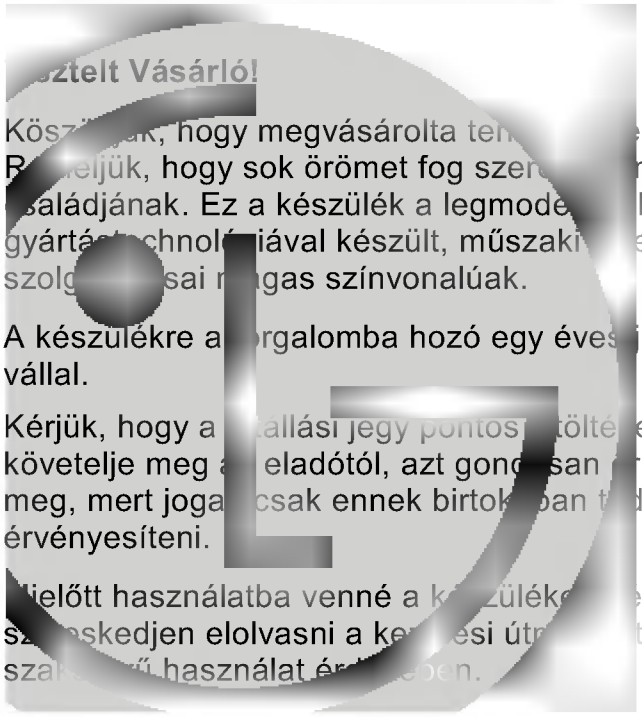
HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

az

MH-657PLM

típusú grillező mikrohullámú sütőhöz



Biztonsági előírások

A mikrohullámú energiának való közvetlen kitettség megelőzéséhez

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

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

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

A mikrohullámú sütő beállítását és javítását kizárólag szakképzett szerelővel végeztesse.

Figyelem

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

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

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

ellenőrizze a folyadék hőmérsékletét (különösen üveges bébiétel vagy cumisüveg melegítése esetén).

Figyelem

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

Hogyan működik a mikrohullámú sütő?

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

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

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

Rendkívül biztonságos berendezés

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

Tartalomjegyzék

Kicsomagolás és üzembe helyezés 5

A hővisszaverő tisztítása 7

Gyermekzár 8

A teljesítményfokozat beállítása 9

A teljesítményfokozatok használata 10

Főzés két szakaszban 11

Gyors indítás 12

Grillezés 12

Kombinált üzemmódok 13

Automatikus főzés 14

Automatikus felolvasztás 15

Az automatikus felolvasztási fokozatok részletezése 16

Több vagy kevesebb főzés 17

Gyors felolvasztás 18

Egyéni főzés 19

Biztonsági előírások 20

A mikrohullámú sütőben használható edények 22

Az ételek jellemzői és a mikrohullámú főzés 24

A mikrohullámú sütő tisztítása 28

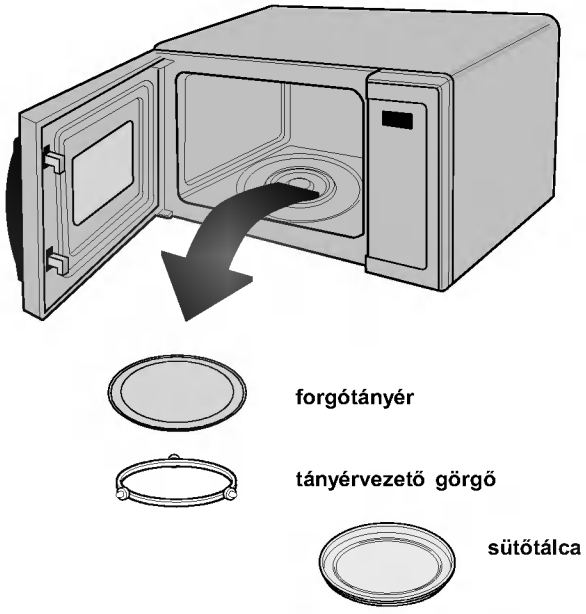
Kérdések és válaszok 29

Minőségtanúsítás 31

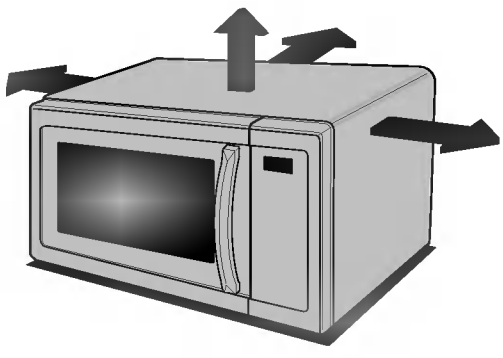
Kicsomagolás és üzembe helyezés

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.



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.



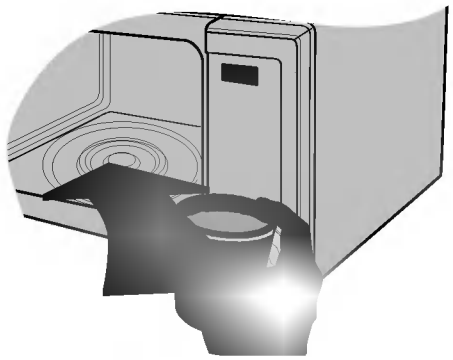
EZT A MIKROHULLÁMÚ SÜTŐT TILOS KERESKEDELMI JELLEGŰ CÉLOKRA HASZNÁLNI.

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 vezetéket a fali konnektorból, majd rövid idő múlva dugja vissza.**

4. A **FOGANTYÚ** meghúzásával nyissa ki a sütőtér ajtaját. Helyezze a sütőtérbe a **TÁNYÉRVEZETŐ GÖRGŐT**, majd erre a **FORGÓTÁNYÉRT**.

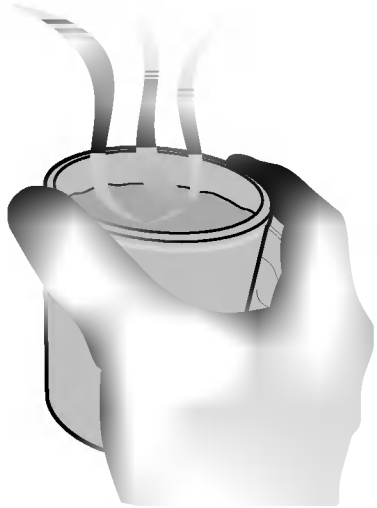
5. Egy **mikrohullámú sütőben használható edénybe** töltsön 300 ml vizet. Helyezze az edényt a **FORGÓTÁNYÉRRA**, majd zárja be a sütőtér ajtaját. Ha nincs tisztában a mikrohullámú sütőben használható edény-fajtákkal, lapozzon a 23. oldalra.



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



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



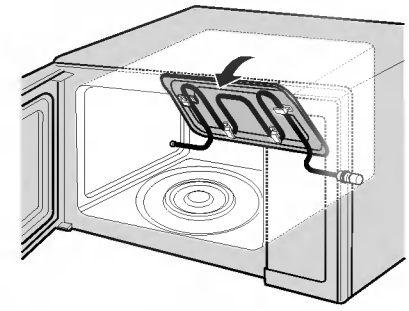
A hővisszaverő tisztítása

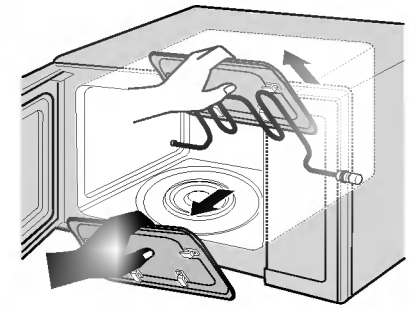
A hővisszaverő tisztításakor kövesse az alábbi útmutatást.

Szétszereléskor

- **Bizonyosodjon meg arról, hogy a hálózati csatlakozó kábel megfelelően csatlakoztatva legyen.**
- **Ügyeljen arra, hogy főzés után legalább egy óra elteltével kezdjen a szétszereléshez.**

1. Lassan kézzel mozgassa a hővisszaverőt olyan helyzetbe, hogy az a sütőtér hátsó falával kb. 45 fokos szöget zárjon be.
   - A hővisszaverő túlzott erővel történő hirtelen történő kihúzása károsíthatja azt.
2. 45 fokos szögben lassan húzza kifelé.

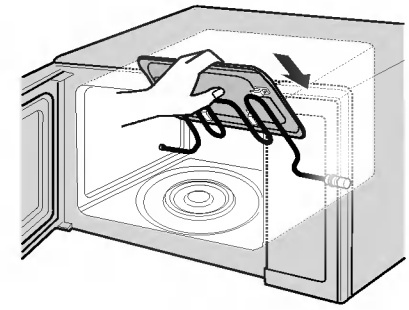




Tisztítás utáni összeszereléskor

Gyengéden csúsztassa vissza a hővisszaverőt a fűtőszálra.

- A fűtőszál nem igényel mozgatást. (A következő főzés megkezdésekor automatikusan visszaáll.)

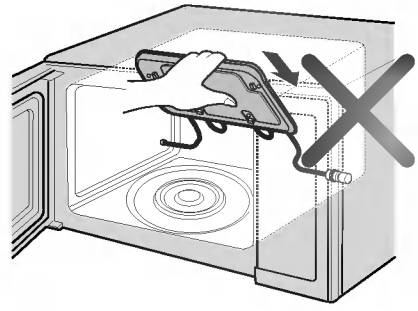


FIGYELEM

1. Ne csúsztassa a hővisszaverőt a fűtőszál alá.

2. Ne alkalmazzon túlzott erőt a visszacsúsztatáskor.

3. Ne használjon külön szerszámot az összeszereléshez.



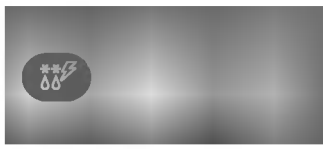
Gyermekzár

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

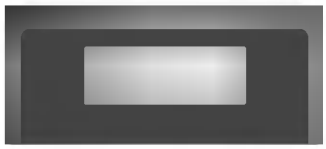
1. Nyomja meg az **ÁLLJ/TÖRLÉS** gombot.



2. 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 órakijelzés eltűnik a kijelzőről, de néhány másodperc múlva ismét megjelenik.



3. Bármely gomb megnyomásakor az **"L"** jelzés jelenik meg a kijelzőn.



4. 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.



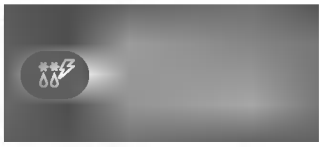
A teljesítményfokozat beállítása

Az alábbi példában a behelyezett étel 720W-os teljesítményen, 5 perc 30 másodpercig tartó melegítését állítjuk be.

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

Teljesítményfokozat	%	Nyomja meg a MICRO gombot	Teljesítmény
Magas (HIGH MAX)	**100**	**0-szor**	**900W**
Közép-magas (MEDIUM HIGH)	**80**	**1-szer**	**720W**
Közepes (MEDIUM)	**60**	**2-szer**	**540W**
Kiolvasztás, közép-alacsony (DEFROST, MEDIUM LOW)	**40**	**3-szor**	**360W**
Alacsony (LOW)	**20**	**4-szer**	**180W**

1. 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.



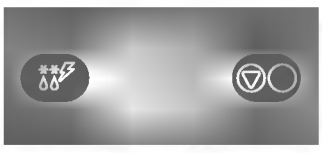
2. Nyomja meg egyszer a **MICRO/GRILL** gombot. A kijelzőn a "900" érték jelenik meg. Ez 900W (100%) teljesítményt jelez. Nyomja meg egyszer a **POWER** gombot a 720W (80%) teljesítmény kiválasztásához.



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



4. Nyomja meg az **INDÍTÁS** gombot.



A teljesítményfokozatok 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-		Teljesítmény	Teljesítmény
Magas (HIGH MAX)	• Vízforralás • Darált marhahús barnítása • Baromfi, hal, zöldségek főzése • Hússzeletek puhítása	100%	900W
Közép-magas (MEDIUM HIGH)	• Mindenféle melegítés • Hús és baromfi pirítása • Gomba és rákfélék főzése • Sajtos és tojásos ételek főzése	80%	720W
Közepes (MEDIUM)	• Sütemények és lángos sütése • Tojás előkészítése • Puding főzése • Rizs, leves főzése	60%	540W
Kiolvasztás, közép-alacsony (DEFROST, MEDIUM LOW)	• Mindenféle felolvasztás • Vaj és csokoládé felolvasztása • Hússzeletek kisebb mértékű puhítása	40%	360W
Alacsony (LOW)	• Vaj és csokoládé lágyítása • Jégkrém lágyítása • Élesztős tészta kelesztése	20%	180W

Főzés két szakaszban

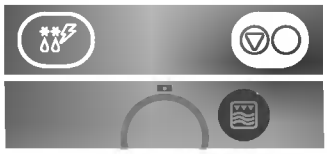
Az alábbi példában bemutatjuk, hogyan lehet az étel főzését két szakaszban végrehajtani. Az első szakaszban az ételt 11 percig 900W (100%) fokozaton, majd a második szakaszban 35 percig 360W (40%) teljesítménnyel főzzük.

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

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

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

1. Nyomja meg az **ÁLLJ/TÖRLÉS** gombot.
   Állítsa be a teljesítményfokozatot és az **első szakasz** főzési idejét.
   A magas teljesítmény fokozat (HIGH) kiválasztásához nyomja meg egyszer a **MICRO/GRILL** gombot.



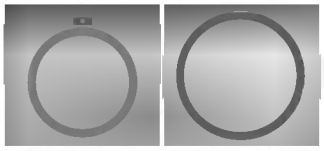
2. Forgassa el a **FORGÓGOMBOT** mindaddig, míg a kijelzőn a "11:00" jelzés meg nem jelenik.



3. Állítsa be a **második főzési szakasz** teljesítmény fokozatát és időtartamát.
   A 40%-os teljesítményfokozat kiválasztásához nyomja meg egyszer a **MICRO/GRILL**, majd háromszor a **POWER** gombot.



4. Forgassa el a **FORGÓGOMBOT** mindaddig, míg a kijelzőn a "35:00" jelzés meg nem jelenik.
   Nyomja meg az **INDÍTÁS** gombot.



Gyors indítás

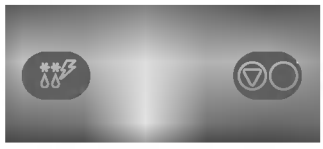
Az alábbi példában 2 perces, magas teljesítményen történő főzést állítunk be a készüléken.

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

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



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

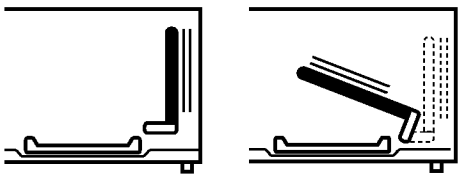


3. A **gyors indítással** megkezdett főzés közben a főzési idő meghosszabbítható az **INDÍTÁS** gomb többszöri megnyomásával.

Grillezés

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

Ez a modell automatikusan mozgó grillel rendelkezik, vagyis a fűtőszál a kiválasztott programnak megfelelően áll be a megfelelő helyzetbe, így nincs szükség az előmelegítésre.



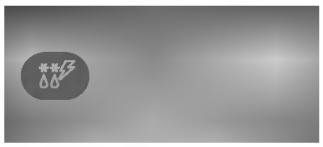
Az automatikusan mozgó grillnek két állása van:

1. Álló
2. Meg nem kelő ételek sütése pirítótálban.

Ez utóbbi során nagy hasznát veszi a mellékelt pirítótálnak.

Amennyiben a pirítótál használata nélkül süt, kérjük hogy körültekintően válassza meg a receptet és az edényt.

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



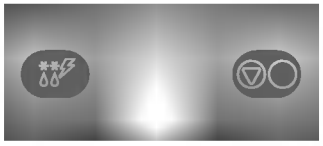
2. Nyomja meg kétszer a **MICRO/GRILL** gombot a grillezés kiválasztásához.



3. A **forgógombbal** állítsa be a "12:30" főzési időt.



4. Nyomja meg az **INDÍTÁS** gombot.



Kombinált üzemmódok

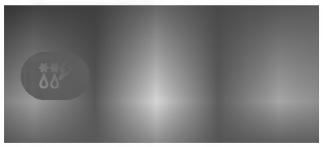
Az alábbi példában bemutatjuk, hogyan lehet beprogramozni a készüléket a 3. kombinált üzemmódban történő 25 perces főzésre.

Az Ön mikrohullámú sütője kombinációs üzemmódban is működik, mely azt jelenti, hogy egyszerre képes **grillező** és **mikrohullámú** üzemmódban elkészíteni az ételt. Az étel elkészítéséhez szükséges idő általában rövidebb, mintha a két üzemmódot külön-külön használná.

A **kvarc fűtőegység** az étel külső felületét grillezi (pirítja), míg a **mikrohullámok** belülről melegítik az ételt. A kombinált üzemmód feleslegessé teszi az étel előmelegítését.

A pirítótál mikrohullámú és kombinált üzemmódban is használható.

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



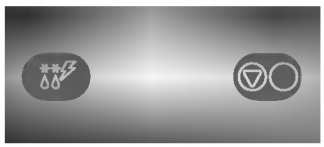
2. A **COMBI** gombot nyomja meg háromszor. A kijelzőn a "Co-3" felirat jelenik meg.



3. Forgassa el a **forgógombot** mindaddig, míg a kijelzőn meg nem jelenik a "25:00" elkészítési idő.



4. Nyomja meg az **INDÍTÁS** gombot.



Az étel kivételekor legyen óvatos, mert a főzőedény forró lehet.

Kombinált üzemmódok

Co-1	20	80
Co-2	40	60
Co-3	60	40

Automatikus főzés

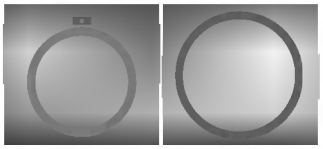
Az alábbi példában 0,6 kg friss zöldség automatikus elkészítését mutatjuk be.

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

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



2. Forgassa a forgógombot addig, amíg a kijelzőn az "Ac-1" felirat meg nem jelenik.
Nyomja meg az **INDÍTÁS** gombot az "Ac-1" kiválasztásához.
A kijelzőn megjelenik a "0.1" ételtömeg.
A **forgógombbal** válassza ki a "0.6" kijelzést (az étel tömege).



3. Nyomja meg az **INDÍTÁS** gombot.

Étel-kategória	hőmérséklet	Használandó	Mennyiség határ	Utasítások
Ac-1. **TÉSZTA/MAKARÓNI**	Szoba-hőmérséklet	Forgótányér	0,1 kg ~ 1 kg	Áztassa a tésztát vízbe, adjon hozzá fűszereket és apróra vagdalt zöldségeket ízlés szerint. Helyezze az edényt a forgótányérra és állítsa be a tömegét. A főzés befejezése után hagyja állni 3-5 percig. Az időt növelheti a + vagy – gombokkal.
Ac-2. **FRISS ZÖLDSÉG**	Szoba-hőmérséklet	Forgótányér	0,2 kg ~ 0,8 kg	Helyezze az előkészített zöldségeket egy megfelelő méretű edénybe. Minden 0,2 kg-nyi zöldséghez adjon 30 ml vizet. A főzés befejezése után hagyja állni 5 percig.
Ac-3. **FAGYASZTOTT ZÖLDSÉG**	Fagyos	Forgótányér	0,2 kg ~ 0,8 kg	**Helyezze az előkészített mélyhűtött zöldségeket egy megfelelő méretű edénybe. Minden 0,2 kg-nyi zöldséghez adjon 30 ml vizet. Fedje le az edényt és állítsa a forgótányér közepére. A főzés befejezése után hagyja állni 2 percig.**

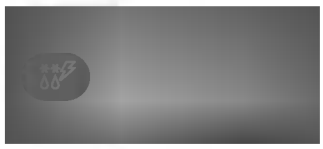
Automatikus felolvasztás

Mivel az ételek hőmérséklete és sűrűsége eltérő lehet, javasoljuk, hogy főzés előtt ellenőrizze az elkészítendő ételt. Különösen a tőkehúsokban és a csirkehúsban található nagyméretű ízületekre kell nagy figyelmet fordítani; bizonyos ételeket főzés előtt nem kell teljesen felolvasztani. Ezek felolvasztásánál meghatározott állásidőre van szükség ahhoz, hogy a közepük is felolvadjon. Az alábbi példában 1,4 kg mélyhűtött szárnyast fogunk automatikusan felolvasztani.

A mikrohullámú sütő 2 kiolvasztási fokozattal rendelkezik; mindegyik felolvasztási fokozathoz eltérő teljesítményfokozat tartozik. A különböző felolvasztási fokozatokat az **AUTO DEFROST** gomb többszöri megnyomásával lehet kiválasztani.

Felolvasztási fokozat	Nyomja meg az AUTO DEFROST gombot
AdF 1	1-szer
AdF 2	2-szer

1. Nyomja meg az **ÁLLJ/TÖRLÉS** gombot. Mérje meg a felolvasztandó ételt. Ne feledje, hogy az összes fémtartalmú csomagoló- és kötözőanyagot el kell távolítani. Helyezze az ételt a sütőtérbe és csukja be az ajtót.



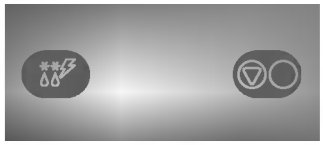
2. Az **AUTOMATIKUS FELOLVASZTÁS** gomb egyszeri megnyomásával válassza ki a **POULTRY** (szárnyasok) felolvasztó programot. A kijelzőn az **"AdF 1"** felirat jelenik meg.



3. Állítsa be a felolvasztandó étel tömegét. A **FORGÓGOMBBAL** válassza ki az 1,4 kg-os értéket.



4. Nyomja meg az **INDÍTÁS** gombot.



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

Az automatikus felolvasztási fokozatok részletezése

			Min./Max.
AdF-1	**Bárány**	Borda (2,5cm vastag), göngyölt rostélyos	0,1 - 4,0 kg
	Sertés	Karaj (1,2cm vastag), oldalas, rostélyos, kolbász	
	Borjú	Kotlett (450g, 1,2cm vastag)	
	Csirke	Egész csirke, darabolt mell (csont nélkül)	
	Pulyka	Mell (2 kg alatt), combok	
	Hal	Filé, rostélyos, egész hal	
	Rákfélék	Tengeri rák, homárfarok, garnélarák, kagyló	

AdF-2	**Borsó**	A mélyhűtött borsót tegye mikrohullámozható/üveg edénybe. Előre csomagolt borsó esetén kövesse a csomagoláson lévő útmutatást. Tegye a sütőbe. Nyomja meg a borsó kiolvasztás gombot és a forgatógombbal válassza ki a tömeget. Nyomja meg az indítás gombot. Szükség esetén ismételje meg a fentieket, vagy nyomja meg a gyors kiolvasztást indító gombot a kívánt hatás eléréséhez.	0,1 – 0,5 kg

* Az automatikus felolvasztási funkció előnye a felolvasztási folyamat automatikus beállítása és vezérlése, azonban - a hagyományos felolvasztáshoz hasonlóan - a folyamat során az ételt időnként ellenőrizni kell.
* A hatékonyabb kiolvasztás érdekében a tőkehúsról és a szárnyasokról távolítsa el az eredeti papír vagy műanyag csomagolást. Ha ezt nem teszi meg, a csomagolás nem engedi eltávozni a keletkező gőzt, és így az étel külső részei megfőhetnek.
* A lecsöpögő lé összegyűjtése érdekében a mélyhűtött ételt helyezze egy sekély üvegtálba.
* Előfordulhat, hogy a sütőtérből kivett étel közepe enyhén fagyos marad.
* Ha nehézkes a mélyhűtött étel csomagolásának eltávolítása, helyezze a még becsomagolt ételt a sütőbe, és a teljes kiolvasztási idő negyedéig olvassza ki azt. Ezután vegye ki az ételt a sütőből, távolítsa el a csomagolást és folytassa a kiolvasztást.
* A fejtett borsót kiolvasztáskor tiszta konyharuhák közé tegye, a csöves borsó hüvelyét pedig vágja ketté kiolvasztás előtt.

Több vagy kevesebb főzés

A következő példában bemutatjuk, hogy hogyan változtathatóak meg az előre beállított AUTOMATIKUS FŐZÉSI programok rövidebb vagy hosszabb idejűekre.

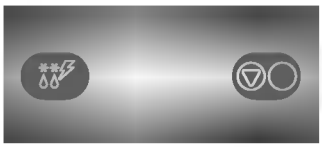
Ha úgy találja, hogy az AUTOMATIKUS FŐZÉS programok használatakor az étel túlfőtt, vagy még nyers maradt, akkor növelheti vagy csökkentheti a főzési időt a forgatógombbal.

Amikor az automatikus funkció használata nélkül főz, bármikor megváltoztathatja a főzési időt a forgatógombbal. Nincs szükség a főzés megszakítására.

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



2. Válassza ki a kívánt AUTOMATIKUS FŐZÉS programot.
   Állítsa be az étel tömegét.
   Nyomja meg az **INDÍTÁS** gombot.



3. A **forgatógombbal** növelheti a főzés idejét.
   A főzési idő a gomb minden egyes elfordítására **1** másodperccel nő.
   A **forgatógombbal** csökkentheti a főzés idejét.
   A főzési idő a gomb minden egyes elfordítására **1** másodperccel csökken.



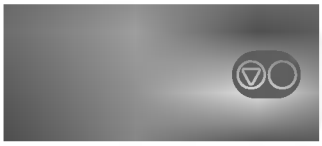
Gyors felolvasztás

Ezzel a funkcióval 0,5 kg darálthúst, csirke falatokat, filézett halat lehet gyorsan felolvasztani. A felolvasztásnál meghatározott állásidőre van szükség ahhoz, hogy az élelmiszer közepe is felolvadjon. Az alábbi példában 0,5 kg mélyhűtött szárnyast fogunk automatikusan felolvasztani.

1. Nyomja meg az **ÁLLJ/TÖRLÉS** gombot.
   Mérje meg a felolvasztandó ételt. Ne feledje, hogy az összes fémtartalmú csomagoló- és kötözőanyagot el kell távolítani. Helyezze az ételt a sütőtérbe és csukja be az ajtót.



2. Nyomja meg egyszer a **GYORS FELOLVASZTÁS** gombot.
   A kiolcasztás az **INDÍTÁS** gomb megnyomása nélkül megkezdődik.



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

Egyéni főzés

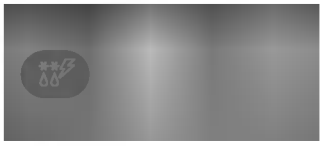
Ezzel a funkcióval beállíthat és végrehajthat egy gyakran használt, egy szakaszból álló főzési programot. Ha a főzési programot beállította, legközelebb az Egyéni főzés gomb megnyomásával végrehajthatja azt. Az alábbi példában bemutatjuk, hogy hogyan állítsuk be az egyéni főzési programot 10 perc 30 másodperces főzésre, 720W (80%) teljesítményen.

A főzési programot a mikrohullámú sütő memóriája tartósan tárolja.

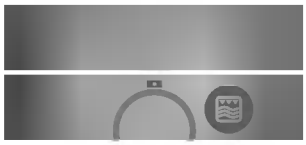
Amennyiben meg kívánja változtatni az egyéni főzési programot, egyszerűen csak állítson be egy újat a régi helyett, felülírva annak adatait.

Az **EGYÉNI FŐZÉS 1, EGYÉNI FŐZÉS 2, EGYÉNI FŐZÉS 3** gombokhoz más-más főzési programot rendelllhet hozzá.

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



2. **Az egyéni főzési program tárolása.**
   Nyomja meg az **EGYÉNI FŐZÉS 1** gombot, a kijelzőn az "FA-1" felirat jelenik meg.

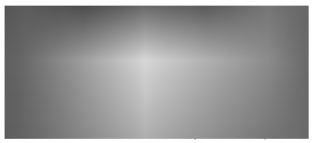


   Nyomja meg egyszer a **MICRO/GRILL** gombot és a **POWER** gombot egyszer a 720W (80%) teljesítmén kiválasztásához; a kijelzőn a "720" kijelzés jelenik meg.

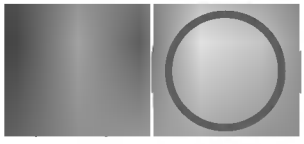
3. A **forgatógombbal** állítsa be a "10:30" főzési időt.



4. Nyomja meg az **EGYÉNI FŐZÉS 1** gombot, az "FA-1" felirat villogni kezd.
   Sikeresen befejezte az egyéni főzési program beállítását.



5. **Az egyéni főzési program végrehajtása.**
   Főzéskor a kívánt programot a megfelelő egyéni főzés gombbal választhatja ki.
   Nyomja meg az **EGYÉNI FŐZÉS 1** gombot, az "FA-1" felirat megjelenik a kijelzőn.
   Nyomja meg az **INDÍTÁS** gombot.



Biztonsági előírások

FIGYELEM

Kérjük, ügyeljen a sütési idő pontos beállítására, mert az étel túlsütése TÜZET okozhat és a MIKROHULLÁMÚ SÜTŐ KÁROSODHAT.

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. Papírtörölköző 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 kötözőanyagokat 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 újrahasznosított papírból készült termékeket, mert ezek olyan anyagokat tartalmazhatnak, amelyek a sütőtérben szikrázást és/vagy tüzet okozhatnak.
9. Közvetlenül a főzés/sütés befejezése után ne tegye a forgótányért hideg vízbe, mert eltörhet vagy megrepedhet.
10. Kisebb mennyiségű étel rövidebb főzési vagy melegítési időt igényel. Normál főzési vagy melegítési idő alkalmazásakor a kisebb mennyiségű étel túlmelegedhet vagy megéghet.

11. A mikrohullámú sütőt a véletlen felbillenés megakadályozása érdekében úgy kell elhelyezni, hogy a sütőtér ajtajának külső felülete legalább 8 cm-rel beljebb legyen az elhelyezési felület szélétől.
12. Főzés/sütés előtt szurkálja át a burgonya, alma vagy az ehhez hasonló zöldségek és gyümölcsök héját.
13. Egész tojást tilos a mikrohullámú sütőben főzni. A tojáshéjon belül megnövekvő nyomás a tojás felrobbanását okozhatja.
14. A mikrohullámú sütőben tilos olajban vagy zsírban sütést alkalmazni.
15. Főzés vagy felolvasztás előtt távolítsa el a műanyag csomagolást az ételről. Egyes esetekben azonban az ételt műanyag fóliával kell lefedni melegítés vagy főzés közben.
16. Ha a sütőtér ajtaja megsérül, a mikrohullámú sütőt mindaddig nem szabad üzemeltetni, míg az ajtót szakember meg nem javítja.
17. Ha füstölést észlel, hagyja zárva a mikrohullámú sütő ajtaját és kapcsolja ki a készüléket vagy húzza ki a hálózati csatlakozó kábelt a fali konnektorból.
18. Ha eldobható műanyag, papír vagy egyéb éghető anyagból készült edényben melegíti illetve főzi az ételt, gyakran ellenőrizze, hogy az edény nem kezd-e deformálódni.
19. A gyermekeknek csak akkor engedje felügyelet nélkül használni a mikrohullámú sütőt, ha megfelelően elmagyarázta nekik a biztonságos használat módját, és ők megértették a helytelen használatból eredő veszélyeket.
20. Folyadékokat és ételeket nem szabad légmentesen lezárt edényben hevíteni, mert felrobbanthatnak.

A mikrohullámú sütőben használható edények

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

A mikrohullámok a fémbe nem képesek behatolni. A mikrohullámok a fémről visszaverődnek és ívkisülést okoznak a sütőtérben, amely a villámlásra emlékeztető figyelmeztető jelzés.

A legtöbb hőálló, nemfémes főzőedény a mikrohullámú sütőben is használható. Ha valamely edény használhatóságát illetően kétségei támadnának, tegyen egy egyszerű próbát.

A kérdéses edényt helyezze a mikrohullámú sütőbe, egy vízzel megtöltött üvegedény mellé. Működtesse 1 percig a mikrohullámú sütőt maximális fokozaton. Ha a víz felmelegszik és a kérdéses edény hideg marad, az edény használható a mikrohullámú sütőben. Ha azonban a víz hőmérséklete nem változik, de a kérdéses edény felmelegszik, akkor az edény elnyeli a mikrohullámokat, ezért a mikrohullámú sütőben nem használható. Önnek valószínűleg jelenleg is számos olyan edénye van a konyhában, amely használható a mikrohullámú sütőben. A kiválasztás megkönnyítése érdekében tanulmányozza át az alábbi felsorolást.

Étkészletek

A legtöbb étkészlet 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 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 sütőzacskók

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 mikrohullámozható 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.

Az ételek jellemzői és a mikrohullámú főzés

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 minimálisan 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 vajat, 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 hagynánk 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. sültek vagy pörköltek). Porózus

szerkezetű ételek mikrohullámmal történő elkészítésekor ne feledje, hogy a külső réteg nem sül keményre.

Az étel magassága

A magas ételek - különösen a különböző sültek - 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

Mivel a mikrohullámok által fejlesztett hő az ételekben lekötött vizet párologtatja, a viszonylag száraz ételeket - pl. sültek 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 egyenetlenül 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 süti 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 sütött ételeket az étvágygerjesztő szín elérése érdekében különböző pirító szószokkal - pl. Worcestershire szósz, szójaszósz, barbecue szósz - javasolt bekenni. Mivel viszonylag kevés szószt 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 kifröccsenést 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 darabból álló ételek - pl. a héjában sült burgonya, apró sütemények és vegyes előételek - sokkal egyenletesebben sülnek (főnek), ha egymástól egyenlő távolságra, lehetőleg körkörösen 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 végezni, mivel az ételek külső része melegszik fel gyorsabban.

Megfordítás

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

A vastagabb részek elhelyezése

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

Árnyékolás

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

Kilyukasztás

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

Az állapot ellenőrzése

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

Állásidő

A sütőtérből történő kivétel után az ételeket rendszerint 3 - 10 percig szokás állni hagyni. A sütőtérből kivett ételeket a hővisszatartás érdekében általában letakarják, kivéve, ha kifejezetten a száraz szerkezet elérése a cél (pl. egyes 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 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 tisztítószert vagy súrolószert. 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.

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 hártyán belül fejlődő gőz következtében pattoghat. Ezt a jelenséget elkerülhetjük, ha előzetesen kiszurkáljuk a hártyát. 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 BARNA PAPÍRZACSKÓBAN 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.

Minőségtanúsítás

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-IpM 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!

		MH-657PLM
Üzemi feszültség		230 V / 50 Hz
Leadott teljesítmény		900W (IEC60705 szabvány)
Mikrohullám frekvencia		2450 MHz
Külső méretek		512 mm (szé) x 307 mm (ma) x 400 mm (mé)
Teljesítményfelvétel	Mikrohullámú	1300 W
	Grillező	1250 W
	Kombinált	2500 W

A modell és a műszaki adatok előzetes bejelentés nélkül változhatnak.



P/No.: 3828W5A2465

Printed in Korea