

# **LG**

## **MH5744JL**



**Mikrohullámú sütő**

**HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ**

# Fontos biztonsági előírások

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. 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 kötöző anyagokat 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. Folyadékot és ételeket nem szabad légmentesen lezárt edényben hevíteni, mert felrobbanhatnak.

## **Elsősegély**

*Forrázás esetén:*

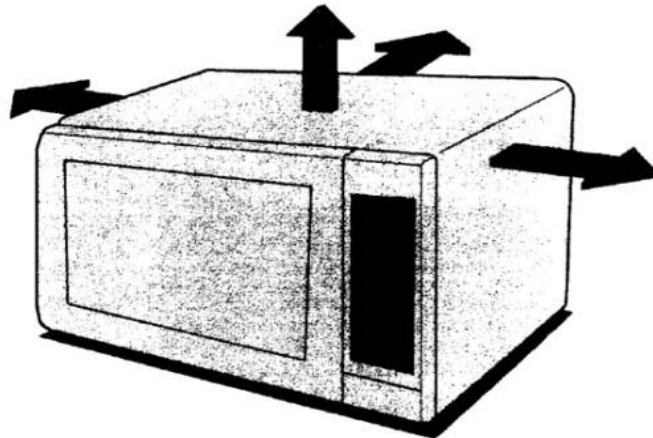
- 1.) Gyorsan tartsuk a forrázott területet hideg folyóvíz alá, legalább 10 percig.
- 2.) Tegyük rá tiszta száraz kötést. Ne használjunk krémet, olajat!

*Tűz esetén:*

- 1.) Tartsuk zárva a készülék ajtaját.
- 2.) Kapcsoljuk ki az áramot.
- 3.) Húzzuk ki a készüléket a hálózatból.

## **ÜZEMBEHELYEZÉS**

- 1.) Kicsomagolás után ellenőrizze, hogy nincs e sérülés a sütőn. Ha talált sérülést, ne kapcsolja be a készüléket!
- 2.) A sütőt stabil, vízszintes helyen kell üzembe helyezni, távol radiátortól, tűztől vagy hidegtől. Ne takarja le a szellőzőnyílásokat, legalább 10 cm-t kell biztosítani az oldalaknál, és 30 cm-t a készülék fölött.
- 3.) Csatlakoztassa a sütőt a hálózathoz (240 Volt, 13 amper). Ne használja ugyanazt a konnektort a mikrohullámú sütőhöz és egy másik elektromos készülékhez.
- 4.) Helyezze a sütőbe a tányértartó gyűrűt, és tegye rá az üvegtányért. Mindig legyen a tányér a sütőben használat közben!



## **BEVEZETŐ**

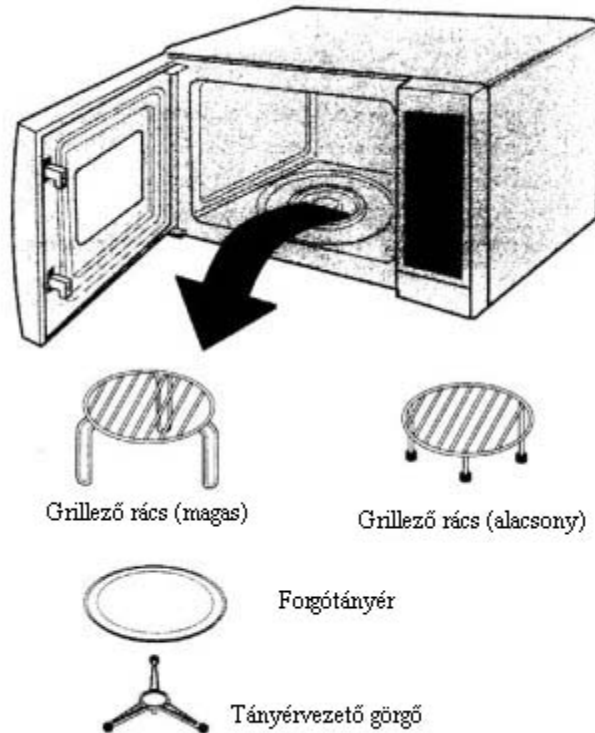
Soha ne felejtse el a biztonsági előírásokat!

### **Főzés**

Mikrohullámú sütővel a főzés gyorsabb, mint hagyományos sütővel, de figyeljen oda, hogy teljesen átsüsse az ételt, mégse égesse oda.

Az ételt mindig egyenletesen oszlassa el az egyenletes melegítés érdekében.

Ha az étel nem egyenletesen melegszik, keverje meg. A nagyobb húsok teteje és alja nem egyformán melegszik át, ezért fordítsa meg őket, vagy kisebb darabokban melegítse.



### ***Hogyan ellenőrizheti a megfelelő működést?***

Tegyen egy pohár vizet a mikrohullámú sütőbe. Csukja be az ajtaját.

- 1.) Nyomja meg a „STOP/CLEAR” gombot, hogy törölje az beállításokat.
- 2.) Nyomja meg a „START/QUICK SART” gombot egyszer.
- 3.) Ekkor 30 másodpercet állít be.
- 4.) Melegítse 30 másodpercig. A készülék kijelzője visszaszámlálásba kezd.
- 5.) Ha letelt az idő, a sütő jelezni fog.
- 6.) Nyissa ki a sütő ajtaját és ellenőrizze óvatosan, hogy valóban felmelegedett e.

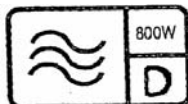
### **MAFF melegítési kategória**

A melegítési kategória jelzi egy sütőnek azt a képességét, ahogy fel tud melegíteni egységnyi mennyiségű ételt. Az élelmiszerek csomagolásán a főzési utasítások között találjuk az A-tól E-ig jelzett kategóriákat. Kövessük azokat az utasításokat, amelyek betű alapján a sütő melegítési kategóriájának megfelelnek. Minél magasabb a kimeneti teljesítmény, illetve a melegítési kategória egy sütő esetében, annál kevesebb melegítési időre van szükség.

700 W: Mikrohullámú kimeneti teljesítmény wattban

D: A sütő melegítési kategóriáját reprezentáló betű

Hullámok: Mikrohullám szimbóluma



## **Gőz**

A használat közben képződő gőz teljesen biztonságos. A készülék felépítésének köszönhetően a gőz távozik, a nyomás pedig kiegyenlítődik. A gőz viszont lecsapódhat, és a víz összegyűlhet a kis résekben. Ezért használat után mindig szárítsa ki a készüléket.

## **Gyermekzár funkció**

### **Lezárás**

- 1.) Nyomja meg az „STOP” gombot.
- 2.) Tartsa nyomva a „STOP” gombot mindaddig, míg a kijelzőn meg nem jelenik egy „L” jelzés és egy sípolás nem hall.  
A gyermekzár bekapcsolása ezzel megtörtént.  
Bármely gomb megnyomásakor az "L" jelzés jelenik meg a kijelzőn.

### **Feloldás**

- 1.) Tartsa nyomva a „STOP” gombot mindaddig, míg a kijelzőről az „L” jelzés el nem tűnik.
- 2.) A gomb elengedésekor sípoló hang jelez, hogy gyermekzár fel van oldva.

## **ÓRA BEÁLLÍTÁSA**

Az óra 12 órás vagy 24 órás kijelzési rendszerben képes működni. Győződjön meg arról, hogy a mikrohullámú sütő üzembe helyezését a használati útmutató korábbi fejezeteiben leírt módon hajtotta –e végre.

- 1.) Nyomja meg a „STOP” gombot.
- 2.) Nyomja meg a „CLOCK” gombot, hogy kiválassza a sütő 12 órás vagy 24 órás működését.
- 2.) Nyomja meg a ”10 MIN” gombot, hogy beállítsa a kívánt órát!
- 3.) Nyomja meg a „START” gombot az óra beállításához.
- 4.) Nyomja meg a ”1 MIN” gombot, hogy beállítsa a kívánt percet!
- 5.) Nyomja meg a „CLOCK” vagy „START” gombot a beállítás befejezéséhez.

## **A teljesítményfokozat beállítása**

Az alábbi példában a behelyezett étel 80%-s) teljesítményen történő, 5 perc 30 másodpercig tartó melegítését állítjuk be.

- 1.) Győződjön meg arról, hogy a mikrohullámú sütő üzembe helyezését a használati útmutató korábbi fejezeteiben leírt módon hajtotta –e végre.
- 2.) Nyomja meg a „STOP” gombot.
- 3.) Nyomja meg a „POWER” gombot kétszer, hogy kiválassza a 80% teljesítményt, a kijelzőn az „560” jelzés jelenik meg.
- 4.) Nyomja meg a „1 MIN” gombot ötször.
- 5.) Nyomja meg a „10 SEC” gombot háromszor.
- 6.) Nyomja meg a „START” gombot. A főzés befejezése után a sütő sípolással jelez minden percben 5 percig. Utána a sütő ajtaja kinyílik.

## Mikrohullámú sütő teljesítmény táblázat

Teljesítmény fokozat	%	Teljesítmény
Magas	100%	700 W
Közép-magas	80%	560 W
Közepes	60%	420 W
Kiolvasztás /közepes-alacsony	40%	280 W
Alacsony	20%	140 W

## A teljesítményfokozat használata

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

Teljesítmény fokozat	Alkalmazás	Teljesítmény szint %	Teljesítmény
Magas	Vízforralás Darált marhahús barnítása Baromfi, hal, zöldségek főzése Tőkehús szeletek puhítása	100%	700 W
Közép-magas	Mindenféle melegítés Hús és baromfi pirítása Gomba és rákfélék főzése Sajtos és tojásos ételek főzése	80%	560 W
Közepes	Felmelegítés (burgonyapüré, egytálételek, készételek) Tojás főzése Puding főzése Rizs, leves főzése	60%	420 W
Kiolvasztás /közepes-alacsony	Mindenféle felolvasztás Vaj és csokoládé felolvasztása Kisebb méretű tőkehússzeletek főzése	40%	280 W
Alacsony	Vaj és csokoládé lágyítása Jégkrém lágyítása Élesztős tészta kelesztése	20%	140 W

## Gyorsindítás

A gyors indítási funkció lehetővé teszi, hogy csupán a „START” gomb használatával a főzési idő 30 másodperces lépésekkel beállíthassuk magas teljesítményfokozaton.

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

- 1.) Nyomja meg a „STOP” gombot.
- 2.) Nyomja meg a „START” gombot négyszer, hogy kiválassza a 2 perces főzési időt és a magas teljesítmény fokozatot.
- 3.) A gyorsfőzés ideje alatt a főzési idő meghosszabbítható a „START” gomb megnyomásával.

## Főzés két szakaszban

A két szakaszos főzés közben a sütő ajtaja bármikor kinyitható és az étel ellenőrizhető. A ajtó bezárása és a „START” 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, akkor nyomja meg a kétszer a „STOP” gombot.

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.

- 1.) Nyomja meg a „STOP” gombot.
- 2.) Az első szakasz beállítása:
- 3.) Nyomja meg a „POWER” gombot egyszer ezzel kiválassza a magas teljesítményt.  
Nyomja meg a „10 MIN” gombot egyszer majd a „1 MIN” gombot egyszer.
- 4.) A második szakasz beállítása:
- 5.) Nyomja meg a „POWER” gombot négyszer ezzel kiválassza a 40%-os teljesítményt.  
Nyomja meg a „10 MIN” gombot háromszor majd a „1 MIN” gombot ötször.
- 6.) Nyomja meg a „START” gombot.

## Grillezés

A készüléknek ezzel a funkciójával lehetővé válik az étel gyors barnítása és pirítása.

Grillező üzemmódban használni kell a rostélyt.

Az alábbi példában bemutatjuk, hogyan kell a kívánt ételt 12 perc 30 másodpercig grillező üzemmódban sütni.

- 1.) Nyomja meg a „STOP” gombot
- 2.) Nyomja meg a „GRILL” gombot
- 3.) Állítsa be a főzési időt: Nyomja meg a „10 MIN” gombot egyszer.  
Nyomja meg a „1 MIN” gombot kétszer.  
Nyomja meg a „10 SEC” gombot háromszor.
- 4.) Nyomja meg a „START” gombot.

## Kombinált főzés

Az Ön mikrohullámú sütője kombinációs üzemmódban is működik, mely azt jelenti, hogy egyszerre vagy külön-külön képes fűtőszállal és mikrohullámú üzemmódban elkészíteni az ételt. Az étel elkészítéséhez szükséges idő általában rövidebb, mintha a két üzemmódot külön-külön használná. A fűtőszál az étel felszínét süti (pirítja meg), míg a mikrohullám a belsejét melegíti.

Kombinált üzemmódban három mikrohullámú teljesítményfokozat közül választhat (20%, 40% és 60%).

Az alábbi példában bemutatjuk, hogyan lehet beprogramozni a készüléket a 60%-s mikrohullámú teljesítményfokozaton történő 25 perces főzésre.

- 1.) Nyomja meg a „STOP” gombot.
- 2.) Nyomja meg a „COMBI” gombot háromszor, a kijelzőn a „Co-3” jelzés jelenik meg.
- 3.) Állítsa be az időt: Nyomja meg a „10 MIN” gombot kétszer.  
Nyomja meg a „1 MIN” gombot ötször
- 4.) Nyomja meg a „START” gombot.

### ***Kombinált főzési táblázat:***

<b>Kategória</b>	<b>Mikrohullám teljesítménye</b>	<b>Fűtőszál teljesítménye</b>
Co-1	20%	80%
Co-2	40%	60%
Co-3	60%	40%

## Automata főzés

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

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

- 1.) Nyomja meg a „STOP” gombot.
- 2.) Nyomja meg a „AUTO COOK” gombot egyszer, a kijelzőn az „Ac-1” jelzés jelenik meg.
- 3.) Nyomja meg a „MORE” gombot hatszor, hogy kiválassza a kívánt tömeget, jelen esetben 0,6 kg-ot
- 4.) Nyomja meg a „START” gombot.



## Főzőprogramok táblázata

Étel	Étel hőmérséklete	Mennyiség korlát	Az „AUTO COOK” gomb megnyomása	Utasítás
<b>Héjában főtt krumpli (Ac-1)</b>	Szobahőmérséklet	0.1 kg - 1.0 kg	1	Válasszon ki közepes méretű burgonyákat (180-220 g). Mossa és szárítsa meg a burgonyákat. Egy villával szurkálja meg a krumplikat. A krumplikat a sütőbe. A főzést követően fedje be alufóliával és hagyja állni 5 percig.
<b>Friss zöldség (Ac-2)</b>	Szobahőmérséklet	0.2 kg – 0.8 kg	2	Helyezze a zöldséget egy megfelelő méretű mikrohullámú edénybe. A zöldség mennyiségének függvényében az alábbi vízmennyiséget adja hozzá: 0,2 kg - 0,4 kg : 2 evőkanál víz, 0,5 kg - 0,8 kg : 4 evőkanál víz. Fedje le az edényt műanyag fóliával, tegye az edényt a sütőbe. A főzés után keverje meg 3-4 másodpercig. Lefedve hagyja állni 3 percig.
<b>Fagyasztott zöldség (Ac-3)</b>	Fagyasztott	0.2 kg – 0.8 kg	3	Helyezze a zöldséget egy megfelelő méretű mikrohullámú edénybe. A zöldség mennyiségének függvényében az alábbi vízmennyiséget adja hozzá: 0,2 kg - 0,4 kg : 2 evőkanál víz, 0,5 kg - 0,8 kg : 4 evőkanál víz. Fedje le az edényt műanyag fóliával, tegye az edényt a sütőbe. A főzés után keverje meg 3-4 másodpercig. Lefedve hagyja állni 3 percig.
<b>Fagyasztott pizza (Ac-4)</b>	Fagyasztott	0.2 kg – 0.4 kg	4	Fagyasztott pizza sütésére alkalmas
<b>Hasábburgonya (Ac-5)</b>	Hűtött	0.2 kg – 0.4 kg	5	A sütés után azonnal vegye ki és hagyja állni 1-2 percig.
<b>Csirke falatok (Ac-6)</b>	Hűtött	0.2 kg – 0.8 kg	6	Mossa meg és szárítsa meg a bőrét. Kenje be a csirkecombot olajjal. Tegye a hóálló tátra. Amikor hallja a sípszót, fordítsa meg. A főzést követően fedje be alufóliával és hagyja állni 2 percig.

### Automatikus felolvasztás

A mikrohullámú sütő 4 kiolvasztási fokozattal rendelkezik: **MEAT (hús)**, **POULTRY (szárnyas)**, **FISH (hal)** és **BREAD (kenyér)**; mindegyik felolvasztási fokozathoz eltérő teljesítményfokozat tartozik.

Az „AUTO DEFROST” gomb ismételt megnyomásával lehet változtatni a funkciókat.

	„AUTO DEFROST” gomb nyomása
<b>Hús</b>	Egyszer
<b>Szárnyas</b>	Kétszer
<b>Hal</b>	Háromszor
<b>Kenyér</b>	Négyszer

Mivel az ételek hőmérséklete és sűrűsége eltérő lehet, javasoljuk, hogy főzés előtt ellenőrizze az elkészítendő ételt. Különösen a nagyméretű, egyben sütni kívánt tökehúsokra és a csirkehúsra 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. 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.

- 1.) Nyomja meg a „STOP” gombot. Mérje meg a súlyát a felolvasztani kívánt ételnek. Ellenőrizze, hogy minden fémből készül kötöző anyagot és csomagolást eltávolított, majd tegye az ételt a sütőbe és zárja be a sütő ajtaját.
- 2.) Nyomja meg az „AUTO DEFROST” gombot kétszer, a kijelzőn a „DEF2” jelzés jelenik meg.
- 3.) Írja be a felolvasztani kívánt étel súlyát. Nyomja meg a „MORE” gombot 14-szer.
- 4.) Nyomja meg a „START” gombot.

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 a „START” (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).**

## **Automatikus felolvasztási útmutató**

A felolvasztandó ételt egy megfelelő méretű mikrohullámozható edénybe kell helyezni, és lefedés nélkül a forgótányérra helyezni. Ha szükséges, a tökehús vagy a szárnyas kisebb területeit lefedheti alumínium fóliával. A lefedett területek nem forrósodnak fel a felolvasztás során. Ügyeljen arra, hogy a fólia ne érjen hozzá a mikrohullámú sütő falához. Amint lehetséges, válassza szét a különböző típusú ételeket, például a darált húst, hússzeleteket, kolbászt és sonkát.

**A sípjelzés elhangzásakor vegye ki az ételt a sütőből és fordítsa meg és tegye vissza a sütőbe. Ekkor a felolvasztott részeket vegye ki. Folytassa a még fagyos darabok felolvasztását.**

Felolvasztás után hagyja állni az ételt a teljes felolvasztás érdekében.

<b>Étel</b>	<b>Mennyiség korlát</b>	<b>Utasítás</b>
<b>Hús</b>	0.1 – 4.0 kg	Darált marhahús, csontozott comb, pörkölt höz feldarabolt hús, hátszín, fartő, hamburger, sertéshús, bárányhús, göngyölt hús, kolbász, kotlett (1,2 cm). Felolvasztás után hagyja állni 5-15 percig.
<b>Szárnyas</b>	0.1 – 4.0 kg	Egész csirke, comb, mell, pulykamell (2,0 kg alatt) Felolvasztás után hagyja állni 20-30 percig.
<b>Hal</b>	0.1 – 4.0 kg	Filézett, szeletelt, egész, tenger gyümölcsei Felolvasztás után hagyja állni 10-20 percig.
<b>Kenyér</b>	0.1 – 4.0 kg	Szeletelt kenyér, zsömlé, franciakenyér, stb. Felolvasztás után hagyja állni 1-2 percig.

## Gyors felolvasztás

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

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.

- 1.) Nyomja meg a „STOP” gombot. Mérje meg a felolvasztandó ételt. Ne feledje, hogy az összes fémtartalmú csomagoló- és kötöző anyagot el kell távolítani. Helyezze az ételt a sütőtérbe és csukja be az ajtót.
- 2.) Nyomja meg a „QUICK DEFROST” gombot. A felolvasztás automatikusan elindul.

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 „START” 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 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 pirító állványra.

Előfordulhat, hogy a sütőtérből kivett étel közepe enyhén fagyos marad. Kiolvasztás után hagyja állni az ételt 10 percig.

## Több vagy kevesebb főzés

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

- 1.) Nyomja meg a „STOP” gombot.
- 2.) Válasszon automata főzési programot az „AUTO COOK” gombbal. Adja meg az étel súlyát.
- 3.) Nyomja meg a „START” gombot.

- 4.) A főzés alatt nyomja meg a „MORE” gombot és minden nyomással 10 másodperccel növeli a főzési időt.
- 5.) Ha a „LESS” gombot nyomja akkor a minden nyomással 10 másodperccel csökkenti a főzés idejét.

## **Útmutató a grillezéshez**

### ***Javaslatok húsételek 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.
- Félidőben fordítsa meg a húst.

### ***Javaslatok halételek grillezéséhez***

Az édesvízi vagy tengeri halhúst helyezze a rácsra. Egészben sütött halat grillezés előtt átlósan 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.

## **A mikrohullámú sütőben használható edények**

### **A mikrohullámú sütőben nem szabad fémből készült vagy fémszegéllyel ellátott edényeket használni**

A mikrohullámok a fémbe nem képesek behatolni. A mikrohullámok a fémről visszaverődnek és ívkisülést okoznak a sütőtérben, amely a villámásra 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 étkezészet 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 melegedésekor 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 zsíradékot, ha zsíros ételeket (pl. szalonnát) melegít vagy főz. Színezett papírt azonban nem javasolt használni, mert a színező anyag felolvadhat. Az újr felhasznált 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 melegszik 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 nem használhatók. Behelyezés előtt ellenőrizze, hogy az edény alkalmas-e mikrohullámú sütőben történő használatra.**

# **A mikrohullámú sütő tisztítása**

## **1. Tartsa tisztán a sütőteret**

A kifröccsent 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 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, 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. SÚROLÓSZEREKET, ILLETVE FÉM- VAGY MŰANYAG SÚROLÓSZIVACSOT.**

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