MICROWAVE OVEN
HASZNÁLATI UTASÍTÁS
МИКРОВЪЛНОВА ФУРНА
MIKROVALNA PEĆNICA
MNKROTALASNA PEĆNICA SA ROŠTILJEM

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

MB-4384B

P/No: 3828W5A4245

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).

HU

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?

HU

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

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

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

Rendkívül biztonságos berendezés

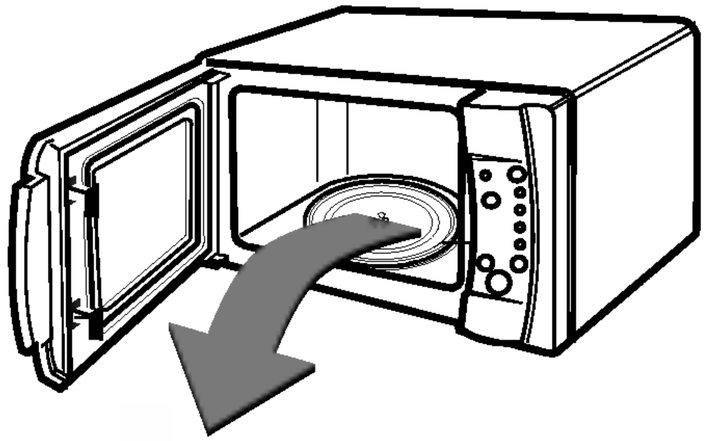
A mikrohullámú sütő az egyik legbiztonságosabb háztartási berendezés. Ha a sütőtér ajtaját kinyitja, a mikrohullám gerjesztés azonnal leáll. A mikrohullámok az ételbe történő behatolás után teljes egészében hővé alakulnak, és semmilyen az egészségre káros “maradék energiát" nem hagynak maguk után.

Biztonsági előírások — 37
Tartalomjegyzék — 38
Kicsomagolás és üzembe helyezés — 39 ~ 40
Az óra beállítása — 41
Gyermekzár — 42
A teljesítményfokozat beállítása — 43
A teljesítményfokozatok használata — 44
Gyors indítás — 45
Grillezés — 46
Kombinált üzemmódok — 47
Automatikus főzés — 48 ~ 51
Automatikus felolvasztás — 52 ~ 53
Gyors felolvasztás — 54~ 55
Automata sütés — 56 ~ 58
Speciális főzés — 59 ~ 61
Útmutató az ételek melegítéséhez — 62
Útmutató zöldségfélék elkészítéséhez — 63
Útmutató a grillezéshez — 64
Fontos biztonsági előírások — 65
A mikrohullámú sütőben használható edények — 66
Az ételek jellemzői — 67 ~ 68
Kérdések és válaszok — 69
Minőségtanúsítás — 70

Kicsomagolás és üzembe helyezés

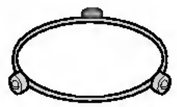
A következőkben részletezett alaplépések végrehajtásával egyszerűen és gyorsan ellenőrizheti készüléke működőképességét. Kérjük, fordítson megkülönböztetett figyelmet a készülék elhelyezésére vonatkozó instrukciókra. A kicsomagolásnál ügyeljen arra, hogy az összes tartozékot és csomagolóanyagot távolítsa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

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

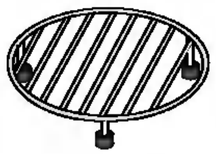


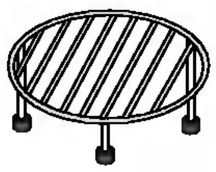


forgótányér



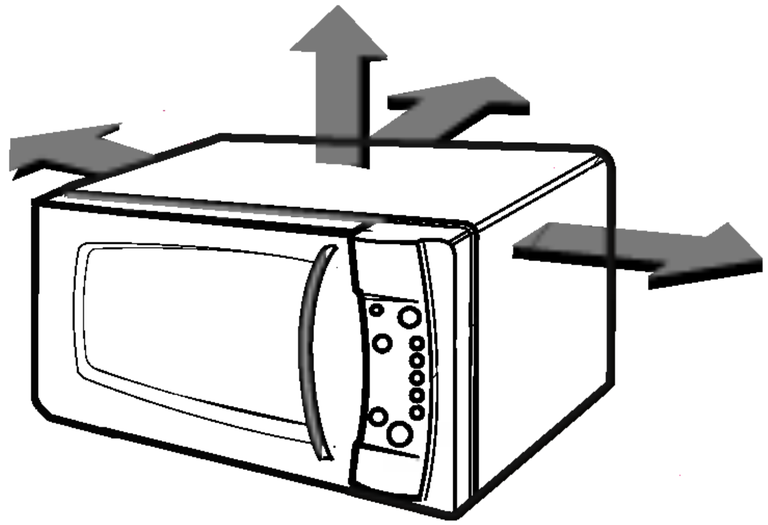
tányérvezető görgő





grillező rostély

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.

HU

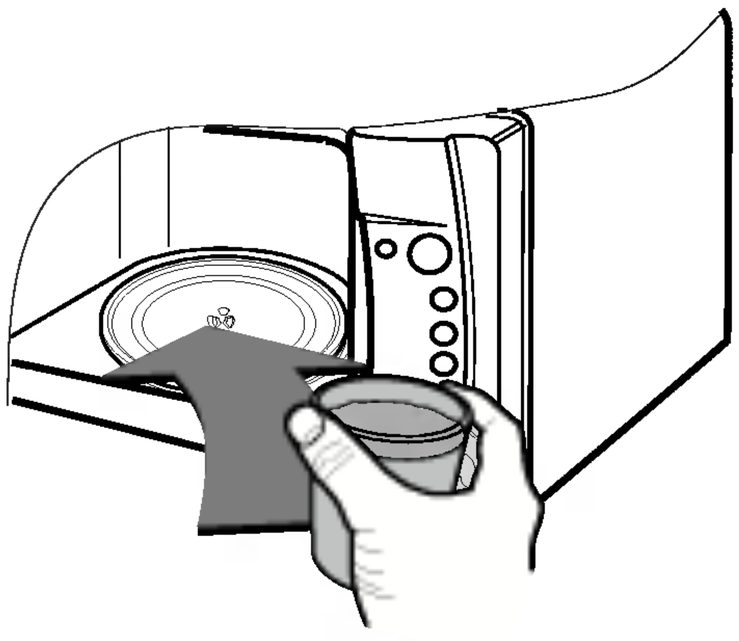
3 Csatlakoztassa a mikrohullámú sütőt a fali konnektorhoz. Ügyeljen arra, hogy az adott hálózati aljzathoz másik berendezés ne legyen csatlakoztatva.

Ha a készülék nem működik megfelelően, húzza ki a hálózati vezetéket a fali konnektorból, majd rövid idő múlva dugja vissza.

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

HU

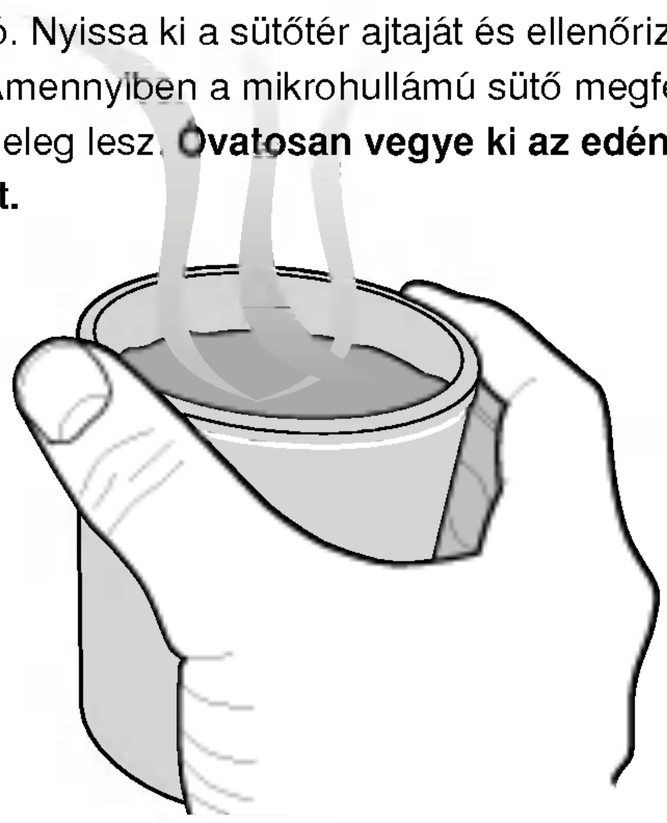
5 Egy **mikrohullámú sütőben használható edénybe** töltsön 300 ml vizet. Helyezze az edényt a **ÜVEG FORGÓTÁNYÉRRA,** majd zárja be a sütőtér ajtaját. Ha nincs tisztában a mikrohullámú sütőben használható edény-fajtákkal, lapozzon a 66. oldalra.



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



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



A SÜTŐ TELEPÍTÉSE BEFEJEZŐDÖTT.

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

Az óra beállítása

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

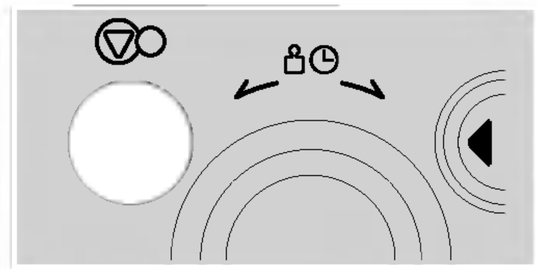


A mikrohullámú sütő első bekapcsolásakor vagy hálózati feszültség-kimaradás után a kijelzőn a “0" időérték látható. Ilyenkor az órát be kell állítani.

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.

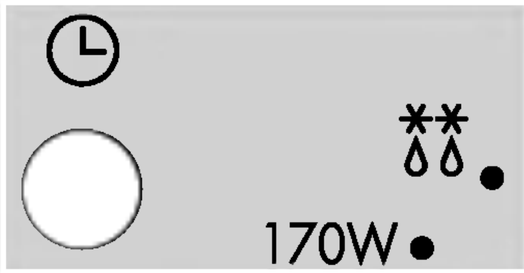
Nyomja meg az **ÁLLJ/TÖRLÉS** gombot.



HU

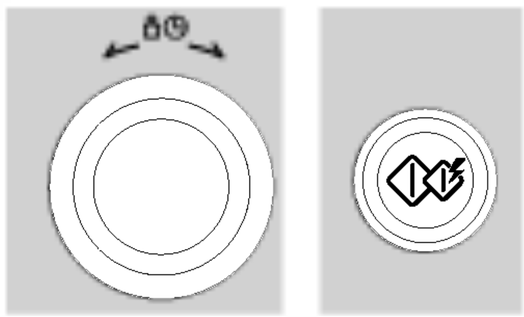
Nyomja meg egyszer az **ÓRA** gombot.

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



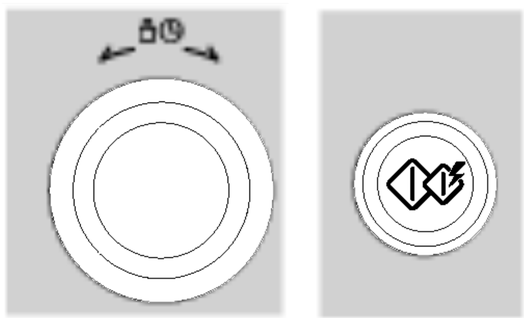
Forgassa el a **FORGÓGOMBOT** mindaddig, míg a kijelzőn a “14" jelzés meg nem jelenik.

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



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

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

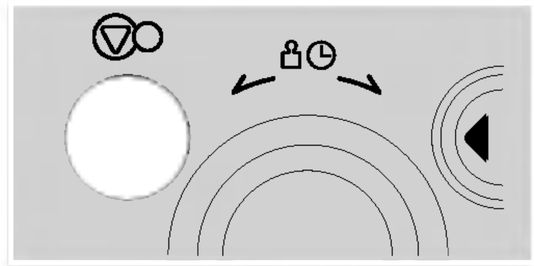


Gyermekzár

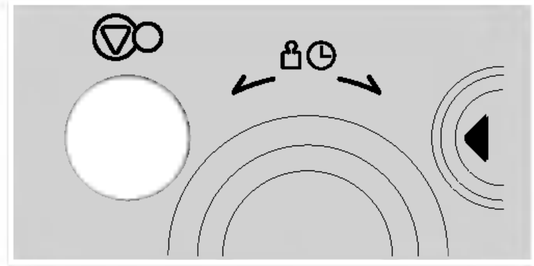


A mikrohullámú sütőt olyan biztonsági rendszerrel láttuk el, amely megakadályozza a véletlen bekapcsolást. A gyermekzár bekapcsolása után a mikrohullámú sütő egyetlen funkciója sem működik, így melegítésre nem használható. A mikrohullámú sütő ajtaját azonban a gyermek továbbra is ki tudja nyitni.

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



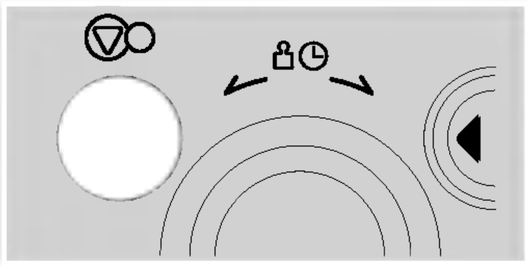
2 Nyomja meg és tartsa nyomva az **ÁLLJ/TÖRLÉS** gombot mindaddig, míg az "L" kijelzés meg nem jelenik a kijelzőn, és egy sípjelzést nem hall.
A **gyermekzár** bekapcsolása ezzel megtörtént.
Az órakijelzés eltűnik a kijelzőről, de néhány másodperc múlva ismét megjelenik.



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

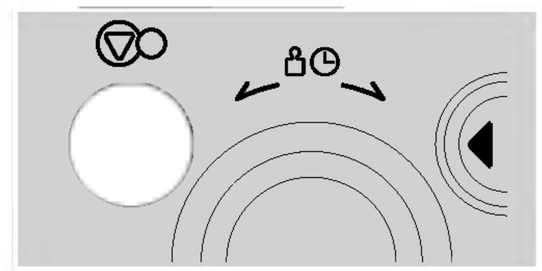


Az Ön mikrohullámú sütője 5 különböző teljesítményfokozattal rendelkezik.

Teljesítményfokozat	%	Teljesítmény
Magas (HIGH MAX)	100%	850W
Közép-magas (MEDIUM HIGH)	80%	680W
Közepes (MEDIUM)	60%	510W
Kiolvasztás, közép-alacsony *(DEFROST, MEDIUM LOW)*	40%	340W
Alacsony (LOW)	20%	170W

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

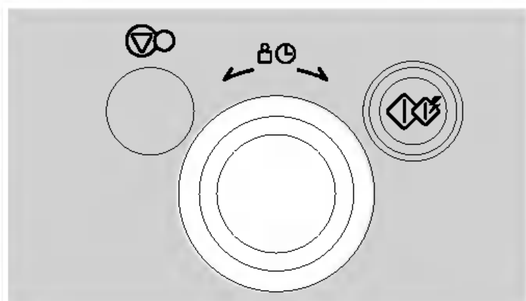
Nyomja meg az **ÁLLJ/TÖRLÉS** gombot.



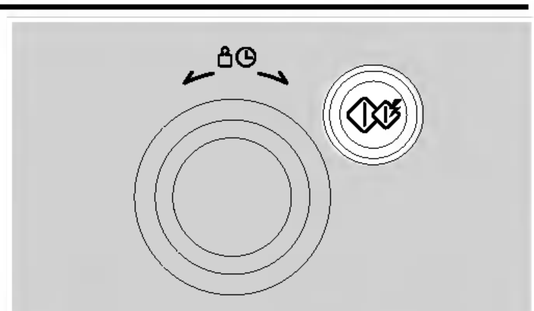
2 A **FORGÓGOMBBAL** válassza ki a 80%-os teljesítményfokozatot



3 Forgassa el a **FORGÓGOMBBAL** 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-FOKOZAT	*ALKALMAZÁS*	*TELJESÍTMÉNY SZINT*	*TELJESÍTMÉNY*
Magas (HIGH MAX)	• Vízforralás • Darált marhahús barnítása • Baromfi, hal, zöldségek főzése • Hússzeletek puhítása	100%	850W
Közép-magas (MEDIUM HIGH)	• Mindenféle melegítés • Hús és baromfi pirítása • Gomba és rákfélék főzése • Sajtos és tojásos ételek főzése	80%	680W
Közepes (MEDIUM)	• Sütemények és lángos sütése • Tojás előkészítése • Puding főzése • Rizs, leves főzése	60%	510W
Kiolvasztás, közép-alacsony (DEFROST, MEDIUM LOW)	• Mindenféle felolvasztás • Vaj és csokoládé felolvasztása • Hússzeletek kisebb mértékű puhítása	40%	340W
Alacsony (LOW)	• Vaj és csokoládé lágyítása • Jégkrém lágyítása • Élesztős tészta kelesztése	20%	170W



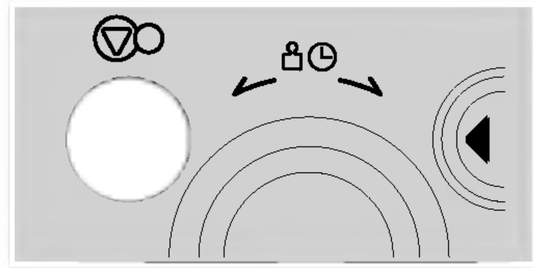
Az alábbi példában 2 perces, magas teljesítményen történő főzést állítunk be a készüléken.

Gyors indítás

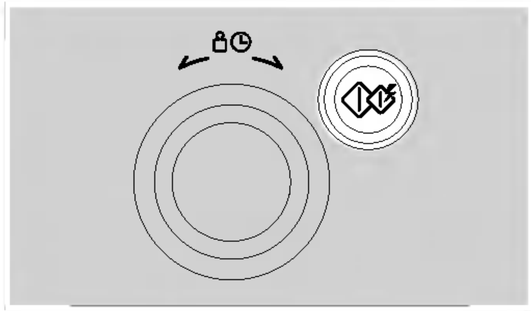


A **GYORS INDÍTÁSI** funkció lehetővé teszi, hogy csupán az **INDÍTÁS** gomb használatával a főzési időt 30 másodperces lépésekkel beállíthassuk, **MAGAS TELJESÍTMÉNYFOKOZATON.**

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 10 percig meghosszabbítható az **INDÍTÁS** gomb többszöri megnyomásával.

HU

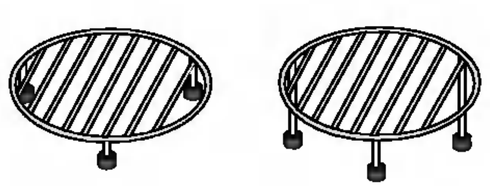
Grillezés

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

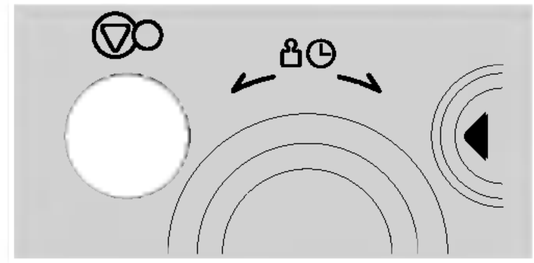
HU



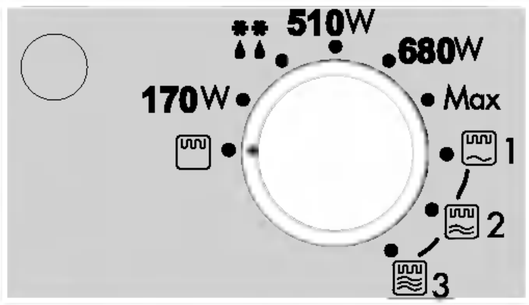
A készüléknek ezzel a funkciójával lehetővé válik az étel barnítása és pirítása.



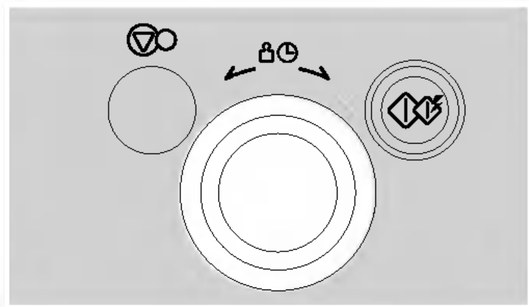
Nyomja meg az **ÁLLJ/TÖRLÉS** gombot.



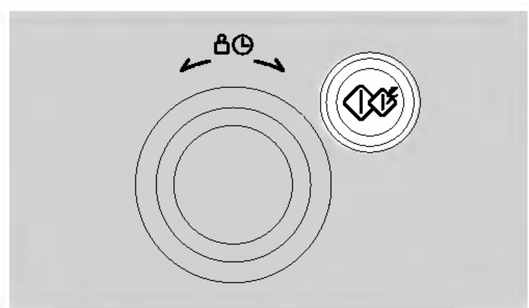
A **FORGÓGOMBBAL** válassza ki a **GRILL** üzemmódot.



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



Nyomja meg az **INDÍTÁS** gombot.



Kombinált üzemmódok

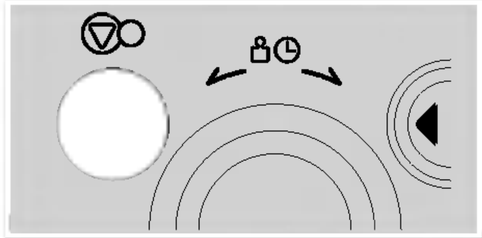
Az alábbi példában bemutatjuk, hogyan lehet beprogramozni a készüléket a 3. kombinált üzemmódban történő 25 perces főzésre.



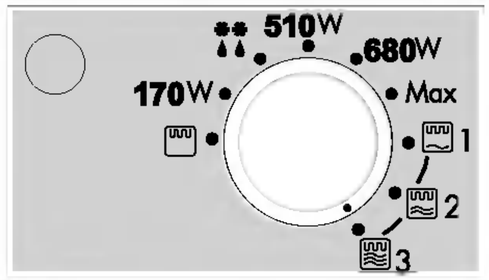
Az Ön mikrohullámú sütője kombinációs üzemmódban is működik, mely azt jelenti, hogy egyszerre képes **grillező** és **mikrohullámú** üzemmódban elkészíteni az ételt. Az étel elkészítéséhez szükséges idő általában rövidebb, mintha a két üzemmódot külön-külön használná.

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

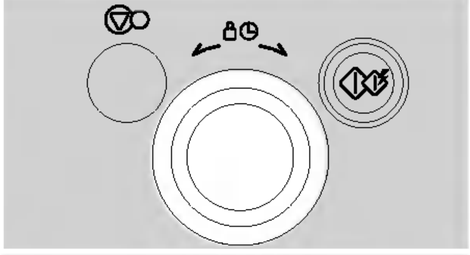
1 Nyomja meg az **ÁLLJ/TÖRLÉS** gombot.



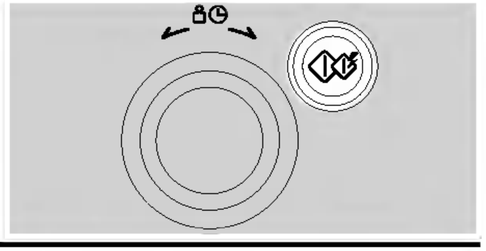
2 A **FORGÓGOMBBAL** válassza ki a **COMBI-3** üzemmódot.



3 Forgassa el a **FORGÓGOMBBAL** 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

Kategória	Mikrohullámú teljesítmény (%)	Grill teljesítmény (%)
Co-1	20	80
Co-2	40	60
Co-3	60	40

Automata főzés

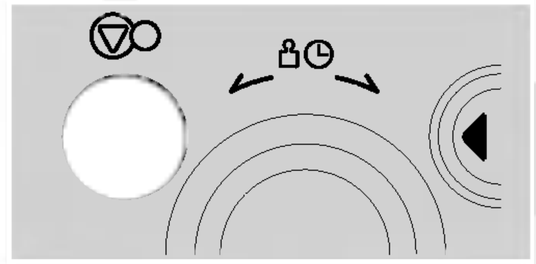
Az alábbi példában bemutatom, hogyan kell megfőzni 0,6 kg friss zöldség.



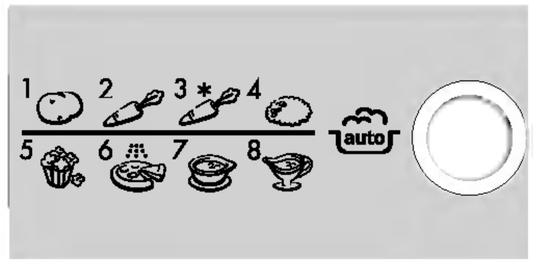
HU

Az AUTO COOK (automata főzés) funkció lehetővé teszi, hogy az étel típusához és súlyához tartozó beállításokkal könnyedén elkészíthesse kedvenc ételeit.

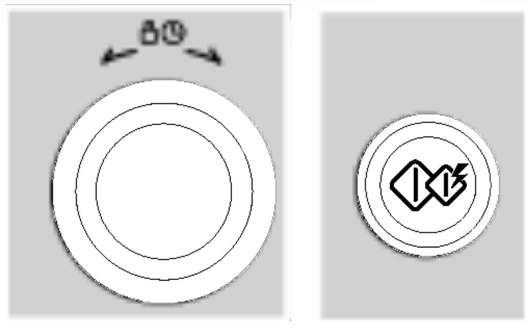
1. Nyomja meg a **STOP/CLEAR** (indító/megállító) nyomógombot.



2. Nyomja meg az **AUTO** COOK nyomógombot a zöldség funkció kiválasztásához.



3. Fordítsa el a **DIAL** szabályzógombot úgy, hogy a kijelző 0,6-ot mutasson. Nyomja meg a **START** indítógombot.



Nyomja meg az **AUTO COOK** (speciális főzés) gombot

kategória	
héjas burgonya	1 szer
friss zöldség	2 szer
fagyasztott zöldség	3 szor
rizs	4 szer
pattogatott kukorica	5 ször
fagyasztott pizza	6 szor
mártás	7 szor
curry mártás, újramelegített	8 szor

ÉTEL TÍPUSA	ÉTEL HŐMÉRS.	KONYHAEDÉNY	SÚLYHATÁR	ELKÉSZÍTÉS MÓDJA
1. héjas burgonya	szobahőmérséklet	üvegtálca	0,1 kg – 1,0 kg	Válasszon közepes méretű (170-200 g) burgonyákat. Mossa meg és szárítsa meg őket, majd egy villával szurkálja meg őket több helyen. Helyezze a burgonyákat egy üvegtálcára. Állítsa be a súlyszintet, majd nyomja meg az indítógombot. Sütés után vegye ki a burgonyákat a sütőből, és háztartási fóliával letakarva őket állni 5 percig.
2. friss zöldség	szobahőmérséklet	mikrohullámú sütőben használható edény	0,2 kg – 0,8 kg	Helyezze a zöldségeket mikrohullámú sütőben használható edénybe. Öntsön vizet az edénybe és fedje le háztartási fóliával. Főzés után keverje meg a zöldségeket és hagyja állni 2 percig. A vizet a zöldség mennyiségétől függően adagolja az alábbiak szerint: ** 0,2 kg – 0.8 kg: 2 evőkanál ** 0,5 kg – 0.8 kg: 4 evőkanál
3. fagyasztott zöldség	fagyasztott	mikrohullámú sütőben használható edény	0,2 kg – 0,8 kg	Helyezze a zöldségeket mikrohullámú sütőben használható edénybe. Öntsön vizet az edénybe és fedje le háztartási fóliával. Főzés után keverje meg a zöldségeket és hagyja állni 2 percig. A vizet a zöldség mennyiségétől függően adagolja az alábbiak szerint: ** 0,2 kg – 0.8 kg: 2 evőkanál ** 0,5 kg – 0.8 kg: 4 evőkanál

HU

<table>
<tr><th>ÉTEL TÍPUSA</th><th>ÉTEL HŐMÉRS.</th><th>KONYHAEDÉNY</th><th>SÚLYHATÁR</th><th>ELKÉSZÍTÉS MÓDJA</th></tr>
<tr><td>4. rizs</td><td>szobahőmérséklet</td><td>mikrohullámú sütőben használható edény</td><td>0,1 kg – 0,3 kg</td><td>Mossa meg a rizst, majd szűrje le a mosóvizet.
Helyezze a rizst és a főzővizet egy nagyméretű, mély edénybe.
<table><tr><td>Súly</td><td>100g</td><td>200g</td><td>300g</td><td>Fedő</td></tr><tr><td>Főzővíz</td><td>200ml</td><td>400ml</td><td>600ml</td><td>Igen/ventil-lációs sarok</td></tr></table>**Rizs – Főzés után hagyja állni 5 percig, vagy addig, amíg a víz fel nem szívódik.</td></tr>
<tr><td>5. pattogatott kukorica</td><td>szobahőmérséklet</td><td>zacskó egy üvegtálcán</td><td>100 g</td><td>Használjon mikrohullámú sütőben elkészíthető pattogatott kukoricát. Távolítsa el a műanyag borítózacskót, majd helyezze a behajtott állapotban levő kukoricás zacskót az üvegtálcára. (Kövesse a zacskón található utasításokat.) A kukoricaszemek kipattogásának befejeződése után vegye ki a zacskót a sütőből.
VIGYÁZAT! Az étel FORRÓ. Óvatosan nyissa ki a zacskót úgy, hogy az átlós sarkakat meghúzza.</td></tr>
<tr><td>6. fagyasztott pizza</td><td>fagyasztott</td><td>mikrohullámú sütőben használható edény</td><td>0,1 kg – 0,4 kg</td><td>Ezt a funkciót korábbról megmaradt, lefagyasztott pizza újramelegítéséhez lehet használni. Helyezze a fagyasztott pizzát egy lapos tányérra. Felmelegítés után hagyja állni 1-2 percig.</td></tr>
</table>

HU

ÉTEL TÍPUSA	ÉTEL HŐMÉRS.	KONYHAEDÉNY	SÚLYHATÁR	ELKÉSZÍTÉS MÓDJA
7. mártás	szobahőmérséklet	mikrohullámú sütőben használható edény	0,2 kg – 0,6 kg	Helyezze a mártást mikrohullámú sütőben használható edénybe, majd fedővel vagy háztartási fóliával takarja le. Felmelegítés után keverje meg és hagyja állni fedő alatt 2 percig. Utána ismét kavarja meg.
8.curry mártás, újramelegített	szobahőmérséklet	mikrohullámú sütőben használható edény	0,2 kg – 0,8 kg	Helyezze a curry mártást mikrohullámú sütőben használható edénybe és takarja le. Helyezze az edényt üvegtálcára. Újramelegítés után keverje meg és hagyja állni fedő alatt 1-2 percig.

HU

Automatikus felolvasztás

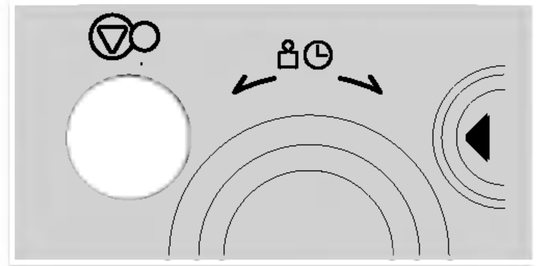
Mivel az ételek hőmérséklete és sűrűsége eltérő lehet, javasoljuk, hogy főzés előtt ellenőrizze az elkészítendő ételt. Különösen a tőkehúsokban és a csirkehúsban található nagyméretű ízületekre kell nagy figyelmet fordítani; bizonyos ételeket főzés előtt nem kell teljesen felolvasztani. A hal például olyan gyorsan elkészül, hogy esetenként a főzést vagy sütést enyhén fagyott állapotban kell elkezdeni. A BREAD (kenyér) automatikus program kisméretű péksütemények - pl. zsömle 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.



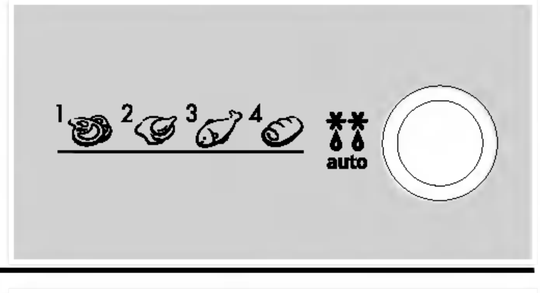
A mikrohullámú sütő 3 kiolvasztási fokozattal rendelkezik: **HÚS (MEAT), SZÁRNYASOK (POULTRY), HAL (FISH)** és **KENYÉR (BREAD);** mindegyik felolvasztási fokozathoz eltérő teljesítményfokozat tartozik. A különböző felolvasztási fokozatokat az **AUTOMATIKUS FELOLVASZTÁS (defrost)** gomb többszöri megnyomásával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

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

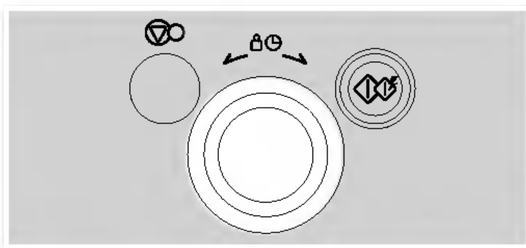
1 Nyomja meg az **ÁLLJ/TÖRLÉS** gombot.
Mérje meg a felolvasztandó ételt. Ne feledje, hogy az összes fémtartalmú csomagoló- és kötözőanyagot el kell távolítani.
Helyezze az ételt a sütőtérbe és csukja be az ajtót.



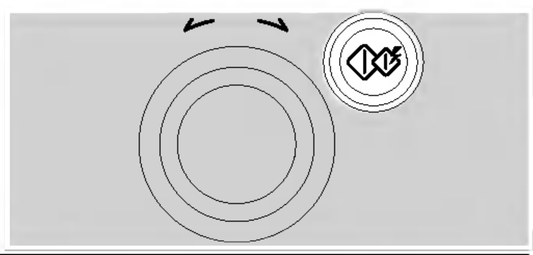
2 Az **AUTOMATIKUS FELOLVASZTÁS** gomb kétszeri megnyomásával válassza ki a **SZÁRNYASOK (POULTRY)** felolvasztó programot.



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



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

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

HU

* Az automatikus felolvasztási funkció előnye a felolvasztási folyamat automatikus beállítása és vezérlése, azonban - a hagyományos felolvasztáshoz hasonlóan - a folyamat során az ételt időnként ellenőrizni kell.
* A hatékonyabb kiolvasztás érdekében a 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.
* Ha a mélyhűtött étel csomagolását nehéz eltávolítani, kezdje el a kiolvasztást, majd a teljes kiolvasztási idő negyedének elérésekor állítsa le. Vegye ki az ételt és távolítsa el a csomagolást.
* A kiolvasztandó kenyérszeleteket helyezze konyharuha közé, a franciakenyeret pedig vágja ketté.
* Kiolvasztás után hagyja állni az ételt 10 percig.



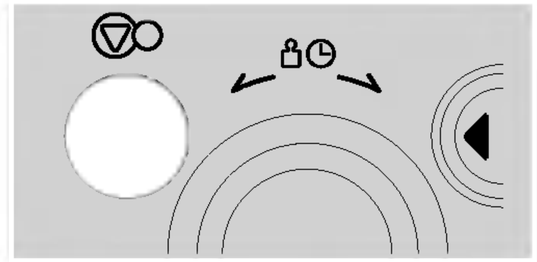
Gyors
felolvasztás

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

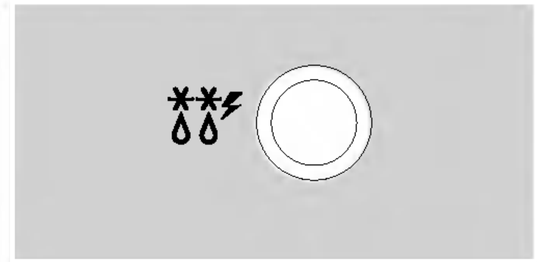


A mikrohullámú sütő egy gyorskiolvasztási fokozattal is rendelkezik **HÚS (MEAT).**

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

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

* 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.



Automata sütés

Az alábbi példában bemutatom, hogyan kell elkészíteni 0,6 kg sertéssült.

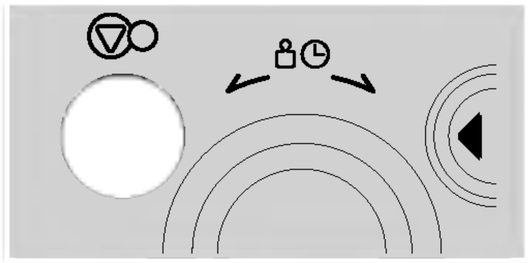
HU



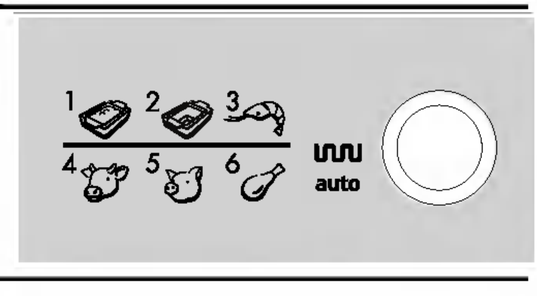
Az **Auto Roast** (automata sütés) funkció lehetővé teszi, hogy az étel típusához és súlyához tartozó beállításokkal könnyedén elkészíthesse kedvenc ételeit.

Kategória	Nyomja meg az Automata sütés gombot
gratinírozás (csőben sütés)	1 szer
lasagna	2 szer
grillezett garnélarákok	3 szor
marhasült	4 szer
sertéssült	5 ször
csirkedarabok	6 szor

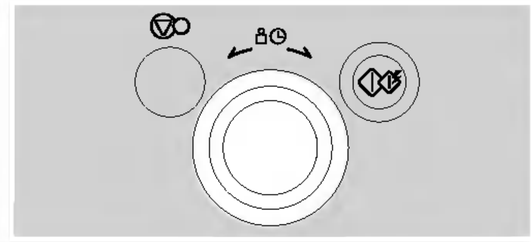
1. Nyomja meg a **STOP/CLEAR** (indító/megállító) nyomógombot.



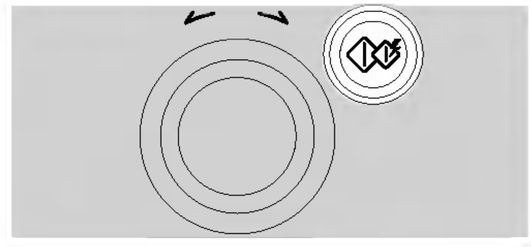
2. Nyomja meg ötször az **AUTO ROAST** nyomógombot sertéssült készítéshez. A kijelzőn „Ar-2” felirat jelenik meg.



3. Fordítsa el a **DIAL** szabályzógombot úgy, hogy a kijelző 0,6-ot mutasson.



4. Nyomja meg a **START** indítógombot.



ÉTEL TÍPUSA	SÚLYHATÁR	KONYHAEDÉNY	ÉTEL HŐMÉRS.	ELKÉSZÍTÉS MÓDJA
1. gratinírozás (csőben sütés)	0,1 kg – 1,0 kg	alsó tálca	szobahőmérséklet	Ezen üzemmód kiválasztásával csőben sült ételeket tud készíteni saját otthonában. Helyezze az ételt az alsó rácsra. Sütés után vegye ki az ételt a sütőből és hagyja állni 1-2 percig. **„Csőben sült burgonya"** Hozzávalók: 400 g burgonya 100 g hagyma (vékonyra szeletelve) 2/3 evőkanál vaj 3 szelet bacon szalonna 350 g fehér mártás 80 g reszelt mozzarella sajt só, fekete bors **(fehér mártás)** 3 evőkanál vaj, 5 evőkanál liszt, 2,5 csésze tej Helyezze a vajat egy nagyméretű edénybe. Melegítse magas hőmérsékleten mikrohullámú sütőben, amíg a vaj el nem olvad. Adja hozzá a lisztet és melegítse tovább 2 percig magas hőmérsékleten mikrohullámú sütőben. Adja hozzá a tejet, valamint tegyen bele ízlés szerint sót és fekete borsot. Melegítse 15 percig magas hőmérsékleten mikrohullámú sütőben. (Főzés közben többször keverje meg.) **Az étel készítése** 1.Süsse meg a burgonyákat a „héjas burgonya" funkcióban, majd hámozza meg és vágja kis szeletekre őket. Sózza és borsozza ízlés szerint. 2.Keverje össze a hagymát a vajjal egy edényben, majd melegítse 2 percig magas hőmérsékleten mikrohullámú sütőben. 3.Öntse a fehér mártás egyharmadát egy sütésre alkalmas edénybe. Adja hozzá a burgonyát, a hagymát és a bacon szalonnát, majd fedje be a maradék fehér mártással. 4.Szórja meg a reszelt sajttal, majd helyezze az alsó rácson levő üvegtálcára. Sütés után hagyja állni 2-3 percig.

ÉTEL TÍPUSA	SÚLYHATÁR	KONYHAEDÉNY	ÉTEL HŐMÉRS.	ELKÉSZÍTÉS MÓDJA
2. lasagna	0,3 kg – 0,6 kg	alsó rács	fagyasztott	VEGYE KI AZ ÉTELT A DOBOZÁBÓL ÉS TÁVOLÍTSA EL A VÉDŐFÓLIÁT. Helyezze az alsó rácsra. Sütés után vegye ki a sütőből és hagyja állni 1-2 percig.
3. grillezett garnélarákok	0,1 kg – 0,6 kg	felső rács	fagyasztott	Tisztítsa meg és szárítsa meg a garnélarákokat, majd helyezze őket a felső rácsra. A sütő hangjelzést fog adni. Ekkor fordítsa meg a rákokat, és a folytatáshoz nyomja meg az indítógombot. Sütés után vegye ki a sütőből és tálalja az ételt.
4. marhasült	0,5 kg – 1,5 kg	alsó rács	fagyasztott	Kenje be a húst olvadt margarinnal vagy vajjal, majd helyezze az alsó rácsra a fémtálcában. A sütő hangjelzést fog adni. Ekkor fordítsa meg a húst, és a folytatáshoz nyomja meg az indítógombot. Sütés után hagyja háztartási fólia alatt 10 percig állni, mielőtt tálalná.
5. sertéssült	0,5 kg – 1,5 kg	alsó rács	fagyasztott	Kenje be a húst olvadt margarinnal vagy vajjal, majd helyezze az alsó rácsra a fémtálcában. A sütő hangjelzést fog adni. Ekkor fordítsa meg a húst, és a folytatáshoz nyomja meg az indítógombot. Sütés után hagyja háztartási fólia alatt 10 percig állni, mielőtt tálalná.
6. csirkedarabok	0,2 kg – 0,8 kg	felső rács	fagyasztott	Mossa meg és szárítsa meg a csirke bőrét. Kenje be a csirke lábait olvadt margarinnal vagy vajjal, majd helyezze az ételt a felső rácsra a fémtálcában. A sütő hangjelzést fog adni. Ekkor fordítsa meg a húst, és a folytatáshoz nyomja meg az indítógombot. Sütés után hagyja háztartási fólia alatt 2-5 percig állni.

Speciális főzés

Az alábbi példában bemutatom, hogyan kell elkészíteni speciális ételeket.

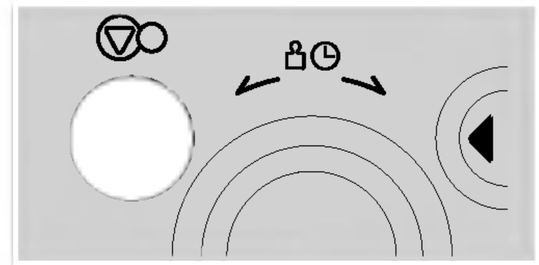


A SPECIAL COOK (speciális főzés) funkció lehetővé teszi, hogy az étel típusához és súlyához tartozó beállításokkal könnyedén elkészíthesse kedvenc ételeit.

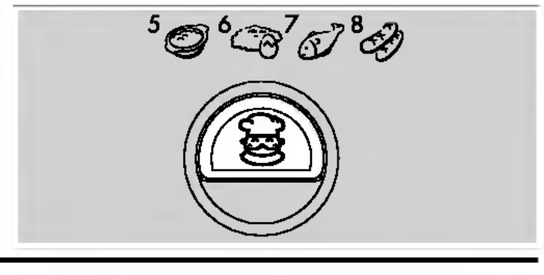
Nyomja meg az **Special COOK kategória** (speciális főzés) gombot

zabkása	1 szer
tészta	2 szer
sültbab	3 szor
hot dog virsli	4 szer
ragu	5 ször
tojásrántotta	6 szor
grillezett hal	7 szor
virsli	8 szor

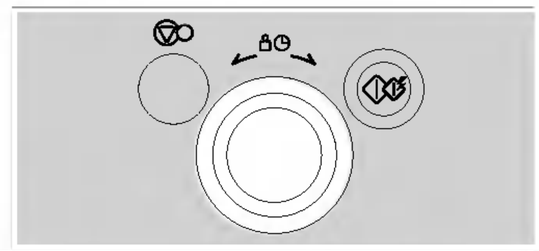
1. Nyomja meg a **STOP/CLEAR** (indító/megállító) nyomógombot.



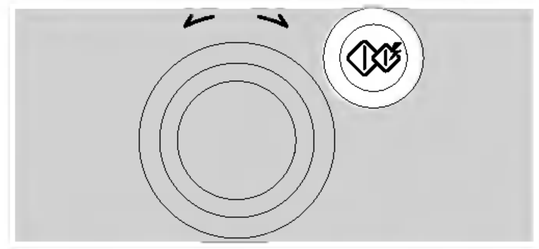
2. Nyomja meg igény szerinti alkalommal az **SPECIAL COOK** nyomógombot a kiválasztandó ételtől függően.



3. Fordítsa el a **DIAL** szabályzógombot az étel súlyának megfelelően.



4. Nyomja meg a **START** indítógombot.



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

HU

ÉTEL TÍPUSA	ÉTEL HŐMÉRS.	KONYHAEDÉNY	SÚLYHATÁR	ELKÉSZÍTÉS MÓDJA
4. hot dog virsli	szobahőmérséklet	mikrohullámú sütőben használható edény	0,2 kg – 0,6 kg	Öntse a konzerv tartalmát a virsli levével együtt egy mikrohullámú sütőben használható edénybe. Főzze fedő nélkül. Főzés után alaposan keverje meg. Öntse le a vizet és tálalja.
5. ragu	szobahőmérséklet	mikrohullámú sütőben használható edény	0,2 kg – 0,6 kg	Öntse a ragut egy mikrohullámú sütőben használható edénybe. Fedje le lazán háztartási fóliával. Főzés után alaposan keverje meg, és hagyja állni 2 percig.
6. tojásrántotta	hűtött	mikrohullámú sütőben használható edény	1-4 tojás	Helyezze a tojásokat és a tejet egy nagyméretű edénybe, majd enyhén verje fel őket. Fedje le háztartási fóliával. Sütés után vegye fki a sütőből, alaposan keverje meg, és hagyja állni lefedve addig, amíg meg nem keményedik. A tejet a tojás mennyiségétől függően adagolja az alábbiak szerint: ** 1 tojás – 1 evőkanál tej ** 2 tojás – 2 evőkanál tej ** 3 tojás – 3 evőkanál tej ** 4 tojás – 4 evőkanál tej
7. grillezett hal	hűtött	felső rács	0,2 kg – 0,6 kg	Tisztítsa meg és szárítsa meg a halat, majd helyezze a felső rácsra. A sütő hangjelzést fog adni. Ekkor fordítsa meg a halat, és a folytatáshoz nyomja meg az indítógombot. Sütés után vegye ki az ételt a sütőből és tálalja.
8. virsli	hűtött	felső rács	0,1 kg – 0,5 kg	Vegye ki a virsliket a csomagolásból és helyezze őket a felső rácsra. A sütő hangjelzést fog adni. Ekkor fordítsa meg a virsliket, és a folytatáshoz nyomja meg az indítógombot. Sütés után vegye ki az ételt a sütőből és tálalja.

HU

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

Útmutató az ételek melegítéséhez

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.

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

Útmutató zöldségfélék

elkészítéséhez

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

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

Útmutató a grillezéshez

HU

Javaslatok húsételek grillezéséhez

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

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

Javaslatok halételek grillezéséhez

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

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

Fontos biztonsági előírások

Gondosan tanulmányozza és őrizze meg a későbbi hivatkozás céljából.

FIGYELEM

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

1. Soha ne próbálja meg önállóan megjavítani, átalakítani vagy beállítani a mikrohullámú sütő ajtaját, vezérlőpanelét, biztonsági reteszét vagy bármely egyéb egységét. A javítást kizárólag szakember végezheti.
2. Soha ne üzemeltesse üresen a mikrohullámú sütőt. Használaton kívül javasolt egy pohár vizet tartani a sütőtérben. A víz a mikrohullámú sütő véletlen bekapcsolása esetén elnyeli a mikrohullámú energiát.
3. Vizes ruhát tilos a mikrohullámú sütőben szárítani, mert túl hosszú melegítés után a ruha elszenesedhet vagy meggyulladhat.
4. 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.

HU

A mikrohullámú sütőben használható edények

HU

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.

HU

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.

HU

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.

HU

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

		MB-4384B
Üzemi feszültség		230 V ~ /50 Hz
Leadott teljesítmény		850W (IEC60705 szabvány)
Mikrohullám frekvencia		2450 MHz
Külső méretek		507mm (szé) x 283 mm (ma) x 435 mm (mé)
Teljesítmény felvétel	Mikrohullámú	1250 W
	Grillező	1000 W
	Kombinált	2200 W

<English>

Disposal of your old appliance

1. When this crossed-out wheeled bin symbol is attached to a product it means the product is covered by the European Directive 2002/96/EC.
2. All electrical and electronic products should be disposed of separately from the municipal waste stream via designated collection facilities appointed by the government or the local authorities.
3. The correct disposal of your old appliance will help prevent potential negative consequences for the environment and human health.
4. For more detailed information about disposal of your old appliance, please contact your city office, waste disposal service or the shop where you purchased the product.

<Hungarian>

Régi eszközök ártalmatlanítása

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

<Bulgaria>

Изхвърляне на вашия стар уред

1. Когато този символ на задраскана кофа за боклук е поставен върху дадено изделие, това означава, че изделието попада под разпоредбите на Европейска директива 2002/96/ЕО.
2. Всички електрически и електронни изделия трябва да се изхвърлят отделно от битовите отпадъци, в определени за целта съоръжения, посочени от държавните или местните органи.
3. Правилното изхвърляне на вашия уред ще помогне за предотвратяване на възможни негативни последици за околната среда и човешкото здраве.
4. За по-подробна информация за изхвърлянето на вашия стар уред се обърнете към вашата община, службите за събиране на отпадъци или магазина, откъдето сте купили своя уред.

<Croatia>

Uklanjanje starog aparata

1. Ako se na proizvodu nalazi simbol prekrižene kante za smeće, to znači da je proizvod pokriven europskom direktivom 2002/96/EC.
2. Električni i elektronski proizvodi ne smiju se odlagati zajedno s komunalnim otpadom, već u posebna odlagališta koja je odredila vlada ili lokalne vlasti.
3. Pravilno odlaganje starog proizvoda sprečit će potencijalne negativne posljedice po okoliš i zdravlje ljudi.
4. Podrobnije informacije o odlaganju starog proizvoda potražite u gradskom uredu, službi za odlaganje otpada ili u trgovini u kojoj ste kupili proizvod.

<Serbian>

Uklanjanje starih aparata

1. Ako se na proizvodu nalazi simbol prekrižene kante za smeće, to znači da je proizvod u skladu sa evropskom smernicom 2002/96/EC.
2. Električni i elektronski proizvodi ne smeju se odlagati zajedno s komunalnim otpadom, već na posebna mesta koja je odredila vlada ili lokalne vlasti.
3. Ispravno odlaganje starog aparata sprečiće potencijalne negativne posledice za okolinu i zdravlje ljudi.
4. Detaljnije informacije o odlaganju starog aparata potražite u gradskom uredu, komunalnoj službi ili u prodavnici u kojoj ste kupili proizvod.