

MWD 319

MWD 320

Gebrauchsanweisung

Instructions for use

Mode d'emploi

Gebruiksaanwijzing

Istruzioni per l'uso



Brugsanvisning

Bruksanvisning

Käyttöohje

Manual de utilização

Instrucciones para el uso



Οδηγίες χρήσης

Instrukcje użytkowania

Használati utasítás

Инструкция за използване



Návod k použití

Návod na použitie

Instrucțiuni de utilizare

Инструкции по експлуатации

تعليمات وكيفية الاستعمال

www.whirlpool.com


Whirlpool[®]
HOME APPLIANCES

ÜZEMBE HELYEZÉS

-A HÁLÓZATRA CSATLAKOZTATÁS ELŐTT

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

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

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

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

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

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

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

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

Ne használjon hosszabbító kábelt:

Ha a tápkábel túl rövid, szereltessen 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 CSATLAKOZTATÁS UTÁN

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

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

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

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

FONTOS BIZTONSÁGI TUDNIVALÓK

FIGYELMESEN OLVASSA EL ÉS ŐRIZZE MEG A KÉSŐBBIEKRE

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

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

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

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

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

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

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

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

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

FONTOS BIZTONSÁGI TUDNIVALÓK

A készülékeket tilos külső időzítő vagy távvezérlő eszközzel működtetni.

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

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

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

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

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

HIBAE LHÁRÍTÁSI ÚTMUTATÓ

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

- A forgótányér és forgótányértartó a helyén van-e?
- A villásdugó jól illeszkedik-e a fali aljzatba?
- Az ajtó jól záródik?
- Ellenőrizze a biztosítékokat, és győződjön meg arról, hogy van-e áram.
- Ellenőrizze, hogy a sütő szellőzése megfelelő-e.
- Tíz perc múlva próbálja meg ismét beindítani a készüléket.
- Mielőtt újra próbálkozna, nyissa ki és csukja be az ajtót.

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

A vevőszolgálat / szerviz értesítésekor mindig közölje a gyártási számot és a sütő típuszámát (lásd a szerviz matricát). További tanácsokat a garanciafüzetben talál.

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

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

ÓVINTÉZKEDÉSEK

- ÁLTALÁNOS

A készülék kizárólagosan háztartási használatra készült!

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

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

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

A készüléket ne hagyja, illetve ne használja a szabadban.

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

A sütő belsejét soha ne használja tárolótérként.

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

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

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

-FOLYADÉKOK

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

Ennek elkerülése érdekében a következők szerint járjon el:

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

- VIGYÁZAT

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

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

TARTOZÉKOK

ÁLTALÁNOS

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

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

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

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

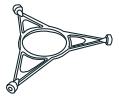
Ha a fémet tartalmazó tartozékok a sütő működése közben hozzáérnek a sütő belsejéhez, akkor szikra keletkezhet és a sütő károsodhat.

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

Forgótányér tartó

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

- A forgótányér tartót helyezze be a sütőbe.



Üveg forgótányér

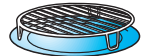
Minden sütési módozatnál használja az üveg forgótányért. Ez felfogja a kicsöpögő levet és az olyan ételdarabokat, amelyek egyébként beszennyeznék a sütő belsejét.

- Helyezze az üveg forgótányért a forgótányér tartóra.



GRILLRÁCS(csak egyes típusokon áll rendelkezésre)

- Akkor használja a grillrácsot, amikor a Grill funkciók használatával süt.



KARBANTARTÁS ÉS TISZTÍTÁS

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

Ne használjon fémből készült tisztítóeszközöket, erős mosószereket, fém súrolópárnákat, érdes hatású rongyokat stb., amelyek károsíthatják a kezelőpanelt, valamint a sütő külső és belső felületeit. Az üvegfelületek tisztításához kendőt és közömbös mosószert vagy papírtörölt és valamilyen üveg-tisztító permetet használjon.

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

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

A mikrohullámú sütő tisztításakor ne használjon gőzzel tisztító készülékeket.

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

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

Semmilyen anyagot ne permetezzen közvetlenül a sütőre.

Ez a sütő csak behelyezett forgótányérral üzemeltethető.

Ne használja a sütőt akkor, ha tisztítás céljából kivette az üveg 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 az üveg forgótányérra helyez egy vízzel és citromlével színültig telt poharat és azt néhány percig forralja.

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

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

KÖRÜLTEKINTŐ TISZTÍTÁS:

A Crisp tányér langyos, mosószeres vízben tisztítható. Az erősen szennyezett részek dörzs-hatású ronggyal és enyhe tisztítószerral tisztíthatók.

Tisztítás előtt mindig hagyja lehűlni a Crisp tányért.

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

Ne használjon fém súrolóeszközöket. Ezek megkarcolhatják a felületét.

Mosogatógépben tisztítható:

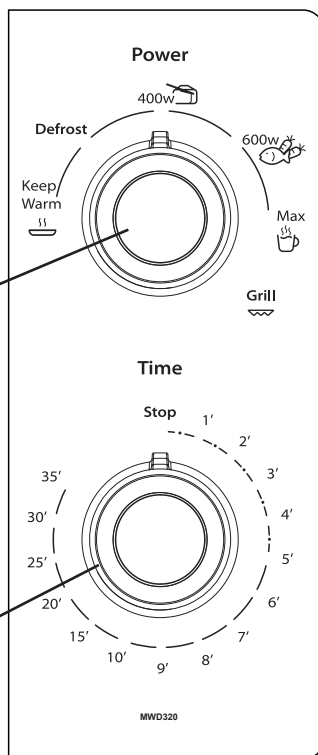
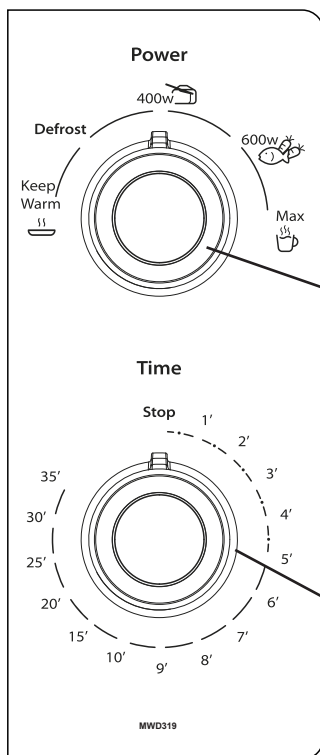
• Forgótányér tartó

• Grillrács

• Üveg forgótányér

MWD319

MWD320



1 VÁLASZUK 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.

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.

MIKROHULLÁMOS TELJESÍTMÉNYSZINT KIVÁLASZTÁSA

TELJESÍTMÉNY	JAVASOLT HASZNÁLAT:
M _{AX} (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.

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 köralakban.

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 ételny 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 vastagabb darabokat a tál szélére, a vékonyabb 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 egymás mellé.

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

HA LEFEDJÜK AZ ÉTELТ, 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 található 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 eloszolva az ételben.



ÉLELMISZ- ERTÍPUS	MENNY- ISÉG	TELJESÍTMÉ- NYSZINT	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 MELEGÍTSÜK
ITALOK	2 DL		1 - 2½ PERC	1 PERC	TEGYÜNK EGY FÉMKANAL- AT a csészébe a túlfőzés megelőzésére.
LEVES (erőleves)	2 ½ DL		2 - 2 ½ PERC	1 PERC	FEDŐ NÉLKÜL leveses tányér- ban vagy csészében me- legítsük fel.
TEJALAPÚ LE- VESEK VAGY SZÓSZOK	2 ½ DL		2½- 3 PERC	1 PERC	AZ EDÉNYT NE TÖLTSÜK FEL a 3/4-énél jobban. Egysz- er kavarjuk 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 fagyaszott ételleket 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 felmelegszene (pl. csirkecombok és szárnyak).

FORDÍTSUK MEG A NAGY DARABOKAT a felengedés félidejében.

A FŐTT ÉTELEK, RAGUK ÉS HÜSSZÓSZOK jobban felengedhetnek, 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.



ÉLELMISZERTÍPUS	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 és 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	KÖRALAKBAN helyezzük el.
GYÜMÖLCS ÉS BOGYÓSOK	200 G		2 - 3 PERC	2 - 3 PERC	A PIHENTETÉSI IDŐ ALATT válasszuk szét.

GRILLEZÉSI TÁBLÁZAT*

A GRILL FUNKCIÓ KIVÁLÓAN ALKALMAS az étel mikro-hullámmal történt elkészítése utáni pirítására.

A GRILLRÁCS arra használható, hogy az élelmiszereket a gyorsabb pirítás érdekében a grillező elemhez közelebb helyezzük.

HELYEZZÜK A VÉKONYABB ÉLELMISZEREKET, mint például a pirítósokat és kolbászokat, a grillrácsra, és sütésüket csak a grill segítségével végezzük.

A VASTAGABB ÉLELMISZEREK ESETÉN, mint például a csőbensülték és a csirke; először mikro-hullámmal készítsük el, majd a grill segítségével el süssük meg felső felületét, hogy megfelelő színt kapjon.

AZ EDÉNYT vagy a csőbensültet közvetlenül az üveg forgótányérra helyezhetjük.



GYŐZŐDJÜNK MEG arról, mielőtt a grillezést mikro-hullámmal kombinálnák, hogy az alkalmazandó eszközök ellenállnak-e a sütőben keletkező hőnek és átengedik-e a mikro-hullámokat.

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

ÉLELMISZERTÍPUS	MENNYISÉG	BEÁLLÍTÁS	IDŐ	TANÁCSOK
SAJTOS PIRÍTÓS	3 DB	GRILL	9 - 11 PERC.	HELYEZZÜK A GRILLRÁCSRA
POMMES DUCHESSE	2 ADAG		12 - 14 PERC.	HELYEZZÜK AZ EDÉNYT A GRILLRÁCSRA.
KOLBÁSZFÉLÉK (100 G / DB)	2 - 3 DB		20 - 22 PERC.	HELYEZZÜK A GRILLRÁCSRA. Fordítsuk meg a sütés félidejében.
HOT DOG (40 - 50G / DB)	4 DB		18 - 20 PERC.	HELYEZZÜK A GRILLRÁCSRA. Fordítsuk meg a sütés félidejében.
CSŐBEN SÜLT BURGONYA	4 ADAG	MAX (700 W) MAJD GRILLEZZÜK	18 - 20 PERC. 10 - 12 PERC.	Helyezzük az edényt a forgótányérra.
LASAGNA (FAGYASZTOTT)	400 G	600 W	16 - 18 PERC. 9 - 11 PERC.	Helyezzük az edényt a forgótányérra.
CSŐBEN SÜLT HAL (FAGYASZTOTT)	600 G	MAJD GRILLEZZÜK	15 - 18 PERC. 10 - 12 PERC.	Helyezzük az edényt a forgótányérra.

Megjegyzés: *csak egyes típusokon áll rendelkezésre

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 hulladékairól 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 DOKUMENTUMOKON FELTÜNTETETT jelzés arra utal, hogy ez a termék nem kezelhető háztartási hulladékként.. Ehelyett a terméket a villamos és elektronikus berendezések újrahasznosítását végző telephelyek valamelyikén kell leadni.



KISELEJTÉSKOR 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

Handwriting practice sheet with 20 horizontal blue lines.



AZ IEC 60705 SZ. SZABVÁNNYAL ÖSSZHANGBAN.

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

TESZT	MENNYISÉG	KB. IDŐ	TELJESÍTMÉNYSZINT	EDÉNY
12.3.1	750 G	13PERC	700 W	PYREX 3.220
12.3.2	475 G	6 ½ PERC	700 W	PYREX 3.827
12.3.3	900 G	18 PERC	700 W	PYREX 3.838
12.3.4*	1100 G	30 PERC	KOMBI(700W+GRILL)	PYREX 3.827
13.3	500 G	15 PERC	FELENGEDÉS	HELYEZZÜK A FORGÓTÁNYÉRRÁ

Megjegyzés: *csak egyes típusokon áll rendelkezésre

MŰSZAKI ADATOK

MWD319

TÁPFESZÜLTSG	230-240 V/50 Hz
NÉVLEGES TELJESÍTMÉNYFELVÉTEL	1100 W
MIKROHULLÁMOS KIMENŐ TELJESÍTMÉNY	700 W
KÜLSŐ MÉRETEK (MaxSzxMÉ)	285 x 456 x 349
BELSŐ MÉRETEK (MaxSzxMÉ)	196 x 292 x 295

MWD320

TÁPFESZÜLTSG	230-240 V/50 Hz
NÉVLEGES TELJESÍTMÉNYFELVÉTEL	1100 W
MIKROHULLÁMOS KIMENŐ TELJESÍTMÉNY	700 W
GRIL	800 W
KÜLSŐ MÉRETEK (MaxSzxMÉ)	285 x 456 x 349
BELSŐ MÉRETEK (MaxSzxMÉ)	196 x 292 x 295

