukorral és 1 kávéskanál vaniliával. Keverje el a forró folyadékot a tojásokkal. Töltse a keveréket 4 egyforma (mikrohullám- és sütésálló) tálba, majd helyezze őket a crisp-tálra. Forraljon fel 0,5 liter vizet, majd öntse a tálak köré a crisp tányérra. Főzze meg, majd hagyja lehűlni. Szórjon barna cukort a tetejükre, vagy használjon kristálycukort + égőt a cukor karamellizálására.
		4. Felfújtak	2 - 6 adag	Készítsen elő egy felfújt-keveréket citrommal, csokoládéval vagy gyümölcs-csel, majd öntse egy magas oldalú, sütésálló tálba. A sütő felszólítására tegye bele az ételt.
		5. Forró csokoládémártás	4 adag	Olvasszon fel 50 g vajat a mikrohullámú sütőben. Egy mikrohullám-álló edényben keverje össze az olvasztott vajat a többi hozzávalóval (1 dl cukor, 0,5 dl tejszín, 0,5 dl híg cukorszirup, 1 evőkanál szitált kakaópor és 1 teáskanál vaníliás cukor), amikor a sütő felszólítja. Tálalja fagylalttal, friss gyümölcszel vagy diófélékkel.
		6. Pattogatott kukorica	100 g	Helyezze a zacskót a forgótányérra. Egyszerre csak egy zacskónyit pattogasson.
		7. Csonthéjasok, pírtott [Crisp]	50 g - 200 g	A mogyorófélét az előmelegített crisp tányérra helyezze. A sütő felszólítására keverje meg.
		8. Tökmag, pírtott [Crisp]	50 g - 200 g	Az ételt az előmelegített crisp tányérra helyezze. A sütő felszólítására keverje meg.



Mikrohullámú tálcák



Mikrohullámú és sütésálló tálcák



Crisp tányér



Párolódény



Párolódény (alsó rész és fedő)



Alacsony grillrács



Magas grillrács



Sütőlap



Fedő nélkül



Magas oldalú tálcák

Three horizontal light blue lines for writing.



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

## KÖRNYEZETVÉDELMI TANÁCSOK

A csomagoló doboz 100%-ban újrahasznosítható és el van látva az újrahasznosítás jelével. Kövesse a helyi hulladékéelhelyezési 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 feleslegessé vált termék helyes kezelésével segít megelőzni a környezet és az emberi egészség károsodását, mely bekövetkezhetne, ha nem követi a hulladékkezelés helyes módját.

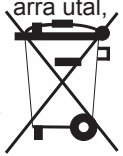
A terméken vagy a termékhez mellékelte dokumentumokon feltüntetett jelzés arra utal, hogy ez a termék nem kezelhető háztartási hulladékként. Kérjük, hogy az elektromos és elektronikai

hulladék gyűjtésére kijelölt gyűjtőhelyen adja le.

Selejtezőskor a hulladéktávollításra vonatkozó helyi környezetvédelmi előírások szerint kell eljárni.

A termék kezelésével, hasznosításával és újrahasznosításával kapcsolatos bővebb tájékoztatásért forduljon a lakóhelye szerinti polgármesteri hivatalhoz, a háztartási hulladékok kezelését végző társasághoz vagy ahhoz a bolthoz, ahol a terméket vásárolta.

A terméket a hálózati kábel elvágásával kell használhatatlanná tenni



### Az IEC 60705 4. kiadásának megfelel en (2010-04)

A Nemzetközi Elektrotechnikai Bizottság a mikrohullámú sütők melegítési teljesítményének értékeléséhez melegítési normát vezetett be. Ehhez a készülékhez a következőket kínálja:

VIZSGÁLAT	MENNYISÉG	KB. IDŐ	TELJESÍTMÉNYSZINT	EDÉNY
12.3.1	1000 g	14 perc	750 W	Pyrex 3,227
12.3.2	475 g	6,5 perc	750 W	Pyrex 3,827
12.3.3	900 g	13 perc	750 W	Pyrex 3,838
12.3.4	1100 g	28 - 30 perc	Hőlégbefűvás 200 °C + 350 W	Pyrex 3,827
12.3.5	700 g	25 perc	Hőlégbefűvás 200 °C + 90 W	Pyrex 3,827
12.3.6	1000 g	30 - 35 perc	Hőlégbefűvás 200 °C + 350 W	Pyrex 3,827
13.3	500 g	2 perc 12 mp	JET KIOLVASZTÁS	

## MŰSZAKI ADATOK

Tápfeszültség	230 V/50 Hz
Névleges teljesítményfelvétel	2200 W
Mikrohullámú kimen teljesítmény	1000 W
Grill	1200 W
H légbefűvás	1500 W
Készenléti fogyasztás	< 2,0 W
Kikapcsolt állapot	< 0,5 W
Küls méretek (M <sub>A</sub> x S <sub>Z</sub> x M <sub>É</sub> )	379 x 491 x 540
Bels méretek (M <sub>A</sub> x S <sub>Z</sub> x M <sub>É</sub> )	210 x 395 x 370

