

# 说明书：MWP 338 & MWP 339(匈牙利)

## 技术要求

1. 印刷字体、图案应鲜明、亮丽，无漏印、错印、倾斜等缺陷。
2. 尺寸规格: A5版(长×宽=210mm×145mm)公差±5mm, 70克/平方米。
3. 纸张页数:24张。
4. 印刷颜色:单墨黑白。
5. 符合惠而浦中国关于RoHS指令的《保证书》要求。

	④				说明书(匈牙利语)	惠而浦(中国)股份有限公司				
	③					图样标记	重量	比例		
销售地	②	FC软件及零件时间更改	张丽贞	20200310					1:1	
欧洲	①	FC软件及零件时间更改	张丽贞	20190715		共	1	张	第	1
个/台	设计		标准化		双胶纸					
1	校核		审批							
原使用机型	会签		日期							
MWP 338 & MWP 339 (匈牙利)					部件编号	432E15A004248B				

# SUPREMECHEF

For model MWP 338 and MWP 339

Gebrauchsanweisung	Brugsanvisning
Instruction for use	Bruksanvisning
Mode d'emploi	Käyttöohje
Gebruiksaanwijzing	Manual De Instruções
Istruzioni per l'uso	Instrucciones para el uso
Οδηγίες χρήσης	Návod k použití
Instrukcje użytkowania	Návod na použitie
Használati utasítás	Instrucțiuni de utilizare
Инструкция за използване	Инструкция по експлуатации
Інструкція з експлуатації	مادخت سال تاميل عت
	Қолдану бойынша нұсқаулық

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

# Whirlpool

SENSING THE DIFFERENCE

# TÁRGYMUTATÓ

## ÜZEMBE HELYEZÉS

ÜZEMBE HELYEZÉS .....	3
-----------------------	---

## BIZTONSÁG

FONTOS BIZTONSÁGI TUDNIVALÓK .....	4
HIBAELHÁRÍTÁSI ÚTMUTATÓ .....	5
ÖVINTÉZKEDÉSEK .....	6

## KIEGÉSZÍTŐK ÉS KARBANTARTÁS

KIEGÉSZÍTŐK.....	7
KARBANTARTÁS ÉS TISZTÍTÁS .....	8

## KEZELŐPANEL

KEZELŐPANEL .....	9
A KIJELZŐ LEÍRÁSA.....	11

## ÁLTALÁNOS HASZNÁLAT

KÉSZENLÉTI MÓD .....	12
ELINDÍTÁS ELLENI VÉDELEM / GYERMEKZÁR .....	12
A SÜTÉS SZÜNETELTETÉSE VAGY LEÁLLÍTÁSA .....	12
ILLETVE TOVÁBBI ÖSSZETEVŐK HOZZÁADÁSA .....	12
STOP TURNTABLE (FORGÓTÁNYÉR LEÁLLÍTÁSA) .....	13
CLOCK (ÓRA).....	14

## SÜTÉSI FUNKCIÓK

JET START .....	15
MICROWAVE (MIKROHULLÁM).....	16
GRILL .....	17
FORCED AIR (HŐLÉGBEFÚVÁS).....	18
DUAL CRISP .....	19
JET DEFROST (JET KIOLVASZTÁS) .....	23
6TH SENSE JET REHEAT (JET FELMELEGÍTÉS) .....	24
COMBI (MICROWAVE + GRILL) (MIKROHULLÁM + GRILL) .....	25
COMBI (MICROWAVE + FORCED AIR) (MIKROHULLÁM + HŐLÉGBEFÚVÁS).....	26
KEEP WARM (MELEGEN TARTÁS).....	27
6TH SENSE DUAL STEAM (KETTŐS PÁROLÁS) .....	28
DUAL CRISP FRY (KÜLÖN GOMB AZ MWP 338 MODELLLEN) .....	32
CHEF MENU (SÉF MENÜ) .....	34
6TH SENSE CHEF MENU (6. ÉRZÉK SÉF MENÜ) .....	39
AUTO CLEAN (AUTOMATA TISZTÍTÁS) .....	43
SPECIAL MENU (SPECIÁLIS MENÜ) .....	45

## KÖRNYEZETVÉDELMI TANÁCSOK

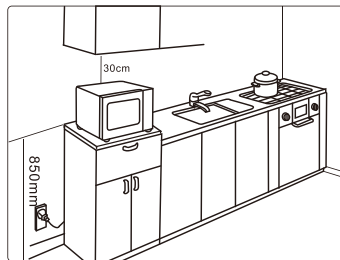
KÖRNYEZETVÉDELMI TANÁCSOK .....	47
MŰSZAKI ADATOK .....	48

# ÜZEMBE HELYEZÉS

## A HÁLÓZATRA CSATLAKOZTATÁS ELŐTT

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

A mikrohullámú sütő nem helyezhető szekrényelembe. A jelen mikrohullámú sütő kialakítása olyan, hogy azt a padlótól legalább 850 mm magasan lévő munkaterületre javasolt helyezni a használatához. A mikrohullámú sütő (előlről nézve) bal oldalát NE tegye közvetlenül a fal mellé!



- \* 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.
- \* Ellenőrizze, hogy az adattáblán jelzett feszültség megegyezik-e a lakás feszültségével.
- \* A mikrohullámú sütőt sík és stabil felületre helyezze, ami elbírja a mikrohullámú sütő és az abba behelyezendő konyhai eszközök tömegét. Járjon el óvatosan, amikor mozgatja.
- \* Ellenőrizze azt, hogy a mikrohullámú 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 mikrohullámú sütő ajtaja tökéletesen zár, valamint, hogy az ajtótitkosítás nem sérült meg. Vegyen ki mindent a mikrohullámú sütőből, majd egy puha, nedves ruhadarabbal tisztítsa ki a mikrohullámú sütő belsejét.
- \* Ne használja a készüléket akkor, ha a hálózati tápkábel vagy a villásdugó sérült, továbbá ha a készülék nem működik megfelelően, 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, akkor kérjen meg egy szakképzett villanszerelőt vagy háztartásgép-szerelőt, hogy szereljen be egy megfelelő aljzatot a készülékhez közeli helyre.

## ⚠ 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.

## ❗ MEGJEGYZÉS:

Azt javasoljuk, hogy a mikrohullámú sütő használata előtt távolítsa el a védőfóliát a kezelőpanelről, és vegye le a kábelkötegelőt a tápkábeltől.

## A CSATLAKOZTATÁS UTÁN

- \* A mikrohullámú sütő csak akkor működtethető, ha a mikrohullámú sütő ajtaja megfelelően be van zárva.
- \* Gyenge televíziós műsorvétel és interferenciát okozhat, ha a mikrohullámú sütőt rádiókészülék, televízió vagy antenna közelében helyezik el.
- \* A jelen készülék földelését törvény írja elő. A gyártó semmilyen felelősséget nem vállal az ennek elmaradása miatt bekövetkező személyi sérülésért vagy anyagi kárért.
- \* A gyártó nem felelős semmilyen olyan problémáért, amelyet az okozott, hogy a felhasználó elmulasztotta betartani ezeket az utasításokat.



## FONTOS BIZTONSÁGI TUDNIVALÓK

Figyelmesen olvassa el, és őrizze meg, hiszen később még szüksége lehet rá.

- \* Ha az anyag meggyulladna a mikrohullámú sütőben/mikrohullámú sütőn kívül, vagy füstöt észlel, akkor tartsa zárva az ajtót, és kapcsolja ki a mikrohullámú sütőt. Húzza ki a villásdugót a konnektorból, vagy kapcsolja le a lakás áramellátását a biztosítéktáblán vagy a kapcsolószekrényben.
- \* Ne hagyja a mikrohullámú sütőt felügyelet nélkül, különösen akkor, amikor a sütés folyamata során papírt, műanyagot vagy más gyúlékony anyagokat használ. Hő hatására ugyanis a papír elszenesedhet vagy elégphet, bizonyos műanyagok pedig elolvadhatnak.

### FIGYELEM:

- \* Ha az ajtó vagy az ajtó tömítései megsérültek, akkor a sütőt nem szabad használni egészen addig, amíg a sérült részeket egy kompetens személy meg nem javítja.

### FIGYELEM:

- \* Hozzáértő 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.

### FIGYELEM:

- \* Folyadékokat és más ételeket tilos zárt edényben melegíteni, hiszen azok a melegítés hatására felrobbanhatnak.

### FIGYELEM:

- \* Ha a sütőt kombinált üzemmódban szeretnék használni, akkor a sütőt gyermekek kizárólag felnőtt felügyelete mellett használhatják a sütő által generált magas hőmérséklettel kapcsolatos kockázatok miatt.

### FIGYELEM:

- \* A készülék és annak hozzáférhető alkatrészei működés közben felhevülnek. Vigyázzon, nehogy megérintse a mikrohullámú sütő belsejében lévő fűtőszálakat.
- \* A hozzáférhető alkatrészek használat közben felmelegedhetnek. 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, papucsok, 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 vezetékeit tartsa távol 8 éven aluli kisgyermekektől.
- \* A mikrohullámú sütőben ne főzzön vagy melegítsen egész tojást (sem héjjal, sem hég nélkül), mert az „felrobbanhat” még azután is, hogy a mikrohullámú sütés befejeződött.

## 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, hogy nem sérültek-e. Károsodás észlelése esetén ne használja addig a készüléket, amíg szakemberrel el nem végeztette a javítást.

## MEGJEGYZÉS:

A készülékeket tilos külső időzítő vagy távvezérlő eszközzel működtetni.

- \* Ne hagyja a mikrohullámú sütőt felügyelet nélkül, ha nagy mennyiségű zsírt vagy olajat használ, mivel az túlhevülhet és tüzet okozhat!
- \* Ne melegítsen vagy használjon gyúlékony anyagokat a mikrohullámú sütő belsejében vagy közelében. Ezek gőzei tűz- vagy robbanásveszélyt idézhetnek elő.
- \* A mikrohullámú sütőt ne használja textilra, papírra, fűszerekre, gyógynövényre, fára, virágra vagy más gyúlékony anyag szárítására. Ezzel tüzet okozhat.
- \* Ajelen készülékben ne használjon korrozív vagy elgőzölgő vegyi anyagokat. Ezt a típusú mikrohullámú sütőt kifejezetten élelmiszerek melegítésére vagy elkészítésére tervezték. Ezért soha ne használja azt ipari vagy laboratóriumi célokra.
- \* Ne akasszon vagy helyezzen nehéz tárgyakat az ajtóra, mivel ez károsíthatja a mikrohullámú sütő nyílását és a pántokat. Az ajtó fogantyúját ne használja arra, hogy tárgyakat akaszt rá.

## HIBAE LHÁRÍTÁSI ÚTMUTATÓ

---

## MEGJEGYZÉS:

Ha a mikrohullámú sütő nem működik, akkor kérjük, hogy a segélyszolgálat kihívása előtt ellenőrizze a következőket:

- \* Helyén van-e a forgótányér és a forgótányértartó.
- \* A villásdugó jól illeszkedik-e a fali aljzatba.
- \* Jól záródik-e az ajtó.
- \* Ellenőrizze a biztosítékokat, és győződjön meg arról, hogy van áram.
- \* Ellenőrizze, hogy a mikrohullámú sütő szellőzése megfelelő-e.
- \* 10 perc múlva próbálja meg ismét beindítani a mikrohullámú sütőt.
- \* 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 mikrohullámú sütő gyártási számát és modellszámát (lásd a szerviz matricát).

További tanácsokat a garanciafüzetben talál.

Ha a hálózati tápkábel szorul cseréire, az csak eredeti kábellel cserélhető, amely a segélyszolgálatnál szerezhető be. A kábelt csak képzett szervizszakember cserélheti ki.

## FIGYELEM:

- \* Ne távolítsa el a burkolat semmilyen elemét.
- \* A készülék szervizelését kizárólag képzett szervizszakember végezheti. Szakképzett szakemberek

kívételével bárki más számára veszélyes bármilyen olyan szervizelési vagy javítási művelet elvégzése, amely a mikrohullámú energia hatása ellen védelmet nyújtó bármely burkolatelem eltávolításával jár.

## ÓVINTÉZKEDÉSEK

### ÁLTALÁNOS

A jelen készüléket háztartási és ahhoz hasonló célú felhasználásra tervezték, ideértve például a következő felhasználási területeket:

- \* Üzletek, irodák vagy más munkahelyek személyzeti konyháiban történő használat;
- \* Vendégházakban történő használat;
- \* Szállodákban, motelekben vagy más lakókörnyezetekben megszálló vendégek általi használat;
- \* Panzió jellegű szálláshelyeken történő használat.

A készüléket tilos a fentiekől eltérő célra (például helyiségek fűtésére) használni.



### MEGJEGYZÉS:

- \* A mikrohullámú sütőt nem szabad élelmiszerek behelyezése nélkül működtetni, amikor mikrohullámokat használ. Az ilyen eljárás károsítaná a készüléket.
- \* A mikrohullámú sütőn levő szellőzőnyílásokat nem szabad letakarni. A szellőzés vagy a szellőzőnyílások akadályozása kárt okozhat a mikrohullámú sütőben, és gyengítheti a sütési eredményeket is.
- \* A programozási próbák idejére tegyen a mikrohullámú sütőbe egy pohár vizet. A víz elnyeli a mikrohullámú energiát, így a mikrohullámú 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.
- \* Mielőtt műanyag- vagy papírcsacskókat helyez a mikrohullámú sütőbe, távolítsa el azok zárószinóráját (ha van ilyen rajtuk).
- \* Ne használja a mikrohullámú sütőt olajfürdőben való kisütésekhez, mert a készülékben nincs lehetőség az olaj hőmérsékletének a szabályozására.
- \* Az égési sérülések elkerülése érdekében a sütés után kizárólag edényfogó vagy mikrohullámú sütőhöz készült kesztyű segítségével érintse meg az edényeket, a serpenyőket és/vagy a mikrohullámú sütő alkatrészeit.

### FOLYADÉKOK

• pl. italok vagy víz. Előfordulhat, hogy buborékképződés nélkül lépi túl a folyadék forráspontját. Ez a forrásban levő folyadék hirtelen kicsordulását eredményezheti.

Ennek elkerülése érdekében a következők szerint járjon el:

- \* Kerülje a szűk nyakú edények alkalmazását.
- \* Keverje meg a folyadékot, mielőtt a folyadékot tartalmazó edényt a mikrohullámú sütőbe helyezné.
- \* A felmelegítést követően hagyjon egy kis pihenőidőt, majd keverje meg újra a folyadékot, mielőtt a folyadékot tartalmazó edényt óvatosan kivenné a mikrohullámú sütőből.

### VIGYÁZAT








Bébiételek vagy cumisüvegben levő folyadékok felmelegítését követően először mindig rázza fel az üveg tartalmát, 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!

# KIEGÉSZÍTŐK ÉS KARBANTARTÁS

## KIEGÉSZÍTŐK

- \* 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 mikrohullámú sütőben keletkező hőnek, és átengedik a mikrohullámokat.
- \* Amikor az ételt és a tartozékokat beteszi a mikrohullámú sütőbe, ügyeljen rá, hogy azok ne érjenek hozzá a mikrohullámú sütő belsejéhez.
- \* Ez különösen a fémből készült vagy fém részeket tartalmazó tartozékok esetén fontos. Ha a fémet tartalmazó tartozékok a mikrohullámú sütő működése közben hozzáérnek a mikrohullámú sütő belsejéhez, akkor szikra keletkezhet, és a mikrohullámú sütő károsodhat.
- \* Mikrohullámú főzéshez ne használjon fémből készült ital- vagy ételtároló edényeket.
- \* 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 Stop turntable (Forgótányér leállítás) funkciót kell használni (lásd: nagyméretű edények).

Étellel kapcsolatos tartozékok		Tipp
	Forgótányértartó	A forgótányértartót az üveg forgótányér alá helyezze. A forgótányértartóra az üveg forgótányéron kívül soha ne helyezzen más edényt. A forgótányértartót 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 forgótányértartóra.
	Kettős pároló (csak az MWP 339 típushoz)	Kettős ételpároló érzékelő-vezérléssel. A párolót mindig az üveg forgótányérra helyezze.
 	Magas grillrács Alacsony grillrács	Akkor használja a felső rácsot, amikor a Grill vagy Combi (Mikrohullám+grill) funkció használatával süt. Akkor használja az alacsony rácsot, amikor hőlégbefúvás vagy Combi (mikrohullám + hőlégbefúvás) funkció használatával süt.
	Crisp tányér	Az ételt közvetlenül a Crisp tányérra helyezze. A Crisp tányér használat előtt előmelegíthető (max. 3 perc). A Crisp tányér használatát tartóként mindig üveg forgótányért használjon. 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.

# KARBANTARTÁS ÉS TISZTÍTÁS

- \* A mikrohullámú sütő tisztántartásának elmulasztása a felület károsodásához vezethet, ami kedvezőtlenül befolyásolhatja a készülék élettartamát, és esetleg veszélyes helyzeteket eredményezhet.
- \* Ne használjon fémből készült súrolószivacsot, erős (vagy dörzshatású) tisztítószereket, fém súrolópárnákat, érdes hatású rongyokat stb., amelyek károsíthatják a mikrohullámú sütő kezelőpaneljét és/vagy külső és/vagy belső felületeit. Az üvegfelületek tisztításához rongyot és közömbös mosószert vagy papírtörölközőt és valamilyen üveg tisztító 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 mikrohullámú 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.
- \* Agrillező fűtőszál nem igényel tisztítást, mert az intenzív hő a grillező fűtőszálra esetlegesen rácseppent szennyeződést leégeti, de az alatta lévő felső falon rendszeres tisztításra lehet szükség. Ehhez puha és enyhe mosószeres vízben megnedvesített kendőt használjon.
- \* Ha nem használja rendszeresen a Grill funkciót, a tűzveszély csökkentése érdekében havonta 10 percig működtetve le kell égetni a szennyeződések.

## MEGJEGYZÉS:

- \* Megtörténhet, hogy a sütési ciklusok közben párolgás/kondenz történhet. Ez nem befolyásolja a sütés eredményét, lévén nem függ a minőség/gyártási problémáktól.

## KÖRÜLTEKINTŐ TISZTÍTÁS:

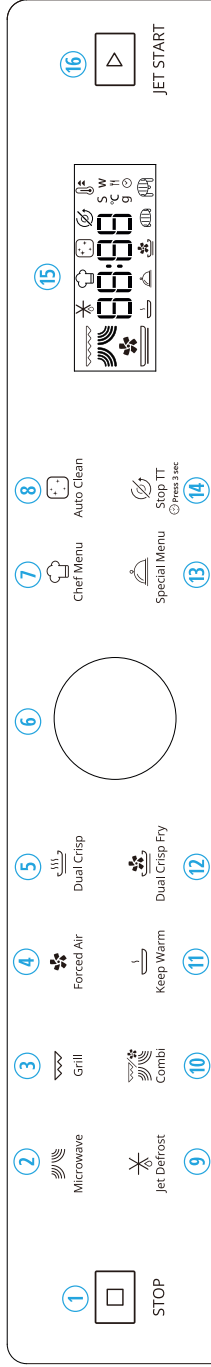
- \* A Crisp tányér langyos, mosószeres vízben tisztítható. Az erősen szennyezett részek dörzshatású ronggyal és enyhe tisztítószerral tisztíthatók.
- \* Tisztítás előtt mindig hagyja lehűlni a Crisp tányért.
- \* Ne merítse vízbe, illetve ne öblítse le, amíg még forró a Crisp tányér. A gyors lehűtés károsíthatja.
- \* Ne használjon fém súrolóeszközöket. Ezek megkarcolhatják a felületét.

## MOSOGATÓGÉPBE TISZTÍTHATÓ:

- Forgótányértartó
- Grillrács
- Crisp fogantyú
- Üveg forgótányér
- Pároló tartozék

# CONTROL PANEL (KEZELŐPANEL) (MWP 338)

# KEZELŐPANEL



## 1 Stop (Leállítás) gomb

Nyomja meg a mikrohullámú sütő funkciók bármelyikének leállításához, illetve alaphelyzetbe állításához.

## 2 Microwave (Mikrohullám) gomb

A Mikrohullám funkció kiválasztására szolgál.

## 3 Grill gomb

A Grill funkció kiválasztására szolgál.

## 4 Forced Air (Hőlégbefúvás) gomb

A Hőlégbefúvás funkció (előmelegítéssel) kiválasztására szolgál.

## 5 Dual Crisp gomb

A Dual Crisp funkció kiválasztására szolgál.

## 6 Confirmation (Megerősítés) gomb / Knob (forgatógomb)

A kiválasztás megerősítésére / az érték beállítására szolgál.

## 7 Chef Menu (Séf Menü) gomb

Az automatikus receptek elérésére való.

## 8 Auto Clean (Automata tisztítás) gomb

Az Auto Clean (Automata tisztítás) funkció kiválasztására szolgál.

## 9 Jet Defrost (Jet kiolvasztás) gomb

Az Auto Defrost (Automata kiolvasztás) funkció kiválasztására szolgál.

## 10 Combi (Microwave + Grill) (Mikrohullám + Grill) / Combi (Microwave + Forced Air) (Mikrohullám + Hőlégbefúvás)

A Combi (Mikrohullám + Grill) funkció vagy Combi (Mikrohullám + Hőlégbefúvás) funkció kiválasztására szolgál.

## 11 Keep Warm (Melegen tartás) gomb

A Keep Warm (Melegen tartás) funkció kiválasztására szolgál.

## 12 Dual Crisp Fry gomb

A Dual Crisp Fry funkció kiválasztására szolgál.

## 13 Special Menu (Speciális menü) gomb

A praktikus speciális funkciók kiválasztására szolgál.

## 14 Stop Turntable (Forgótányér leállítás) gomb

\* Ezt a funkciót akkor használja, ha igen nagyméretű edényeket használ a főzéshez, amelyek nem tudnak szabadon forogni a mikrohullámú sütőben. Csak a következő süítési funkciókkal működik:  
 •Hőlégbefúvás

•Combi (Microwave + Forced Air) (Mikrohullám + Hőlégbefúvás)

\* Tartsa nyomva ezt a gombot 3 másodpercig az órabehatolás módra való belépéshez.

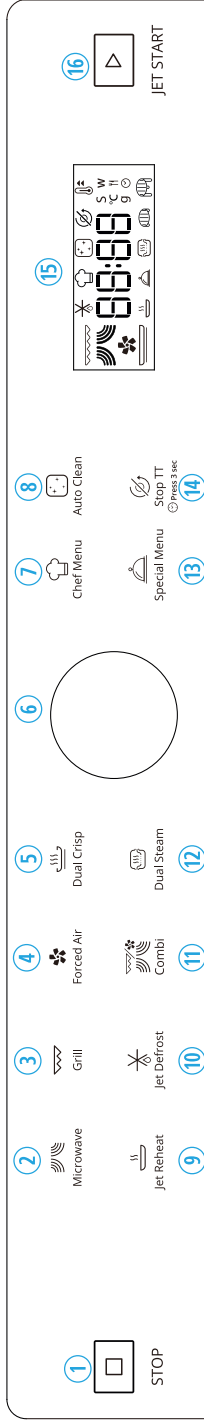
## Kijelző

15 A kijelzőn megjelennek a működésre vonatkozó információk.

## Jet Start gomb

16 A gyors, maximális teljesítményű Mikrohullám funkció kiválasztására szolgál.

## KEZELŐPANEL (MWP 339)

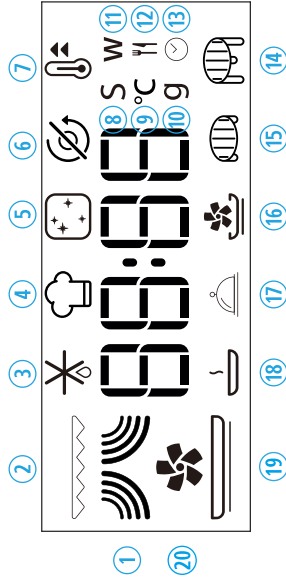


- 1 Stop (Leállítás) gomb**  
Nyomja meg a mikrohullámú sütő funkciók bármelyikének leállításához, illetve alaphelyzetbe állításához.
- 2 Microwave (Mikrohullám) gomb**  
A Mikrohullám funkció kiválasztására szolgál.
- 3 Grill gomb**
- 4 Forced Air (Hőlégbefűtés) gomb**  
A Grill funkció kiválasztására szolgál.
- 5 Dual Crisp gomb**  
A Dual Crisp és Auto Crisp Fry funkció kiválasztására szolgál.
- 6 Confirmation (Megerősítés) gomb / Knob (forgatógomb)**  
A kiválasztás megerősítésére / az érték beállítására szolgál.
- 7 Chef Menu (Séf Menü) gomb**  
Az automatikus receptek elérésére való.
- 8 Auto Clean (Automata tisztítás) gomb**  
Az Auto Clean (Automata tisztítás) funkció kiválasztására szolgál.
- 9 Jet Reheat (Jet Felmelegítés) gomb**  
A Sensor Reheat (Érzékelő felmelegítés) funkció kiválasztására szolgál.
- 10 Jet Defrost (Jet kiolvasztás) gomb**  
Az Auto Defrost (Automata kiolvasztás) funkció kiválasztására szolgál.
- 11 Combi (Microwave + Grill) (Mikrohullám + Grill) / Combi (Microwave + Forced Air) (Mikrohullám + Hőlégbefűtés) gomb**  
A Combi (Mikrohullám + Grill) funkció vagy Combi (Mikrohullám + Hőlégbefűtés) funkció kiválasztására szolgál.
- 12 Dual Steam (Kettős párolás) gomb**  
A Dual Steam funkció kiválasztására szolgál.
- 13 Special Menu (Speciális menü) gomb**  
A praktikus speciális funkciók kiválasztására szolgál.
- 14 Stop Turntable (Forgótányér leállítása) gomb**  
\* Ezt a funkciót akkor használja, ha igen nagy méretű edényeket használ a főzéshez, amelyek nem tudnak szabadon forogni a mikrohullámú sütőben. Csak a következő süítési funkciókkal működik:  
• Hőlégbefűtés  
• Combi (Microwave + Forced Air) (Mikrohullám + Hőlégbefűtés)  
\* Tartsa nyomva ezt a gombot 3 másodpercig az órabéállítás módba való belépéshez.
- 15 Kijelző**  
A kijelzőn megjelennek a működésre vonatkozó információk.
- 16 Jet Start gomb**  
A gyors, maximális teljesítményű Mikrohullám funkció kiválasztására szolgál.



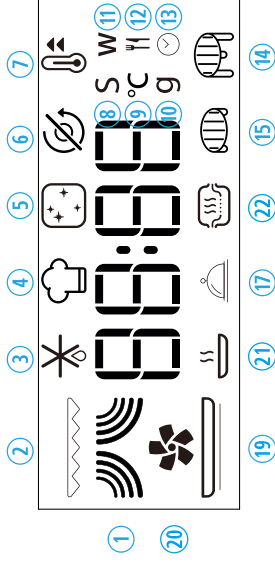
# A KIJELZŐ LEÍRÁSA

MWP 338



- 1 Microwave (Mikrohullám) funkció
- 2 Grill funkció
- 3 Jet Defrost (Jet kiolvasztás) funkció
- 4 Chef Menu (Séf Menü) funkció
- 5 Auto Clean (Automata tisztítás) funkció
- 6 Stop Turntable (Forgótányér leállítás) funkció
- 7 Preheat (Előmelegítés) funkció
- 8 Másodperc ikon
- 9 Celsius fok ikon
- 10 Gramm ikon
- 11 Watt ikon
- 12 Ételkategória-kiválasztás ikon

MWP 339



- 13 Sütési program időtartama
- 14 Magas grillrács ikon
- 15 Alacsony grillrács ikon
- 16 Dual Crisp Fry funkció
- 17 Special Menu (Speciális menü) funkció
- 18 Keep Warm (Melegen tartás) funkció
- 19 Sütési program időtartama
- 20 Magas grillrács ikon
- 21 Alacsony grillrács ikon
- 22 Dual Crisp Fry funkció
- 19 Dual Crisp funkció
- 20 Forced Air (Hőlégbefúvás) funkció
- 21 Jet Reheat (Jet felemelegítés) funkció
- 22 Dual Steam (Kettős párolás) funkció





## KÉSZENLÉTI MÓD

- \* Ha a felhasználó 15 percig nem kezeli az ételt, a mikrohullámú sütő készenléti módba lép. A kilépéshez nyomjon meg egy tetszőleges gombot.



## ELINDÍTÁS ELLENI VÉDELEM / GYERMEKZÁR

- \* Ez az automatikus biztonsági funkció egy perccel azután kapcsol be, hogy a sütő visszatért „készenléti módba”.
- \* Ha a biztonsági funkció aktív, az ajtót ki kell nyitni, majd becsukni a főzés indításához, mert ellenkező esetben a kijelzőn a következő látható:

*door*



## A SÜTÉS SZÜNETELTETÉSE VAGY LEÁLLÍTÁSA

### A sütés szüneteltetése:

- Ha szeretné ellenőrizni, összekeverni vagy megforgatni az ételt, vagy szeretné még összetevőt adni az ételhez, akkor az ajtó kinyitásával a sütés szüneteltethető. A beállítást a sütő 5 percig megőrzi.

### A sütés folytatása:

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

### Ha nem szeretné folytatni a sütést:

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

### A sütés végeztével:

- A főzés befejezését követően 10 percen keresztül percenként egy sípoló hangjelzés hallható (ez nem hibajelenség, hanem a termék lehűlését jelzi).
- Terméktől függően a hűtési ciklus egy vagy több elemét tapasztalhatja: ventilátor,első lámpa, forgótányér forgatása. Ha szeretné, akkor a hangjelzés kikapcsolásához, valamint a hűtési funkció leállításához egyszerűen csak nyomja meg a STOP (Leállítás) gombot, vagy nyissa ki a termék ajtaját.
- Megjegyzés: a programozott hűtési ciklus leállítása vagy annak időtartamának a rövidítése nem befolyásolja a termék megfelelő működését.



## AZ ÉTEL MEGKEVERÉSE VAGY FORGATÁSA, ILLETVE TOVÁBBI ÖSSZETEVŐK HOZZÁADÁSA

- A kiválasztott funkciótól függően sütés közben szükség lehet az étel megkeverésére vagy forgatására, vagy további összetevők hozzáadására. Ilyen esetben a sütő szünetelteti a sütést és figyelmezteti, hogy el kell végeznie a szükséges feladatot.
- Szükség esetén a következőket kell tennie:
  - \* Nyissa ki az ajtót.
  - \* Keverje meg vagy fordítsa meg az ételt, vagy adja hozzá a szükséges összetevőket (a szükséges műveletnek megfelelően).
  - \* Zárja be az ajtót, és a Jet Start gombot megnyomva indítsa újra a sütőt.

## MEGJEGYZÉS:

- Megjegyzés: ha az Étél keverésére vagy forgatására, vagy összetevők hozzáadására figyelmeztető üzenet megjelenése után 2 percen belül nem nyitják ki az ajtót, a mikrohullámú sütő folytatja a sütést (ebben az esetben nem biztos, hogy az eredmény optimális lesz).
- Ha az Étél hozzáadása üzenet megjelenése után 2 percen belül nem nyitják ki az ajtót, a sütő készenlétkébe áll.



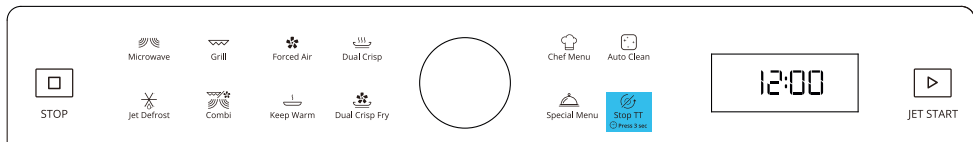
## STOP TURNTABLE (FORGÓTÁNYÉR LEÁLLÍTÁSA)

---

- A lehető legjobb eredmény érdekében az üveg forgótányérnak sütés közben forognia kell.
- Mindenesetre amennyiben nagyméretű edényt kíván használni, amely nem tud szabadon forogni a sütőben, lehetőség van az üveg forgótányér forgásának leállítására a Forgótányér leállítása funkció használatával.
- Ez a funkció csak a következő sütési funkciókkal működik:
  - \* Forced Air (Hőlégbefúvás)
  - \* Combi (Microwave + Forced Air) (Mikrohullám + Hőlégbefúvás)



## CLOCK (ÓRA)



Amikor a készüléket először csatlakoztatja a hálózathoz (vagy áramkimaradást követően), vagy nyomva tartja a Stop TT gombot 3 másodpercig, a termék órabeállítás módba lép.

- 1 Forgassa el a forgatógombot az óra beállításához.
- 2 Nyomja meg a Jet Start gombot. A perceket mutató számjegyek elkezdenek villogni.
- 3 Forgassa el a forgatógombot a perc beállításához.
- 4 Nyomja meg a Jet Start gombot. Ezzel megtörtént az óra beállítása.

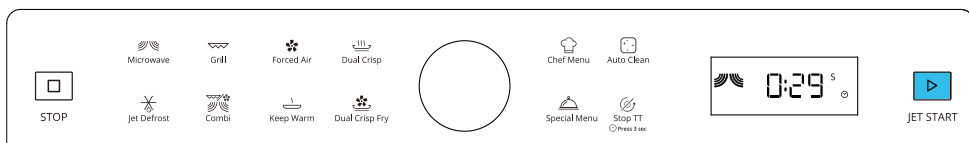
### Tanácsok és javaslatok:

- Ha órabeállítás közben megnyomja a Stop (Leállítás) gombot, vagy ha a beállítást nem végzi el hosszú ideig, a sütő kilép beállítás módból és a beállítás érvénytelen lesz „12:00” kijelzés megjelenítése mellett.



## 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 Forgatógomb elforgatásával is növelheti vagy csökkentheti a sütés időtartamát.

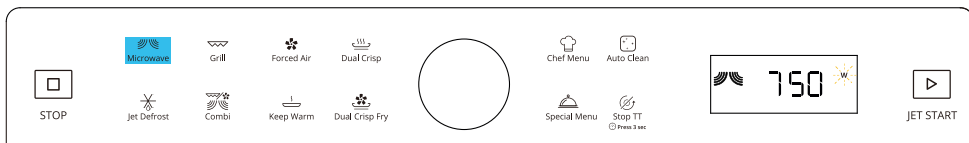
### Tanácsok és javaslatok:

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



## MICROWAVE (MIKROHULLÁM)

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



- 1 Nyomja meg a Microwave (Mikrohullám) gombot. Megjelenik a 750 W a kijelzőn, és a watt ikon elkezd villogni.
- 2 Forgassa el a forgatógombot a teljesítményszint módosításához, majd nyomja meg a Confirmation (Megerősítés) gombot.
- 3 A kijelzőn megjelenik az alapértelmezett sütési idő (30 másodperc). Forgassa el a forgatógombot a sütési idő módosításához.
- 4 Nyomja meg a Confirmation (Megerősítés) / Jet Start gombot a sütési program elindításához.

TELJESÍTMÉNY	JAVASOLT HASZNÁLAT
900 W	Italok, víz, híg levesek, kávé, tea vagy egyéb, nagy víztartalmú étel felmelegítéséhez. 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 fehérjertartalmú mártásokhoz, tojás- és sajtételekhez, valamint a párolt ételek elkészítésének a befejezéséhez.
350 W	Párolt ételek készítéséhez, vaj olvasztásához.
160 W	Kiolvasztáshoz.
90 W	Fagylalt, vaj és sajtok felpuhításához.

### Tanácsok és javaslatok:

- A Microwave (Mikrohullám) funkció maximális teljesítmény melletti működtetéséhez a termék Jet Start funkcióval rendelkezik. A Mikrohullám funkciót maximális teljesítménnyel indíthatja, ha egyszerűen megnyomja a Jet Start gombot. A Jet Start gomb minden további megérintésével 30 másodperccel nő a funkció időtartama. További részletekért lásd a Jet Start funkció leírását a 15. oldalon.
- A teljesítményszintet és a sütési időt még a sütési folyamat elindítása után is lehet módosítani. A teljesítmény beállításához egyszerűen nyomja meg a Mikrohullám gombot és forgassa el a gombot az érték beállításához. Az időtartam módosításához forgassa el a forgatógombot, vagy nyomja meg a Jet Start gombot, hogy 30 másodperccel növelje az időtartamot.



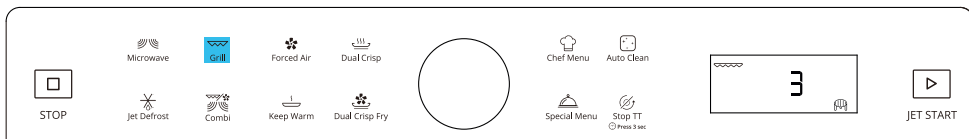
## GRILL

Ez a funkció nagy teljesítményű fém csövet használ az ételek piritásához, grillezéshez vagy csöbentsítéshez. A grill funkció segítségével olyan élelmiszerek piritathatók, mint a sajtos piritós, a melegszendvics, a burgonyakrokett, a kolbász és zöldségek.

Erre a célra készült tartozék:



Magas grillrács



- 1 Nyomja meg a Grill gombot.
- 2 Forgassa el a forgatógombot a teljesítményszint beállításához (lásd az alábbi táblázatot), majd megerősítésképpen nyomja meg a Confirmation (Megerősítés) gombot.
- 3 A forgatógomb elforgatásával állítsa be a főzési időt, majd a sütési program elindításához nyomja meg a Confirmation (Megerősítés) / Jet Start gombot.

	TELJESÍTMÉNYSZINT
1	Alacsony
2	Közepes
3	Magas

### Tanácsok és javaslatok:

- Az olyan élelmiszereket, mint a sajt, piritós, steak és kolbász, a magas grillrácsra helyezze.
- Ezt a funkciót kizárólag hőálló eszközökkel szabad használni.
- Grillezéshez ne használjon műanyagból készült eszközöket. 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.
- Az időtartamot még a sütési folyamat elindítása után is lehet módosítani.
- Az időtartam módosításához forgassa el a forgatógombot, vagy nyomja meg a Jet Start gombot annyiszor, ahányszor 30 másodperccel szeretné növelni az időtartamot.

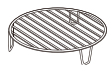


## FORCED AIR (HŐLÉGBEFÚVÁS)

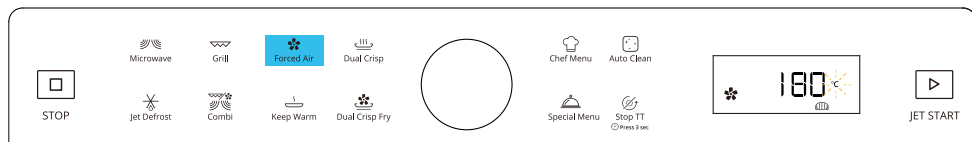
Ezzel a funkcióval sütőben sült ételeket készíthet el. A nagy teljesítményű fűtőszál és ventilátor használatával a sütési program működése gyakorlatilag megegyezik a hagyományos sütőével. Ez a funkció habcsókok, sütemények, tészták, felfújtak, sült baromfi és egybensültek készítésére szolgál.

A sütési folyamatot megelőzi a sütő előmelegítési fázisa, hogy elérje a legjobb sütési eredményeket.

Erre a célra készült tartozékok:



Alacsony grillrács



- 1 Nyomja meg a Hőlégbefúvás gombot.
- 2 Forgassa el a gombot a hőmérsékletnek az előmelegítésre való beállításához, majd megerősítésképpen nyomja meg a Megerősítés gombot. Mielőtt elérné a hőmérsékletet, az előmelegítési hőmérséklet állítható 40 - 200°C között az Forced Air gomb megnyomásával és a gomb forgatásával. Amikor a hőmérsékletet elérte, hangjelzés kéri, hogy adja hozzá az ételt a következő sütési ciklushoz.
- 3 Az étel hozzáadását követően forgassa el a forgatógombot a beállított időre.
- 4 Nyomja meg a Confirmation (Megerősítés) / Jet Start gombot a sütési program elindításához. .

### ! MEGJEGYZÉS:

Amennyiben a sütési folyamat megkezdődött:

\* A sütési idő növeléséhez vagy csökkentéséhez: Forgassa el a forgatógombot, vagy nyomja meg a Jet Start gombot, hogy 30 másodperccel növelje a sütési időt.

### i Tanácsok és javaslatok:

- Ha az alacsony grillrácsra helyezi az élelmiszert, a levegő megfelelően áramlik körülötte.
- Ezt a funkciót kizárólag sütőben használható eszközökkel szabad használni.
- Használhatja a crisp tányért sütőlapként amikor kisméretű darabokat süt, mint pl. sütik vagy muffinok. A tányért az alacsony grillrácsra helyezze.



## DUAL CRISP (CSAK AZ MWP 338 TÍPUSHOZ)

Ez az exkluzív Whirlpool funkció 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 pirítását.

A Dual 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, tojáslépenyek és más tésztaalapú ételek melegítésére és sütésére szolgál. Szalonnás tojás, kolbászfélék, burgonya, hasábburgonya, hamburger és egyéb húsfélék stb. olaj hozzáadása nélkül (vagy csak nagyon kis mennyiségű olaj hozzáadásával) történő sütésére is alkalmas.

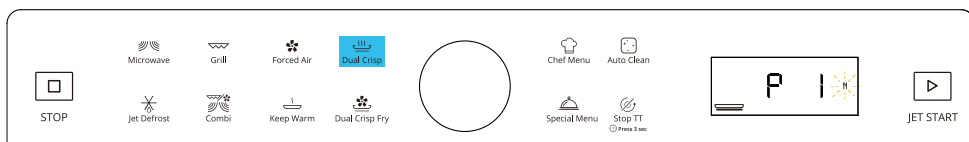
Erre a célra készült tartozékok:



Crisp tányér



Crisp fogantyú



### Dual Crisp funkcióhoz:

- 1 Nyomja meg a Dual Crisp gombot, majd a Confirmation (Megerősítés) gombot a megerősítéshez.
- 2 Forgassa el a forgatógombot a sütési idő beállításához.
- 3 Nyomja meg a Confirmation (Megerősítés) / Jet Start gombot a sütési program elindításához.

### A Dual Crisp Bread Defrost funkcióhoz:

- 1 Nyomja meg a Dual Crisp gombot.
- 2 Forgassa el a forgatógombot a P2 Dual Crisp Bread Defrost funkcióhoz való kiválasztásához, majd megerősítésképpen nyomja meg a Confirmation (Megerősítés) gombot.
- 3 A súly módosításához forgassa el a forgatógombot.
- 4 Nyomja meg a Confirmation (Megerősítés) / Jet Start gombot a sütési program elindításához.
- 5 Amikor az előmelegítés véget ért, a sütő kéri, hogy adja hozzá az ételt és figyelmezteti majd mikor meg kell fordítani.



## MEGJEGYZÉS:

Kérjük, a megfelelő Crisp tányért használja. A 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 közepére helyezve.
- A 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.





## DUAL CRISP (CSAK AZ MWP 339 TÍPUSHOZ)

Ez az exkluzív Whirlpool funkció 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 pirítását.

A Dual Crisp funkcióval a következő kiegészítőket kell használni:

- \* A Crisp tányért
- \* A Crisp fogantyút a forró Crisp tányérnak a sütőből való kivételéhez
- \* A magas grillrácsot (ha Dual Crisp Fry funkcióval sűt)

Ez a funkció pizzák, tojáslepények és más térsztaalapú ételek melegítésére és sűtésére szolgál. Szalonnás tojás, kolbászfélék, burgonya, hasábburgonya, hamburger és egyéb hűsfélék stb. olaj hozzáadása nélkül (vagy csak nagyon kis mennyiségű olaj hozzáadásával) történő sűtésére is alkalmas.

Erre a célra készűlt tartozékok:



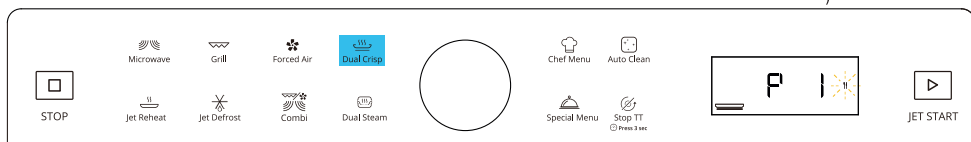
Crisp tányér



Crisp fogantyú



Magas grillrács (csak Dual Crisp Fry recept esetén elérhető)



### Dual Crisp funkcióhoz:

- 1 Nyomja meg a Dual Crisp gombot, majd a Confirmation (Megerősítés) gombot a megerősítéshez.
- 2 Forgassa el a forgatógombot a sűtési idő beállításához.
- 3 Nyomja meg a Confirmation (Megerősítés) / Jet Start gombot a sűtési program elindításához.

### A Dual Crisp Bread Defrost funkcióhoz:

- 1 Nyomja meg a Dual Crisp gombot.
- 2 Forgassa el a forgatógombot a P2 Dual Crisp Bread Defrost funkcióhoz való kiválasztásához, majd megerősítésképpen nyomja meg a Confirmation (Megerősítés) gombot.
- 3 A súly módosításához forgassa el a forgatógombot.
- 4 Nyomja meg a Confirmation (Megerősítés) / Jet Start gombot a sűtési program elindításához.
- 5 Amikor az előmelegítés véget ért, a sűtő kéri, hogy adja hozzá az ételt és figyelmezteti majd mikor meg kell azt fordítani.

### Dual Crisp Fry funkcióhoz:

- 1 Nyomja meg a Dual Crisp gombot.
- 2 Forgassa el a forgatógombot a Dual Crisp Fry receptek kiválasztásához (P3-P9), majd megerősítésképpen nyomja meg a Confirmation (Megerősítés) gombot.
- 3 A súly módosításához forgassa el a forgatógombot.
- 4 Nyomja meg a Confirmation (Megerősítés) / Jet Start gombot a sűtési program elindításához.







## ! MEGJEGYZÉS:

Kérjük, a megfelelő Crisp tányért használja. A 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 közepére vagy a magas grillrácsra helyezve.
- A 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.

### P1-P9 útmutatók:

ÉTELKATEGÓRIA	SÜTÉSI MÓD	SÚLY VAGY IDŐ	TIPP
<b>P1</b>  Manuális Dual Crisp	Dual Crisp	Időtartam beállítása	Felmelegítés és sütés olyan ételek esetén, mint a pizza quiche és egyéb kelt tészta alapú étel.
<b>P2</b>  Dual Crisp Bread defrost	Dual Crisp	50–500 g	Kiolvasztja és felmelegíti a fagyasztott zsemlet, baguette-t és croissant-t. A sütő automatikusan kiválasztja a sütési módot, időt és a szükséges teljesítményt.
<b>P3</b>  Hasábburgonya	Dual Crisp Fry	300–600 g	Vékonyan zsírozza ki a Crisp tányért. Sütés előtt szórja meg sóval. A sütő felszólítására fordítsa meg.
<b>P4</b>  Csirkemell-falatkák	Dual Crisp Fry	200–600 g	Vékonyan zsírozza ki a Crisp tányért. A sütő felszólítására fordítsa meg.
<b>P5</b>  Panírozott hal	Dual Crisp Fry	250–600 g	Vékonyan zsírozza ki a Crisp tányért. A sütő felszólítására fordítsa meg az ételt.
<b>P6</b>  Csirkeszárnyak	Dual Crisp Fry	200–600 g	Fűszerezze meg a csirkeszárnyakat. Zsírozza ki a Crisp tányért. A sütő felszólítására fordítsa meg.
<b>P7</b>  Kemencés burgonya	Dual Crisp Fry	300–800 g	A burgonyát hámozza meg és vágja fel 1,5 cm széles cikkekre és fűszerezze be sóval és olajjal. Vékonyan zsírozza ki a Crisp tányért és adja hozzá a burgonyaszeteleteket. A sütő felszólítására keverje meg.



## DUAL CRISP

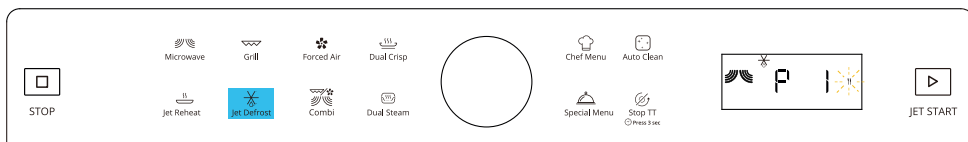
ÉTELKATEGÓRIA		SÜTÉSI MÓD	SÚLY VAGY IDŐ	TIPP
P8	 Falafel	Dual Crisp Fry	4 adag	A csicseriborsót keverje össze petrezselyemmel, sóval, borssal, őrölt köménymaggal és korianderrel, tegye a hűtőbe 30 percre. A lisztet keverje össze egy kis friss vízzel, hogy tészta állagot kapjon. Formázzon gombócokat a csicseriborsóból, mártsa be a lisztes tésztába és a zsemlemorzsába, majd helyezze őket az előzetesen (2 evőkanál) extra szűz olíva olajjal meglocsolt Crisp tányérra.
P9	 Tőkehal fűszeres panírban	Dual Crisp Fry	4 adag	Egy edényben keverje össze a zsemlemorzsát paprikával, fokhagymaporral, kurkumával, sóval és borssal, majd tojásfehérjével. A fűszeres zsemlemorzsával borítsa be a tőkehalfilét, nyomkodja rá és tegye a filét a Crisp tányérra.



## JET DEFROST (JET KIOLVASZTÁS)

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

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



- 1 Nyomja meg a Jet Defrost (Jet Kiolvasztás) gombot.
- 2 Forgassa el a forgatógombot az étel kategóriájának kiválasztásához (lásd az alábbi táblázatot).
- 3 Nyomja meg a Confirmation (Megerősítés) gombot a megerősítéshez, és forgassa el a forgatógombot a súly beállításához.
- 4 Nyomja meg a Confirmation (Megerősítés) / Jet Start gombot a sütési program elindításához.

ÉLELMISZEROSZTÁLY		SÚLY	TIPP
P1	 Hús	100–2000 g	Darált hús, kotlett, steak vagy hússzeletek. Sütés után hagyja legalább 5 percig állni a jobb eredmény érdekében.
P2	 Csirke	100–2000 g	Csirke, egész, darabok vagy filék. Sütés után hagyja 5–10 percig állni.
P3	 Hal	100–1500 g	Egész hal, halrészek vagy filé. Sütés után hagyja 5 percig állni.
P4	 Zöldség	100–1500 g	Vegyes zöldség, karfiol, répa. Sütés után hagyja 5 percig állni.
P5	 Kenyer	50–550 g	Fagyasztott zsemle, baguette és kifli. Sütés után hagyja 3 percig állni.

### Tanácsok és javaslatok:

- A legjobb eredmény érdekében az étel kiolvasztását mindig közvetlenül az üveg forgótányéron végezze. Ha szükséges, akkor könnyű műanyagból készült, mikrohullámú sütőben használható edényt is használhat.
- A főtt ételek, raguk és húsmártások jobban kiolvaszthatók, ha a kiolvasztás ideje alatt megkeveri azokat.
- Válassza szét a darabokat, ahogy azok kezdenek felengedni. A különálló szeletek könnyebben engednek fel.
- Fordítsa/keverje meg a nagy ételadagokat a kiolvasztás félidejében.

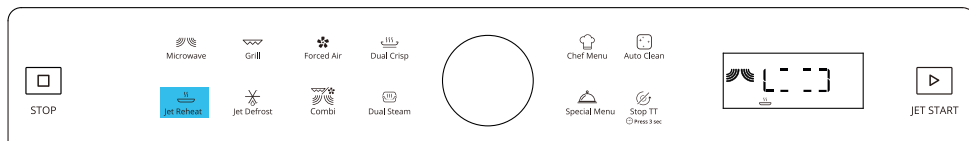


## 6TH SENSE JET REHEAT (JET FELMELEGÍTÉS) (CSAK AZ MWP 339 TÍPUS ESETÉBEN ELÉRHETŐ)

Ezzel a funkcióval automatikusan újramelegítheti az ételeket. A mikrohullámú sütő automatikusan kiszámítja a szükséges mikrohullám-terjesztményt és időt a lehető legjobb eredmény eléréséhez a legrövidebb idő alatt.

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

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



- 1 Nyomja meg a 6Th Sense Jet Reheat (Jet Felmelegítés) gombot.
- 2 Nyomja meg a Confirmation (Megerősítés) / Jet Start gombot a sütési program elindításához.

### Tanácsok és javaslatok:

- A nettó súlynak 250–600 g között kell lennie e funkció használatakor.
- Győződjön meg arról a legjobb eredmények elérése érdekében, 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 helyezze egymás tetejére vagy részlegesen egymásra.
- A vastagabb darabokat, például a vagdalthúst vagy a kolbászféléket, helyezze szorosan egymás mellé.
- Az 1-2 perces pihentetési idő mindig javítja a minőséget, különösen fagyasztott élelmiszerek esetén.
- Helyezzen rá fóliát és villával karcolja meg, hogy a nyomás szabadon távozzon és megelőzze a szétrobbanást, mivel a sütés során gőz képződik.



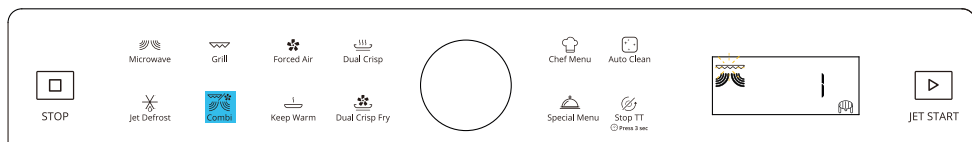
## COMBI (MICROWAVE + GRILL) (MIKROHULLÁM + GRILL)

Ez a funkció a mikrohullámú és grilles melegítést kombinálja, ami lehetővé teszi a gyorsabb főzést és csöbensütést.

Erre a célra készült tartozék:



Magas grillrács



- 1 Nyomja meg a Combi gombot.
- 2 Megjelenik a kijelzőn a következő szöveg: „1”, nyomja meg a Confirmation (Megerősítés) gombot a Combi grill beállítási módba lépéséhez.
- 3 Forgassa el a forgatógombot a teljesítményérték beállításához (lásd az alábbi táblázatot), majd megerősítésként nyomja meg a Confirmation (Megerősítés) gombot.
- 4 Forgassa el a forgatógombot a sütési idő beállításához.
- 5 Nyomja meg a Confirmation (Megerősítés) / Jet Start gombot a sütési program elindításához.

### ! MEGJEGYZÉS:

Amennyiben a sütési folyamat megkezdődött:

A sütési időtartam növeléséhez vagy csökkentéséhez: forgassa el a forgatógombot, vagy nyomja meg a Jet Start gombot annyiszor, ahányszor 30 másodperccel szeretné növelni az időtartamot.

TELJESÍTMÉNYSZINT	JAVASOLT HASZNÁLAT
650 W	Zöldségfélék
500 W	Lasagne
350 W	Csirke és hal
160 W	Hús
90 W	Gratinírozott gyümölcs

### i Tanácsok és javaslatok:

- Ne hagyja a sütő ajtaját hosszabb időszakokra nyitva, amikor a grill üzemel, mivel az a hőmérséklet visszaesését okozza.
- Ha nagyméretű csöbensütet készít, ami álló forgótányért igényel, a sütési idő kb. felénél forgassa meg a tálat. Ez a teljes felső felület pirításához szükséges.
- Ezt a funkciót kizárólag mikrohullámú sütőben és sütőben használható, hőálló eszközökkel használja.
- Grillezéshez ne használjon műanyagból készült eszközöket. 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.



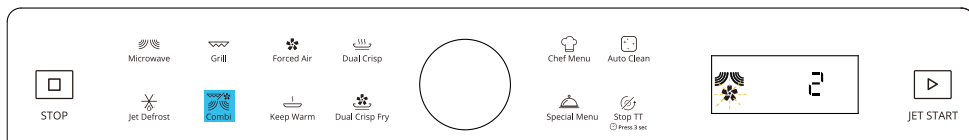
## COMBI (MICROWAVE + FORCED AIR) (MIKROHULLÁM + HŐLÉGBEFÚVÁS)

Ez a funkció a mikrohullámos és hőlégbefúvós sütést kombinálja, ami lehetővé teszi a sültételek gyorsabb elkészítését. A Combi (mikrohullám + hőlégbefúvás) funkció lehetővé teszi az olyan ételek elkészítését, mint az egybensültek, baromfi, hëjában sült burgonya, fagyasztott félkész ételek, hal, sütemények és tészák.

Erre a célra készült tartozék:



Alacsony grillrács



- 1 Nyomja meg a Combi gombot.
- 2 Forgassa el a forgatógombot, hogy lássa a „2” számot, nyomja meg a Confirmation (Megerősítés) gombot, hogy a Combi Forced Air beállítás módba lépjen.
- 3 Forgassa el a forgatógombot a hőmérséklet beállításához, majd megerősítésként nyomja meg a Confirmation (Megerősítés) gombot.
- 4 Forgassa el a forgatógombot a teljesítményérték beállításához (lásd az alábbi táblázatot), majd megerősítésként nyomja meg a Confirmation (Megerősítés) gombot.
- 5 Forgassa el a forgatógombot az idő beállításához.
- 6 Nyomja meg a Confirmation (Megerősítés) / Jet Start gombot a sütési program elindításához.

### ! MEGJEGYZÉS:

Amennyiben a sütési folyamat megkezdődött:

A sütési időtartam növeléséhez vagy csökkentéséhez: forgassa el a forgatógombot, vagy nyomja meg a Jet Start gombot annyiszor, ahányszor 30 másodperccel szeretné növelni az időtartamot.

TELJESÍTMÉNYSZINT	JAVASOLT HASZNÁLAT
350 W	Baromfi, hëjában sült burgonya, lasagne, hal és sült hús
160 W	Gyümölcstorta
90 W	Tészák és sütemények

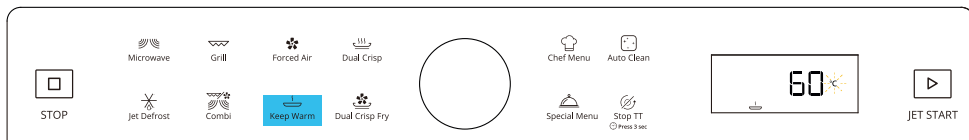
### i Tanácsok és javaslatok:

- Ha az alacsony grillrácsra helyezi az élelmiszert, a levegő megfelelően áramlik körülötte.
- Ezt a funkciót kizárólag mikrohullámú sütőben és sütőben használható eszközökkel használja.



## KEEP WARM (MELEGEN TARTÁS) (KÜLÖN GOMB AZ MWP 338 TÍPUSON)

Ez a funkció lehetővé teszi frissen elkészült ételek melegen tartását.



- 1 Nyomja meg a Keep Warm (Melegen tartás) gombot (MWP 339 modellhez, nyomja meg a Special Menu (Speciális menü) gombot a Keep Warm (Melegen tartás) funkció kiválasztásához. Részleteket a „Special Menu (Speciális menü)” fejezetben talál).
- 2 A forgatógomb elforgatásával állítsa be a hőmérséklet 60°C és 80°C között, és nyomja meg a Confirmation (Megerősítés) gombot a megerősítéshez (kérjük, az ajánlott recepteket nézze meg a lenti táblázatban).
- 3 A sütési program 30 percről indul és onnan számol vissza. A sütési program elindításához nyomja meg a Confirmation (Megerősítés) / Jet Start gombot.

### ! MEGJEGYZÉS:

Amennyiben a melegen tartási folyamat megkezdődött:

- \* Nyissa ki az ajtót a melegen tartási program megszakításához, majd ha a fennmaradó idővel szeretné folytatni a programot, zárja be az ajtót.
- \* Nyomja meg a Stop gombot a teljes melegen tartási program leállításához.

ÉTELKATEGÓRIA	SÚLY	HŐM	IDŐ	EDÉNY
Pizza	300–800 g	80°C	30 perc	Crisp tányér
Sült hús	800–1500 g	80°C	30 perc	Sütőben használható edény
Kenyér	100–500 g	60°C	30 perc	Crisp tányér
Muffin	336 g (28 g x 12 db)	60°C	30 perc	Crisp tányér
Tányérok	220–620 g	70°C	30 perc	Sütőben használható edény
Kerámia edények	250–850 g	70°C	30 perc	Sütőben használható edény





## 6TH SENSE DUAL STEAM (KETTŐS PÁROLÁS) (CSAK AZ MWP 339 TÍPUS ESETÉBEN ELÉRHETŐ)

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

Ez a funkció 2 szakaszban működik.

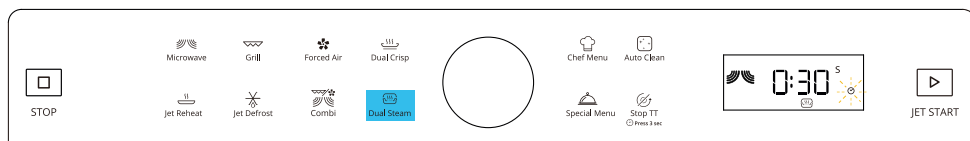
- \* Az első szakasz során a víz gyorsan eléri a forráspontot, a főzési időt az érzekeli számítja ki.
- \* A második szakasz során a sütő automatikusan párolási hőmérsékletre kapcsol, és így az így az étel nem fut ki. Ebben a lépésben a kijelző a főzés előtt beállított párolási idő és annak visszaszámlálása látható.

Erre a célra készült  
tartozékok:



Pasta  
Falso Rice  
Risotto Easy  
Aqua Rice  
Abbi

Dual Steamer  
(kétrétegű pároló)



- 1 Nyomja meg a 6Th Sense Dual Steam (Kettős Párolás) gombot.
- 2 Forgassa el a forgatógombot a sütési idő beállításához.
- 3 Nyomja meg a Confirmation (Megerősítés) / Jet Start gombot a sütési program elindításához.

### Tanácsok és javaslatok:

- A Pároló csak mikrohullámú sütőben való használatra van tervezve!
- Az erre a célra készült párolóedényt mindig használni kell ezzel a funkcióval.
- A kettős pároló automatikus tisztítás, mikrohullám és kettős párolás módban használható. A pároló használata bármilyen más funkciónál károsodást okozhat.
- A párolót mindig az üveg forgótányérra helyezze.
- Az induló vízhőmérséklet 3-27°C, minden esetben hagyja állni 5 percig tálalás előtt.

Dual Steamer (kétrétegű pároló) Útmutató segítségével:

## ! MEGJEGYZÉS:

- \* Kettős pároló (kétrétegű pároló) használatával egyszerre két ételt készíthet el. A jobb eredmény érdekében kérjük, válasszon hasonló főzési idejű ételeket.
- \* Az alábbi receptek a Dual Steamer funkcióival készültek, fedővel lefedve.

FELSŐ RÁCS	KÖZÉPSŐ EDÉNY	ALSÓ RÁCS	ALSÓ RÉSZ	FŐZÉSI IDŐTARTAMÉES LEPÉSEK	LEÍRÁS
Tintahal (170 g)	Víz (100 ml)	Borsó és kockátparadicsom (350 g)	Víz (100 ml)	1. lépés: Mikrohullám 900 W-on 4 perc 30 mp 2. lépés: Mikrohullám 350 W-on 2 perc	Párolt tintahal borsóval, friss paradicsommal és bazsalikkal
Tengeri sügér (250 g)	Víz (100 ml)	Szeletelt burgonya és cukkini (200 g)	Víz (100 ml)	1. lépés: Mikrohullám 900 W-on 4 perc 30 mp 2. lépés: Mikrohullám 350 W-on 10 perc	Citrusos szósszal lálalva (citromlé, olívaolaj, só és bors keverék)
Csirkemell (120 g)	Víz (100 ml)	Zöldbab (220 g)	Víz (100 ml)	1. lépés: Mikrohullám 900 W-on 4 perc 30 mp 2. lépés: Mikrohullám 350 W-on 4 perc	Csirkés Cézár saláta (kenyérkockákkal)
Cukkini (400 g) és bors	Víz (100 ml)	NA	Tönkölybúza (100 g) és víz (200 ml)	1. lépés: Mikrohullám 900 W-on 2 perc 30 mp 2. lépés: Mikrohullám 350 W-on 18 perc	Tönkölybúza saláta pesto szósszal.
NA	Vegyes fagyaszott zöldségek (200 g) és víz (30 ml)	NA	Quinoa (100 g) és víz (200 ml)	1. lépés: Mikrohullám 900 W-on 2 perc 30 mp 2. lépés: Mikrohullám 350 W-on 15 perc	Quinoa lecsós feltéttel, olajjal és édesköménymaggal.

FELSŐ RÁCS	KÖZÉPSŐ EDÉNY	ALSO RÁCS	ALSO RESZ	SÜTÉSI IDŐ	LEÍRÁS
Csirkecomb (250 g)	Víz (100 ml)	NA	Basmati rizs (200 g) citromfűvel és gyömbérréll és víz (400 ml)	1. lépés: Mikrohullám 900 W-on 4 perc; 2. lépés: Mikrohullám 350 W-on 30 perc	Ha kész van, keverje össze és öntsön rá joghurtot és szórja meg tagjane fűszerrel.
Répakockák és bány (200 g)	Víz (100 ml)	NA	Hajdina (100 g) és víz (200 ml)	1. lépés: Mikrohullám 900 W-on 2 perc 30 mp 2. lépés: Mikrohullám 350 W-on 15 perc	Ha készen van, keverje össze paradicsomszósszal és szórja meg őrölt köménymaggal.
Hússal töltött kaliforniai paprika (500 g)	Víz (100 ml)	NA	Hosszúszemű rizs (200 g) és víz (300 ml)	1. lépés: Mikrohullám 900 W-on 4 perc; 2. lépés: Mikrohullám 350 W-on 30 perc	Tálalja olajjal meglocsolva.
Lazacfilé (200 g)	Víz (100 ml)	Kelbimbó (300 g)	Víz (100 ml)	1. lépés: Mikrohullám 900 W-on 4 perc 30 mp 2. lépés: Mikrohullám 350 W-on 6 perc	Tálalja olajjal meglocsolva és friss kaporral megszórva.
Garnélarák (megpucolva) (250 g)	Víz (100 ml)	NA	Bulgur (100 g) és víz (200 ml)	1. lépés: Mikrohullám 900 W-on 2 perc 30 mp 2. lépés: Mikrohullám 350 W-on 15 perc	Tálalja olajjal meglocsolva és friss korianderrel megszórva.
Húsgolyók (250 g)	Víz (100 ml)	NA	Fehér rizs (200 g) és víz (300 ml)	1. lépés: Mikrohullám 900 W-on 4 perc 2. lépés: Mikrohullám 350 W-on 30 perc	Tálalja paradicsomszósszal vagy izlés szerint bármilyen más szósszal.
Halgolyók (200 g)	Víz (100 ml)	Reszelt burgonya (300 g)	Víz (100 ml)	1. lépés: Mikrohullám 900 W-on 4 perc 30 mp 2. lépés: Mikrohullám 350 W-on 6 perc	Ha készen van, villával törje össze a burgonyát, adjon hozzá tejet és reszelt sajtot.

FELSŐ RÁCS	KÖZÉPSŐ EDÉNY	ALSÓ RÁCS	ALSÓ RÉSZ	SÜTÉSI IDŐ	LEÍRÁS
Halmársak (350 g)	Víz (100 ml)	Gomba (champignon) (350 g)	Víz (100 ml)	1. lépés: Mikrohullám 900 W-on 4 perc 30 mp 2. lépés: Mikrohullám 350 W-on 8 perc	Tálalja olajjal, sóval és borssal meghintve.
Fésűkagyló (170 g)	Víz (100 ml)	Spárga (300 g)	Víz (100 ml)	1. lépés: Mikrohullám 900 W-on 4 perc 30 mp 2. lépés: Mikrohullám 350 W-on 1 perc 15 mp	Tálalja olajos és ecetes dresszingsel.
Szeletelt répa (250 g)	Víz (100 ml)	NA	Köles (100 g) és tofu kockák (100 g) és víz (200 ml)	1. lépés: Mikrohullám 900 W-on 2 perc 30 mp 2. lépés: Mikrohullám 350 W-on 15 perc	Tálalja olajjal és szója szósszal meglocsolva.



## DUAL CRISP FRY (Külön gomb az MWP 338 modellen)

Ez a funkció lehetővé teszi, hogy az étel felül és alul is egyszerre ropogásra piruljon, miközben belül puha marad. Használjon Mikrohullám, Grill és FC sütést, de közben mindig helyezze a Crisp tányért a magas grillrácsra.

A funkcióval a következő kiegészítőket kell használni:

- \* A Crisp tányért
- \* A Crisp fogantyút a forró Crisp tányérnak a sütőből való kivételéhez
- \* Magas grillrácsot

Erre a célra készült tartozékok:



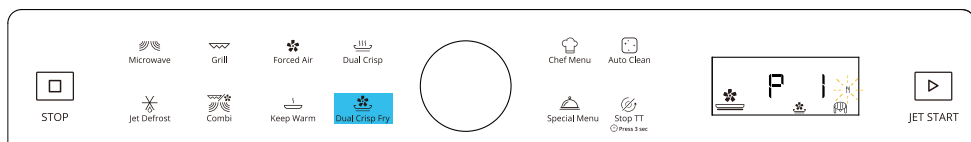
Crisp tányér



Crisp fogantyú



Magas grillrács



Tegye az üres Crisp tányért a magas grillrácsra a sütőben.








- 1 Nyomja meg a Dual Crisp Fry gombot.
- 2 Forgassa el a forgatógombot az ételkategória kiválasztásához, majd megerősítésként nyomja meg a Confirmation (Megerősítés) gombot.
- 3 A súly módosításához forgassa el a forgatógombot.
- 4 Nyomja meg a Confirmation (Megerősítés) / Jet Start gombot a sütési program elindításához.

### Tanácsok és javaslatok:

- Győződjön meg arról, hogy a Crisp tányér megfelelően van az magas grillrácsra helyezve a sütőben.
- A funkció használatakor a magas grillrács 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 az erre szolgáló Crisp tányért használja ennél a funkciónál. A funkció használata esetén a kereskedelemben kapható más Crisp tányérok nem biztosítják a megfelelő eredményt.
- Az élelmiszer hozzáadásával / keverésével / forgatásával kapcsolatos részletekért lásd a 12. oldalon lévő táblázatot.



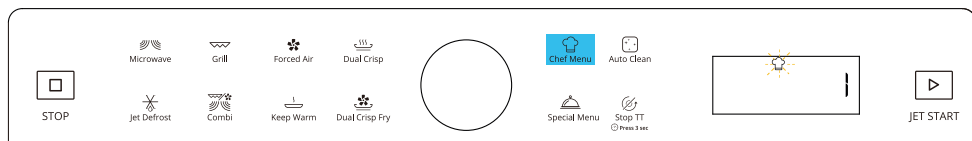
### Ételkategória útmutató

ÉTELKATEGÓRIA		SÚLY	TIPP
P1	 Hasábburgonya	300–600 g	Vékonyan zsírozza ki a Crisp tányért. Sütés előtt szórja meg sóval. A sütő felszólítására fordítsa meg.
P2	 Csirkemell-falatkák	200–600 g	Vékonyan zsírozza ki a Crisp tányért. A sütő felszólítására fordítsa meg.
P3	 Panírozott hal	250–600 g	Vékonyan zsírozza ki a Crisp tányért. A sütő felszólítására fordítsa meg az ételt.
P4	 Csirkeszárnyak	200–600 g	Fűszerezze meg a csirkeszárnyakat. Zsírozza ki a Crisp tányért. A sütő felszólítására fordítsa meg.
P5	 Kemencés burgonya	300–800 g	A burgonyát hámozza meg és vágja fel 1,5 cm széles cikkekre és fűszerezze be sóval és olajjal. Vékonyan zsírozza ki a Crisp tányért és adja hozzá a burgonyaszeleteket. A sütő felszólítására keverje meg.
P6	 Falafel	4 adag	A csicseriborsót keverje össze petrezselyemmel, sóval, borssal, őrölt köménnyel és korianderrel, tegye a hűtőbe 30 percre. A lisztet keverje össze egy kis friss vízzel, hogy tészta állagot kapjon. Formázzon gombócokat a csicseriborsóból, mártsa be a lisztes tésztába és a zsemlemorzzába, majd helyezze őket az előzetesen (2 evőkanál) extra szűz olíva olajjal meglocsolts Crisp tányérra.
P7	 Tőkehal fűszeres panírban	4 adag	Egy edényben keverje össze a zsemlemorzszát paprikával, fokhagymaporral, kurkumával, sóval és borssal, majd tojásfehérjével. A fűszeres zsemlemorzzával borítsa be a tőkehalfilét, nyomkodja rá és tegye a filét a Crisp tányérra.



## CHEF MENU (SÉF MENÜ)

A 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 Séf menü automatikusan beállítja a sütési paramétereket a legjobb eredmény érdekében.



- 1 Nyomja meg a Chef Menu (Séf Menü) gombot.
- 2 Forgassa el a forgatógombot az étel kategóriájának kiválasztásához (lásd az alábbi táblázatot).
- 3 Nyomja meg a Confirmation (Megerősítés)/Jet Start gombot a megerősítéshez.
- 4 Forgassa a gombot a recept kiválasztásához, majd nyomja meg a gombot a kiválasztás megerősítéséhez.
- 5 A forgatógomb elforgatásával állítsa be a súly értékét, majd a sütési program elindításához nyomja meg a Confirmation (Megerősítés) / Jet Start gombot.

### Tanácsok és javaslatok:

- Mivel az ételek különbözőek, a sütési időtartam egy átlagos időtartam. Javasoljuk, hogy mindig ellenőrizze az étel belsejének készültségi fokát, és annak megfelelően hosszabbítsa meg a sütési időt.
- Az élelmiszer hozzáadásával / keverésével / forgatásával kapcsolatos részletekért lásd a 12. oldalon lévő táblázatot.
- A séf menüben található, párolással készülő receptekhez kérjük, használja az egyszeri párolást (fedő, alsó rács és alsó rész). Rizs, tészta, tönkölybúza és quinoa esetén (kérjük, használja a párolót) csak a fedőt és az alsó részt használja).

















### MEGJEGYZÉS:

- Megtörténhet, hogy a sütési ciklusok közben párolgás/kondenz történhet. Ez nem befolyásolja a sütés eredményét, lévén nem függ a minőségi/gyártási problémáktól.

KIEGÉSZÍTŐK				
Mikrohullámú sütőben használható tál	Mikrohullámú sütőben és sütőben használható tál	Crisp tányér és Crisp fogantyú	Pároló (Alj alsó ráccsal és fedővel)	Pároló (alsó rész és fedő)
Alacsony grillrács	Magas grillrács			



# CHEF MENU (SÉF MENÜ) (MWP 338)

ÉTELRECEPTEK	MENNYISÉG	SÜTÉSI IDŐ	KIEGÉSZÍTŐK	ELŐKÉSZÍTÉS
<b>1-ZÖLDSÉGFÉLÉK</b>				
P1	 Töltött burgonya	200g - 1000g	5,5-21,5min	 Hosszában vágja félbe a burgonyákat. Szórja meg sajttal, amikor a sütő erre figyelmezteti.
P2	 Burgonya	200g - 1000g	5,5-18,5min	 Megfelelő burgonyához: 200 - 300g darabonként Mossa meg és szűrálja meg. A sütő felszólítására fordítsa meg.
P3	 Paradicsom	300g - 800g	12-16min	 Vágja félbe, fűszerezze meg és szórja meg sajttal.
<b>2 - CSIRKE</b>				
P1	 Csirkemell-filé	200g - 1000g	14,1-24,6min	 Vékonyan zsírozza ki a Crisp tányért. Fűszerezze meg a filéket és tegye a crisp tányérra, miután előmelegítette. A sütő felszólítására fordítsa meg az ételt.
P2	 Csirkecomb	400g - 1000g	14,5-26,5min	 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.
P3	 Csirke vékony, ropogós bundában	4 adag	14min	 Készítsen el 4 csirkemellet (darabonként 100 g), 100 g zsemlemorzszát, 20 g lisztet, 1 tojást, 3 evőkanál extra szűz olíva olajat, sót és borsot. A csirkét először forgassa meg lisztben, majd a lisztes szeleteket mártsa meg a tojásban, végül forgassa meg a zsemlemorzszában, és helyezze a Crisp tányérra.
P4	 Rántotta	1 - 4 db	1-5min	 Törje fel a tojásokat, szűrje ki a tojás sárgáját egy fogvájóval és töltsé egy mikrohullámú sütőben használható edénybe.
<b>3 - FASÍRT</b>				
P1	 Marhahús	800g - 1500g	24,9-41min	 Vege ki a húst a hűtőből 30 perccel sütés előtt; izesítse olajjal, sóval és borssal és helyezze a mikrohullámú sütőben és sütőben használható edénybe és helyezze a hideg sütőbe. A sütő felszólítására fordítsa meg a sültet. A sütés befejeztével hagyja a húst pihenni alumínium fóliával letakarva legalább 15 percig tálalás előtt.



Mikrohullámú sütőben használható tál



Mikrohullámú sütőben és sütőben használható tál



Crisp tányér és Crisp fogantyú



Pároló (Alj alsó ráccsal és fedővel)



Pároló (alsó rész és fedő)



Alacsony grillrács





























Magas grillrács





# CHEF MENU (SÉF MENÜ) (MWP 338)

ÉTELRECEPTEK	MENNYISÉG	SÜTÉSI IDŐ	KIEGÉSZÍTŐK	ELŐKÉSZÍTÉS	
<b>3 - FASÍRT</b>					
P2	 Bárány	1000g - 1500g	32-40min	 	Vegye ki a húst a hűtőből 30 perccel sütés előtt; izesítse olajjal, sóval és borssal és helyezze a mikrohullámú sütőben és sütőben használható edénybe és helyezze a hideg sütőbe. A sütő felszólítására fordítsa meg a sültet. A sütés végeztével hagyja a húst pihenni alumínium fóliával letakarva legalább 15 percig tálalás előtt.
P3	 Bordaszélet	150g - 600g	14,9-25min		Fűszerezze meg a marhahátszint (entrecote), majd amikor a sütő arra kéri, akkor fordítsa meg a marhahátszint.
P4	 Baconszalonna	50g - 150g	6-9min	 	Miután előmelegítette a tálat, tegye rá a húst, majd fordítsa meg, amikor a sütő erre felszólítja.
P5	 Hüsgolyók	200 - 400g	13-19min	 	Egy mikrohullámú sütőben használható edénybe az alsó grillrácsra helyezzen készen kapható, vagy a kedvenc receptje alapján elkészített 15 g-os hüsgolyókat, és fordítsa meg őket, amikor a sütő erre felhívja a figyelmét.
<b>4 - HALAK/TENGER GYÜMÖLCSEI</b>					
P1	 Fagyaszott panírozott filé	200g - 600g	13-23min	 	Vékonyan zsírozza ki a Crisp tányért. Az ételt az előmelegített Crisp tányérra helyezze. A sütő felszólítására fordítsa meg az ételt.
P2	 Rántott garnélarák	200g - 600g	9,5-18,5min	 	Rántott, nagyméretű garnélát válasszon. Vékonyan zsírozza ki a Crisp tányért. Az ételt az előmelegített Crisp tányérra helyezze. A sütő felszólítására fordítsa meg az ételt.
<b>5 - PIZZA / TOJÁSOS LEPÉNY</b>					
P1	 Otthon készített pizza	850g	14min	 	Készítse el a tésztát 150 ml víz, 15 g friss élesztő, 200-225 g liszt, 1 kiskanál só és 10ml olaj felhasználásával. Hagyja kelni szobahőmérsékleten legalább két óráig, egy ruhával letakarva. Nyújtsa ki a bezsírozott Crisp tányéron és szurkálja meg. Készítse el a feltétet 150 g paradicsomszós, 10 ml olívaolaj és só felhasználásával, majd terítse el a tésztán. Adjon hozzá 100 g reszelt mozzarella sajtot.
P2	 Quiche Lorraine	900g	16min	 	Nyújtsa ki az előre elkészített tésztát a Crisp tányéron a sütőpapírral együtt és szurkálja meg. Keverjen össze 4 tojást, 150 ml főzőtejszínt, 130 g reszelt sajtot (Gruyere fajtát). Adjon hozzá 100 g kockára vágott bacon szalonnát a tésztához és fódje be tejszínnel. Izesítse feketeborssal és szerecsendióval.
P3	 Kemencés pizza	300g - 700g	9-12,5min	 	Vegye ki a csomagolásból, majd tegye a Crisp tányérra.



Mikrohullámú sütőben használható tálat



Mikrohullámú sütőben és sütőben használható tálat



Crisp tányér és Crisp fogantyú



Pároló (Al) alsó ráccsal és fedővel)



Pároló (alsó rész és fedő)


















Alacsony grillrács



Magas grillrács



# CHEF MENU (SÉF MENÜ) (MWP 338)

ÉTELRECEPTEK	MENNYISÉG	SÜTÉSI IDŐ	KIEGÉSZÍTŐK	ELŐKÉSZÍTÉS
<b>5 - PIZZA / TOJÁSOS LEPÉNY</b>				
P4	 Vékonytésztás pizza	250g - 400g	9-11min	 Vegye ki a csomagolásból, majd tegye a Crisp tányérra.
P5	 Friss pizza	900g	19min	  Készítse el a tésztát 150 ml víz, 15 g friss élesztő, 200-225 g liszt, 1 kiskanál só és 10 ml olaj felhasználásával. Hagyja kelni szobahőmérsékleten legalább két óráig, egy ruhával letakarva. Nyújtsa ki a bezsírozott Crisp tányéron és szurkálja meg. Készítse el a feltétet 150 g paradicsomszósz, 10 ml olívaolaj és só felhasználásával, majd terítse el a tésztán. Adjon hozzá 100 g reszelt mozzarella sajtot. Ha előmelegedett a sütő, tegye a Crisp tányért a mikrohullámú sütő alacsony grillrácsára.
<b>6 - TÉSZTA / LASAGNE</b>				
P1	 Friss lasagne	1200g	28min	  Készítse el kedvenc receptje szerint. Kezdje egy kis bechamel szósz elterítésével a tányér alján, majd helyezzen el egy réteg lasagne lapot. Terítse el a bechamel szószot, majd a húsos szószot. Ismétlje meg háromszor. Az utolsó réteget fedje be bechamel szósszal és szórja meg reszelt sajttal, hogy tökéletesen barnuljon.
P2	 Fagyasztott lasagne	300g - 1000g	22-44min	  Távolítsa el az alufóliát.
<b>7 - DESSZERTEK / SÜTEMÉNYEK</b>				
P1	 Házi gyümölcsbite	1200g	24min	 Bélelje ki a Crisp tányért a rövid tésztával, szurkálja meg és szórja meg az alját kenyérmorzssal, hogy beszívja a gyümölcs levét. Töltse meg darabolt almával, amelyet cukorral és fahéjjal kevert össze.
P2	 Lángos	560g	13,5min	 Jól keverjen össze 275-300 g kenyérlisztet, 10 g sütőport, 4 g sót, 50 g olvasztott margarint és 200 ml tejet, gyúrja egy 20 cm-es átmérőjű egésszé és helyezze a kizsírozott Crisp tányérra.



Mikrohullámú sütőben használható tal



Mikrohullámú sütőben és sütőben használható tal



Crisp tányér és Crisp fogantyú



Pároló (Alj alsó ráccsal és fedővel)



Pároló (alsó rész és fedő)



Alacsony grillrács



Magas grillrács



# CHEF MENU (SÉF MENÜ) (MWP 338)

ÉTELRECEPTEK	MENNYISÉG	SÜTÉSI IDŐ	KIEGÉSZÍTŐK	ELŐKÉSZÍTÉS
<b>7 - DESSZERTEK / SÜTEMÉNYEK</b>				
P3	 Torta	600g	10min	 Keverőedénybe tegyen 170 g cukrot és 2 nagy tojást, keverje nagy sebességen, majd csökkentse a sebességet és adjon hozzá 50 g előzőleg megolvasztott margarint, 170 g fehér lisztet, 10 g sütőport és 100 ml tejet. Zsírozza ki a Crisp tányért és szórja meg kenyérmorzsaival. Öntse a tésztát a Crisp tányérra.
P4	 Pörkölt olajos magvak	50g - 200g	5,7-7,5min	 A magvakat előmelegített Crisp tányérra helyezze. A sütő felszólítására keverje meg.
P5	 Piskóta (könnyű)	900g	46min	 Keverjen jól össze 250 g lisztet, 15 g sütőport, 250 g cukrot, 75 g olvasztott margarint, 150 ml hideg vizet, 100 ml tejet, 185g tojást (héj nélkül) és tegye egy sütőpapírral kibélelt edénybe.
P6	 Muffinok	350g	23min	 Keverjen össze 170 g margarint és 170 g cukrot, amíg habos és világos nem lesz. Adjon hozzá egyenként 3 tojást. Óvatosan keverje össze a 225 g szitált liszttel, 7 g sütőporral és 0,25 g sóval. Mérjen ki 28 grammnyit a keverékből a papírfomákba, majd egyenesen helyezze a sütőlapra. Ha előmelegedett a sütő, tegye a Crisp tányért a mikrohullámú sütő alacsony grillrácsára.
P7	 Süti	250g	18,5min	 Keverjen össze 250 g lisztet, 100 g cukrot és 1,5 g só. Tegyen bele 125 g margarint. Üssön fel egy tojást, és adja a keverékhez. Keverje össze az összes összetevőt, készítsen 20 g-os golyókat, majd egy villával vágja félbe a golyókat. Ha előmelegedett a sütő, tegye a mikrohullámú sütőben és sütőben használható tálat a mikrohullámú sütő alacsony grillrácsára.
P8	 Habcsók	100g	39,5min	 Verjen fel 2 tojásfehérjét 80 g cukorral. Ízesítse vaníliával és mandula aromával. Készítsen 10 - 12 darabot, majd helyezze a Crisp tányérra. Ha előmelegedett a sütő, tegye a mikrohullámú sütőben és sütőben használható tálat a mikrohullámú sütő alacsony grillrácsára.
P9	 Joghurt	600g (150 g x 4)	6 óra	 Tegyen 62 g joghurtot 4 kerámia csészébe (15,5 g/ csésze), öntsön 125 ml tejet mindegyik csészébe – használjon 3,5%-os zsírtartalmú, szobahőmérsékletű tartós tejet-, fedje le a tálat mikrohullámú fóliával, és helyezze őket a forgótányérra.



Mikrohullámú sütőben használható tálat



Mikrohullámú sütőben és sütőben használható tálat



Crisp tányér és Crisp fogantyú



Pároló (Al) alsó ráccsal és fedővel



Pároló (alsó rész és fedő)























Alacsony grillrács



Magas grillrács



## 6. ÉRZÉK SÉF MENÜ (MWP 339)

ÉTELRECEPTEK		MENNYISÉG	SÜTÉSI IDŐ	KIEGÉSZÍTŐK	ELŐKÉSZÍTÉS
<b>1-ZÖLDSÉGFÉLÉK</b>					
P1	 Burgonya	200g - 1000g	6,5-18,5min		Megfelelő burgonyához: 200 - 300g darabonként Mossa meg és szűrálja meg. A sütő felszólítására fordítsa meg.
P2	 Paradicsom	300g - 800g	12-16min		Vágja félbe, fűszerezze meg és szórja meg sajttal.
P3	 Sárgarépa	150g - 500g	érzékeli		Helyezze a pároló rácsára, öntsön 100 ml vizet az aljába. Fedje le a fedővel.
P4	 Brokkoli	150g - 500g	érzékeli		Helyezze a pároló rácsára, öntsön 100 ml vizet az aljába. Fedje le a fedővel.
P5	 Burgonya	150g - 500g	érzékeli		Helyezze a pároló rácsára, öntsön 100 ml vizet az aljába. Fedje le a fedővel.
P6	 Fagyasztott zöldségfélék	150g - 500g	érzékeli		Helyezze a pároló rácsára, öntsön 100 ml vizet az aljába. Fedje le a fedővel.
<b>2 - CSIRKE</b>					
P1	 Csirkemell-filé	200g - 1000g	14,1-24,6min		Kissé zsírozza ki a mikrohullámú sütőben és sütőben használható tálat. Fűszerezze be a filéket és mikrohullámú sütőben és sütőben használható tálat előmelegítését követően helyezze azokat a tábla. A sütő felszólítására fordítsa meg az ételt.
P2	 Csirkecomb	400g - 1000g	14,5-26,5min		Fűszerezze meg a csirkecombokat. Zsírozza ki a mikrohullámú sütőben és sütőben használható tálat. Miután előmelegítette mikrohullámú sütőben és sütőben használható tálat, tegye rá a csirkecombokat, majd fordítsa meg őket, amikor a sütő erre felszólítja.
P3	 Csirkemell-filé	150g - 500g	érzékeli		Fűszerezze meg és helyezze a párolórácsra. Öntsön 100 ml vizet az aljába, majd fedje le a fedővel.
<b>3 - FASÍRT</b>					
P1	 Marhahús	800g - 1500g	24,9-41min		Vegye ki a húst a hűtőből 30 perccel sütés előtt; izesítse olajjal, sóval és borssal és helyezze a mikrohullámú sütőben és sütőben használható edénybe és helyezze a hideg sütőbe. A sütő felszólítására fordítsa meg a sültet. A sütés végeztével hagyja a húst pihenni alumínium fóliával letakarva legalább 15 percig tálalás előtt.



Mikrohullámú sütőben használható tálat



Mikrohullámú sütőben és sütőben használható tálat



Crisp tányér és Crisp fogantyú



Pároló (Alj alsó ráccsal és fedővel)



Pároló (alsó rész és fedő)























Alacsony grillrács



Magas grillrács



## 6. ÉRZÉK SÉF MENÜ (MWP 339)

ÉTELRECEPTEK	MENNYISÉG	SÜTÉSI IDŐ	KIEGÉSZÍTŐK	ELŐKÉSZÍTÉS
<b>3 - FASÍRT</b>				
P2	 Bárány	1000g - 1500g	32-40min	 Vegye ki a húst a hűtőből 30 perccel sütés előtt; izesítse olajjal, sóval és borssal és helyezze a mikrohullámú sütőben és sütőben használható edénybe és helyezze a hideg sütőbe. A sütő felszólítására fordítsa meg a sültet. A sütés végeztével hagyja a húst pihenni alumínium fóliával letakarva legalább 15 percig tálalás előtt.
P3	 Bordaszelet	150g - 600g	14,9-25min	 Fűszerezze meg a marhahátszint (entrecote), majd amikor a sütő arra kéri, akkor fordítsa meg a marhahátszint.
P4	 Baconszalonna	50g - 150g	6-9min	 Miután előmelegítette a tálat, tegye rá a húst, majd fordítsa meg, amikor a sütő erre felszólítja.
<b>4 - HALAK/TENGER GYÜMÖLCSEI</b>				
P1	 Halfilék	150g - 500g	érezkélő	 Fűszerezze meg és helyezze a párolórácsra. Öntsön 100 ml vizet az aljába, majd fedje le a fedővel.
P2	 Fagyaszott panírozott filé	200g - 600g	13-23min	 Vékonyan zsírozza ki a Crisp tányért. Az ételt az előmelegített Crisp tányérra helyezze. A sütő felszólítására fordítsa meg az ételt.
P3	 Garnélarák	150g - 500g	érezkélő	 Helyezze a párolórácsra. Öntsön 100 ml vizet az aljába, majd fedje le a fedővel.
P4	 Rántott garnélarák	200g - 600g	9,5-18,5min	 Nagyméretű panírozott garnélát válasszon. Vékonyan zsírozza ki a Crisp tányért. Az ételt az előmelegített Crisp tányérra helyezze. A sütő felszólítására fordítsa meg az ételt.
P5	 Halszeletek	150g - 500g	érezkélő	 Fűszerezze meg és helyezze a párolórácsra. Öntsön 100 ml vizet az aljába, majd fedje le a fedővel.
P6	 Fésűkagyló	150g - 500g	érezkélő	 Helyezze a párolórácsra. Öntsön 100 ml vizet az aljába, majd fedje le a fedővel.
<b>5 - PIZZA / TOJÁSOS LEPÉNY</b>				
P1	 Otthon készített pizza	850g	14min	 Készítse el a tésztát 150 ml víz, 15 g friss élesztő, 200-225 g liszt, 1 kiskanál só és 10 ml olaj felhasználásával. Hagyja kelni szobahőmérsékleten legalább két óráig, egy ruhával letakarva. Nyújtsa ki a bezsírozott Crisp tányéron és szurkálja meg. Készítse el a feltétet 150 g paradicsomszósz, 10 ml olívaolaj és só felhasználásával, majd terítse el a tésztán. Adjon hozzá 100 g reszelt mozzarella sajtot.



Mikrohullámú sütőben használható tálcák



Mikrohullámú sütőben és sütőben használható tálcák



Crisp tányér és Crisp fogantyú



Pároló (Alj alsó ráccsal és fedővel)



Pároló (alsó resz és fedő)















Alacsony grillrács



Magas grillrács



## 6. ÉRZÉK SÉF MENÜ (MWP 339)

ÉTELRECEPTEK	MENNYISÉG	SÜTÉSI IDŐ	KIEGÉSZÍTŐK	ELŐKÉSZÍTÉS	
<b>5 - PIZZA / TOJÁSOS LEPÉNY</b>					
P2	 Quiche Lorraine	900g	16min		Nyújtsa ki az előre elkészített tésztát a Crisp tányéron a sütőpapírral együtt és szurkálja meg. Keverjen össze 4 tojást, 150 ml főzőtejszínt, 130 g reszelt sajtot (Gruyere fajtát). Adjon hozzá 100 g kockára vágott bacon szalonnát a tésztához és fűdje be tejszínnel. Ízesítse feketeborssal és szerecsendióval.
P3	 Kemencés pizza	300g - 700g	9-12,5min		Vegye ki a csomagolásból, majd tegye a Crisp tányérra.
P4	 Fagyasztott, vékony tésztájú pizza	250g - 400g	9-11min		Vegye ki a csomagolásból, majd tegye a Crisp tányérra.
P5	 Friss pizza	900g	19min		Készítse el a tésztát 150 ml víz, 15 g friss élesztő, 200-225 g liszt, 1 kiskanál só és 10 ml olaj felhasználásával. Hagyja kelni szobahőmérsékleten legalább két óráig, egy ruhával letakarva. Nyújtsa ki a bezsírozott Crisp tányéron és szurkálja meg. Készítse el a feltétet 150 g paradicsomszószt, 10 ml olívaolaj felhasználásával, majd terítse el a tésztán. Adjon hozzá 100 g darabolt mozzarella sajtot. A sütő előmelegítése után helyezze a mikrohullám- és sütésálló tálat a mikrohullámú sütő alacsony grillrácsára.
<b>6 - TÉSZTA / LASAGNE</b>					
P1	 Friss lasagne	1200g	28min		Készítse el kedvenc receptje szerint. Kezdje egy kis bechamel szósz elterítésével a tányér alján, majd helyezzen el egy réteg lasagne lapot. Terítse el a bechamel szószot, majd a húsos szószot. Ismétlje meg háromszor. Az utolsó réteget fedje be bechamel szósszal és szórja meg reszelt sajttal, hogy tökéletesen barnuljon.
P2	 Fagyasztott lasagne	300g - 1000g	22-44min		Távolítsa el az alufóliát.



Mikrohullámú sütőben használható tal



Mikrohullámú sütőben és sütőben használható tal



Crisp tányér és Crisp fogantyú



Pároló (Alj alsó ráccsal és fedővel)



Pároló (alsó rész és fedő)















Alacsony grillrács



Magas grillrács



## 6. ÉRZÉK SÉF MENÜ (MWP 339)

ÉTELRECEPTEK	MENNYISÉG	SÜTÉSI IDŐ	KIEGÉSZÍTŐK	ELŐKÉSZÍTÉS
<b>6 - TÉSZTA / LASAGNE</b>				
P3	 Tészta	1 - 3 adag	4 - 9 perc + beállítási idő	 Tegyen 1-3 adag tésztát a pároló alsó részébe (alapjába), figyelembe véve hogy mindegyik adag 70 g-nak felel meg. Öntsön 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 középső rácsát. A kijelző felhívására válassza ki az elkészítendő adagok számát (L1 = 1 adag, L2 = 2 adag stb.). A csomagolás szerint, manuálisan válassza meg a főzési időt.
<b>7 - RIZS / GABONAFÉLÉK</b>				
P1	 Rizs	1 - 4 adag	2,5 - 7 perc + beállítási idő	 Tegyen 1-4 adag rizst a pároló alsó részébe (alapjába), figyelembe véve hogy mindegyik adag 100 g-nak felel meg. Öntsön 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.). A csomagolás szerint, manuálisan válassza meg a főzési időt.
P2	 Tönkölybúza	100 - 400g	20,5 - 50,5min	 Helyezzen 100 - 400 g tönkölyt a párolóba (aljára), minden 100 g-hoz adjon 180 ml vizet és egy csipetnyi sót, keverje jól össze és fedje le a pároló fedelével. Ne használja a pároló rácsát.
P3	 Quinoa	1 - 4 adag	22,5 - 42min	 Helyezzen 100 - 400 g quinoát a párolóba (aljára), minden 100 g-hoz adjon 200 ml vizet, 1 csipetnyi sót és 20 g szárított paradicsomot, keverje jól össze és fedje le a pároló fedelével. Ne használja a pároló rácsát.
<b>8 - DESSZERTEK / SÜTEMÉNYEK</b>				
P1	 Házi gyümölcsbite	1200g	24min	 Bélelje ki a Crisp tányért a rövidszélű tésztával, szurkálja meg és szórja meg az alját kenyérmorzsával, hogy beszívja a gyümölcs levét. Töltse meg darabolt almával, amelyet cukorral és fahéjjal kevert össze.
P2	 Lángos	560g	13,5min	 Jól keverjen össze 275-300 g kenyérlisztet, 10 g sütőport, 4 g sót, 50 g olvasztott margarint és 200 ml tejet, gyúrja egy 20 cm-es átmérőjű egésszé és helyezze a kizsirozott, mikrohullámú sütőben és sütőben használható tábla.



Mikrohullámú sütőben használható táblák



Mikrohullámú sütőben és sütőben használható táblák



Crisp tányér és Crisp fogantyú



Pároló (Al) alsó ráccsal és fedővel



Pároló (alsó rész és fedő)



















Alacsony grillrács



Magas grillrács



## 6. ÉRZÉK SÉF MENÜ (MWP 339)

ÉTELRECEPTEK	MENNYISÉG	SÜTÉSI IDŐ	KIEGÉSZÍTŐK	ELŐKÉSZÍTÉS	
<b>8 - DESSZERTEK / SÜTEMÉNYEK</b>					
P3	 Popogós Sütemény	600g	10min		Keverőedénybe tegyen 170 g cukrot és 2 nagy tojást, keverje nagy sebességen, majd csökkentse a sebességet és adjon hozzá 50 g előzőleg megolvasztott margarint, 170 g fehér lisztet, 10 ml sütőport és 100 ml tejet. Zsírozza ki a Crisp tányért és szórja meg kenyérmorzsaával. Öntse a tésztát a Crisp tányérra.
P4	 Pörkölt olajos magvak	50g - 200g	5,7-7,5min		A mikrohullámú sütőben és sütőben használható tálat előmelegítését követően helyezze a magvakat a táliba. A sütő felszólítására keverje meg.
P5	 Gyümölcs	150g - 500g	snímač		Meghámozva és cikkekre vágva helyezze a párolórácsra. Öntsön 100 ml vizet az aljába, majd fedje le a fedővel.
P6	 Piskóta	900g	46min		Keverjen jól össze 250 g lisztet, 15 g sütőport, 250 g cukrot, 75 g olvasztott margarint, 150 ml hideg vizet, 100 ml tejet, 185g tojást (héj nélkül) és tegye egy sütőpapírral kibélelt edénybe.
P7	 Muffinok	350g	23min		Keverjen össze 170 g margarint és 170 g cukrot, amíg habos és világos nem lesz. Adjon hozzá egyenként 3 tojást. Óvatosan keverje össze a 225 g szitált liszttel, 7 g sütőporral és 0,25 g sóval. Mérjen ki 28 grammot a keverékből a papírfomákba, majd egyenesen helyezze a sütőlapra. Ha előmelegedett a sütő, tegye a mikrohullámú sütőben és sütőben használható tálat a mikrohullámú sütő alacsony grillrácsára.
P8	 Süti	250g	18,5min		Keverjen össze 250 g lisztet, 100 g cukrot és 1,5 g sót. Tegyen bele 125 g margarint. Üssön fel egy tojást, és adja a keverékhez. Keverje össze az összes összetevőt, készítsen 20 g-os golyókat, majd egy villával vágja félbe a golyókat. Ha előmelegedett a sütő, tegye a mikrohullámú sütőben és sütőben használható tálat a mikrohullámú sütő alacsony grillrácsára.
P9	 Habcsók	100g	39,5min		Verjen fel 2 tojásfehérjét 80 g cukorral. Izesítse vaníliával és mandula aromával. Ossza 10 - 12 adagra a mikrohullámú sütőben és sütőben használható tálon. Ha előmelegedett a sütő, tegye a Crisp tányért a mikrohullámú sütő alacsony grillrácsára.
P10	 Joghurt	600g (150 g x 4)	6 óra		Tegyen 62 g joghurtot 4 kerámia csészébe (15,5 g/ csészé), öntsön 125 ml tejet mindegyik csészébe – használjon 3,5%-os zsírtartalmú, szobahőmérsékletű tartós tejet –, fedje le a tálat mikrohullámú fóliával, és helyezze őket a forgótányérra.



Mikrohullámú sütőben használható tálat



Mikrohullámú sütőben és sütőben használható tálat



Crisp tányér és Crisp fogantyú



Pároló (Alj alsó ráccsal és fedővel)



Pároló (alsó rész és fedő)



Alacsony grillrács



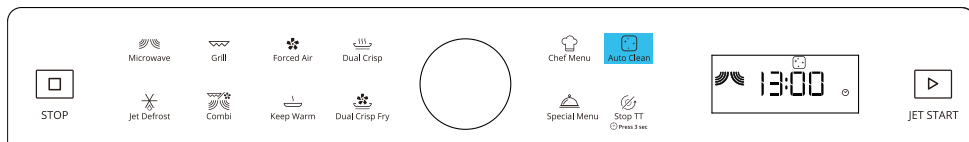
Magas grillrács





## AUTO CLEAN (AUTOMATA TISZTÍTÁS)

Ez az automata tisztító program segít a mikrohullámú sütő sütőterének tisztításában és a kellemetlen szagok eltávolításában.



### A PROGRAM INDÍTÁSA ELŐTT:

- 1 Öntsön 250 ml szobahőmérsékletű vizet egy mikrohullámú sütőben használható edénybe (lásd javaslatunkat az alábbi fejezetben: „Tipppek és javaslatok”).
- 2 Helyezze az edényt közvetlenül az üveg forgótányérra.

### A PROGRAM INDÍTÁSÁHOZ:

- 1 Nyomja meg az Auto Clean (Automata tisztítás) gombot; a kijelzőn ekkor megjelenik a tisztítási program időtartama.
- 2 Nyomja meg a Confirmation (Megerősítés) / Jet Start gombot a funkció elindításához.

### A PROGRAM VÉGEZTÉVEL:

- 1 Nyomja meg a Stop (Leállítás) gombot.
- 2 Vegye ki az edényt.
- 3 Egy enyhe tisztítószerrel átitatott puha kendő vagy papírtörölköző segítségével tisztítsa meg a belső felületeket.



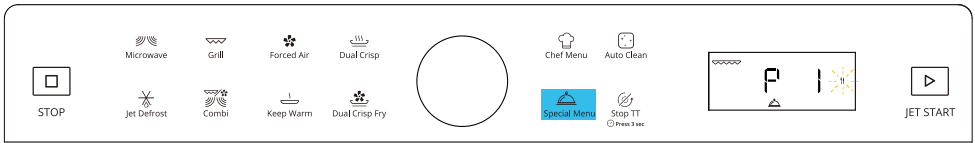
### Tanácsok és javaslatok:

- A hatékonyabb tisztítás érdekében 17–20 cm átmérőjű és 6,5 cm-nél alacsonyabb edény használata javasolt. A párolót tartozékként tartalmazó modellek esetén egyszerűen csak használja a pároló alját a funkció elindításához.
- Mivel a tisztítási program végeztével az edény forró lesz, javasolt hőálló kesztyűt használni az edénynek a mikrohullámú sütőből történő eltávolítása során.
- A hatékonyabb tisztítás és a kellemetlen szagok eltávolítása érdekében tegyen egy kevés citromlevet a vízbe.
- A grillező fűtőszál nem igényel tisztítást, mert az intenzív hő a grillező fűtőszálra esetlegesen rácsespett szennyeződést leégeti, de az alatta lévő felső falon rendszeres tisztításra lehet szükség. Ehhez puha és enyhe mosószeres vízben megnedvesített kendőt használjon.






















## SPECIAL MENU (SPECIÁLIS MENÜ)

A Speciális menü egy praktikus gomb, amely a sütési folyamatot támogató különböző funkciókat tartalmaz. Lehetővé teszi a tészta kelesztését, a vaj, fagylalt, sajtkrém lágyítását és olvasztását stb.



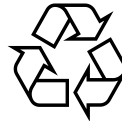
- 1 Nyomja meg a Special Menu (Speciális menü) gombot.
- 2 Forgassa el a forgatógombot az ételkategória kiválasztásához (lásd az alábbi táblázatot), és megerősítésként nyomja meg a Confirmation (Megerősítés) gombot.
- 3 A súly módosításához forgassa el a forgatógombot.
- 4 Nyomja meg a Confirmation (Megerősítés) / Jet Start gombot a sütési program elindításához.

ÉTELRECEPTEK		MÓDSZER	SÚLY	TIPPEK
MWP 338	MWP 339			
 Tésztakelesztés	 Tésztakelesztés	Tésztakelesztés	250–500 g	Pizza tészta készítéséhez mérjen ki közvetlenül az edénybe 37°C-os vizet, morzsolja bele az élesztőt, adjon hozzá 250 g lisztet, 2 evőkanál olajat, 2 teáskanál sót, és gyúrja addig, amíg cipóvá nem áll össze. Más kedvenc kelt tészta receptjét is elkészítheti. Ne használjon műanyag edényeket.
/	 Melegen tartás	Melegen tartás	kérjük, nézze meg a melegen tartás táblázatát	Ezt a funkciót az MWP 338 modellen található külön gomb megnyomásával használhatja: MWP 339 modellen nyomja meg a Special Menu gombot. Részleteket a Melegen tartás című fejezetben találhat.
 Vaj	 Vaj	Puhítás	50–500 g	A hűtőből kivéve csomagolja ki és tegye egy mikrohullámú sütőhöz használható edénybe.
 Fagylalt	 Fagylalt	Puhítás	100–1000 g	Fagyott állapotban tegye a fagylaltot (a dobozában) a forgótányérra.
 Krémsajt	 Krémsajt	Puhítás	50–500 g	A hűtőből kivéve csomagolja ki és tegye egy mikrohullámú sütőhöz használható edénybe.

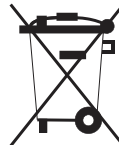
ÉTELRECEPTEK		MÓDSZER	SÚLY	TIPPEK
MWP 338	MWP 339			
 P5 Fagyasztott gyümölcslé	 P6 Fagyasztott gyümölcslé	Puhítás	250–1000 g (itt 1 ml = 1 g)	Fagyott állapotban vegye le a doboz tetejét.
 P6 Vaj	 P7 Vaj	Olvasztás	50–500 g	A hűtőből kivéve csomagolja ki és tegye egy mikrohullámú sütőhöz használható edénybe. Jelzőskor keverje meg.
 P7 Csokoládé chips	 P8 Csokoládé chips	Olvasztás	100–500 g	A szobahőmérsékletű csokoládét tegye egy mikrohullámú sütőben használható edénybe. Jelzőskor keverje meg.
 P8 Sajt	 P9 Sajt	Olvasztás	50–500 g	A hűtőből kivéve tegye egy mikrohullámú sütőhöz használható edénybe. Jelzőskor keverje meg.
 P9 Mályvacukor	 P10 Mályvacukor	Olvasztás	100–500 g	A szobahőmérsékletű csokoládét tegye egy mikrohullámú sütőben használható edénybe. Az edény legalább kétszer akkora térfogatú legyen, mint a mályvacukor, mivel az főzés közben megdagad.

## KÖRNYEZETVÉDELMI TANÁCSOK

- \* A csomagolódoboz teljes mértékben újrahasznosítható, ahogyan azt a rajta látható újrahasznosítási jel is jelzi. Kövesse a helyi hulladékkezelésre vonatkozó szabályokat. 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 2012/19/EU európai parlamenti és tanácsi irányelvben (WEEE-irányelvben) foglalt előírásoknak. A feleslegessé vált termék helyes kezelésével segít megelőzni a környezet és az emberi egészség károsodását, amely 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.
- \* Selejtezéskor a hulladékártalmatlanításra vonatkozó helyi környezetvédelmi előírások szerint kell eljárni.



- \* Kérjük, hogy a termék kezelésével, hasznosításával vagy újrahasznosításával kapcsolatos bővebb tájékoztatásért forduljon a lakóhelye szerinti polgármesteri hivatalhoz vagy a háztartási hulladékok ártalmatlanítását végző helyi társasághoz, vagy érdeklődjön abban az üzletben, ahol a terméket vásárolta.
- \* Selejtezés előtt a terméket a hálózati kábel elvágásával használhatatlanná kell tenni.

**Az IEC 60705, 4. kiadás, 2010-04. szabvánnyal összhangban.**

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

TESZT	MENNYISÉG	KB. IDŐ	TELJESÍTMÉNYSZINT	EDÉNY
12.3.1 (tejsodó)	750 g	15-16 perc	750 W	Pyrex 3. 222-R
12.3.2 (piskóta)	475 g	7 perc 30 mp	750 W	Pyrex 3.827
12.3.3 (fasírt)	900 g	13-14 perc	750 W	Pyrex 3.838
12.3.4 (Csőbensült burgonya)	1200 g	23-26 perc	Grill + 500 W	Pyrex 3.827
12.3.5 (Csirke)	1200 g	37-38 perc	Hőlégbefúvás 200 °C + 90 W	Alacsony grillrács
12.3.6 (Citromtorta)	800 g	34 perc	Hőlégbefúvás 200 °C + 90 W	Schott üvegből készült edény
13.3 (Kézi kiolvasztás)	500 g	15 perc	160W	Helyezze az üveg forgótányért egy 3 mm vastagságú műanyag tányérra.

**MŰSZAKI ADATOK**

Adatok leírása	MWP 338	MWP 339
Tápfeszültség	220–230 V ~ 50 Hz	220–230 V ~ 50 Hz
Mikrohullám-teljesítményfelvétel	1650 W	1650 W
Névleges teljesítményfelvétel	2000 W	2000 W
Grill	1150-1250 W	1150-1250 W
Forced Air (Hőlégbefúvás)	1650-1750 W	1650-1750 W
Külső méretek (Ma x Sz x Mé)	373 X 490 X 540	373 X 490 X 540
Belső méretek (Ma x Sz x Mé)	225 X 395 X 370	225 X 395 X 370

