



MICROWAVE OVEN HASZNÁLATI UTASÍTÁS MIKROVLNNÁ TROUBA/GRILL/KOMBINACE

OWNER'S MANUAL típusú grillező mikrohullámú sütőhöz návod k obsluze

PLEASE READ THIS OWNER'S MANUAL THOROUGHLY BEFORE OPERATING.

Tisztelt vásárló!

Köszönjük, hogy megvásárolta termékünket. Reméljük, hogy sok örömet fog szerezni Önnek és családjának. Ez a készülék a legmodernebb gyártástechnológiával készült, műszaki jellemzői és szolgáltatásai magas színvonalúak.

A készülékre a forgalomba hozó éves jótállást vállal.

Kérjük, hogy a jótállási jegy pontos kitöltését követelje meg az eladótól, azt gondosan őrizze meg, mert jogait csak ennek birtokában tudja érvényesíteni.

Mielőtt használatba venné a készüléket, kérjük szíveskedjen elolvasni a kezelési útmutatót a szakszerű használat érdekében.

Před uvedením trouby do provozu si důkladně přečtěte tento návod k obsluze

**MS-1983ALB
MS-1983ALH**

P/No: 3828W5A3088

Biztonsági előírások

A mikrohullámú energiának való közvetlen kitettség megelőzéséhez

Az ajtómechanizmusba épített biztonsági reteszelő rendszernek köszönhetően a mikrohullámú sütő nyitott ajtóval nem üzemeltethető. Ez a biztonsági reteszelő rendszer az ajtó kinyitásakor automatikusan megszakítja a főzési folyamatot; ennek hiányában a kezelő veszélyes mikrohullámú energiának lenne kitéve. **Éppen ezért semmilyen körülmények között nem szabad a biztonsági reteszelő rendszeren bármilyen módosítást eszközölni.**

Soha tegyen semmilyen tárgyat a mikrohullámú sütő külső pereme és az ajtó közé, illetve ügyeljen arra, hogy a szigetelő felületen semmilyen étel- vagy tisztítószer-maradvány ne halmozódhasson fel.

Soha ne üzemeltessen sérült készüléket. Különösen fontos az, hogy a mikrohullámú sütő ajtaja tökéletesen záródjon, és ne sérüljön meg a(z): (1) ajtó (deformálódás), (2) a csuklópánt (zsanér) és a retesz (törés vagy meglazulás), (3) ajtó tömítés és a tömítő felületek.

A mikrohullámú sütő beállítását és javítását kizárólag szakképzett szerelővel végeztesse.

Figyelem

Kérjük, pontosan tartsa be az előírt melegítési (sütési) időket, mert a túlmelegítés az ÉTEL kigyulladását és a mikrohullámú sütő súlyos károsodását okozhatja.

Folyadékok - pl. levesek, szószok, italok - melegítésekor a forráspont eltolódása miatt a folyadék - buborék-képződés nélkül - túlhevülhet. Egy idő eltelte után a túlhevült folyadék hirtelen forrni kezdhet. E jelenség megelőzése érdekében fogadja meg az alábbi tanácsokat:

1. Ne használjon egyenes falú, szűk nyakú edényeket.
2. Ne hevítse túl a folyadékot.
3. Az edénybe töltés előtt, illetve a melegítési idő felénél keverje meg a folyadékot.
4. A melegítés befejezése után egy rövid ideig hagyja az edényt a mikrohullámú sütőben, óvatosan keverje vagy rázza meg, és elfogyasztása előtt - az égési sérülések elkerülése érdekében - ellenőrizze a folyadék hőmérsékletét (különösen üveges bébiétel vagy cumisüveg melegítése esetén).

Figyelem

Melegítés után minden esetben hagyja állni egy ideig az ételt, és csak ezt követően kezdjen hozzá az elfogyasztáshoz. Különösen érvényes ez az üveges bébiételre vagy a cumisüvegre.

Hogyan működik a mikrohullámú sütő?

A mikrohullámok a rádió- és televízió hullámokhoz, illetve a közönséges látható fényhez hasonló, nagyfrekvenciás hullámok. Ezek a mikrohullámok a Föld légkörébe lépve rendszerint szétszóródnak és érzékelhető hatás nélkül eltűnnek. A mikrohullámú sütőben azonban egy magnetron állítja elő a mikrohullámokat, melyek energiáját a sütő felhasználja. A magnetron cső elektromos energiát alakít át mikrohullámú energiává.

A mikrohullámok a mikrohullámú sütő belső felületén lévő nyílásokon keresztül hatolnak be a sütőtérbe. A sütőtér alján egy forgótányér vagy tálca található. A mikrohullámok nem képesek átjutni a mikrohullámú sütő fém burkolatán, de áthatolnak az üvegen, a porcelánon és a papíron, azaz olyan anyagokon, amelyekből mikrohullámú sütőben használható edényeket állítanak elő.

A mikrohullámok az edényeket nem hevítik fel. Legtöbb esetben az edények a bennük melegített ételtől veszik át a hőt.

Rendkívül biztonságos berendezés

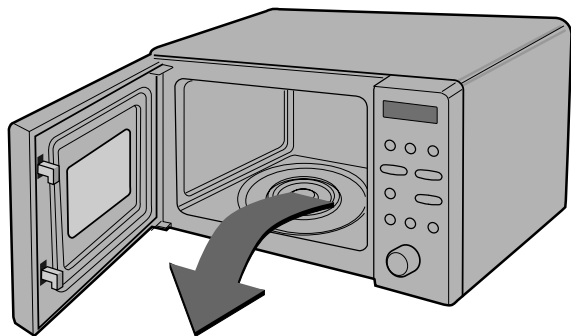
A mikrohullámú sütő az egyik legbiztonságosabb háztartási berendezés. Ha a sütőtér ajtaját kinyitja, a mikrohullám gerjesztés azonnal leáll. A mikrohullámok az ételbe történő behatolás után teljes egészében hővé alakulnak, és semmilyen az egészségre káros "maradék energiát" nem hagynak maguk után.

Biztonsági előírások	30
Tartalomjegyzék	31
Kicsomagolás és üzembe helyezés	32~33
Az óra beállítása	34
Gyermekzár	35
A teljesítményfokozat beállítása	36
A teljesítményfokozatok használata	37
Főzés két szakaszban	38
Gyors indítás	39
Automatikus főzés	40~41
Automatikus felolvasztás	42~43
Gyors felolvasztás	44~45
Automatikus újramelegítés	46~47
Több vagy kevesebb főzés	48
Útmutató az ételek melegítéséhez	49
Útmutató zöldségfélék elkészítéséhez	50
Útmutató a grillezéshez	51
Fontos biztonsági előírások	52
A mikrohullámú sütőben használható edények	53
Az ételek jellemzői	54~55
Kérdések és válaszok	56
Minőségtanúsítás	57

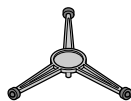
Kicsomagolás és üzembe helyezés

A következőkben részletezett alaplépések végrehajtásával egyszerűen és gyorsan ellenőrizheti készüléke működőképességét. Kérjük, fordítson megkülönböztetett figyelmet a készülék elhelyezésére vonatkozó instrukciókra. A kicsomagolásnál ügyeljen arra, hogy az összes tartozékot és csomagolóanyagot távolítsa el. Első lépésként ellenőrizze, hogy a készülék nem sérült-e meg a szállítás során.

- 1** Csomagolja ki a készüléket és állítsa fel egy vízszintes, egyenletes felületen.

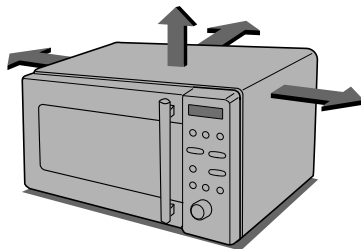


forgótányér

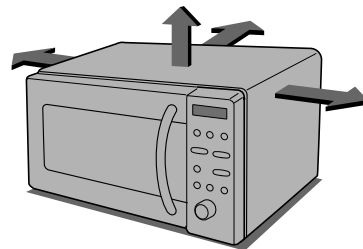


tányérvezető görgő

- 2** Helyezze a készüléket vízszintes, sík, legalább 85 cm szabad magasságú felületre és ügyeljen arra, hogy a megfelelő levegőáramlás biztosítása érdekében legalább 10 cm-es szabad távolság maradjon a készülék hátuljánál, illetve 30 cm a tetejénél. A felborulás megakadályozása érdekében a készülék homlokfelülete előtt legalább 8 cm szabad hely maradjon.



MS-1983ALB



MS-1983ALH

**EZT A MIKROHULLÁMÚ SÜTŐT TILOS KERESKEDELMI
JELLEGŰ CÉLOKRA HASZNÁLNI.**

3 Csatlakoztassa a mikrohullámú sütőt a fali konnektorhoz. Ügyeljen arra, hogy az adott hálózati aljzathoz másik berendezés ne legyen csatlakoztatva. **Ha a készülék nem működik megfelelően, húzza ki a hálózati vezetékét a fali konnektorból, majd rövid idő múlva dugja vissza.**

4 **A DOOR HANDLE** gombbal nyissa ki a sütőtér ajtaját. Helyezze a sütőtérbe a **TÁNYÉRVEZETŐ GÖRGÖT**, majd erre a **FORGÓTÁNYÉRT**.

5 Egy mikrohullámú sütőben használható edénybe töltsön 300 ml vizet. Helyezze az edényt a **FORGÓTÁNYÉRRÁ**, majd zárja be a sütőtér ajtaját. Ha nincs tisztában a mikrohullámú sütőben használható edény-fajtákkal, lapozzon a 53. oldalra.



6 Nyomja meg az **ÁLLJ**

gombot, majd az **INDÍTÁS** gombot hatszor megnyomva állítsa be 3 percre a melegítési időt. Az **ÁLLJ** gomb minden megnyomásakor egy sípjelzést hall. A mikrohullámú sütő az **ÁLLJ** gomb hatodik megnyomása előtt már bekapcsol; ez a készülék normális működését jelzi, nem hibajelenség.



7 A készülék 3 percről indulva visszaszámlálásba kezd, melyet a **KIJELZŐN** követhet nyomon. A 0 érték elérésekor sípjelzés hallható. Nyissa ki a sütőtér ajtaját és ellenőrizze a víz hőmérsékletét. Ha a mikrohullámú sütő megfelelően működik, a víz meleg lesz. **Óvatosan vegye ki az edényt, mert a fala forró lehet.**



EZT A MIKROHULLÁMÚ SÜTŐT TILOS KERESKEDELMI JELLEGŰ CÉLOKRA HASZNÁLNI !

Az óra beállítása



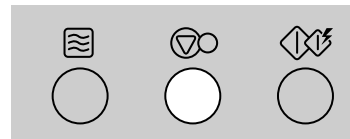
A mikrohullámú sütő első bekapcsolásakor vagy hálózati feszültség-kimaradás után a kijelzőn a "0" időérték látható. Ilyenkor az órát be kell állítani.

Ha az órajelzés helyén (vagy a kijelző bármely részén) furcsa szimbólumok jelennek meg, húzza ki a hálózati vezetékét a fali konnektorból, majd rövid idő múlva dugja vissza és állítsa be az órát.

Az óra 12 órás vagy 24 órás kijelzési rendszerben képes működni. Az alábbi példában a beépített órát 14 óra 35 percre állítjuk be, 24 órás kijelzési módban. Ellenőrizze, hogy az összes csomagolóanyagot eltávolította-e a sütőtérből.

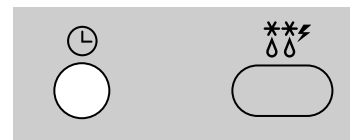
Győződjön meg arról, hogy a mikrohullámú sütő üzembe helyezését a használati útmutató korábbi fejezeteiben leírt módon hajtotta-e végre.

Nyomja meg az **ÁLLJ/TÖRLÉS** gombot.



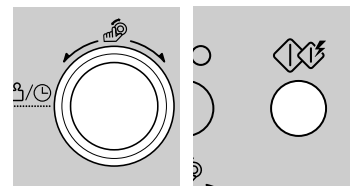
Nyomja meg egyszer az **ÓRA** gombot.

(Ha másik kijelzési módot szeretne használni, nyomja meg ismét az ÓRA gombot. Ha az óra beállítása után módosítani kívánja a kijelzési módot, húzza ki a hálózati vezetékét a fali konnektorból, majd rövid idő múlva dugja vissza.)



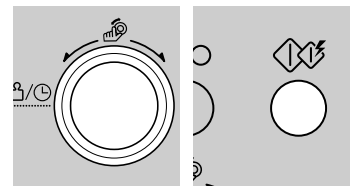
Forgassa el a **FORGÓGOMBOT** mindaddig, míg a kijelzőn a "14" jelzés meg nem jelenik.

Az óraérték beállításához nyomja meg az **INDÍTÁS** gombot.



Forgassa el a **FORGÓGOMBOT** mindaddig, míg a kijelzőn a "14:35" jelzés meg nem jelenik.

Nyomja meg az **INDÍTÁS** gombot.
Az óra működni kezd.

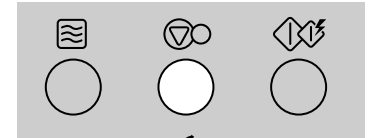
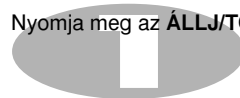


Gyermekzár

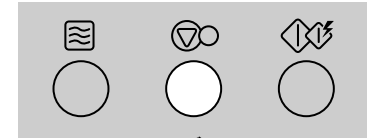
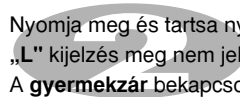


A mikrohullámú sütőt olyan biztonsági rendszerrel láttuk el, amely megakadályozza a véletlen bekapcsolást. A gyermekzár bekapcsolása után a mikrohullámú sütő egyetlen funkciója sem működik, így melegítésre nem használható. A mikrohullámú sütő ajtaját azonban a gyermek továbbra is ki tudja nyitni.

Nyomja meg az **ÁLLJ/TÖRLÉS** gombot.

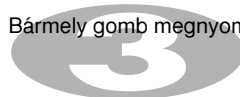


Nyomja meg és tartsa nyomva az **ÁLLJ** gombot mindaddig, míg az „L” kijelzés meg nem jelenik a kijelzőn, és egy sípjelzést nem hall. A **gyermekzár** bekapcsolása ezzel megtörtént. Az órajelzés eltűnik a kijelzőről, amennyiben az órát beállította.

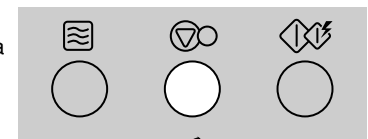
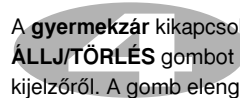


HU

Bármely gomb megnyomásakor az „L” jelzés jelenik meg a kijelzőn.



A **gyermekzár** kikapcsolásához nyomja meg és tartsa nyomva az **ÁLLJ/TÖRLÉS** gombot mindaddig, míg az „L” kijelzés el nem tűnik a kijelzőről. A gomb elengedésekor egy sípjelzést hall.



A teljesítményfokozat beállítása

Az alábbi példában a behelyezett étel 640W-os teljesítményen, 5 perc 30 másodpercig tartó melegítését állítjuk be. A következő példán szemléltetni fogjuk azt, hogyan készíthet el egy ételt 640 watt teljesítményen 5 perc 30 másodperc alatt. A mikrohullámú sütés ideje alatt a start gomb minden egyes lenyomásával 30 másodperccel növelheti a berendezés működési idejét, egészen 30 percig.

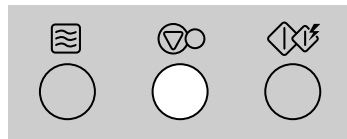


Az Ön mikrohullámú sütője 5 különböző teljesítményfokozattal rendelkezik. Ha külön nem állítja be, a készülék automatikusan a legmagasabb teljesítményfokozatra kapcsol. A **MICRO** gomb többszöri megnyomásával azonban kiválaszthatja a kívánt teljesítményfokozatot.

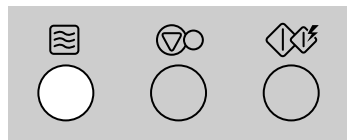
TELJESÍTMÉNY FOKOZAT	Nyomja meg a MICRO gombot	%	Teljesítmény
MAGAS (HIGH MAX)	1 szer	100%	800W
KÖZÉP-MAGAS (MEDIUM HIGH)	2 szer	80%	640W
KÖZEPES (MEDIUM)	3 szer	60%	480W
KIOLVASZTÁS, KÖZÉP-ALACSONY (DEFROST, MEDIUM LOW)	4 szer	40%	320W
ALACSONY (LOW)	5 szer	20%	160W

Győződjön meg arról, hogy a mikrohullámú sütő üzembe helyezését a használati útmutató korábbi fejezeteiben leírt módon hajtotta-e végre.

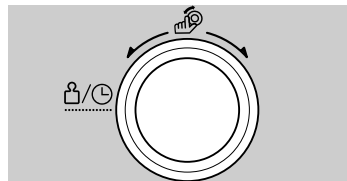
Nyomja meg az **ÁLLJ/TÖRLÉS** gombot.



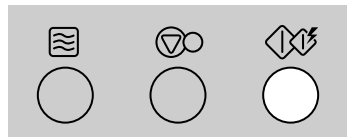
A 640W-os teljesítményfokozat kiválasztásához nyomogassa a **MICRO** gombot. Ekkor a „640” felirat jelenik meg a kijelzőn.



Nyomja meg az **1 MIN** gombot ötször.
Nyomja meg a **10 SEC** gombot háromszor



Nyomja meg az **INDÍTÁS** gombot.



A mikrohullámú sütő 5 különböző teljesítményfokozata maximálisan rugalmassá és ellenőrizhetővé teszi az ételek elkészítésének folyamatát. Az alábbi táblázatban a választható teljesítményfokozatok javasolt alkalmazásait olvashatja.

A teljesítményfokozatok használata

TELJESÍTMÉNY-FOKOZAT	ALKALMAZÁS	TELJESÍTMÉNY SZINT	TELJESÍTMÉNY
Magas (HIGH)	<ul style="list-style-type: none"> • Vízforrálás • Darált marhahús barnítása • Baromfi, hal, zöldségek főzése • Hússzeletek puhítása 	100%	800W
Közép-magas (MEDIUM HIGH)	<ul style="list-style-type: none"> • Mindenféle melegítés • Hús és baromfi pirítása • Gomba és rákfélék főzése • Sajtós és tojásos ételek főzése 	80%	640W
Közepes (MEDIUM)	<ul style="list-style-type: none"> • Sütemények és lángos sütése • Tojás előkészítése • Puding főzése • Rizs, leves főzése 	60%	480W
Kiolvasztás, közép-alacsony (DEFROST, MEDIUM LOW)	<ul style="list-style-type: none"> • Mindenféle felolvasztás • Vaj és csokoládé felolvasztása • Hússzeletek kisebb mértékű puhítása 	40%	320W
Alacsony (LOW)	<ul style="list-style-type: none"> • Vaj és csokoládé lágyítása • Jégkrém lágyítása • Élesztős tészta kelesztése 	20%	160W



HU

Főzés két szakaszban

Az alábbi példában bemutatjuk, hogyan lehet az étel főzését két szakaszban végrehajtani. Az első szakaszban az ételt 11 percig magas teljesítményfokozaton (HIGH), majd a második szakaszban 35 percig 40%-os teljesítménnyel főzzük.



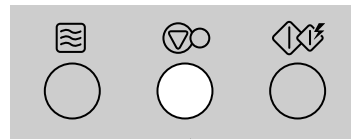
A két szakaszos főzés közben a mikrohullámú sütő ajtaja bármikor kinyitható és az étel ellenőrizhető. Az ajtó bezárása és az **INDÍTÁS** gomb megnyomása után a főzés folytatódik.

Az első szakasz végén sípjelzés hallható, majd megkezdődik a második főzési szakasz.

Ha a két szakaszos főzési programot szeretné leállítani, nyomja meg kétszer az **ÁLLJ/TÖRLÉS** gombot.

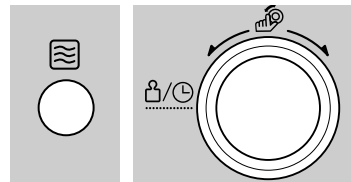
Nyomja meg az **ÁLLJ/TÖRLÉS** gombot.

Állítsa be a teljesítményfokozatot és az első szakasz főzési idejét. A **FUNCTION** gomb egyszeri megnyomásával kapcsoljon mikrohullámú üzemmódba.



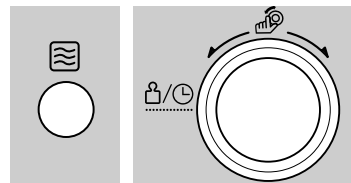
Forgassa el a **FORGÓGOMBOT** mindaddig, míg a kijelzőn a "640" jelzés meg nem jelenik. A kiválasztás megerősítéséhez nyomja meg az **INDÍTÁS** gombot.

Forgassa el a **FORGÓGOMBOT** mindaddig, míg a kijelzőn a "11:00" jelzés meg nem jelenik.



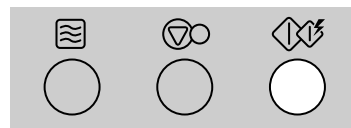
Állítsa be a **második főzési szakasz** teljesítmény fokozatát és időtartamát.

A **FUNCTION** gomb egyszeri megnyomásával kapcsoljon mikrohullámú üzemmódba.



Forgassa el a **FORGÓGOMBOT** mindaddig, míg a kijelzőn a "360" jelzés meg nem jelenik.

A kiválasztás megerősítéséhez nyomja meg az **INDÍTÁS** gombot. Forgassa el a **FORGÓGOMBOT** mindaddig, míg a kijelzőn a "35:00" jelzés meg nem jelenik.



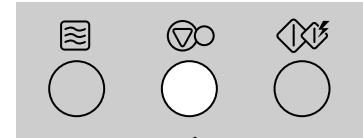
Gyors indítás

Az alábbi példában 2 perces, magas teljesítményen történő főzést állítunk be a készüléken.

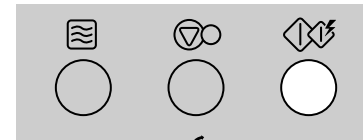


A **GYORS INDÍTÁSI** funkció lehetővé teszi, hogy csupán az **INDÍTÁS** gomb használatával a főzési időt 30 másodperces lépésekkel beállíthassuk, **MAGAS TELJESÍTMÉNYFOKOZATON**.

Nyomja meg az **ÁLLJ/TÖRLÉS** gombot.



A **MAGAS TELJESÍTMÉNYFOKOZATON** történő 2 perces főzéshez nyomja meg négyszer az **INDÍTÁS** gombot.
A mikrohullámú sütő már a negyedik gombnyomás előtt bekapcsol.



HU

A gyors indítással megkezdett főzés közben a főzési idő 10 perig meghosszabbítható az **INDÍTÁS** gomb többszöri megnyomásával.



Automatikus főzés

Az alábbi példában 0,6 kg héjában főtt burgonya elkészítését mutatjuk be.



Az **automatikus főzési** funkció - a gyárilag beállított étel-típusok és főzési idők révén - lehetővé teszi a leggyakoribb ételek egyszerű elkészítését.

Kategória

Nyomja meg az AUTO gombot

Héjában főtt krumpli

1 szer

Friss zöldség

2 szer

Fagyasztott zöldség

3 szor

RICE/PASTA (rizs/tészta)

4 szer

FISH

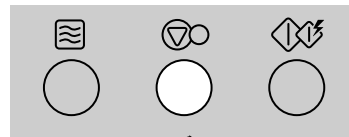
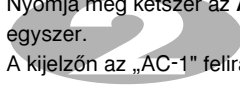
5 ször

Nyomja meg az **ÁLLJ/TÖRLÉS** gombot.



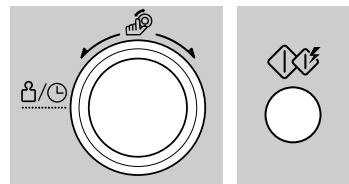
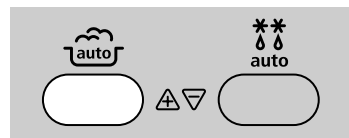
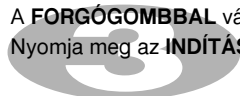
Nyomja meg kétszer az **AUTO COOK (automatikus főzés)** gombot egyszer.

A kijelzőn az „AC-1” felirat jelenik meg.



A **FORGÓGOMBBAL** válassza ki a "0,6" kijelzést (az étel tömege).

Nyomja meg az **INDÍTÁS** gombot.



Étel-kategória	Étel hőmérséklet	Használandó eszköz	Mennyiség határ	Utasítások																	
1. JACKET POTATO (Héjában főtt krumpli)	Szoba-hőmérséklet	Forgótányér	0,1 kg ~ 1 kg	Mossa és szárítsa meg, majd egy villával szurkálja meg a krumplikat. Helyezzen a forgótányérra három papírtörölközőt, és erre tegye rá a krumplikat. A főzés befejezése után hagyja állni 5 percig.																	
2. FRESH VEGETABLES (Friss zöldség)	Szoba-hőmérséklet	Forgótányér	0,2 kg ~ 0,8 kg	Helyezze az előkészített zöldségeket egy megfelelő méretű edénybe. Minden 0,2 kg-nyi zöldséghez adjon 30 ml vizet. A főzés befejezése után hagyja állni 2 percig.																	
3. FROZEN VEGETABLES (Fagyasztott zöldség)	Fagyos	Forgótányér	0,2 kg ~ 0,8 kg	Helyezze az előkészített mélyhűtött zöldségeket egy megfelelő méretű edénybe. Minden 0,2 kg-nyi zöldséghez adjon 30 ml vizet. Fedje le az edényt és állítsa a forgótányér közepére. A főzés befejezése után hagyja állni 2 percig.																	
4. RICE/PASTA (rizs/tészta)	Szoba-hőmérséklet	Mikrohullámozható tál	0,1 kg ~ 0,3 kg	Mossa meg és áztassa be 30 percig a rizst. Helyezze a rizst és a vizet 1/4 - 1 teáskanál sóval kiegészítve egy nagyméretű, mély tálba. <table border="1" data-bbox="938 636 1452 736"> <thead> <tr> <th colspan="2">Tömeg</th> <th>100 g</th> <th>200 g</th> <th>300 g</th> <th>Fedő</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <th rowspan="2">Víz</th> <td>Rizs</td> <td>180 ml</td> <td>330 ml</td> <td>480 ml</td> <td>Igen</td> </tr> <tr> <td>Tészta</td> <td>300 ml</td> <td>600 ml</td> <td>1200 ml</td> <td>Nem</td> </tr> </tbody> </table> <p>** Rizs -- Főzés után keverje meg és hagyja állni 5-10 percig (lefedve). ** Tészta - Főzés közben többször kavargassa meg. Főzés után hagyja állni 1 - 2 percig. Főzés után öblítse le hideg vízzel.</p>	Tömeg		100 g	200 g	300 g	Fedő	Víz	Rizs	180 ml	330 ml	480 ml	Igen	Tészta	300 ml	600 ml	1200 ml	Nem
Tömeg		100 g	200 g	300 g	Fedő																
Víz	Rizs	180 ml	330 ml	480 ml	Igen																
	Tészta	300 ml	600 ml	1200 ml	Nem																
5. FRESH FISH (friss hal)	Hűtött	Mikrohullámozható tepsiforma	0,1 kg ~ 0,6 kg	Egyben készített hal, halsteak - Olajos húsú halak : lazac, makréla - Fehér húsú halak: tőkehal, nyelvhal Egyetlen rétegben helyezze a halat a nagyméretű, mikrohullámozható formába. Szorosan fedje le az edényt műanyag fóliával. Szúrjon lyukakat a fóliába. Helyezze az ételt a forgótányérra. Állítsa be a tömeget, és nyomja meg a Start gombot. A főzés befejeztével vegye ki az ételt a sütőből, majd tálalás előtt hagyja állni 3 percig.																	

HU

Automatikus felolvasztás



A mikrohullámú sütő 3 kiolvasztási fokozattal rendelkezik: **MEAT** (hús), **POULTRY** (szárnyasok), **FISH** (hal) és **BREAD** (kenyér); mindegyik felolvasztási fokozathoz eltérő teljesítményfokozat tartozik. A különböző felolvasztási fokozatokat az **AUTOMATIKUS FELOLVASZTÁS (defrost)** gomb többszöri megnyomásával lehet kiválasztani.

Felolvasztási fokozat

Nyomja meg a **DEFROST** gombot

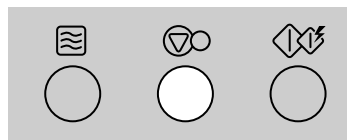
MEAT (hús)	1	szer
POULTRY (szárnyasok)	2	szer
FISH (hal)	3	szor
BREAD (kenyér)	4	szer

Mivel az ételek hőmérséklete és sűrűsége eltérő lehet, javasoljuk, hogy főzés előtt ellenőrizze az elkészítendő ételt. Különösen a tökehúsokban és a csirkehúsban található nagyméretű izületekre kell nagy figyelmet fordítani; bizonyos ételeket főzés előtt nem kell teljesen felolvasztani. A hal például olyan gyorsan elkészül, hogy esetenként a főzést vagy sütést enyhén fagyott állapotban kell elkezdni. A **BREAD** (kenyér) automatikus program kisméretű péksütemények - pl. zsömlé vagy cipó - felolvasztására alkalmas. Ez utóbbiak felolvasztásánál meghatározott állásidőre van szükség ahhoz, hogy a közepük is felolvadjon. Az alábbi példában 1,4 kg mélyhűtött szárnyast fogunk automatikusan felolvasztani.

Nyomja meg az **ÁLLJ/TÖRLÉS** gombot.

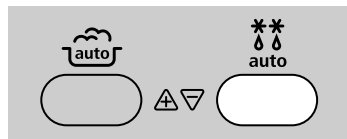
Mérje meg a felolvasztandó ételt. Ne feledje, hogy az összes fém tartalmú csomagoló- és kötőanyagot el kell távolítani.

Helyezze az ételt a sütőtérbe és csukja be az ajtót.



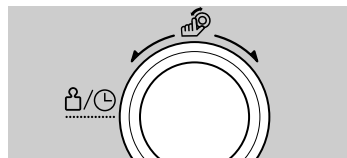
Az **AUTOMATIKUS FELOLVASZTÁS** gomb kétszeri megnyomásával válassza ki a **POULTRY** (szárnyasok) felolvasztó programot.

A kijelzőn a "dEF2" kijelzés jelenik meg.

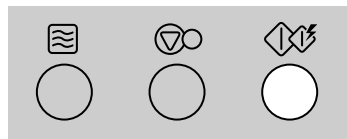


Állítsa be a felolvasztandó étel tömegét.

A **FORGÓGOMBBAL** válassza ki az 1,4 kg-os beállítást.



Nyomja meg az **INDÍTÁS** gombot.



5. Felolvasztás közben a sípjelzés elhangzásakor nyissa ki a sütőtér ajtaját és az egyenletes felolvasztás érdekében fordítsa meg, illetve válassza szét az ételt. A már felolvadt részeket távolítsa el, vagy takarja le a további olvadás lelassítása érdekében. A művelet befejezése után zárja be a sütőtér ajtaját és az **INDÍTÁS** gombbal folytassa a felolvasztást. **A készülék csak akkor szakítja meg a felolvasztási folyamatot, ha a sütőtér ajtaját kinyitja (az esetleges sípjelzések nem a felolvasztás végét jelzik).**

Az automatikus felolvasztási fokozatok részletezése

- * A felolvasztandó élelmiszert egy arra alkalmas mikrohullámozható edénybe kell helyezni és lefedés nélkül kell a forgótányérra tenni.
- * Szükség esetén a húсок vagy szárnyasok kis részeit alufólia csíkokkal védheti. Ez megakadályozza a vékony részek túlzott felmelegedését. Ügyeljen arra, hogy az alufólia forgás közben ne érintkezzen a sütőtér falával.
- * Az olyan élelmiszereket, mint a darált hús, a karajfélék, kolbászok és baconszalonna, mielőbb válassza szét. Sípjelzéskor forgassa meg az élelmiszert. Távolítsa el a már felolvadt részeket, majd folytassa a még fagyott részek felolvasztását. Felolvasztás után hagyja állni az élelmiszert, amíg az teljesen fel nem enged.
- * Az ízületeket is tartalmazó húсок és az egész szárnyasok legalább egy óra ÁLLÁSIDŐT igényelnek főzés előtt.

Fokozat	Min./Max. mennyiség	Edény	Étel
MEAT (hús) POULTRY (szárnyasok) FISH (hal)	0.1 ~ 4.0 kg	Mikrohullá-mozható edény (lapos tányér)	Hús Darált hús, filézett steak, pörkölt-höz feldarabolt hús, hátszín, fartő, hamburger Sertéskaraj, bárány borda, göngyölt rostélyos, kolbász, kotlett (2 cm) Sípjelzés után forgassa meg az ételt. Kiolvasztás után hagyja állni 5-15 percig. Szárnyasok Egész csirke, comb, mell, pulyka mell (2 kg alatt) Sípjelzés után forgassa meg az ételt. Kiolvasztás után hagyja állni 20-30 percig. Halfélék Filé, rostélyos, egész hal, tengeri rák, homárfarok, garnélarák, kagyló Sípjelzés után forgassa meg az ételt. Kiolvasztás után hagyja állni 10-20 percig.
BREAD (kenyér)	0.1 ~ 0.5 kg	Papírtörő vagy lapos tányér	Szeletelt kenyér, zsömlé, franciakenyér, kifli

Gyors felolvasztás

Ezzel a funkcióval 0,5 kg darálthúst, csirke falatokat, filézett halat lehet felolvasztani. A felolvasztásánál meghatározott állásidőre van szükség ahhoz, hogy a közepük is felolvadjon. Az alábbi példában 0,5 kg mélyhűtött darált húst fogunk automatikusan felolvasztani.

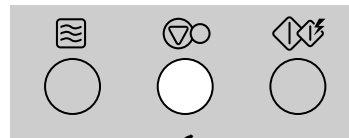


A mikrohullámú sütő egy gyorskiolvasztási fokozattal is rendelkezik (**MEAT**).

Nyomja meg az **ÁLLJ/TÖRLÉS** gombot.

Mérje meg a felolvasztandó ételt. Ne feledje, hogy az összes fémtartalmú csomagoló- és kötőanyagot el kell távolítani.

Helyezze az ételt a sütőtérbe és csukja be az ajtót.



A **GYORS FELOLVASZTÁS** gombbal válassza ki a **MEAT** (hús) felolvasztó programot.



Felolvasztás közben a sípjelzés elhangzásakor nyissa ki a sütőtér ajtaját és az egyenletes felolvasztás érdekében fordítsa meg, illetve válassza szét az ételt. A már felolvasztott részeket távolítsa el, vagy takarja le a további olvadás lelassítása érdekében. A művelet befejezése után zárja be a sütőtér ajtaját és az **INDÍTÁS** gombbal folytassa a felolvasztást. **A készülék csak akkor szakítja meg a felolvasztási folyamatot, ha a sütőtér ajtaját kinyitja (az esetleges sípjelzések nem a felolvasztás végét jelzik).**

Fokozat		Étel	Min./Max. mennyiség
1. MEAT (hús)	Marhahús Bárányhús Borjúhús	Darálthús	0,5 kg

- * Az automatikus felolvasztási funkció előnye a felolvasztási folyamat automatikus beállítása és vezérlése, azonban - a hagyományos felolvasztáshoz hasonlóan - a folyamat során az ételt időnként ellenőrizni kell.
- * A hatékonyabb kiolvasztás érdekében a tőkehúsról és a szárnyasokról távolítsa el az eredeti papír vagy műanyag csomagolást. Ha ezt nem teszi meg, a csomagolás nem engedi eltávozni a keletkező gőzt, és így az étel külső részei megfőhetnek.
- * A lecsöpögő lé összegyűjtése érdekében a mélyhűtött ételt helyezze egy megfelelő üvegedénybe vagy pirító állványra.
- * Előfordulhat, hogy a sütőtérből kivett étel közepe enyhén fagyos marad.
- * Kiolvasztás után hagyja állni az ételt 10 percig.



Automatikus újramelegítés

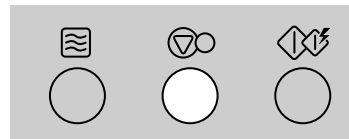
Az alábbi példában bemutatjuk, hogyan lehet a hideg készételet újra felmelegíteni.



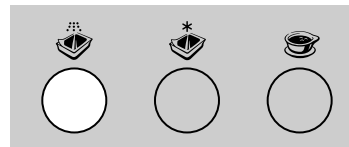
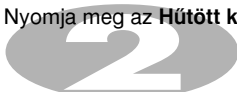
Az Auto Reheat (automatikus újramelegítés) funkció segítségével a készételek melegítése egyszerűen és gyorsan elvégezhető. A készülék a megfelelő beállítások után előre programozott módon, automatikusan végzi el az étel melegítését.

A készüléken 3 Automatikus újramelegítés-beállítás választható: Hűtött készétel, Fagyasztott készétel és Leves/szósosz.

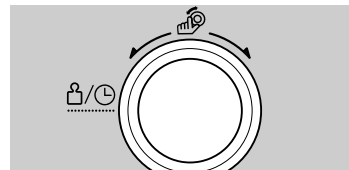
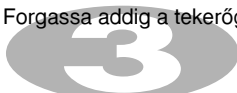
Nyomja meg az **ÁLLJ/TÖRLÉS** gombot.



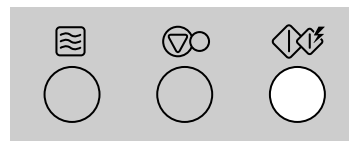
Nyomja meg az **Hűtött készétel** gombot.



Forgassa addig a tekerőgombot, amíg 0,6-ot nem mutat.



Nyomja meg az **INDÍTÁS** gombot.



<i>Kategória</i>	<i>Súlyhatár</i>	<i>Eszköz</i>	<i>Étel hőfoka</i>	<i>Lépések</i>
1. HŰTÖTT KÉSZÉTEL	0,3 - 0,6 kg	Üveg forgótál	Hűtött	<p>Szurkálja meg az étel felületét egy vékony nyárssal. Helyezze az ételt a forgótálra. A melegítés befejezése után várjon 2-3 percet az étel feltálalása előtt.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Keverhető ételek: pl. bolognai makaróni, marhapörkölt. - Nem keverhető ételek: pl. lasagne, húsoslepény. <p>Figyelem: A zacskó(k)ba csomagolt ételek esetén a húst és rizst/tésztát stb. tartalmazó részeket szurkálja meg.</p> <ul style="list-style-type: none"> - A keverhető ételeket a hangjelzés után keverje meg. - A nem keverhető ételeket a hangjelzés után nem kell megkeverni.
2. FAGYASZTOTT KÉSZÉTEL	0,3 - 0,6 kg	Üveg forgótál	Fagyasztott	Lásd fent.
3. LEVES/ SZÓSZ	0,2 - 0,6 kg	Mikrohullámú készülékbe tehető edény	Szobahőmérsékletű	<p>Öntse a levest/szószt mikrohullámú készülékben használható tálba vagy edénybe. Fedje le vagy zsugorfóliázza be az edényt. Melegítés után keverje fel a levest/szószt, hagyja állni lefedve 2 percig, végül keverje meg újra.</p>

Több (▲) vagy kevesebb (▼)

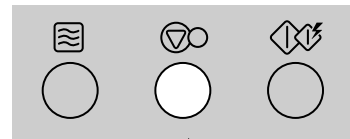
főzés



Az alábbi példában bemutatjuk hogyan változtathatjuk meg az automatikus főzési programban a főzési időt hosszabbra vagy rövidebbre.

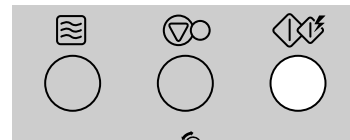
Ha az ön ételkészítményeinek megfelel az automatikus vagy a kézi beállítású program, akkor nem szükséges használni a több ▲ vagy kevesebb ▼ gombot.

Nyomja meg az **STOP/CLEAR** (TÖRLŐ) gombot.



Válassza az **AUTO COOK** (automatikus főzés) programot.

Forgassa el az ételkészítmény súlyának megfelelően a tárcsa gombot.
Nyomja meg a **START** gombot.

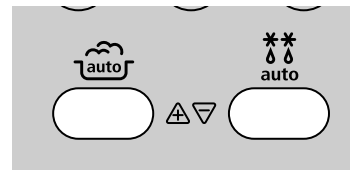


Nyomja meg a ▲ gombot egyszer.

A főzési idő hosszabb lesz 10 másodperccel annyiszor ahányszor megnyomja a gombot.

Nyomja meg a ▼ gombot egyszer.

A főzési idő rövidebb lesz 10 másodperccel annyiszor ahányszor megnyomja a gombot.



Az ételek mikrohullámú sütőben történő felmelegítése vagy forrósítása során számos fontos tényezőt kell figyelembe venni. Le kell mérni a melegítendő étel tömegét, vagy meg kell határozni a melegítés időtartamát. A maximális hatékonyság érdekében az ételt kör alakban kell elhelyezni az edényben. A szobahőmérsékletű étel gyorsabban melegszik, mint a hűtőszekrényben tárolt. A konzerv-ételt ki kell venni a konzervdobozból és mikrohullámozható edénybe kell áttenni. Az étel egyenletesebben melegszik át, ha mikrohullámozható fedéllel vagy légáteresztő műanyag fóliával fedjük le. A forró gőz okozta égési sérülések elkerülése érdekében a fedelet nagyon óvatosan kell eltávolítani. Az ételek melegítésénél vagy forrósításánál vegye figyelembe az alábbi javaslatainkat.

Útmutató az ételek melegítéséhez

Étel	Melegítési idő (MAGAS fokozaton)	Special Instructions
Hús-szeletek 3 szelet (0,5 cm vastag)	1-2 perc	A szeleteket mikrohullámozható táányérra kell helyezni. Fedje le légáteresztő fóliával. o Megjegyzés: Mártás vagy szósz segít megőrizni a hús szaftosságát.
Csirke darabok 1 mell 1 láb és comb	2-3 perc 3-3,5 perc	A húst mikrohullámozható táányérra kell helyezni. Fedje le légáteresztő fóliával.
Halfilé (170-230 g)	1-2 perc	A halat mikrohullámozható táányérra kell helyezni. Fedje le légáteresztő fóliával.
Lazannya 1 adag (300 g)	4-6 perc	A lazanyát mikrohullámozható táányérra kell helyezni. Fedje le légáteresztő fóliával.
Ragu 1 tálka 4 tálka	1,5-3 perc 4,5-7 perc	Mikrohullámozható tálban, lefedve kell HEVÍTENI. A főzési idő felénél meg kell keverni.
Ragu krém vagy sajt 1 tálka 4 tálka	1-2,5 perc 3,5-6 perc	Mikrohullámozható tálban, lefedve kell HEVÍTENI. A főzési idő felénél meg kell keverni.
Töltött hús vagy grillezett marhaszelet 1 szendvics (1/2 tálka hústöltelék) Zsemle nélkül	1-2,5 perc	A tölteléket és a zsemlet külön kell melegíteni. Mikrohullámozható tálban, lefedve kell HEVÍTENI. Egyszer meg kell keverni. A zsemlet a következőkben leírtak szerint kell melegíteni.

Étel	Melegítési idő (MAGAS fokozaton)	Special Instructions
Burgonyapüré 1 tálka 4 tálka	2,5-3,5 perc 6-9 perc	Mikrohullámozható tálban, lefedve kell HEVÍTENI. A főzési idő felénél meg kell keverni.
Párolt bab 1 tálka	1,5-3 perc	Mikrohullámozható tálban, lefedve kell HEVÍTENI. A főzési idő felénél meg kell keverni.
Ravioli vagy tészta mártással 1 tálka 4 tálka	2,5-4 perc 7,5-11 perc	Mikrohullámozható tálban, lefedve kell HEVÍTENI. A főzési idő felénél meg kell keverni.
Rizs 1 tálka 4 tálka	1-1,5 perc 3,5-5 perc	Mikrohullámozható tálban, lefedve kell HEVÍTENI. A főzési idő felénél meg kell keverni.
Szendvics cipó vagy zsemle 1 db	15-30 másodperc	Csomagolja be papírtörölközőbe és helyezze a forgótányérra.
Főzelékek 1 tálka 4 tálka	1,5-2,5 perc 3,5-5,5 perc	Mikrohullámozható tálban, lefedve kell HEVÍTENI. A főzési idő felénél meg kell keverni.
Leves 1 adag	1,5-2 perc	Mikrohullámozható tálban, lefedve kell HEVÍTENI. A főzési idő felénél meg kell keverni.

HU

Útmutató zöldségfélék elkészítéséhez

Zöldség	Mennyiség	Főzési idő (MAGAS fokozaton)	Teendők	Hagyja állni
Articsóka (230g/db)	2 közepes 4 közepes	4,5-7 perc	Tisztítsa meg. Adjon hozzá 2 teáskanál vizet és 2 teáskanál szószt. Fedje le.	2-3 percig
Spárga, friss, egész	450 g	2,5-6 perc	Adjon hozzá 1 csésze vizet. Fedje le.	2-3 percig
Zöldbab	450 g	7-11 perc	1,5 literes hőálló tálban adjon hozzá 1/2 csésze vizet. A főzési idő felénél keverje meg.	2-3 percig
Répa, friss, egész	450 g	11-16 perc	1,5 literes, fedett hőálló tálban adjon hozzá 1/2 csésze vizet. A főzési idő felénél rendezze át.	2-3 percig
Brokkoli, friss, egész	450 g	5-8 perc	Helyezze a brokkolit egy sütőedénybe. Adjon hozzá 1/2 csésze vizet.	2-3 percig
Káposzta, friss, darabolt	450 g	5,5-7,5 perc	1,5 literes, fedett hőálló tálban adjon hozzá 1/2 csésze vizet. A főzési idő felénél keverje meg.	2-3 percig
Répa, friss, szeletelt	200 g	2-3 perc	1,5 literes, fedett hőálló tálban adjon hozzá 1/4 csésze vizet. A főzési idő felénél keverje meg.	2-3 percig
Karfiol, friss, egész	450 g	5-7 perc	Tisztítsa meg. 1,5 literes, fedett hőálló tálban adjon hozzá 1/4 csésze vizet. A főzési idő felénél keverje meg.	2-3 percig
Zeller, friss, szeletelt,	2 tálka 4 tálka	11-16 perc	Szeletelje fel. 1,5 literes, fedett hőálló tálban adjon hozzá 1/2 csésze vizet. A főzési idő felénél keverje meg.	2-3 percig

Zöldség	Mennyiség	Főzési idő (MAGAS fokozaton)	Teendők	Hagyja állni
Kukorica, friss	2 cső	4-8 perc	Tisztítsa meg. 1,5 literes főzőedényben adjon hozzá 2 teáskanál vizet. Fedje le.	2-3 percig
Gomba, friss, szeletelt	230 g	1,5-2,5 perc	Helyezze a gombákat egy 1,5 literes, fedett hőálló tálba. A főzési idő felénél keverje meg.	2-3 percig
Pasztinák, friss, szeletelt	450 g	4-7 perc	1,5 literes, fedett hőálló tálban adjon hozzá 1/2 csésze vizet. A főzési idő felénél keverje meg.	2-3 percig
Zöldborsó, friss	4 tálka	6-9 perc	1,5 literes, fedett hőálló tálban adjon hozzá 1/2 csésze vizet. A főzési idő felénél keverje meg.	2-3 percig
Édesburgonya, egész (170-230 g/db)	2 közepes 4 közepes	4-9 perc 6-12 perc	Villával szurkálja meg. Helyezze 2 papírtörölközőbe. A főzési idő felénél fordítsa meg.	2-3 percig
Burgonya, egész (170-230 g/db)	2 db 4 db	5,5-7,5 perc 9,5-14 perc	Villával szurkálja meg. Helyezze 2 papírtörölközőbe. A főzési idő felénél fordítsa meg.	2-3 percig
Sóska, friss, levelek	450 g	4,5-7,5 perc	2 literes, fedett hőálló tálban adjon hozzá 1/2 csésze vizet.	2-3 percig
Courgette, friss, szeletelt	450 g	4,5-7,5 perc	1,5 literes, fedett hőálló tálban adjon hozzá 1/2 csésze vizet.	2-3 percig
Courgette, friss, egész	450 g	6-9 perc	Szurkálja meg. Helyezze 2 papírtörölközőbe. Fordítsa meg, és a főzési idő felénél rendezze át.	2-3 percig

Útmutató a grillezéshez

Javaslatok húskételek grillezéséhez

- Vágja le a zsíros részeket a húsról. Ügyeljen arra, hogy a húsba ne vágjon bele (ellenkező esetben a hús felkunkorodik).
- Rendezze el a húsokat a rácson. Olvasztott vajjal vagy olajjal kenje be.
- Féldőben fordítsa meg a húst.

Étel	Tömeg	Elkészítési idő (perc)	Javaslatok
Hamburgerhús	50g x 2 100g x 2	13-16 19-23	Kenje be olajjal vagy olvasztott vajjal. A vékony szeleteket a rácra helyezheti. A vastagabbakat egy cseptálcára tegye. Féldőben fordítsa meg.
Bífsztek (2,5 cm vastag)	230g x 2 230g x 2 230g x 2	18-20	
Véres		22-24	
Közepes		26-28	
Átsült			
Sertésszelet (2,5 cm vastag)	230g x 2	27-32	
Bárányszelet (2,5 cm vastag)	230g x 2	25-32	
Kolbász (2,5 cm vastag)	230g	13-16	Fordítsa meg többször.

Javaslatok halételek grillezéséhez

Az édesvízi vagy tengeri halhúst helyezze a rácra. Egészen sült halat grillezés előtt átlosan be kell vagdosni (irdalás). Sütés előtt és közben az édesvízi vagy tengeri halhúst be kell kenni vajjal, margarinnal vagy olajjal. Így a halhús nem lesz száraz. Javasoljuk az alábbi táblázatban feltüntetett grillezési idők alkalmazását. Az egész halat és a halszeleteket a grillezési idő felénél óvatosan meg kell fordítani. Szükség esetén a vastagabb halfilét is óvatosan megfordíthatja.

Étel	Tömeg	Elkészítési idő (perc)	Javaslatok
Halfilé 1 cm vastag 1,5 cm vastag	230g 230g	17-21 20-24	Kenje be olajjal vagy olvasztott vajjal. A vékony szeleteket a rácra helyezheti. A vastagabbakat egy cseptálcára tegye. Féldőben fordítsa meg.
Halszeletek 2,5 cm vastag	230g	24-28	
Egész hal	225-350g/db 450g	16-20 24-28	A vastagabb és nagyobb olajtartalmú halaknál hosszabb sütési időt alkalmazzon.
Kagyló rák (főzetlen)	450g 450g	16-20 16-20	Sütés közben rendszeresen kenje.

HU

Fontos biztonsági előírások

Gondosan tanulmányozza és őrizze meg a későbbi hivatkozás céljából.

FIGYELEM

Kérjük ellenőrizze, hogy a főzési idő megfelelően van-e beállítva, mert a túlfőzés TŰZET okozhat és KÁROSÍTHATJA a SÜTŐT.

1. Soha ne próbálja meg önállóan megjavítani, átalakítani vagy beállítani a mikrohullámú sütő ajtaját, vezérlőpanelét, biztonsági reteszét vagy bármely egyéb egységét. A javítást kizárólag szakember végezheti.
2. Soha ne üzemeltesse üresen a mikrohullámú sütőt. Használaton kívül javasolt egy pohár vizet tartani a sütőtérben. A víz a mikrohullámú sütő véletlen bekapcsolása esetén elnyeli a mikrohullámú energiát.
3. Vizes ruhát tilos a mikrohullámú sütőben szárítani, mert túl hosszú melegítés után a ruha elszenesedhet vagy meggyulladhat.
4. Papírtöröközőbe csomagolt ételt - hacsak a főzési útmutató kifejezetten elő nem írja - nem javasolt a mikrohullámú sütőben hevíteni.
5. helyett nem szabad újságpapírt használni az ételek becsomagolásához.
6. Ne használjon fából készült edényeket, mert túlhevülhetnek és elszenesedhetnek. Fém-szegéllyel vagy fém-mintázattal ellátott porcelán edényeket nem szabad a mikrohullámú sütőben használni. A fémből készült kötőanyagokat mindig távolítsa el az ételről. A sütőtérbe helyezett fémtárgyak elektromos ívkisülést okozhatnak, ami súlyosan károsíthatja a készüléket.
7. Ügyeljen arra, hogy működés közben ne maradjon konyharuha, szalvéta vagy egyéb akadály a sütőtér külső pereme és az ajtószigetelés között, mert ez mikrohullámú energiaszivárgást okozhat.
8. Ne használjon újrahasonított papírból készült termékeket, mert ezek olyan anyagokat tartalmazhatnak, amelyek a sütőtérben szikrázást és/vagy tüzet okozhatnak.
9. Közvetlenül a főzés/sütés befejezése után ne tegye a forgótányért hideg vízbe, mert eltörhet vagy megrepedhet.
10. Kisebb mennyiségű étel rövidebb főzési vagy melegítési időt igényel. Normál főzési vagy melegítési idő alkalmazásakor a kisebb mennyiségű étel túlmelegedhet vagy megéghet.
11. A mikrohullámú sütőt a véletlen felbillenés megakadályozása érdekében úgy kell elhelyezni, hogy a sütőtér ajtajának külső felülete legalább 8 cm-rel beljebb legyen az elhelyezési felület szélétől.
12. Főzés/sütés előtt szurkálja át a burgonya, alma vagy az ehhez hasonló zöldségek és gyümölcsök héját.
13. Egész tojást tilos a mikrohullámú sütőben főzni. A tojáshéjon belül megnövekvő nyomás a tojás felrobbanását okozhatja.
14. A mikrohullámú sütőben tilos olajban vagy zsírban sütést alkalmazni.
15. Főzés vagy felolvasztás előtt távolítsa el a műanyag csomagolást az ételről. Egyes esetekben azonban az ételt műanyag fóliával kell lefedni melegítés vagy főzés közben.
16. Ha a sütőtér ajtaja megsérül, a mikrohullámú sütőt mindaddig nem szabad üzemeltetni, míg az ajtót szakember meg nem javítja.
17. Ha füstölést észlel, hagyja zárva a mikrohullámú sütő ajtaját és kapcsolja ki a készüléket vagy húzza ki a hálózati csatlakozó kábelt a fali konnektorból.
18. Ha eldobható műanyag, papír vagy egyéb éghető anyagból készült edényben melegíti illetve főzi az ételt, gyakran ellenőrizze, hogy az edény nem kezd-e deformálódni.
19. A gyermekeknek csak akkor engedje felügyelet nélkül használni a mikrohullámú sütőt, ha megfelelően elmagyarázta nekik a biztonságos használat módját, és ők megértették a helytelen használatból eredő veszélyeket.
20. Folyadékokat és ételeket nem szabad légmentesen lezárt edényben hevíteni, mert felrobbanhatnak.

A mikrohullámú sütőben használható edények

A mikrohullámú sütőben nem szabad fémből készült vagy fém-szegéllyel ellátott edényeket használni

A mikrohullámok a fémben nem képesek behatolni. A mikrohullámok a fémről visszaverődnek és ívkisülést okoznak a sütőtérben, amely a villámlásra emlékeztető figyelmeztető jelzés. A legtöbb hőálló, nemfémes főzőedény a mikrohullámú sütőben is használható. Ha valamely edény használhatóságát illetően kétségei támadnának, tegyen egy egyszerű próbát. A kérdéses edényt helyezze a mikrohullámú sütőbe, egy vízzel megtöltött üvegedény mellé. Működtesse 1 percig a mikrohullámú sütőt maximális fokozaton. Ha a víz felmelegszik és a kérdéses edény hideg marad, az edény használható a mikrohullámú sütőben. Ha azonban a víz hőmérséklete nem változik, de a kérdéses edény felmelegszik, akkor az edény elnyeli a mikrohullámokat, ezért a mikrohullámú sütőben nem használható. Önnek valószínűleg jelenleg is számos olyan edénye van a konyhában, amely használható a mikrohullámú sütőben. A kiválasztás megkönnyítése érdekében tanulmányozza át az alábbi felsorolást.

Étkészletek

A legtöbb étkezés használható a mikrohullámú sütőben. Kétség esetén olvassa el a gyártó tájékoztatóját vagy végezze el a mikrohullámú tesztet.

Üvegáru

A hőálló üvegedények a mikrohullámú sütőben használhatók. Ez bármely gyártmányú edzett üvegedényre érvényes. Soha ne használjon azonban finom üvegárut - pl. öblös üvegpoharat vagy borospoharat - mert ezek az ital meledésekor eltörhetnek.

Műanyag tárolóedények

Ezek az edények az ételek gyors felmelegítésére használhatók. Nem szabad azonban az ilyen edényekben hosszú ideig melegíteni az ételeket, mert a műanyag deformálódhat, illetve megolvadhat.

Papír

Alacsony zsírtartalmú ételek rövid ideig tartó melegítéséhez a papírtálcák és konténerek biztonságosan használhatók. A papírtörölköző kiválóan alkalmas az ételek becsomagolására, illetve a melegítő edények aljára helyezve hatékonyan magába szívja a zsiradékot, ha zsíros ételeket (pl. szalonnát) melegít vagy főz. Színezett papírt azonban nem javasolt használni, mert a színező anyag felolvadhat. Az újrafelhasznált papír esetenként olyan szennyező anyagokat tartalmazhat, amely a mikrohullámú sütőben ívkisülést vagy gyulladást idézhet elő.

Műanyag zacskók

A keverés a mikrohullámú technológiák egyik legfontosabb eleme. Hagyományos főzésnél a keverés célja az elegyítés. A mikrohullámmal készített ételek esetében azonban a keverést a hő terjedése és egyenletes elosztása érdekében alkalmazzuk. A keverést mindig a külső peremtől a középpont felé kell végezni, mivel az ételek külső része melegsik fel gyorsabban.

Műanyag edények

Széles alak és méret-választékban állnak rendelkezésre a műanyag mikrohullámú edények. Legtöbb esetben a már meglévő műanyag edények is használhatók mikrohullámú főzésre, és nincs szükség újabb konyhai beruházásra.

Cserép, kő és kerámia edények

A fenti anyagokból készült edények rendszerint kiválóan használhatók a mikrohullámú sütőben is, de a biztonság kedvéért javasolt a korábban leírt tesztet elvégezni.

FIGYELEM

A magas ólom- vagy vastartalmú edények a mikrohullámú sütőben nemhasználhatók.

Behelyezés előtt ellenőrizze, hogy az edény alkalmas-e mikrohullámú sütőben történő használatra.

Az ételek jellemzői

Kövesse figyelemmel a főzést és a sütést

A használati útmutatóban felsorolt recepteket nagy körültekintéssel dolgoztuk ki, de elkészítésük sikere nagymértékben függ attól, hogy a főzési vagy sütési folyamatot figyelemmel kíséri-e. Egyik szeme mindig legyen a mikrohullámú sütőben készülő ételen. A mikrohullámú sütő olyan világítással van ellátva, amely a sütőtér ajtajának kinyitáskor automatikusan bekapcsol, és így Ön ellenőrizheti az étel állapotát. A receptekben közölt utasításokat - felemelés, keverés, stb. - a minimális szükséges lépéseknek kell tekinteni. Ha az étel nem fő egyenletesen, tegyen minden Ön által szükségesnek ítélt lépést annak érdekében, hogy a problémát megoldja.

A mikrohullámú főzést befolyásoló tényezők

A főzési időt számos tényező befolyásolja. A receptben felsorolt összetevők hőmérséklete nagymértékben befolyásolja a főzési időt. Ha például egy süteményhez jéghideg vajot, tejet és tojást használ, a sütési idő lényegesen hosszabb lesz, mint szobahőmérsékletű összetevők használata esetén. Az itt közölt receptek főzési-sütési időtartományokat adnak meg. Ha az időtartomány alsó határértékéhez közeli időket alkalmaz, az étel rendszerint félig sült vagy főtt lesz, de előfordulhat az is, hogy az Ön egyéni ízlése az előírt maximális időnél hosszabb főzési idő alkalmazását igényli. E könyv vezérelve az, hogy a recepteknek a főzési idő tekintetében konzervatívnak kell lenniük. A túlfőzés, illetve túlsütés az étel halála. Bizonyos receptek, főleg a kenyér, sütemény és puding receptek, azt javasolják, hogy az ételt még nem teljesen elkészült állapotban vegyük ki a mikrohullámú sütőből. Ez nem tévedés. Ha ezeket az ételeket állni hagyjuk (esetleg le is takarjuk), a főzési vagy sütési folyamat a mikrohullámú sütőn kívül is folytatódik, mivel a külső rétegben felgyülemlett hő fokozatosan terjed az étel közepe felé. Ha ezeket az ételeket addig hagyjuk a mikrohullámú sütőben, amíg teljesen el nem készülnek, akkor a külső réteg az előbb említett folyamat miatt túlsülne vagy megégne. Egy idő után már Ön is nagy biztonsággal meg tudja állapítani a különböző ételekhez használandó főzési és állásidőket.

Az étel sűrűsége

A könnyű, porózus ételek - pl. a kenyér és a sütemények - gyorsabban elkészülnek, mint a nehéz, sűrű ételek (pl. sülték vagy pörköltök). Porózus szerkezetű ételek mikrohullámmal történő elkészítésekor ne feledje, hogy a külső réteg nem sül keményre.

Az étel magassága

A magas ételek - különösen a különböző sülték - felső része gyorsabban megfő, illetve megsül, mint az alsó. Éppen ezért sütés vagy főzés közben a magas ételeket javasolt többször is megfordítani.

Az étel víztartalma

párolgattja, a viszonylag száraz ételeket - pl. sülték és egyes zöldségek - javasolt a sütés előtt vízzel lepermetezni, vagy a sütés során letakarni.

Az étel csont- és zsírtartalma

A csontok a keletkezett hőt elvezetik, a zsír pedig gyorsabban sül, mint a hús. A csontos és zsíros húsok sütésekor (főzésekor) ügyelni kell arra, hogy az ilyen ételek gyakran egyenletlenül sülnek, illetve hajlamosak a túlsülésre is.

Az étel mennyisége

A mikrohullámok száma a sütőtérbe helyezett étel mennyiségétől független, állandó érték. Éppen ezért minél több ételt helyez a sütőtérbe, annál hosszabb lesz az elkészítési idő. Ne feledje, hogy fél adag étel elkészítésekor a sütési (főzési) időt legalább egyharmaddal kell csökkenteni.

Az étel alakja

A mikrohullámok csak mintegy 2 cm mélységig hatolnak be az ételbe, és a vastagabb ételek belseje a fokozatos hőterjedés útján sül vagy fő meg. Ebből következik, hogy a mikrohullámú energia az ételeknek csak a külső rétegét sűti vagy főzi meg közvetlenül; a többiről a hővezetés gondoskodik. A mikrohullámú sütés szempontjából legkedvezőtlenebb alak a vastag négyszögletes (téglatest). A sarkok már régen megégnek, amikor a középpont elkezd melegedni. A vékony kör- vagy gyűrű alakú ételeket lehet a legsikeresebben elkészíteni a mikrohullámú sütőben.

Lefedés

A lefedés visszatartja a hőt és a vízgőzt, mely tényezők az étel elkészülési idejét lerövidítik. A lefedéshez használhat fedőt vagy mikrohullámú fóliát.

Pirítás

A hús- és szárnyas ételek 15 perces vagy ennél hosszabb sütési idő után saját zsírjukban pirulni (barnulni) kezdenek. Az ennél rövidebb ideig süttő ételeket az étvágygerjesztő szín elérése érdekében különböző pirító szószokkal - pl. Worcestershire szósz, szójaszósz, barbecue szósz - javasolt bekenni. Mivel viszonylag kevés szósz kell erre a célra felhasználni, az elkészült étel ízét ez az eljárás - a receptben leírt módszerhez képest - nem módosítja lényegesen.

Lefedés zsírpapírral

A zsírpapírral történő lefedés megakadályozza a kifiróccsenést és némi hőt is visszatart. Mivel azonban a fedőhöz és a mikrohullámú fóliához képest lazább fedést biztosít, az étel enyhén kiszáradhat.

Elhelyezés és távolságtartás

A több darabos álló ételek - pl. a hűtőben sült burgonya, apró sütemények és egyes előételek - sokkal egyenletesebben sülnek (főnek), ha egymástól egyenlő távolságra, lehetőleg körkörösén helyezzük el azokat. Soha ne tegye egymásra az ételeket.

Keverés

A keverés a mikrohullámú technológiák egyik legfontosabb eleme. Hagyományos főzésnél a keverés célja az elegyítés. A mikrohullámmal készített ételek esetében azonban a keverést a hő terjedése és egyenletes elosztása érdekében alkalmazzuk. A keverést mindig a külső peremtől a középpont felé kell végéznünk, mivel az ételek külső része melegsik fel gyorsabban.

Megfordítás

A nagyméretű, magas ételeket - pl. rostélyost és egész csirkét - a teljes átűléshez meg kell fordítani. Ugyanígy érdemes sütés közben megfordítani a bontott csirkét és a hússzeleteket is.

A vastagabb részek elhelyezése

Mivel a mikrohullámok az étel külső részében koncentrálnak, logikusan következik, hogy az elkészítendő hússzeletek vagy csirke vastagabb részét az edény külső részére felé kell orientálni. Így a vastagabb részek több mikrohullámú energiát kapnak, és az étel egyenletesebben sül át.

Ányékolás

Mikrohullámú alufólia csíkokkal (melyek a mikrohullámokat nem engedik át) a szögletes ételek sarkai és élei lefedhetők, így ezek a részek megóvhatók a túlsütéstől. Ha túl sok fóliát használ, vagy a fóliacsíkokat nem rögzíti megfelelően, ivkissülés léphet fel a sütőtérben.

Felemelés

A vastag vagy sűrű szerkezetű ételeket javasolt megemelve elhelyezni a sütőtérben, mert így a mikrohullámok alulról is hozzáférnek és az étel közepe is gyorsabban megsül.

Kilyukasztás

A héjjal, bőrrrel vagy hártáival körülvelt ételek a sütés vagy melegítés közben felrobbanhatnak, ha előzőleg nem szurkáljuk át a külső réteget. Ilyen étel pl. a tojássárgája és tojásfehérje, a kagyló, az osztriga, illetve az egész zöldségek és gyümölcsök.

Az állapot ellenőrzése

Mivel az ételek rendkívül gyorsan sülnek, illetve főnek a mikrohullámú sütőben, az állapotukat gyakran kell ellenőrizni. Egyes ételeket a mikrohullámú sütőben lehet hagyni a teljes elkészülésig, de a legtöbb ételt - pl. a hús- és szárnyas ételeket - a teljes elkészülés előtt ki kell venni a sütőtérből és állni kell hagyni, hogy befejezhesse a sület. Az állásidőben az ételek belső hőmérséklete 3 - 8°C-kal emelkedhet.

Állásidő

A sütőtérből történő kivétel után az ételeket rendszerint 3 - 10 percig szokás állni hagyni. A sütőtérből kivett ételeket a hővisszatartás érdekében általában letakarják, kivéve, ha kifejezetten a száraz szerkezet elérése a cél (pl. egyes só és édes sütemények esetében). Az állásidő segít az étel végleges elkészülésében, illetve a jellegzetes íz kialakulásában és elterjedésében.

A mikrohullámú sütő tisztítása

1. Tartsa tisztán a sütőtérrel

A kifróccsent vagy kiömlött étel rátapad a sütőtér falára, illetve a sütőtér és az ajtó közötti szigetelő felületre. A kiömlött ételt a legjobb azonnal eltávolítani egy nedves ruhával. A szétszóródott morzsák és a kiömlött étel elnyelik a mikrohullámok egy részét, és így meghosszabbítják a sütési-főzési időt. A sütőtér és az ajtó közötti szigetelő felületre tapadt morzsákat egy nedves ruhával távolítsa el. Ezt a felületet a tökéletes szigetelés fenntartása érdekében folyamatosan tisztán kell tartani. A zsírfoltokat szappanos ruhával távolítsa el, majd öblítse le és tisztítsa meg a kérdéses felületet. Ne használjon maró tisztítószerrel vagy súrolószerrel. A forgótányér kézzel vagy mosogatógépben is elmosható.

2. Tartsa tisztán a mikrohullámú sütő külső burkolatát

Szappanos vízzel tisztítsa meg a mikrohullámú sütő külső burkolatát, majd tiszta vízzel öblítse át, végül puha ruhával vagy papírtörölközővel törölje szárazra. A belső alkatrészek épségének megóvása érdekében ügyeljen arra, hogy a tisztítás során ne kerülhessen víz a készülék belsejébe a szellőzőnyílásokon keresztül. A kezelőszervek tisztítása előtt nyissa ki a mikrohullámú sütő ajtaját, így elkerülheti a készülék véletlen bekapcsolását. Nedves ruhával tisztítsa meg a gombokat, majd azonnal törölje át száraz ruhával is. A tisztítás befejezését követően nyomja meg a STOP gombot.

3. Ha vízpára csapódik le a sütőtérben, vagy a külső burkolaton, törölje szárazra egy puha ruhával. Ez a jelenség rendszerint akkor fordul elő, ha a mikrohullámú sütőt magas páratartalmú környezetben üzemelteti. Nem a készülék meghibásodására utal.
4. Az ajtót és az ajtószigetelést tisztán kell tartani. A tisztításhoz csak szappanos, majd tiszta vizet használjon, és a művelet végén törölje szárazra a megtisztított felületeket.
SOHA NE HASZNÁLJON KARCOLÓ ANYAGOKAT, PL. SÚROLÓSZERKEKET, ILLETVE FÉM- VAGY MŰANYAG SÚROLÓSZIVACST.
A fém részek folyamatos tisztántartása egyszerűbb lesz, ha rendszeresen áttöri azokat egy nedves ruhával.

Kérdések és válaszok

K: Mit tegyek, ha a sütőtérben lévő izzó nem világít?

V: Ennek több oka lehet.

Az izzó kiégett.

Az ajtó nincs becsukva.

K: A mikrohullámok áthatolnak-e a kémlelőablakon?

V: Nem. A különböző furatok és kimenetek csak a fényt engedik át, a mikrohullámok nem hatolnak át ezeken.

K: Miért ad sípjelzést minden gombnyomásnál a készülék?

V: A sípjelzés segít ellenőrizni azt, hogy a kívánt funkciót megfelelően választotta-e ki.

K: Károsodik-e a készülék, ha üresen üzemeltetjük?

V: Igen. Soha ne üzemeltesse a mikrohullámú sütőt üresen, vagy a forgótányér nélkül.

K: Miért pattog főzés közben a tojás?

V: Sütés, főzés vagy melegítés közben a tojássárgája a hártán belül fejlődő gőz következtében pattoghat. Ezt a jelenséget elkerülhetjük, ha előzetesen kiszurkáljuk a hártát. Egész tojást (héjában) tilos mikrohullámú sütőben melegíteni.

K: Miért kell állni hagyni az ételt a sütés befejezése után?

V: A mikrohullámú sütés befejezése utáni állásidő alatt az étel tovább sül, illetve fő. Az állásidő alatt az étel egyenletesen átsül. Az állásidő hossza az étel sűrűségétől függ.

K: Szabad-e pattogatott kukoricát sütni a mikrohullámú sütőben?

V: Igen, ha az alábbi két módszer valamelyikét alkalmazza:

1. Speciálisan mikrohullámú sütőben történő felhasználásra tervezett kukorica pattogató edény használatával.
2. Ha gyárilag előrecsomagolt kukoricát vásárol, melyet a tökéletes eredmény érdekében meghatározott teljesítményfokozaton, meghatározott ideig kell melegíteni.

MINDIG PONTOSAN KÖVESSE A PATTOGATOTT KUKORICA GYÁRTÓJÁNAK UTASÍTÁSAIT. PATTOGATÁS KÖZBEN A KUKORICÁT NEM SZABAD FELÜGYELET NÉLKÜL HAGYNI. HA A GYÁRTÓ ÁLTAL ELŐÍRT IDŐ UTÁN SEM PATTOG KI A KUKORICA, KAPCSOLJA KI A KÉSZÜLÉKET. A TÚLSÜTÉS A KUKORICA MEGGYULLADÁSÁT OKOZHATJA.

FIGYELEM

A KUKORICÁT NEM SZABAD BARNÁ PAPIRZACSKÓBAN PATTOGATNI. SOHA NE PRÓBÁLJA MEG A MEGMARADT SZEMEKET KIPATTOGATNI.

K: Miért nem készül el az étel a mikrohullámú sütőben olyan gyorsan, ahogyan a főzési útmutató előírja?

V: Ellenőrizze, hogy a főzési útmutatóban leírt időtartamot és utasításokat pontosan követte-e. Az útmutatóban közölt időtartam és teljesítményfokozat értékek csak javaslatok, melyek segítenek megelőzni a túlsütést, amely a leggyakrabban előforduló probléma. Az étel méretében, alakjában és tömegében előforduló változások a szükséges sütési/főzési időt is befolyásolják. Éppen ezért azt javasoljuk, hogy a főzési útmutatóban megadott sütési idő beállítása mellett folyamatosan ellenőrizze az ételt és hagyatkozzon saját megítélésére.

FIGYELEM

This appliance must be earthed

A LG Electronics tanúsítja, hogy az alábbi táblázatban felsorolt mikrohullámú sütők az alábbi műszaki adatoknak megfelelnek.

A minőség tanúsítása a 2/1984.(III.10.) BkM-lpM sz. együttes rendelet szerint történt.

Az M.T. 35/1978.(VI.6.), valamint az azt módosító 74/1987.(XII.10.) M.T. sz. rendelet értelmében a forgalomba hozó erre a termékre 8 évig biztosítja az alkatrészeket, illetve gondoskodik a termék javításáról. Az időtartamot az eladás időpontjától kell figyelembe venni!

Érintésvédelmi osztály

	MS-1983ALB / MS-1983ALH
Üzemi feszültség	230 V ~ /50 Hz
Leadott teljesítmény	800W (IEC60705 szabvány)
Mikrohullám frekvencia	2450 MHz
Külső méretek	455 mm (szé) x 284 mm (ma) x 347 mm (mé)
Teljesítmény: Mikrohullámú felvétel	1200 W

HU

