LG

MICROWAVE OVEN
MIKROHULLÁMÚ SÜTŐ
MIKROVLNNÁ TROUBA

OWNER'S MANUAL
FELHASZNÁLÓI KÉZIKÖNYVE
NÁVOD K POUŽITÍ

Please read this owner's manual thoroughly before operating.
Tisztelt vásárló !
Köszönjük, hogy megvásárolta termékünket. Reméljük, hogy sok örömet fog szerezni Önnek és családjának. Ez a készülék a legmodernebb gyártástechnológiával készült, műszaki jellemzői és szolgáltatásai magas színvonalúak.
Kérjük, hogy a jótállási jegy pontos kitöltését követelje meg az eladótól, azt gondosan őrizze meg, mert jogait csak ennek birtokában tudja érvényesíteni.
Mielőtt használatba venné a készüléket, kérjük szíveskedjen elolvasni a kezelési útmutatót a szakszerű használat érdekében, s ne dobja el mert előfordulhat, hogy szüksége lesz rá.
Jegyezze fel a készülék hátlapján található gyári számot, s a szervizben erre hivatkozzon.
Gyári szám:
Před používáním přístroje si pečlivě přečtěte tento návod k použití a uschovejte jej pro případ potřeby.

MS-1942G

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.

Tartalomjegyzék

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

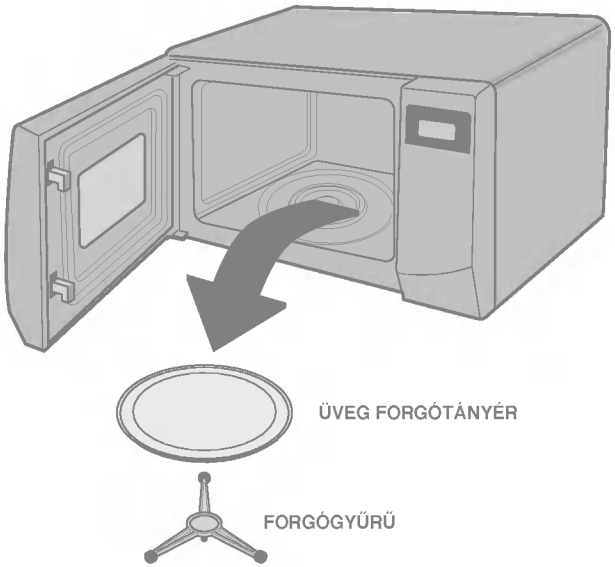
A mikrohullámú sütő az egyik legbiztonságosabb háztartási berendezés. Ha a sütőtér ajtaját kinyitja, a mikrohullám gerjesztés azonnal leáll. A mikrohullámok az ételbe történő behatolás után teljes egészében hővé alakulnak, és semmilyen az egészségre káros "maradék energiát" nem hagynak maguk után.

Biztonsági előírások 26
Tartalomjegyzék 27
Kicsomagolás és üzembe helyezés 28~29
Az óra beállítása 30
Gyermek zár 31
Teljesítményfokozat beállítása főzéshez 32
A teljesítményfokozatok használata 33
Kétlépcsős főzés 34
Gyors indítás 35
Automatikus felolvasztás 36~37
Automatikus főzés 38~39
Gyors felolvasztás 40~41
Útmutató az ételek melegítéséhez 42
Útmutató zöldségfélék elkészítéséhez 43
Fontos biztonsági előírások 44
A mikrohullámú sütőben használható edények 45
Az ételek jellemzői 46~47
Kérdések és válaszok 48
Minőségtanúsítás 49

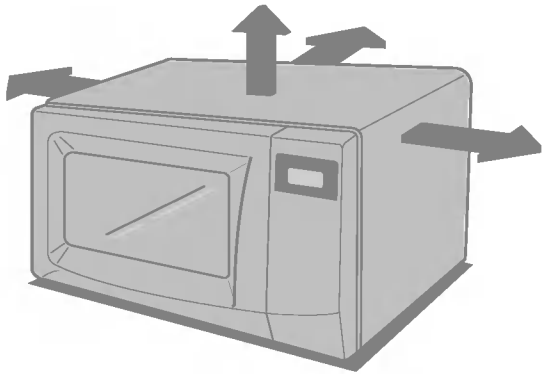
Kicsomagolás és üzembe helyezés

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 Távolítsa el a készüléket és a csomagolóanyagokat a karton dobozból. A dobozban a sütővel együtt a következő tartozékok találhatók:



2 Helyezze a készüléket egy kb.85 cm magas minimum 30 cm széles vízszintes, sík felületre és ügyeljen arra, hogy a megfelelő levegőáramlás biztosítása érdekében legalább **10 cm-es szabad távolság maradjon** a készülék hátuljánál, tetejénél és a két oldalánál



3 Ellenőrizze, hogy az összes csomagolóanyagot eltávolította-e a sütőtérből. A levegő kibocsátó nyílások a készülék hátulján és az oldalán találhatók. Ha ezeket a nyílásokat eltakarja, a készülék meghibásodhat.
A készüléket beépített elhelyezésre tervezték.
Hőforrásoktól távol

4 Csatlakoztassa a mikrohullámú sütőt megfelelő érintésvédelemmel ellátott védőérintkezős 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.

5 Nyissa ki a sütőtér ajtaját. Helyezze a sütőtérbe a **tányérvezető görgőt,** majd erre a **forgótányért.** Egy **mikrohullámú sütőben használható edénybe** töltsön 300 ml vizet. Helyezze az edényt a **forgótányérra,** majd zárja be a sütőtér ajtaját. Ha nincs



6 Nyomja meg a **STOP/CLEAR** gombot, és ezt követően nyomja meg a **START** gombot hatszor ezzel beállításra került a 3 perces melegítési idő, a sütőtéri világítás felgyullad és megkezdődik a mikrohullámú sugárzás. Ahányszor a gombot megnyomja a készülék hangjelzést ad, ami hozzá tartozik a normális működéshez.



7 A készülék 3 percről indulva visszaszámlálásba kezd, melyet a kijelzőn követhet nyomon. A 0 érték elérésekor három sípjelzés hallható, a sütőtéri világítás kialszik a mikrohullámú sugárzás megszűnik. 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 mikrohullámú sütőtérbe helyezése ezzel megtörtént.



EZT A MIKROHULLÁMÚ SÜTŐT TILOS KERESKEDELMI JELLEGŰ CÉLOKRA HASZNÁLNI !

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 rendszerben.



Ellenőrizze, hogy az összes csomagolóanyagot eltávolította-e a sütőtérből.

A mikrohullámú sütő első bekapcsolásakor vagy hálózati feszültség-kimaradás után a kijelzőn a "0" időérték látható. Ilyenkor az órát be kell állítani.
Ha az órakijelzés helyén (vagy a kijelző bármely részén) furcsa szimbólumok jelennek meg, húzza ki a hálózati vezetéket a fali konnektorból, majd rövid idő múlva dugja vissza és állítsa be az órát.

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

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



2

Nyomja [illegible]yszer a **CLOCK** (ÓRA) gombot.

Ha az [illegible]sa után módosítani kívánja a kijelzési módot, húzza ki a hálózati vezetéket a fali konnektorból, majd rövid idő múlva dugja vissza.



3

Nyomja [illegible]gyszer a **10 MIN** gombot.
Nyomja meg [illegible]omszor az **1 MIN** gombot.
Nyomja [illegible]ször a **10 SEC** gombot.
Ha a 10 MIN/1 MIN/10 SEC gombot hosszabb ideig lenyomva tartja, a számjegyek gyorsan változnak a kijelzőn.



4

A **CLOCK** [illegible]bal fejezze be a beállítási műveletet.
Az óra [illegible]kö[illegible]i 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 gyermek azonban az ajtót kinyithatja!

Ny[redacted]**P/CLEAR** (TÖRLŐ) gombot.



2 Nyomja [redacted] tartsa nyomva a **STOP/CLEAR** gombot mindaddig, míg az **"L"** [redacted]és meg nem jelenik a kijelzőn, és egy sípjelzést nem hall.
A gyermekzár bekapcsolása ezzel megtörtént.
Az órakijelzés eltűnik a kijelzőről (ha korábban beállította).



3 Az **"L"** [redacted] folyamatosan a kijelzőn marad, jelezve, hogy a **gyermekz[redacted]** van kapcsolva.



4 A **gyermek[redacted]** kikapcsolásához nyomja meg és tartsa nyomva a **STOP/[redacted]** (TÖRLŐ) gombot mindaddig, míg az **"L"** kijelzés el nem tűnik a [redacted]jelzőről. A STOP gomb elengedésekor egy sípjelzést hall.



Teljesítményfokozat beállítása főzéshez

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



Ez a mikrohullámú sütő a leghasználatosabb mikrohullámú teljesítmény beállításokkal rendelkezik.
A beavatkozáshoz a **POWER (MICRO POWER)** gombot kell megnyomni.
A **HIGH** (100%-os) teljesítmény automatikusan rendelkezésre áll.
A **POWER** gomb folyamatos lenyomásával ez a beállítás folyamatosan változtatható.

TELJESÍTMÉNY-FOKOZAT	Nyomja meg a MICRO gombot	%
MAGAS(HIGH)	1 szer	100%(700W)
KŐZÉP-MAGAS (MEDIUM HIGHT)	2 szer	80%(560W)
KŐZEPES(MEDIUM)	3 szer	60%(420W)
KIOLVASZTÁS /KÖZÉPALACSONY (DEFROST / MEDIUM LOW)	4 szer	40%(280W)
ALACSONY (LOW/WARM)	5 szer	20%(140W)

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

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



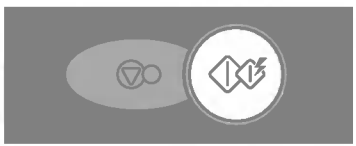
2 Az **MICRO POWER** (teljesítmény) gombot kétszer, ezzel szelektálódik a 80%-os teljesítményű MICRO mód.
A kijelzőn látható lesz.



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



Nyomja meg a **START** gombot.



Az Ön mikrohullámú sütője öt különböző teljesítményfokozattal rendelkezik, hogy a lehető legrugalmasabban alkalmazkodhasson mindenféle ételtípus elkészítéséhez
A következő táblázatban néhány tanáccsal szeretnénk szolgálni, hogy milyen jellegű főzéshez milyen teljesítmény fokozat használata javasolt.
*A teljesítmény fokozatot a **POWER MICRO** (teljesítmény beállító) gombbal lehet beállítani a kívánt értékre.*
Győződjön meg arról, hogy a mikrohullámú sütő üzembe helyezését a használati útmutató korábbi fejezeteiben leírt módon hajtotta-e végre.

A teljesítményfokozatok használata



MAGAS (HIGH)	100% (700W)	• Vízforralás • Darált marhahús barnítása • Baromfi, hal, zöldségek főzése • Hússzeletek puhítása
KŐZÉP-MAGAS (MEDIUM HIGHT)	80% (560W)	• Mindenféle melegítés • Hús és baromfi pirítása • Gomba és rákfélék főzése • Sajtos és tojásos ételek főzése
KŐZEPES (MEDIUM)	60% (420W)	• Sütemények és lángos sütése • Tojás előkészítése • Puding főzése • Rizs, leves főzése
KIOLVASZTÁS / KÖZÉPALACSONY (DEFROST / MEDIUM LOW)	40% (280W)	• Mindenféle felolvasztás • Vaj és csokoládé felolvasztása • Hússzeletek kisebb mértékű puhítása
ALACSONY (LOW/WARM)	20% (140W)	• Vaj és csokoládé lágyítása • Jégkrém lágyítása • Élesztős tészta kelesztése

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 280W teljesítményen tovább főzzük 35 percen keresztül.*



A kétlépcsős főzés alkalmával a sütő ajtaja kinyitható és az étel ellenőrizhető. Csukja be a sütő ajtaját és nyomja meg az **INDÍTÁS** 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 **ÁLLJ/TÖRLÉS** gombot.

Ny[redacted]**LJ/TÖRLÉS** gombot.



2

Állítsa [redacted]ő lépéshez a teljesítményfokozatot és a főzési időt.
(Ez a folyam[redacted]hagyható, ha a **MAGAS** (HIGH) teljesítményfokozatot állította be.
A **MAGAS** (HIGH) teljesítményfokozat kiválasztásához nyomja meg a **MICRO** gombot.



Nyomja meg a **10 MIN** gombot egyszer.
Nyomja meg az **1 MIN** gombot egyszer.



3

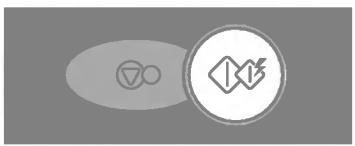
Állítsa [redacted]odik lépéshez a teljesítményfokozatot és a főzési időt.
A MICRO g[redacted] négyszeri megnyomásával válassza ki a 280W teljesítm[redacted]



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



N[redacted]**ÍTÁS** gombot.



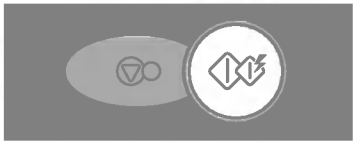


A **QUICK START** gyors indítási funkció lehetővé teszi, hogy csupán a **START** (INDÍTÓ) gomb használatával a főzési időt 30 másodperces lépésekkel beállíthassuk, a **HIGH** (MAGAS) teljesítményfokozaton.

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



2 A **HIGH** (MAGAS) teljesítményfokozaton történő 2 perces főzéshez nyomja meg négyszer a **START** (INDÍTÓ) gombot. A mikrohullámú sütő már a második gombnyomás előtt bekapcsol.



3 A **QUICK START** funkcióval megkezdett főzés közben a főzési idő 10 perccel megnövelhető vagy lecsökkenthető a **START** gomb megnyomásával.

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. A BREAD (kenyér) automatikus program kisméretű péksütemények - pl. zsemle 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.



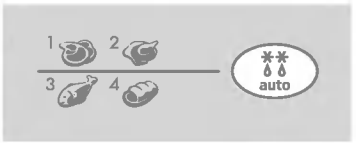
A mikrohullámú sütő 4 kiolvasztási fokozattal rendelkezik: **MEAT** (hús), **POULTRY** (szárnyasok), **FISH** (hal) és **BREAD** (kenyér); mindegyik felolvasztási fokozathoz eltérő teljesítményfokozat tartozik. A különböző felolvasztási fokozatokat az **AUTOMATIKUS FELOLVASZTÁS** (defrost) gomb többszöri megnyomásával lehet kiválasztani.

Felolvasztási fokozat	Nyomja meg a DEFROST gombot
MEAT(hús)	1 szer
POULTRY (szárnyasok)	2 szer
FISH(hal)	3 szer
BREAD(kenyér)	4 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.



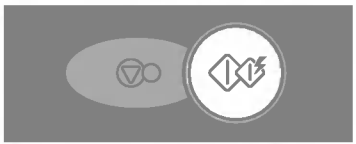
2 Az **AUTOMATIKUS FELOLVASZTÁS** gomb kétszeri megnyomásával válassza ki a **POULTRY** (szárnyasok) felolvasztó programot.



3 Állítsa be a felolvasztandó étel súlyát.
Az 1,4 kg beállításához nyomja meg a ⚠ gombot tizennégyszer.



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 felolvadás lelassítása érdekében. A művelet befejezése után zárja be a sütőtér ajtaját és az **INDÍTÁS** gombbal folytassa a felolvasztást. **A készülék csak akkor szakítja meg a felolvasztási folyamatot, ha a sütőtér ajtaját kinyitja (az esetleges sípjelzések nem a felolvasztás végét jelzik).**

Az automatikus felolvasztási fokozatok részletezése

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

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

Automatikus főzés

Az alábbi példában 0,5 kg héjában főtt burgonya elkészítését mutatjuk be.



Az **automatikus főzési** funkció lehetővé teszi, hogy kedvenc ételét egyszerűen elkészíthesse a gyárilag beállított ételtípusok kiválasztásával és a nyersanyag súlyának megadásával. Ezeket az adatokat a ⏃/▽ gombok megnyomásával adhatja meg.

Ny[redacted]**LJ/TÖRLÉS** gombot.



2

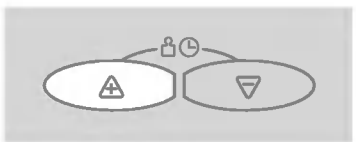
Nyomi[redacted]ítszer az **AUTO COOK** (**automatikus főzés**) gombot egyszer.
A kijel[redacted]C-1" felirat jelenik meg.



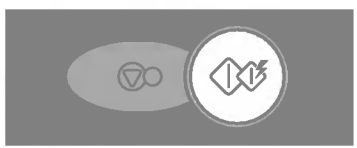
3

Válass[redacted]urgonya súlyát.
A 0,5 kg s[redacted]választásához nyomja meg ötször a ⏃ gombot.

Amennyiben a ⏃/▽ gombokat lenyomva tartja, akkor a súly folyamatosan növekszik/csökken.



Ny[redacted]**DÍTÁS** gombot.



Étel-kategória	*Étel hőmérséklet*	*Használandó eszköz*	*Mennyiség határ*	*Utasítások*
JACKET POTATO (héjában főtt burgonya)	Szoba-hőmérséklet Szoba-hőmérséklet	Forgótányér	0.1 kg ~ 1.0 kg	Mossa meg, szárítsa meg, majd egy villával szurkálja meg a kiválasztott közepes méretű burgonyákat. Helyezzen a forgótányérra a burgonyákat. Állítsa be a súlyt, majd nyomja meg az **INDÍTÁS** gombot. A főzés befejezése után a burgonyákat hagyja állni alufóliával befedve 5 percig.
FRESH VEGETABLES (friss zöldség)	Szoba-hőmérséklet Szoba-hőmérséklet	Forgótányér	0.2 kg ~ 0.8 kg	Helyezze az előkészített zöldségeket egy megfelelő méretű, tűzálló edénybe. Minden 0,2 kg-nyi zöldséghez adjon 30 ml vizet. A főzés befejezése után hagyja állni 3 percig.
FROZEN VEGETABLES (fagyasztott zöldség)	Fagyos	Forgótányér	0.2 kg ~ 0.8 kg	Helyezze az előkészített mélyhűtött zöldségeket egy megfelelő méretű edénybe. Minden 0,2 kg-nyi zöldséghez adjon 30 ml vizet. Fedje le az edényt és állítsa a forgótányér közepére. A főzés befejezése után hagyja állni 3 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.



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

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



3 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 felolvadás lelassítása érdekében. A művelet befejezése után zárja be a sütőtér ajtaját és az **INDÍTÁS** gombbal folytassa a felolvasztást. **A készülék csak akkor szakítja meg a felolvasztási folyamatot, ha a sütőtér ajtaját kinyitja (az esetleges sípjelzések nem a felolvasztás végét jelzik).**

Fokozat		Étel	Min./Max. mennyiség
1. MEAT (hús)	Marhahús Bárányhús Borjúhús	Darálthús	0.5 kg

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



Útmutató az ételek melegítéséhez

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.

Étel	*Melegítési idő (MAGAS fokozaton)*	*Special Instructions*
Hús-szeletek 3 szelet (0,5 cm vastag)	1-2 perc	A szeleteket mikrohullámozható tányérra 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 tányérra kell helyezni. Fedje le légáteresztő fóliával.
Halfilé (170-230 g)	1-2 perc	A halat mikrohullámozható tányérra kell helyezni. Fedje le légáteresztő fóliával.
Lazannya 1 adag (300 g)	4-6 perc	A lazannyát mikrohullámozható tányérra kell helyezni. Fedje le légáteresztő fóliával.
Ragu 1 tálka 4 tálka	1,5-3 perc 4,5-7 perc	Mikrohullámozható tálban, lefedve kell HEVÍTENI. A főzési idő felénél meg kell keverni.
Ragu krém vagy sajt 1 tálka 4 tálka	1-2,5 perc 3,5-6 perc	Mikrohullámozható tálban, lefedve kell HEVÍTENI. A főzési idő felénél meg kell keverni.
Töltött hús vagy grillezett marhaszelet 1 szendvics (1/2 tálka hústöltelék) Zsemle nélkül	1-2,5 perc	A tölteléket és a zsemlét külön kell melegíteni. Mikrohullámozható tálban, lefedve kell HEVÍTENI. Egyszer meg kell keverni. A zsemlét a következőkben leírtak szerint kell melegíteni.
Burgonyapüré 1 tálka 4 tálka	2,5-3,5 perc 6-9 perc	Mikrohullámozható tálban, lefedve kell HEVÍTENI. A főzési idő felénél meg kell keverni.
Párolt bab 1 tálka	1,5-3 perc	Mikrohullámozható tálban, lefedve kell HEVÍTENI. A főzési idő felénél meg kell keverni.
Ravioli vagy tészta mártással 1 tálka 4 tálka	2,5-4 perc 7,5-11 perc	Mikrohullámozható tálban, lefedve kell HEVÍTENI. A főzési idő felénél meg kell keverni.
Rizs 1 tálka 4 tálka	1-1,5 perc 3,5-5 perc	Mikrohullámozható tálban, lefedve kell HEVÍTENI. A főzési idő felénél meg kell keverni.
Szendvics cipó vagy zsemle 1 db	15-30 másodperc	Csomagolja be papírtörölközőbe és helyezze a forgótányérra.
Főzelékek 1 tálka 4 tálka	1,5-2,5 perc 3,5-5,5 perc	Mikrohullámozható tálban, lefedve kell HEVÍTENI. A főzési idő felénél meg kell keverni.
Leves 1 adag	1,5-2 perc	Mikrohullámozható tálban, lefedve kell HEVÍTENI. A főzési idő felénél meg kell keverni.

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

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

Fontos biztonsági előírások

Gondosan tanulmányozza és őrizze meg a későbbi hivatkozás céljából.

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. 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 fémszegéllyel 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 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 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 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

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.

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-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!

Érintésvédelmi osztály

	MS-1942G
Üzemi feszültség	230 V ~/50 Hz
Leadott teljesítmény	700W (IEC60705 szabvány)
Mikrohullám frekvencia	2450 MHz
Külső méretek	455 mm (szé) x 284 mm (ma) x 323 mm (mé)
Mikrohullámú	1100 W



LG Electronics Inc.

P/ No: 3828W5A3102