



**MICROWAVE OVEN  
HASZNÁLATI UTASÍTÁS  
МИКРОВОЛНОВА ФУРНА  
MIKROVALNA PEČNICA  
MNKROTALASNA PEČNICA SA ROŠTILJEM**

**OWNER'S MANUAL  
TÍPUSÚ GRILLEZŐ MIKROHULLÁMÚ SÜTŐHÖZ  
РЪКОВОДСТВО НА ПОТРЕБИТЕЛЯ  
PRIRUČNIK ZA VLASNIKA  
PRIRUČNIK ZA UPOTREBU**

**MS2389B  
MS2389BS**

P/No:MFL47342627

# 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.**

HU

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

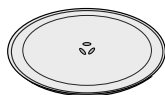
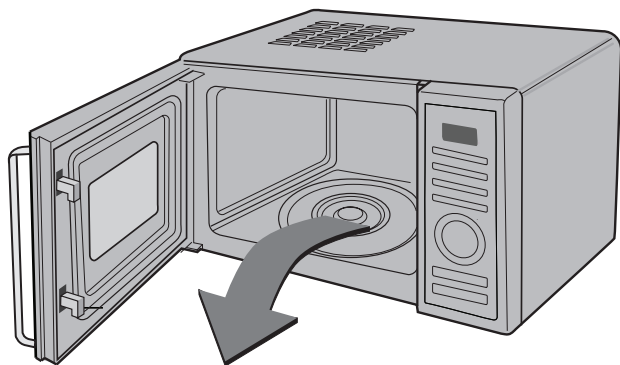
**A mikrohullámú sütő az egyik legbiztonságosabb háztartási berendezés. Ha a sütőtér ajtaját kinyitja, a mikrohullám gerjesztés azonnal leáll. A mikrohullámok az ételbe történő behatolás után teljes egészében hővé alakulnak, és semmilyen az egészségre káros "maradék energiát" nem hagynak meguk után.**

Biztonsági előírások .....	36
Tartalomjegyzék .....	37
Kicsomagolás és üzembe helyezés .....	38 ~ 39
Az óra beállítása .....	40
Gyermekzár .....	41
A teljesítményfokozat beállítása .....	42
A teljesítményfokozatok használata .....	43
Kétlépcsős főzés .....	44
Gyors indítás .....	45
Automatikus melegítés .....	46 ~ 47
Automatikus főzés .....	48 ~ 49
Automatikus felolvasztás .....	50 ~ 51
Gyors felolvasztás .....	52 ~ 53
Európai Menü .....	54 ~ 56
Gyermekek Sütés .....	57 ~ 58
Útmutató az ételek melegítéséhez .....	59
Útmutató zöldségfélék elkészítéséhez .....	60
Fontos biztonsági előírások .....	61 ~ 62
A mikrohullámú sütőben használható edények .....	63
Az ételek jellemzői .....	64 ~ 65
Kérdések és válaszok .....	66
Minőségtanúsítás .....	67

# 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.

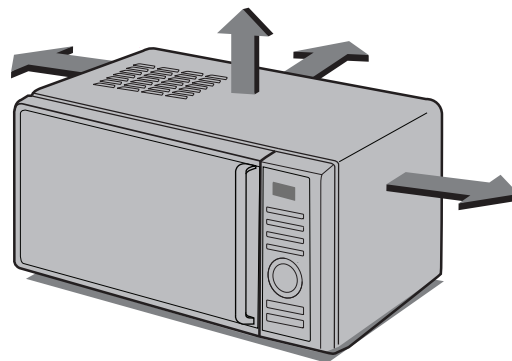


forgótányér



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.

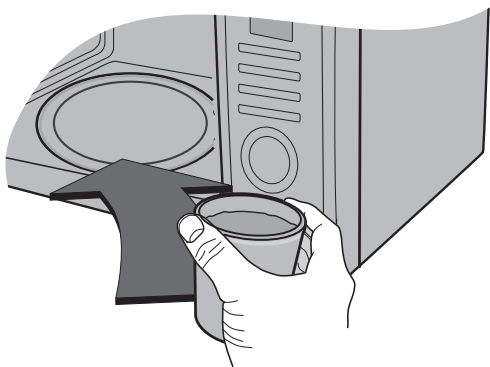


**EZT A MIKROHULLÁMÚ SÜTŐT TILOS KERESKEDELMI JELLEGŰ CÉLOKRA HASZNÁLNI.**

**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** fogantyúnál fogva nyissa ki a sütőtér ajtaját. Helyezze a sütőtérbe a **FORGÓ TÁNYÉRVEZETŐ GYŰRŰT**, majd erre az **ÜVEG FORGÓTÁNYÉRT**.

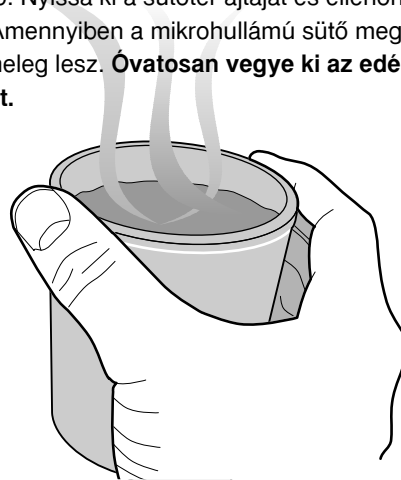
**5** Egy mikrohullámú sütőben használható edénybe töltsön 300 ml vizet. Helyezze az edényt a **ÜVEG FORGÓTÁNYÉRRÁ**, majd zárja be a sütőtér ajtaját. Ha nincs tisztában a mikrohullámú sütőben használható edény-fajtákkal, lapozzon a 63 oldalra.



**6** 30 másodperces főzési idő beállításához nyomja meg az **STOP/CLEAR** gombot, majd nyomja meg a **START** gombot egyszer.



**7** A készülék kijelzője 30 másodpercről indulva visszaszámlálásba kezd. A 0 érték elérésekor sípjelzés hallható. Nyissa ki a sütőtér ajtaját és ellenőrizze a víz hőmérsékletét. Amennyiben a mikrohullámú sütő megfelelően működik, a víz meleg lesz. **Óvatosan vegye ki az edényt, mert a fala forró lehet.**



**A SÜTŐ TELEPÍTÉSE BEFEJEZŐDÖTT.**

**8** Az égési sérülések elkerülése érdekében a szoptatós üvegek és a bébiételes üvegek tartalmát fogyasztás előtt fel kell kavarni vagy fel kell rázni és a hőmérsékletüket ellenőrizni kell.

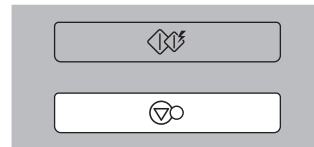
# Az óra beállítása



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.)

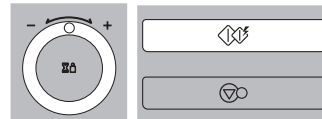


**HU**  
A mikrohullámú sütő első bekapcsolásakor vagy hálózati feszültség-kimaradás után a kijelzőn a "0" időérték látható. Ilyenkor az órát be kell állítani.

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.

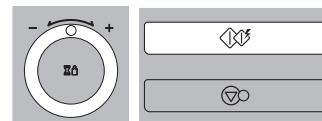
Forgassa el a **FORGÓGOMBOT** mindaddig, míg a kijelzőn a "14" jelzés meg nem jelenik.

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



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

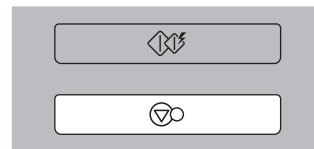
Nyomja meg az **INDÍTÁS** gombot.  
Az óra működni kezd.





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.

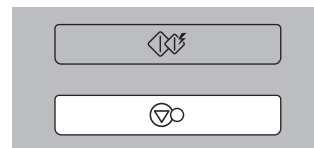


Nyomja meg és **tartsa** nyomva az **ÁLLJ/TÖRLÉS** gombot mindaddig, míg az "L" kijelzés meg nem jelenik a kijelzőn, és egy sípjelzést nem hall.



A **gyermekzár** bekapcsolása ezzel megtörtént.

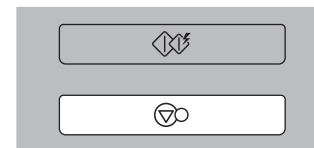
Az órajelzés eltűnik a kijelzőről, de néhány másodperc múlva ismét megjelenik.



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 80%-os teljesítményen, 5 perc 30 másodpercig tartó melegítését állítjuk be.



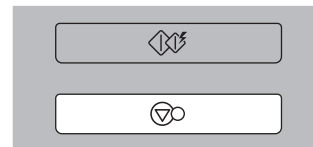
HU

Az Ön mikrohullámú sütője 5 különböző teljesítményfokozattal rendelkezik.

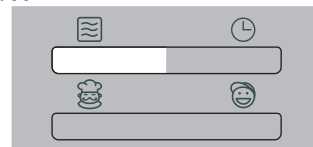
Teljesítményfokozat	%	Teljesítmény
<b>Magas</b> (HIGH MAX)	100%	800W
<b>Közép-magas</b> (MEDIUM HIGH)	80%	640W
<b>Közepes</b> (MEDIUM)	60%	480W
<b>Kiolvasztás,</b> közép-alacsony (DEFROST, MEDIUM LOW)	40%	320W
<b>Alacsony</b> (LOW)	20%	160W

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

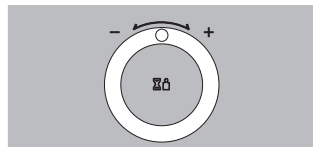
Nyomja meg az **ÁLLJ/TÖRLÉS** gombot.



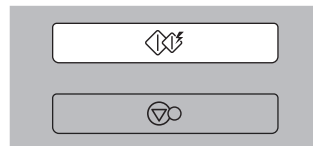
Az **MICRO POWER** (teljesítmény) gombot kétszer, ezzel szelektálódik a 80%-os teljesítményű MICRO mód.  
A kijelzőn az 640 látható lesz.



Forgassa el a **FORGÓGOMBBAL** mindaddig, míg a kijelzőn az "5:30" jelzés meg nem jelenik.



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



HU

# Kétlépcsős főzés

A következő példában bemutatjuk, hogyan kell elkészíteni egy ételt két lépésben. Az első lépésben az ételt 11 percen keresztül **MAGAS (HIGH)** teljesítményen főzzük; a második lépésben pedig 320W teljesítményen tovább főzzük 35 percen keresztül.

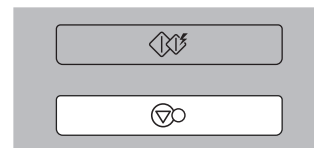
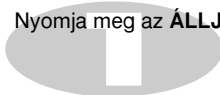


HU

A kétlépcsős főzés alkalmával a sütő ajtaja kinyitható és az étel ellenőrizhető. Csukja be a sütő ajtaját és nyomja meg az **START** gombot; ekkor a megkezdett lépés főzési folyamata folytatódik.

Az első lépés végén egy hangjelzést hall, és megkezdődik a második lépés. Ha a programot törölni szeretné, nyomja meg az **STOP/CLEAR** gombot.

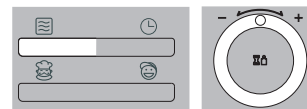
Nyomja meg az **ÁLLJ/TÖRLÉS** gombot.



Állítsa be az első lépéshez a teljesítményfokozatot és a főzési időt. (Ez a folyamat kihagyható, ha a **MAGAS (HIGH)** teljesítményfokozatot állította be.

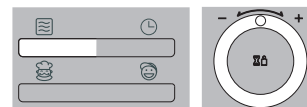
A **MAGAS (HIGH)** teljesítményfokozat kiválasztásához nyomja meg a **MICRO** gombot.

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

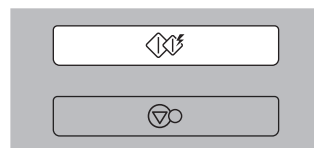
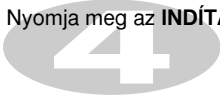


Állítsa be a második lépéshez a teljesítményfokozatot és a főzési időt. A **MICRO** gomb negyszeri megnyomásával válassza ki a 320W teljesítményt

Forgassa el a **FORGÓGOMBBAL** mindaddig, míg a kijelzőn az "35:00" jelzés meg nem jelenik.



Nyomja meg az **INDÍTÁS** gombot.



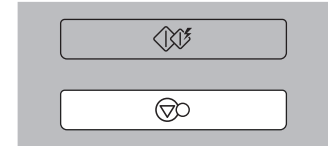
# Gyors indítás

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



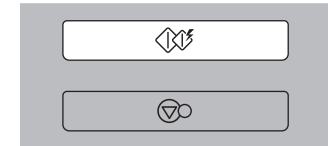
A **GYORS INDÍTÁSI** funkció lehetővé teszi, hogy csupán az **INDÍTÁS** gomb használatával a főzési időt 30 másodperces lépésekkel beállíthassuk, **MAGAS TELJESÍTMÉNYFOKOZATON**.

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.

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



# Automatikus melegítés

Az alábbi példában megmutatom, hogyan melegíthet meg 0,7 kg Leves/szószt



HU

Az automatikus melegítés főzési funkció egyszerűvé teszi az ételek melegítését.

A sütő elő van programozva az ételek automatikus felmelegítéséhez.

A sütő háromféle Automatikus melegítés beállítással rendelkezik: Leves/szószt, Hűtött készétel, Ital és Fagyasztott Muffin.

## KATEGÓRIA

Nyomja meg az Automatikus melegítés gombot ennyiszor:

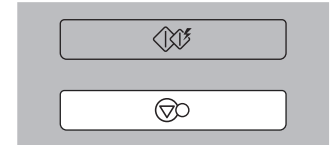
Leves/szószt **1** gombot

Hűtött készétel **2** gombot

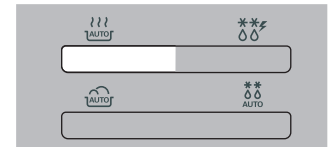
Ital **3** gombot

Fagyasztott muffin **4** gombot

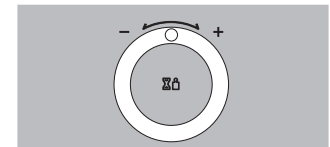
Nyomja meg a **STOP/TÖRLÉS** gombot.



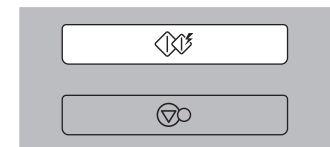
Nyomja meg a Leves/szószt gombot.



Forgassa el a **BEÁLLÍTÓTÁRCSÁT**, amíg a kijelzőn a "0.7kg" felirat meg nem jelenik.



Nyomja meg a **START** gombot.



## Automatikus melegítés

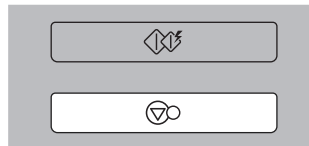
Kategória	Mennyiség	Tartóedény	ÉTEL HŐMÉRSÉKLETE	Utasítások
Leves/szószt	0,2-0,8 kg	Mikrohullámálló edény	Hűtött	<ol style="list-style-type: none"> <li>Öntse a levest/szószt egy mikrohullámálló edénybe. Fedje le műanyag fóliával. Helyezze az ételt a sütőbe.</li> <li>Melegítés után keverje meg, majd hagyja letakarva állni 3 percig. saját edénye</li> </ol>
Hűtött készétel	0,3-0,6 kg	saját edénye	Hűtött	<p>Tű segítségével szurkálja meg a felületét. Helyezze az ételt az üveg forgótányérra. A főzés után, mielőtt felszolgálná, hagyja 2-3 percet. állni.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Keverhető pl. bolognai spagetti, marhapörkölt</li> <li>- Nem keverhető pl. lasagne, túrós lepény</li> </ul> <p>Megjegyzés :Tasak (ok) ban lévő étel esetén szurkálja meg a húsos részt és a rizst/tésztát stb. tartalmazó részeket</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Keverhető ételek esetén a sípszó elhangzásakor keverje meg az ételt.</li> <li>- Nem keverhető ételek esetén nincs szükség keverésre a sípszónál.</li> </ul>
Ital	1-2 csésze	kerámiabögre	Szobahőmérsékletű	<ol style="list-style-type: none"> <li>A kerámiabögrére számoljon rá <math>236 \pm 0,1</math> g-ot.</li> <li>Egy laboratóriumi hőmérő segítségével állítsa be a víz hőmérsékletét <math>20,5 \sim 21,6</math> °C értékre.</li> <li>Helyezze a bögrét a sütő közepébe.</li> <li>Egy adag italhoz nyomja meg az Italadagoló lapot.</li> <li>A víz végső hőmérsékletének mérését a melegítési idő végétől számított 10 másodpercen belül kell elvégezni.</li> </ol>
Fagyasztott muffin	1-4 db (50 g/db)	Papírszalvéta	Fagyasztott	<ol style="list-style-type: none"> <li>Helyezzen egy papírszalvétát a sütő közepébe.</li> <li>Helyezze a fagyasztott muffint a papírszalvéta közepére.</li> </ol>

# Automata főzés

Az alábbi példában bemutatom, hogyan kell megfőzni 0,6 kg friss zöldség.



Nyomja meg az **ÁLLJ/TÖRLÉS** gombot.

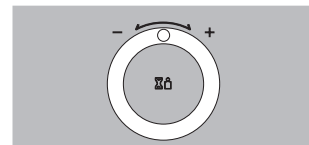


Nyomja meg az **Automata főzés** nyomógombot a zöldség funkció kiválasztásához.

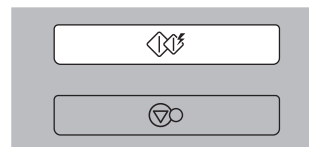


Állítsa be a felolvasztandó étel tömegét.

Forgassa el a **BEÁLLÍTÓTÁRCSÁT**, amíg a kijelzőn a "0.6kg" felirat meg nem jelenik.



Nyomja meg az **INDÍTÁS** gombot.



Nyomja meg az **AUTO COOK**

kategória (speciálisfőzés) gombot

héjas burgonya **1** szer

friss zöldség **2** szer

fagyasztott zöldség **3** szer

rizs / tészta **4** szer

ÉTEL TÍPUSA	ÉTEL HŐMÉRS.	KONYHAEDÉNY	SÚLYHATÁR	ELKÉSZÍTÉS MÓDJA										
1. héjas burgonya	szobahőmérséklet	üvegtálca	0,2 kg – 1,0 kg	Válasszon közepes méretű(170-200 g) burgonyákat. Mossa meg és szárítsa meg őket, majd egy villával szurkálja meg őket több helyen. Helyezze a burgonyákat egy üvegtálcára. Állítsa be a súlyszintet, majd nyomja meg az indítógombot. Sütés után vegye ki a burgonyákat a sütőből, és háztartási fóliával letakarva őket állni 5 percig.										
2. friss zöldség	szobahőmérséklet	mikrohullámú sütőben használható edény	0,2 kg – 0,8 kg	Helyezze a zöldségeket mikrohullámú sütőben használható edénybe. Öntsön vizet az edénybe és fedje le háztartási fóliával. Főzés után keverje meg a zöldségeket és hagyja állni 2 percig. A vizet a zöldség mennyiségétől függően adagolja az alábbiak szerint: ** 0,2 kg – 0,8 kg: 2 evokanál ** 0,5 kg – 0,8 kg: 4 evokanál										
3. fagyasztott zöldség	fagyasztott	mikrohullámú sütőben használható edény	0,2 kg – 0,8 kg	Helyezze a zöldségeket mikrohullámú sütőben használható edénybe. Öntsön vizet az edénybe és fedje le háztartási fóliával. Főzés után keverje meg a zöldségeket és hagyja állni 2 percig. A vizet a zöldség mennyiségétől függően adagolja az alábbiak szerint: ** 0,2 kg – 0,8 kg: 2 evokanál ** 0,5 kg – 0,8 kg: 4 evokanál										
4. rizs / tészta	szobahőmérséklet	mikrohullámú sütőben használható edény	0,1 kg – 0,3 kg	Mossa meg a rizst, majd szurja le a mosóvizet. Helyezze a rizst és a fozóvizet egy nagyméretű, mély edénybe. <table border="1" data-bbox="932 902 1461 986"> <thead> <tr> <th>Súly</th> <th>100g</th> <th>200g</th> <th>300g</th> <th>Fedo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Fozóvíz</td> <td>200ml</td> <td>400ml</td> <td>600ml</td> <td>Igen/ventilációs sarok</td> </tr> </tbody> </table> **Rizs – Főzés után hagyja állni 5 percig, vagy addig, amíg a víz fel nem szívódik.	Súly	100g	200g	300g	Fedo	Fozóvíz	200ml	400ml	600ml	Igen/ventilációs sarok
Súly	100g	200g	300g	Fedo										
Fozóvíz	200ml	400ml	600ml	Igen/ventilációs sarok										

# Automatikus felolvasztás

Mivel az ételek hőmérséklete és sűrűsége eltérő lehet, javasoljuk, hogy főzés előtt ellenőrizze az elkészítendő ételt. Különösen a tökehusokban és a csirkehúsban található 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. zsemle vagy cipő - 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.



HU

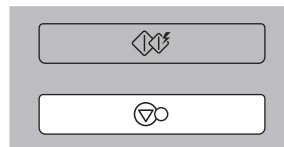
A mikrohullámú sütő 3 kiolvasztási fokozattal rendelkezik: **HÚS (MEAT)**, **SZÁRNYASOK (POULTRY)**, **HAL (FISH)** és **KENYÉR (BREAD)**; mindegyik felolvasztási fokozathoz eltérő teljesítményfokozat tartozik. A különböző felolvasztási fokozatokat az **AUTOMATIKUS FELOLVASZTÁS (defrost)** gomb többszöri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

Felolvasztási fokozat	Nyomja meg a DEFROST gombot
<b>HÚS (MEAT)</b>	<b>1</b> szer
<b>SZÁRNYASOK (POULTRY)</b>	<b>2</b> szer
<b>HAL (FISH)</b>	<b>3</b> szor
<b>KENYÉR (BREAD)</b>	<b>4</b> szer

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.

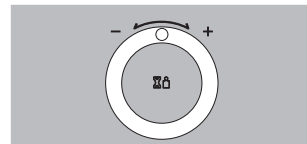


Az **AUTOMATIKUS FELOLVASZTÁS** gomb kétszeri megnyomásával válassza ki a **SZÁRNYASOK (POULTRY)** felolvasztó programot.

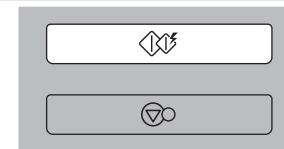


Adja meg a felolvasztani kívánt étel súlyát.

Forgassa el a **BEÁLLÍTÓTÁRCSÁT**, amíg a kijelzőn a "1.4 kg" felirat meg nem jelenik.



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 felolvasztott részeket távolítsa el, vagy takarja le a további olvasztás 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

Fokozat		Étel	Min./Max. mennyiség
1. HÚS (MEAT)	Marhahús	Darálthús, csontozott comb, pörkölthöz feldarabolt hús, hátszín, fartő, hamburger	0,1/4,0 kg
	Báránycsont	Hússzeletek (2,5 cm vastag), göngyölt hús	
	Borjúhús	Kotlett (450 g, 1,2 cm vastag)	
2. SZÁRNYASOK (POULTRY)	Csirke	Egész (2 kg alatt), mellfilé, comb	0,1/4,0 kg
	Pulyka	Mell (2,5 kg alatt)	
3. HAL (FISH)	Hal	Filéztet, szeletelt, egész	0,1/4,0 kg
	Rákfélék	Tengeri rák, homárfarok, garnélarák, kagyló	
4. KENYÉR (BREAD)		Szeletelt barna/fehér kenyér, fehér/barna zsemle, franciakenyér, kifli	0,1/0,5 kg

HU

- \* 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 tökehúsról 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 piritó állványra.
- \* Előfordulhat, hogy a sütőtérből kivett étel közepe enyhén fagyos marad.
- \* Ha a mélyhűtött étel csomagolását nehéz eltávolítani, kezdje el a kiolvasztást, majd a teljes kiolvasztási idő negyedének elérésekor állítsa le. Vegye ki az ételt és távolítsa el a csomagolást.
- \* A kiolvasztandó kenyérszeleteket helyezze konyharuha közé, a franciakenyeret pedig vágja ketté.
- \* Kiolvasztás után hagyja állni az ételt 10 percig.



# Gyors felolvasztás

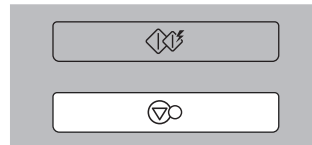
Ezzel a funkcióval 0,5 kg darálthúst, csirke falatokat, filézett halat lehet felolvasztani. A felolvasztásánál meghatározott állásidőre van szükség ahhoz, hogy a közepük is felolvadjon. Az alábbi példában 0,5 kg mélyhűtött darált húst fogunk automatikusan felolvasztani.



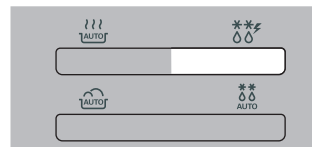
HU

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

<b>Fokozat</b>		<b>Étel</b>	<b>Min./Max. mennyiség</b>
<b>1. HÚS (MEAT)</b>	<b>Marhahús</b> <b>Báránycsiga</b> <b>Borjúhús</b>		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 eltávolítani 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.



# Európai Menü

A következő példában megmutatom, hogyan készíthet el 0,5 kg sültbab.

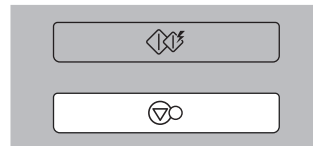


HU

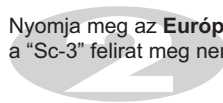
Az Európai Menü lehetővé teszi, hogy könnyedén elkészítse kedvenc ételeinek többségét, az étel típusának kiválasztásával, és az étel súlyának megadásával.

Kategória	Nyomja meg: <b>Európai Menü</b>
zabkása	<b>1</b> szor
tészta	<b>2</b> szor
sültbab	<b>3</b> szor
hot dog virsli	<b>4</b> szor
ragu	<b>5</b> szor
tojásrántotta	<b>6</b> szor

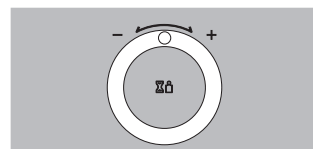
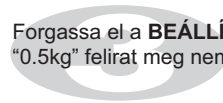
Nyomja meg a **STOP/CLEAR** gombot.



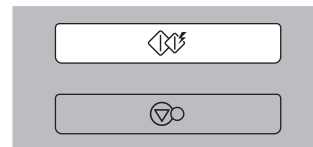
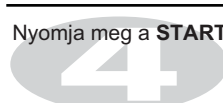
Nyomja meg az **Európai Menü** gombot, amíg a kijelzőn a "Sc-3" felirat meg nem jelenik.



Forgassa el a **BEÁLLÍTÓTÁRCSÁT**, amíg a kijelzőn a "0.5kg" felirat meg nem jelenik.



Nyomja meg a **START** gombot.



ÉTEL TÍPUSA	ÉTEL HŐMÉRS.	KONYHAEDÉNY	SÚLYHATÁR	ELKÉSZÍTÉS MÓDJA															
<b>1. zabkása</b>	szobahőmérséklet	mikrohullámú sütőben használható edény	1-4 személyre	<p>Öntse a zabot és a tejet egy mikrohullámú sütőben használható edénybe. Főzze fedő nélkül. A sütő hangjelzést fog adni. Ekkor keverje meg alaposan a zabot, és a folytatáshoz nyomja meg az indítógombot. Főzés után keverje meg újra alaposan, és hagyja állni 1 percig tálalás előtt.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>1 adag</th> <th>2 adag</th> <th>3 adag</th> <th>4 adag</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>zab 1 csomag kb. 40 g</td> <td>1/3 csésze 1 csomag</td> <td>2/3 csésze 2 csomag</td> <td>1 csésze 3 csomag</td> <td>4/3 csésze 4 csomag</td> </tr> <tr> <td>hideg tej</td> <td>3/4 csésze (180 ml)</td> <td>1,5 csésze (360 ml)</td> <td>2 1/4 csésze (540 ml)</td> <td>3 csésze (720 ml)</td> </tr> </tbody> </table>		1 adag	2 adag	3 adag	4 adag	zab 1 csomag kb. 40 g	1/3 csésze 1 csomag	2/3 csésze 2 csomag	1 csésze 3 csomag	4/3 csésze 4 csomag	hideg tej	3/4 csésze (180 ml)	1,5 csésze (360 ml)	2 1/4 csésze (540 ml)	3 csésze (720 ml)
	1 adag	2 adag	3 adag	4 adag															
zab 1 csomag kb. 40 g	1/3 csésze 1 csomag	2/3 csésze 2 csomag	1 csésze 3 csomag	4/3 csésze 4 csomag															
hideg tej	3/4 csésze (180 ml)	1,5 csésze (360 ml)	2 1/4 csésze (540 ml)	3 csésze (720 ml)															
<b>2. Tészta</b>	szobahőmérséklet	mikrohullámú sütőben használható edény	0,1 kg – 0,3 kg	<p>Öntse a tésztát és a vizet egy nagyméretű, mély edénybe, és adjon hozzá ¼-1 evőkanálnyi sót.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Súly</th> <th>100g</th> <th>200g</th> <th>300g</th> <th>Fedő</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>víz</td> <td>400ml</td> <td>700ml</td> <td>1000ml</td> <td>nem</td> </tr> </tbody> </table> <p>Főzze fedő nélkül. A sütő hangjelzést fog adni. Ekkor keverje meg a tésztát, és a folytatáshoz nyomja meg az indítógombot. Főzés után keverje meg, és igény szerint hagyja állni 1 percig. Hideg vízzel öblítse le a tésztát.</p>	Súly	100g	200g	300g	Fedő	víz	400ml	700ml	1000ml	nem					
Súly	100g	200g	300g	Fedő															
víz	400ml	700ml	1000ml	nem															
<b>3. sültbab</b>	szobahőmérséklet	mikrohullámú sütőben használható edény	0,2 kg – 0,8 kg	<p>Öntse a babot egy mikrohullámú sütőben használható edénybe és fedje le. Helyezze az edényt az üvegtálcára. Újramelegítés után keverje meg és hagyja állni fedő alatt 1-2 percig.</p>															

ÉTEL TÍPUSA	ÉTEL HŐMÉRS.	KONYHAEDÉNY	SÚLYHATÁR	ELKÉSZÍTÉS MÓDJA
<b>4. hot dog virsli</b>	szobahőmérséklet	mikrohullámú sütőben használható edény	0,2 kg – 0,6 kg	Öntse a konzerv tartalmát a virsli levével együtt egy mikrohullámú sütőben használható edénybe. Főzze fedő nélkül. Főzés után alaposan keverje meg. Öntse le a vizet és tálalja.
<b>5. ragu</b>	szobahőmérséklet	mikrohullámú sütőben használható edény	0,2 kg – 0,6 kg	Öntse a ragut egy mikrohullámú sütőben használható edénybe. Fedje le lazán háztartási fóliával. Főzés után alaposan keverje meg, és hagyja állni 2 percre.
<b>6. tojásrántotta</b>	hűtött	mikrohullámú sütőben használható edény	1-4 tojás	Helyezze a tojásokat és a tejet egy nagyméretű edénybe, majd enyhén verje fel őket. Fedje le háztartási fóliával. Sütés után vegye ki a sütőből, alaposan keverje meg, és hagyja állni lefedve addig, amíg meg nem keményedik. A tejet a tojás mennyiségétől függően adagolja az alábbiak szerint:  ** 1 tojás – 1 evőkanál tej ** 2 tojás – 2 evőkanál tej ** 3 tojás – 3 evőkanál tej ** 4 tojás – 4 evőkanál tej

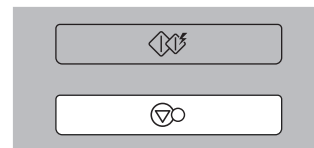
HU

# Gyermekek Sütés

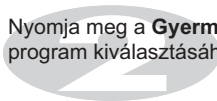
A következő példában megmutatom, hogyan süthet szendvicset.



Nyomja meg a **STOP/CLEAR** gombot.



Nyomja meg a **Gyermekek-sütés** gombot, a **Forró Szendvics** program kiválasztásához. A sütő automatikusan bekapcsol.



HU

## Gyermekek - sütési útmutató

Ezzel a funkcióval gyorsan szendvicseket készíthet a gyermekek számára.

KATEGÓRIA	SÚLY	ESZKÖZ	INSTRUKCIÓK
<b>Forró szendvics</b>	3 darab	Papírtörő (Étel: szoba)	<b>Hozzávalók:</b> Fehér kenyér - 3 darab Burgonya - 1 darab Sajt - 50g Vaj - 25g Só, zöldségek ízlés szerint <b>Előkészítés:</b> 1. Szűrje át több helyen a burgonyát, és süsse 100% teljesítmény mellett 5-6 percen keresztül. 2. Reszelje meg a sajtot és a meghámozott burgonyát közepes darabokra. Sózza meg a burgonyát. 3. Süsse meg a szendvicseket az alábbi séma szerint: kenyér, vaj, reszelt burgonya, sajt. 4. Helyezze a szendvicseket a papírtörőre a sütőben. 5. Válassza ki a menüt, majd nyomja meg az indítást a sütés megkezdéséhez.

HU

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

<b>Étel</b>	<b>Melegítési idő (MAGAS fokozaton)</b>	<b>Special Instructions</b>
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 táalban, 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 táalban, 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 táalban, lefedve kell HEVÍTENI. Egyszer meg kell keverni. A zsemlet a következőkben leírtak szerint kell melegíteni.

<b>Étel</b>	<b>Melegítési idő (MAGAS fokozaton)</b>	<b>Special Instructions</b>
Burgonyapüré 1 tálka 4 tálka	2,5-3,5 perc 6-9 perc	Mikrohullámozható táalban, lefedve kell HEVÍTENI. A főzési idő felénél meg kell keverni.
Párolt bab 1 tálka	1,5-3 perc	Mikrohullámozható táalban, 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 táalban, lefedve kell HEVÍTENI. A főzési idő felénél meg kell keverni.
Rizs 1 tálka 4 tálka	1-1,5 perc 3,5-5 perc	Mikrohullámozható táalban, 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 táalban, lefedve kell HEVÍTENI. A főzési idő felénél meg kell keverni.
Leves 1 adag	1,5-2 perc	Mikrohullámozható táalban, 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

## **▲ FIGYELEM**

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

# **Fontos biztonsági előírások**

## **Gondosan tanulmányozza és őrizze meg a későbbi hivatkozás céljából**

1. Soha ne próbálja meg önállóan megjavítani, átalakítani vagy beállítani a mikrohullámú sütő ajtaját, vezérlőpanelét, biztonsági reteszt 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. Papírtörölközőbe 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 újrahaznosított 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. Folyadékot és ételeket nem szabad légmentesen lezárt edényben hevíteni, mert felrobbanhatnak.

# Fontos biztonsági előírások

Gondosan tanulmányozza és őrizze meg a későbbi hivatkozás céljából

- HU**
- 21 Csak olyan eszközöket vegyen igénybe, amelyek alkalmasak a mikrohullámú sütőben történő használatra.
  - 22 Ha műanyag vagy papírcsomagolásban hevíti az ételt, tartsa szemmel a sütőt, nehogy a csomagolás lángra lobbanjon.
  - 23 Ha füstöt észlel, kapcsolja ki a berendezést, vagy húzza ki a tápvezetékét. Az esetleges égést az ajtó zárva tartásával fojtsa el.
  - 24 Italok mikrohullámmal történő hevítése nyomán a folyadék késleltetve, felbuzogva lendülhet forrásba. Ezért ügyeljen, amikor az edényhez nyúl.
  - 25 A cuclisüvegek, bébiételes üvegek tartalmát – az égési sérülések elkerülése érdekében – keverje fel vagy rázza össze, majd fogyasztás előtt ellenőrizze az étel hőmérsékletét.
  - 26 Nyers tojást héjában, ill. kemény tojást egészben nem szabad mikrohullámú sütőben hevíteni: felrobbanhat, akár a hevítés befejezte után is.
  - 27 Az ajtószigetelések, mélyedések és szomszédos részek tisztítása
  - 28 A sütőt rendszeresen meg kell tisztítani, az étellerakódásokat el kell távolítani.
  - 29 A sütőt tisztán kell tartani. Ennek elmulasztása a felület károsodásához vezethet, ami csökkentheti a készülék élettartamát, és veszélyes helyzeteket okozhat.
  - 30 A sütőhöz csak az ajánlott hőfokszondát használja (olyan készülékek esetében, amelyek lehetővé teszik hőfokszonda használatát).
  - 31 Ha a berendezésben fűtő egységek vannak, a használat során a készülék átforrósodik. Ügyeljen, ne érintse meg a készülék belsejének fűtő egységeit.
  - 32 A készüléket kisgyermek, belátóképességükben korlátozott vagy fizikailag bizonytalan személyek ne használják!

- 33 A mikrohullámú sütő használata közben a díszítő ajtót nyitva kell tartani.
- 34 A készüléket egy elérhető hálózati csatlakozóra közvetlenül, vagy kapcsoló beiktatásával, a vezetékezési szabályok betartásával lehet a hálózati feszültségre csatlakoztatni.
- 35 A készülék üvegajtójának tisztításához ne használjon súroló hatású tisztítószeret vagy éles/hegyes fémeszközt, mert az üveg felülete megkarcolódhat és az üveg homályossá válhat.
- 36 Csökkent fizikai, érzékelési vagy szellemi képességű, tapasztalattal és gyakorlattal nem rendelkező személyek (és gyerekek) felügyelet nélkül nem használhatják a készüléket, hacsak a biztonságukért felelős személyek előzőleg erre ki nem oktatták őket.

- ⚠ FIGYELEM:** Ha az ajtó, vagy annak szigetelése megsérül, a sütőt mindaddig tilos üzemeltetni, amíg hozzáértő szakember meg nem javítja.
- ⚠ FIGYELEM:** Minden olyan szerviztevékenység, javítás, amely a mikrohullámú energia kijutását megakadályozó borítás eltávolításával jár, veszélyes. Az ilyen javítást csak szakember végezheti.
- ⚠ FIGYELEM:** Folyadékot vagy más élelmiszert lezárt edényben ne hevítsen, mert felrobbanhat.
- ⚠ FIGYELEM:** Gyermek a sütőt csak akkor használhatja, ha megfelelő kioktatást kapnak a sütő biztonságos kezeléséről, és megértik a rendellenes használatban rejlő veszélyeket.
- ⚠ FIGYELEM:** Használat közben a megérintható alkatrészek felforrósodhatnak! Kisgyereket ne engedjen a készülék közelébe!

# 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 villámokra 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 kifirccsenést 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 végézní, mivel az ételek külső része melegsík fel gyorsabban.

## Megfordítás

A nagyméretű, magas ételeket - pl. rostélyost és egész csirkét - a teljes átűléshez meg kell fordítani. Ugyanígy érdemes sűtés 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 részé felé kell orientálni. Így a vastagabb részek több mikrohullámú energiát kapnak, és az étel egyenletesebben sűl át.

## Árnyékolás

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

## Kilyukasztás

A héjjal, bőrrrel vagy hártáával körülvevett ételek a sűtés 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 rendkívűl gyorsan sűlnek, 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 sűlést. 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 hőviszattartás érdekében általában letakarják, kivéve, ha kifejezetten a száraz szerkezet elérése a cél (pl. egyes sós 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 sütőtér

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 sűtési-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 tisztítószeret vagy súrolószeret. 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, végűl 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 elkerűlheti 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. SÚROLÓSZEREKET, ILLETVE FÉM- VAGY MŰANYAG SÚROLÓSZIVACST.

A fém részek folyamatos tisztántartása egyszerűbb lesz, ha rendszeresen áttörli azokat egy nedves ruhával.

5. Gőzzel tisztító készüléket ne használjon.

# 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

	MS2389B/MS2389BS
Üzemi feszültség	230 V ~ /50 Hz
Leadott teljesítmény	800W (IEC60705 szabvány)
Mikrohullám frekvencia	2450 MHz
Külső méretek	485mm (szé) x 280 mm (ma) x 377 mm (mé)
Teljesítmény felvétel Mikrohullámú	1200 W

HU

<Hungarian>

### Régi eszközök ártalmatlanítása

1. A termékhez csatolt áthúzott, kerek szeméttároló jel jelöli, hogy a termék a 2002/96/EC EU-direktíva hatálya alá esik.
2. Minden elektromos és elektronikai terméket a lakossági hulladéktól elkülönítve kell begyűjteni, a kormány vagy az önkormányzatok által kijelölt begyűjtő eszközök használatával.
3. Régi eszközeinek megfelelő ártalmatlanítása segíthet megelőzni az esetleges egészségre vagy környezetre ártalmas hatásokat.
4. Ha több információra van szüksége régi eszközeinek ártalmatlanításával kapcsolatban, tanulmányozza a vonatkozó környezetvédelmi szabályokat, vagy lépjen kapcsolatba az üzlettel, ahol a terméket vásárolta.

