

MWD 201

MWD 301

Gebrauchsanweisung

Instructions for use

Mode d'emploi

Gebruiksaanwijzing

Istruzioni per l'uso



Brugsanvisning

Bruksanvisning

Käyttöohje

Manual de utilização

Instrucciones para el uso



Οδηγίες χρήσης

Instrukcje użytkowania

Használati utasítás

Инструкция за използване

הוראות שימוש



Návod k použití

Návod na použitie

Instrucțiuni de utilizare

Инструкции по эксплуатации

تعليمات وكيفية الاستعمال

www.whirlpool.com



SENSING THE DIFFERENCE



BEÜZEMELÉS



A HÁLÓZATRA CSATLAKOZTATÁS ELŐTT



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

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



A SÜTŐT NE TEGYÜK hőforrások közelébe. A megfelelő szellőzés biztosítása érdekében a sütő fölött hagyjunk legalább 30 cm-nyi helyet. Ellenőrizzük azt, hogy a sütő alatt, felett és mellett szabad térköz legyen, ami biztosítja a megfelelő légáramlást. A mikrohullámú sütő nem helyezhető be egy szekrényelembe.

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

A CSATLAKOZTATÁS UTÁN

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

GYENGE TELEVÍZIÓS MŰSORVÉTELT és interferenciát okozhat, ha a sütőt rádiókészülék, televízió vagy antenna közelében helyezük el.



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

NE HASZNÁLJA HOSSZABBÍTÓ KÁBELLEL.



HA A TÁPKÁBEL TÚL RÖVID, szereltesse be megfelelő aljzatot egy villanszerelővel a készülék közelében.

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

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



FONTOS BIZTONSÁGI TUDNIVALÓK



FIGYELMESEN OLVASSA EL, ÉS ŐRIZZE MEG A KÉSŐBBIEKRE



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



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



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



NE SÜSSÜK TÚL SOKÁIG AZ ÉTELT. Ezzel tüzet okozhatunk.



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



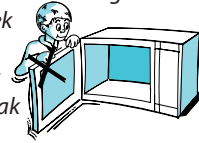
A KÉSZÜLKÉBEN NE HASZNÁLJUNK korrozív vagy elgőzölgő vegyi anyagokat. Ez a sütő élelmiszerek melegítésére, illetve elkészítésére van kialakítva. Ezért soha ne használjuk azt ipari vagy laboratóriumi célokra.



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



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



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

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



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



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



A KÉSZÜLÉK NEM ARRÁ KÉSZÜLT, hogy külső időzítő vagy elkülönített távirányító rendszer használatával üzemeltessék.

TOJÁS

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





ÓVINTÉZKEDÉSEK



ÁLTALÁNOS

A KÉSZÜLÉK KIZÁRÓLAGOSAN HÁZTARTÁSI HASZNÁLATRA KÉSZÜLT!

A KÉSZÜLÉK NEM MŰKÖDTETHETŐ élelmiszerek 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 tegyünk a sütőbe egy pohár vizet. A víz elnyeli a mikrohullámokat, és így a sütő nem károsodik.

A KÉSZÜLÉKET NE HAGYJUK, illetve ne használjuk a szabadban.

NE HASZNÁLJUK továbbá ezt a terméket a konyhai mosogató mellett, nedves felületen, úszómedence közelébe vagy hasonló helyeken.

A SÜTŐ BELTERÉT SOHA NE HASZNÁLJUK tárolóként.

TÁVOLÍTSUK EL A MŰANYAG- VAGY PAPÍRZACSKÓK ZÁRÓZSINÓRJÁT, mielőtt azokat a sütőbe tennénk.



OLAJFÜRDŐBEN TÖRTÉNŐ SÜTÉS

NE HASZNÁLJUK A MIKROHULLÁMÚ sütőt olajfürdőben való kisütésekhez, mert a készülékben nincs lehetőség az olaj hőmérsékletének szabályozására.



AZ ÉGÉSI SÉRÜLÉSEK elkerülése érdekében a sütés után mindig viseljük edényfogót vagy sütőkesztyűt az edények, a sütő megérintéséhez és az edények kivételéhez. Az elérhető részek használat közben felforrósodhatnak, ezért a kisgyermeket távol kell tartani.

FOLYADÉKOK

PL. ITALOK VAGY VÍZ. Előfordulhat, hogy buborékképződés nélkül lépjük túl a folyadék forráspontját. Ez a forrásban levő folyadék hirtelen kicsordulását eredményezheti. Ennek elkerülése érdekében a következők szerint járunk el:



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

GYEREKÉTELEK VAGY CUMISÜVEGBEN LEVŐ FOLYADÉKOK FELMELEGÍTÉSÉT követően először mindig rázzuk össze az anyagot, és ellenőrizzük annak hőmérsékletét. Ezáltal tudjuk biztosítani az egyenletes hőeloszlást, és elkerülni a száj megégetésének kockázatát.



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



TARTOZÉKOK



ÁLTALÁNOS

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

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



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

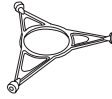
Ez különösen a fémből készült vagy fém részeket tartalmazó tartozékok esetén fontos.

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

A SÜTŐ BEINDÍTÁSA előtt mindig győződjünk meg arról, hogy a forgótányér szabadon tud-e forogni. Ha a forgótányér nem tud szabadon forogni, kisebb edényt kell használni.

FORGÓTÁNYÉR TARTÓ

A FORGÓTÁNYÉR TARTÓT az üveg forgótányér alá helyezzük. A forgótányér tartóra az üveg forgótányéron kívül soha ne helyezzünk más edényt.



☞ A forgótányér tartót helyezzük be a sütőbe.

ÜVEG FORGÓTÁNYÉR

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



☞ Helyezzük az üveg forgótányért a forgótányér tartóra.

MIKROHULLÁMOS TELJESÍTMÉNYSZINT KIVÁLASZTÁSA

| TELJESÍTMÉNY | JAVASOLT HASZNÁLAT: |
|--------------------------|--|
| MAX (700 W) | ITALOK, víz, nem sűrű levesek, kávé, tea, illetve magas víztartalmú egyéb ételek melegítése. Ha az étel tojást vagy tejfölt tartalmaz, válasszunk kisebb teljesítményt. |
| 600 W | HALAK, HÚSOK, ZÖLDSÉGEK stb. elkészítéséhez. |
| 400 W | KÉNYES ELKÉSZÍTÉSI MÓDOZATÚ ÉTELEKHEZ, például nagy fehérjetartalmú mártásokhoz, tojás- és sajtételekhez, valamint a párolt ételek elkészítésének a befejezéséhez. Párolt ételek készítéséhez, vaj olvasztásához. |
| FELENGEDÉS (160 W) | FELENGEDÉS. Vaj, sajt és fagylalt felpuhításához. |
| MELEGEN TARTÁS (90 W) | FAGYLALT lágyítása. |

A SÜTÉS SZÜNETELTETÉSE VAGY LEÁLLÍTÁSA

A SÜTÉS SZÜNETELTETÉSE

Ha ellenőrizni, összekeverni, vagy megforgatni szeretnénk az ételt, akkor az ajtó kinyitásával a sütés szüneteltethető.



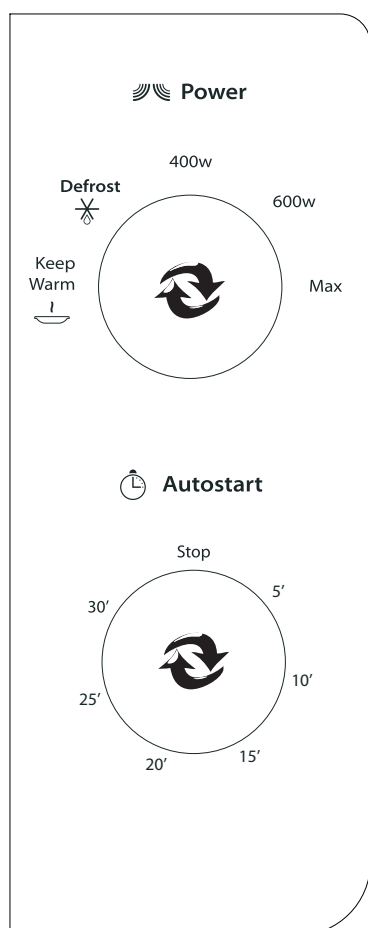
HA NEM AKARJUK FOLYTATNI A SÜTÉST

Vegyük ki az ételt, forgassuk a beállító gombot a nullára, és csukjuk be az ajtót.

A SÜTÉS FOLYTATÁSA

Csukja be az ajtót. A sütés onnét folytatódik, ahol megszakadt.

A SÜTŐ MŰKÖDTETÉSE



1 VÁLASSZUK KI A TELJESÍTMÉNYSZINTET ÉS A FUNKCIÓT a multifunkciós gomb elforgatásával.

2 FORGASSUK EL A BEÁLLÍTÓ GOMBOT az óramutató járásával megegyező irányba a kívánt sütési idő beállításához. A sütő automatikusan elindul.

SÜTÉSI TÁBLÁZAT

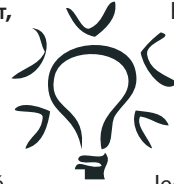
MINÉL TÖBB ÉTELT KÉSZÍTÜNK EL, annál tovább tart. Nagyjából az a szabály, hogy a kétszeres mennyiségű ételhez majdnem kétszer annyi időre van szükség.

MINÉL ALACSONYABB A KIINDULÁSI HŐMÉRSÉKLET, annál hosszabb sütési idő szükséges. A szobahőmérsékletű ételmszer gyorsabban készül el, mint a hűtőszekrényből közvetlenül kivett ételmszer.

HA UGYANABBÓL AZ ÉLELMISZERBŐL TÖBB DARABOT készítünk el, például burgonyát héjában, az egységes elkészítés érdekében helyezzük el azokat kör alakban.

NÉHÁNY ÉLELMISZERT BŐR VAGY HÉJ BORÍT, ilyen pl. a burgonya, az alma vagy a tojássárgája. Ezeket az ételeket villával vagy pálcikával szurkáljuk meg, hogy a nyomás szabadon távozzon, és megelőzzük a szétrobbanást.

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



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

AMIKOR EGYENETLEN ALAKÚ vagy vastagságú ételmszereket készítünk el, az ételmszerek vékonyabb részét helyezzük a tányér közepe felé, ahol az utoljára melegszik fel.

A NAGY ZSÍR- VAGY CUKORTARTALMÚ ÉTELEK gyorsabban készülnek el, mint a nagy víztartalmúak. A zsír és a cukor magasabb hőmérsékletet is ér el, mint a víz.

MINDIG PIHENTESSÜK AZ ÉTELT a sütés után egy ideig. A pihentetési idő mindig javítja a minőséget, mivel azután a hőmérséklet egyenletesebben lesz elosztva az ételben.

| ÉLELMISZERTÍPUS | MENNYISÉG | TELJESÍTMÉNYSZINT | IDŐ | PIHENTÉSI IDŐ | TANÁCSOK |
|-----------------------------|--------------|-------------------|----------------------------|------------------|---|
| CSIRKE (egész) | 1000 G | MAX (700 W) | 18 - 20 PERC | 5 - 10 PERC | FORDÍTSUK MEG A CSIRKÉT a sütés félidejében. Ellenőrizzük, hogy a húslé szintelen-e, amikor a sütés befejeződött. |
| CSIRKE (filék vagy darabok) | 500 G | | 8 - 10 PERC | 5 PERC | ELLENŐRIZZÜK, hogy a húslé szintelen-e, amikor a sütés befejeződött. |
| SZALONNA | 150 G | | 3 - 4 PERC | 1 - 2 PERC | HELYEZZÜK EGY TÁNYÉRON 2 VAGY 3 RÉTEGBEN SÜTŐPAPÍRRA, és fedjük be további sütőpapírral. |
| ZÖLDSÉG (friss) | 300 G | | 3 - 4 PERC | 1 - 2 PERC | LEFEDVE FŐZZÜK, tegyünk hozzá 2 evőkanál vizet. |
| ZÖLDSÉG (fagyasztott) | 250 - 400 G | | 3 - 4 PERC 5 - 6 PERC | 1 - 2 PERC | LEFEDVE FŐZZÜK |
| BURGONYA HÉJÁBAN | 1 DB 4 DB | | 4 - 6 PERC 12 - 15 PERC | 2 PERC 5 PERC | VILLÁVAL SZURKÁLJUK MEG. (1 db = 250 g). Fordítsuk meg a sütés félidejében. |
| HÚS (kenyér) | 600 - 700 G | 600 W | 12 - 14 PERC | 5 PERC | |
| HAL (egész) | 600 G | | 8 - 9 PERC | 4 - 5 PERC | A BŐRÉT IRDALJUK BE, és lefedve főzzük. |
| HAL (szeletek vagy filék) | 400 G | | 5 - 6 PERC | 2 - 3 PERC | VÉKONYABB RÉSZÉVEL a tányér közepe felé helyezzük el. Lefedve főzzük. |

MELEGÍTÉSI TÁBLÁZAT

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

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

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

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

HA LEFEDJÜK AZ ÉTELT, az segít abban, hogy ne
száradjon ki az étel, csökkenti a kifröcsögést,
és lerövidíti a főzési időt.

**AMIKOR FAGYASZTOTT ÉTELADAGOKAT ME-
LEGÍTÜNK,** kövessük a csomagoláson ta-
lálható utasításokat.

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

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



| ÉLELMISZER- TÍPUS | MENNYI- SÉG | TELJESÍT- MÉNYSZINT | IDŐ | PIHENTETÉ- SI IDŐ | TANÁCSOK |
|---------------------------------------|----------------|------------------------|--------------------------|----------------------|---|
| MENÜTÁLCÁS ÉTEL | 300 G 450 G | MAX (700 W) | 3 - 5 PERC 4 - 5 PERC | 1 - 2 PERC | FEDJÜK LE A TÁNYÉRT |
| RIZS | 2 DL 6 DL | | 1 - 2 PERC 3 - 4 PERC | 1 PERC 2 PERC | FEDJÜK LE AZ EDÉNYT |
| HÜSGOMBÓCOK | 250 G | | 2 PERC | 1 - 2 PERC | FEDETLENÜL MELEGÍTÜNK |
| ITALOK | 2 DL | | 1 - 2½ PERC | 1 PERC | TEGYÜNK EGY FÉMKANALAT A CSÉ- SZÉBE A TÚLFŐZÉS MEGELŐ- ZÉSÉRE. |
| LEVES (erőle- ves) | 2 ½ DL | | 2 - 2 ½ PERC | 1 PERC | FEDŐ NÉLKÜL leveses tányér- ban vagy csészében mele- gítsük fel. |
| TEJALAPÚ LE- VESEK VAGY SZÓSZOK | 2 ½ DL | | 2½- 3 PERC | 1 PERC | AZ EDÉNYT NE TÖLTÜNK FEL A 3/4- ÉNÉL JOBBAN. Egyszer kavar- juk meg melegítés közben. |
| HOT DOG | 1 DB 2 DB | 600 W | ½- 1 PERC 1 - 1½ PERC | 1 PERC | |
| LASAGNA | 500 G | | 5 - 6 PERC | 2 - 3 PERC | |

FELENGEDÉSI TÁBLÁZAT

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

A CSOMAG ALAKJA módosítja a felengedési időtartamot. A lapos csomagok gyorsabban engedhetők fel, mint a mély tömbök.

VÁLASSZUK SZÉT A DARABOKAT, ahogy kezdenek felengedni A különálló szeletek könnyebben engednek fel.

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

FORDÍTSUK MEG A NAGY DARABOKAT a felengedés félidejében.

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

FELENGEDÉSKOR jobb, ha egy kissé fagyotlan hagyjuk az ételmezert, és hagyjuk, hogy a felengedés a pihentetés során fejeződjön be.

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




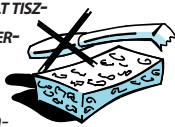
| ÉLELMISZER-TÍPUS | MENNYISÉG | TELJESÍTMÉNYSZINT | IDŐ | PIHENTETÉSI IDŐ | TANÁCSOK |
|---------------------------|--------------------|-------------------|--------------|-----------------|--|
| SÜLT | 800 - 1000 G | FELENGEDÉS | 20 - 22 PERC | 10 - 15 PERC | A FELENGEDÉS FÉLIDEJÉBEN fordítsuk meg. |
| VAGDALT HÚS | 500 G | | 8 - 10 PERC | 5 PERC | A FELENGEDÉS FÉLIDEJÉBEN fordítsuk meg. Válasszuk szét a felolvadt darabokat. |
| HÜSSZELETEK | 500 G | | 7 - 9 PERC | 5 - 10 PERC | A FELENGEDÉS FÉLIDEJÉBEN fordítsuk meg. |
| CSIRKE (egész) | 1200 G | | 25 PERC | 10 - 15 PERC | A FELENGEDÉS FÉLIDEJÉBEN fordítsuk meg. |
| CSIRKEDARABOK vagy filék | 500 G | | 7 - 9 PERC | 5 - 10 PERC | A FELENGEDÉS FÉLIDEJÉBEN fordítsuk meg/válasszuk szét. A szárnyakat és a lábakat a túlhevülés megakadályozására burkoljuk be fóliával. |
| HAL (egész) | 600 G | | 8 - 10 PERC | 5 - 10 PERC | A FELENGEDÉS FÉLIDEJÉBEN FORDÍTSUK MEG, és a farkat a túlhevülés megakadályozására burkoljuk be fóliával. |
| HAL (szeletek vagy filék) | 400 G | | 6 - 7 PERC | 5 PERC | A FELENGEDÉS FÉLIDEJÉBEN fordítsuk meg. Válasszuk szét a felolvadt darabokat. |
| EGÉSZ KENYÉR | 500 G | | 4 - 6 PERC | 5 PERC | A FELENGEDÉS FÉLIDEJÉBEN fordítsuk meg. |
| TEKERCEK ÉS MOLNÁRKÁK | 4 DB (150 - 200 G) | | 1½ - 2 PERC | 2 - 3 PERC | KÓRALAKBAN helyezzük el. |
| GYÜMÖLCS ÉS BÖGYŐSOK | 200 G | | 2 - 3 PERC | 2 - 3 PERC | A PIHENTETÉSI IDŐ ALATT válasszuk szét. |

KARBANTARTÁS ÉS TISZTÍTÁS

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

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


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




SEMILYEN ANYAGOT NE SPRICELJÜNK közvetlenül a sütőbe.

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

EZ A SÜTŐ CSAK behelyezett forgótányérral üzemeltethető.


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


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

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

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

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

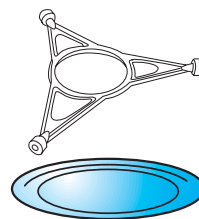
 **A MIKROHULLÁMÚ SÜTŐ TISZTÍTÁSÁKOR NE HASZNÁLJUNK** gőzzel tisztító készülékeket.

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

MOSOGATÓGÉPBE TISZTÍTHATÓ:

FORGÓTÁNYÉR TARTÓ.

ÜVEG FORGÓTÁNYÉR.



HIBAELHÁRÍTÁSI ÚTMUTATÓ

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

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

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

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



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



A KÉSZÜLÉK SZERVIZELÉSÉT KIZÁRÓLAG KÉPZETT SZERVIZSZAKEMBER VÉGEZheti. Szakképzett szakemberek kivételével bárki más számára veszélyes bármilyen olyan szervizelési vagy javítási művelet elvégzése, amely a mikrohullámú energia hatása ellen védelmet nyújtó bármely burkolatelem eltávolításával jár.

NE TÁVOLÍTSA EL A BURKOLAT SEMMILYEN ELEMÉT.



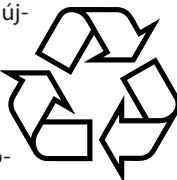
KÖRNYEZETVÉDELMI TANÁCSOK

A CSOMAGOLÓ DOBOZ 100%-ban újrahasznosítható, és el van látva az újrahasznosítás jelével.

A csomagolóanyag elhelyezésénél a helyi előírásokkal összhangban kell eljárni. A potenciális veszélyt hordozó csomagolóanyagokat (műanyag zacskók, polisztirol elemek, stb.) tartsa távol a gyermekektől.

A KÉSZÜLÉKEN található jelzés megfelel az elektromos és elektronikus berendezések hulladékaikról szóló 2002/96/EC európai irányelvben (WEEE) foglalt előírásoknak. A hulladékká vált termék szabályszerű elhelyezésével Ön segít elkerülni a környezettel és az emberi egészséggel kapcsolatos azon esetleges negatív következményeket, amelyeket a termék nem megfelelő hulladékkezelése egyébként okozhatna.

A TERMÉKEN VAGY A TERMÉKHEZ MELLÉKELT DOKUMEN-



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

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

KISELEJTÉSEKOR a hulladékeltávolításra vonatkozó helyi környezetvédelmi előírások szerint kell eljárni.

A TERMÉK KEZELÉSÉVEL, HASZNOSÍTÁSÁVAL ÉS ÚJRAHASZNOSÍTÁSÁVAL KAPCSOLATOS BŐVEBB TÁJÉKOZTATÁSÉRT forduljon a lakóhelye szerinti polgármesteri hivatalhoz, a háztartási hulladékok kezelését végző társasághoz vagy ahhoz a bolthoz, ahol a terméket vásárolta.

A TERMÉKET A HÁLÓZATI KÁBEL ELVÁGÁSÁVAL kell használhatatlanná tenni



AZ IEC 60705 SZ. SZABVÁNNYAL ÖSSZHANGBAN.

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

| TESZT | MENNYISÉG | KB. IDŐ | TELJESÍTMÉNYSZINT | EDÉNY |
|--------|-----------|---------|-------------------|---------------------------|
| 12.3.1 | 750 G | 10 PERC | 700 W | PYREX 3.220 |
| 12.3.2 | 475 G | 5 PERC | 700 W | PYREX 3.827 |
| 12.3.3 | 900 G | 14 PERC | 700 W | PYREX 3.838 |
| 13.3 | 500 G | 12 PERC | FELENGEDÉS | HELYEZZÜK A FORGÓTÁNYÉRRÁ |

MŰSZAKI ADATOK

| | |
|--|-----------------|
| TÁPFESZÜLTSG | 230 V/50 Hz |
| NÉVLEGES TELJESÍTMÉNYFELVÉTEL | 1100 W |
| BIZTOSÍTÉK | 10 A |
| MIKROHULLÁMOS KIMENŐ TELJESÍTMÉNY | 700 W |
| KÜLSŐ MÉRETEK (MaxSzxMÉ) | 285 x 456 x 359 |
| BELSŐ MÉRETEK (MaxSzxMÉ) | 196 x 292 x 295 |

