MICROWAVE/GRILL/CONVECTION OVEN
MIKROHULLÁM/GRILLEZÉ/KONVEKCIÓS SÜTŐ
МИКРОВЪЛНОВА/ГРИЛ/КОНВЕКЦИЯ ФУРНА
MIKROVALNA/GRILL/KONVEKCIJSKO PEĆNICA
MIKROTALASNO/GRIL/KONVEKCIJSKO PEĆI

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

MC-8087TRC

PLEASE READ THIS OWNER'S MANUAL THOROUGHLY BEFORE OPERATING.
Mielőtt használatba venné a készüléket, a szakszerű használat érdekében, kérjük
ПРЕДИ РАБОТА ПРОЧЕТЕТЕ ВНИМАТЕЛНО РЪКОВОДСТВОТО НА ПОТРЕБИТЕЛЯ.
MOLIMO, PAŽLJIVO PROČITAJTE OVAJ PRIRUČNIK PRIJE UPORABE APARATA.
Molimo vas da pažljivo pročitate uputstvo za korišćenje pre upotrebe pećnice.

P/No: MFL40762502

Biztonsági előírások

A mikrohullámú energiának való közvetlen kitettség megelőzéséhez

HU

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

HU

Hogyan működik a mikrohullámú sütő?

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

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

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

Rendkívül biztonságos berendezés

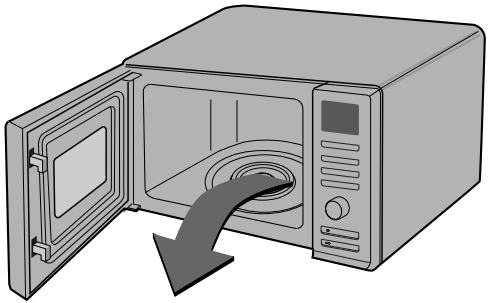
A mikrohullámú sütő az egyik legbiztonságosabb háztartási berendezés. Ha a sütőtér ajtaját kinyitja, a mikrohullám gerjesztés azonnal leáll. A mikrohullámok az ételbe történő behatolás után teljes egészében hővé alakulnak, és semmilyen az egészségre káros “maradék energiát" nem hagynak maguk után.

Biztonsági előírások 52
Tartalomjegyzék 53
Kicsomagolás és üzembe helyezés 54 ~ 55
A tartozékok használata 56
Az óra beállítása 57
Gyermekzár 58
Gyorsindítás 59
A teljesítményfokozat beállítása 60
A teljesítményfokozat használata 61
Grillezés 62
Grillező kombinált főzés 63
Melegen tartás gőzön 64
Könnyű tisztítás 65
Gyors légkeveréses előmelegítés 66
Gyors légkeveréses főzés 67
Kombinált konvekciós főzés 68
Konvekciós előmelegítés 69
Konvekciós főzés 70
Automata főzés 71 ~ 73
Ropogós sütés 74 ~ 75
Párolás 76 ~ 78
Automatikus felolvasztás 79
Automatikus felolvasztási útmutató 80
Gyors kiolvasztás 81
Gyors kiolvasztási útmutató 82
Útmutató az ételek melegítéséhez vagy újramelegítéséhez 83
Útmutató a friss zöldségfélék elkészítéséhez 84
Felolvasztási útmutató 85
Grillezési útmutató 86
Konvekciós főzési útmutató 87 ~ 88
Fémtálca (Pirító tálca) főzési útmutató 89 ~ 90
Gyors légkeverés főzési útmutató 91
Gőzöléses főzési útmutató 92
Fontos biztonsági előírások
Gondosan tanulmányozza és őrizze meg a későbbi hivatkozás céljából. 93 ~ 94
A mikrohullámú sütőben használható edények 95
Az ételek jellemzői 96 ~ 97
Kérdések és válaszok 98
Minőségtanúsítás 99

Kicsomagolás és üzembe helyezés

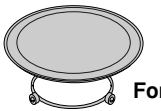
Az ezen a két oldalon található alapvető lépéseket betartva gyorsan ellenőrizheti, a sütője megfelelően működik-e. Kérjük, fordítson különös figyelmet a sütő telepítési helyének kiválasztásáról szóló útmutatóra. A sütő kicsomagolásakor győződjön meg róla, hogy minden tartozékot és csomagolóanyagot eltávolított. Ellenőrizze, hogy a sütő nem sérült meg a szállítás során.

1 Csomagolja ki a sütőt és tegye egy sima vízszintes felületre.





Rostély



Üveg forgótányér

Forgó tányérvezető gyűrű

Gőzölő



Gőzölő búra

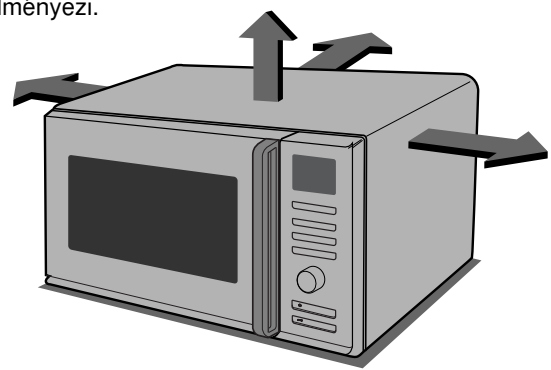


Gőzölő lap



Gőzölő víz edény (fémtálca, Pirító tálca)

2 Helyezze el a készüléket tetszés szerinti, de legalább 85 cm magasságba, a teteje felett legalább 20 cm, a hátulja mögött legalább 10 cm szabad helynek kell lennie.
A felborulás megakadályozása érdekében a készülék homlokfelülete előtt legalább 8 cm szabad hely maradjon.
A sütő szellőzőrácsa a készülék tetején található.
A szellőzőnyílások letakarása a készülék károsodását eredményezi.



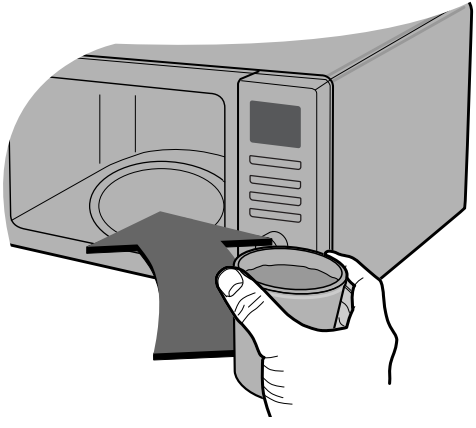
EZT A MIKROHULLÁMÚ SÜTŐT TILOS KERESKEDELMI JELLEGŰ CÉLOKRA HASZNÁLNI.

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

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

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

5 Egy **mikrohullámú sütőben használható edénybe** töltsön 300 ml vizet. Helyezze az edényt a **ÜVEG FORGÓTÁNYÉR,** majd zárja be a sütőtér ajtaját. Ha nincs tisztában a mikrohullámú sütőben használható edény-fajtákkal, lapozzon a 95. 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.

A tartozékok használata

HU

	Mikrohullám	Grillezés	Konvekciós	Melegen tartó gőzölés	Gyors forró levegő	Kombinációs	Pirítás
Gőzölő búra 	—	—	—	—	—	—	—
Gőzölő lap 	—	—	—	—	—	—	—
Gőzölő víz edény 	O	—	—	—	—	—	—
Gőzölő lap + Gőzölő víz edény 	—	—	—	—	—	—	—
Gőzölő (összeszerelve) 	O	—	—	O	—	—	—
Gőzölő búra + Gőzölő víz edény 	—	—	—	—	—	—	O
Rostély 	—	O	O	—	O	O	—
Üveg forgótányér 	O	O	O	O	O	O	O

Figyelem: A tartozékok használatával kapcsolatban lásd a főzési útmutatót.

O : elfogadható

— : nem elfogadható

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.

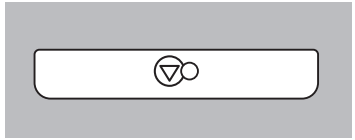


A mikrohullámú sütő első bekapcsolásakor vagy hálózati feszültség-kimaradás után a kijelzőn a “0" időérték látható. Ilyenkor az órát be kell állítani.

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.

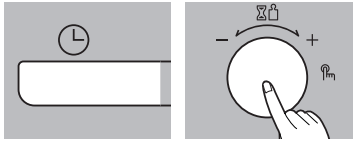
1 Győződjön meg arról, hogy a mikrohullámú sütő üzembe helyezését a használati útmutató korábbi fejezeteiben leírt módon hajtotta-e végre.

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



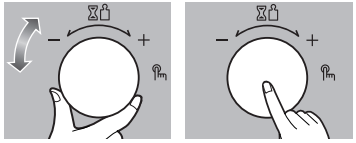
2 Nyomja meg egyszer az **CLOCK** gombot.

A **DIAL** gomb megnyomásával nyugtázza a 24-órás beállítást.
(Ha másik kijelzési módot szeretne használni, nyomja meg ismét az **CLOCK** 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.)



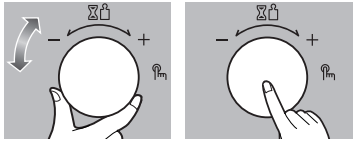
3 Forgassa el a **DIAL** mindaddig, míg a kijelzőn a “14:00" jelzés meg nem jelenik.

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



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

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



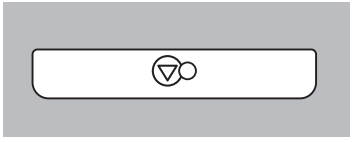
Gyermekzár

HU

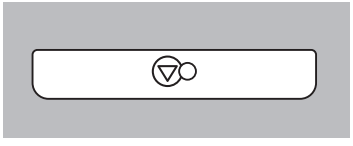


A mikrohullámú sütőt olyan biztonsági rendszerrel láttuk el, amely megakadályozza a véletlen bekapcsolást. A gyermekzár bekapcsolása után a mikrohullámú sütő egyetlen funkciója sem működik, így melegítésre nem használható.
A mikrohullámú sütő ajtaját azonban a gyermek továbbra is ki tudja nyitni.

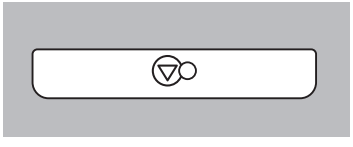
1 Nyomja meg az **STOP/CLEAR** gombot.



2 Nyomja meg és tartsa nyomva az **STOP/CLEAR** gombot mindaddig, míg az **"L"** kijelzés meg nem jelenik a kijelzőn, és egy sípjelzést nem hall.
A **gyermekzár** bekapcsolása ezzel megtörtént.



3 A **gyermekzár** kikapcsolásához nyomja meg és tartsa nyomva az **STOP/CLEAR** gombot mindaddig, míg az **"L"** kijelzés el nem tűnik a kijelzőről. A gomb elengedésekor egy sípjelzést hall.



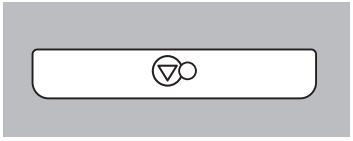
Gyorsindítás

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

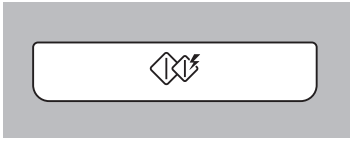


A **GYORS INDÍTÁSI** funkció lehetővé teszi, hogy csupán a **GYORS INDÍTÁS** gomb használatával a főzési időt 30 másodperces lépésekkel beállíthassuk, **MAGAS TELJESÍTMÉNYFOKOZATON.**

1 Nyomja meg az **STOP/CLEAR** gombot.



2 A MAGAS teljesítményfokozaton történő 2 perces főzéshez nyomja meg négyszer a **QUICK START** gombot.
A mikrohullámú sütő már a negyedik gombnyomás előtt bekapcsol.



3 A **QUICK START-tal** történő főzéskor a főzési idő meghosszabbítható egészen 99 perc 59 másodpercig a **QUICK START** gomb ismételt megnyomásával vagy a tárcsa használatával.

A főzés során a **FORGÓGOMB** segítségével növelheti vagy csökkentheti a főzési időt.

A teljesítményfokozat beállítása

Az alábbi példában a behelyezett étel 720 W-os (80%-s) teljesítményen történő, 5 perc 30 másodpercig tartó melegítését állítjuk be.

HU

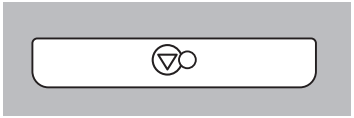


Az Ön mikrohullámú sütője 5 különböző teljesítményfokozattal rendelkezik.

Teljesítmény fokozat	*%*	*Teljesítmény*
Magas (HIGH)	100%	900W(Max.)
Közép-magas (MEDIUM HIGH)	80%	720W
Közepes (MEDIUM)	60%	540W
Kiolvasztás, közepes alacsony (DEFROST, MEDIUM-LOW)	40%	360W(❄❄)
Alacsony (LOW)	20%	180W

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

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

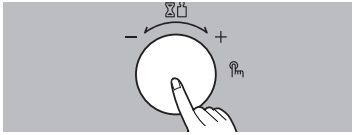


2 Nyomja meg az **MODE** gombot.



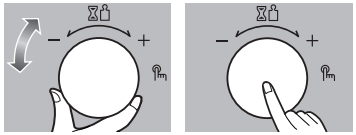
3 A DIAL gomb megnyomásával nyugtázza a “micro” beállítást.

(A MICRO üzemmód (≋) a MODE gomb választásával automatikusan használható.)

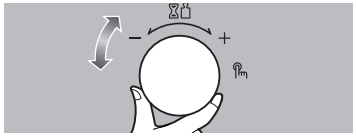


4 Forgassa el a **DIAL** mindaddig, míg a kijelzőn a "720W" jelzés meg nem jelenik.

A teljesítmény kiválasztásának megerősítéséhez nyomja meg a **DIAL** gombot.

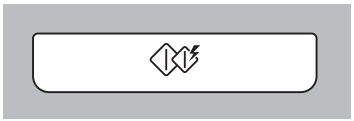


5 Forgassa el a **DIAL** mindaddig, míg a kijelzőn az "5:30" jelzés meg nem jelenik.



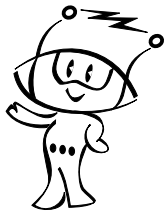
6 Nyomja meg az **START** gombot.

A főzés során a **FORGÓGOMB** segítségével növelheti vagy csökkentheti a főzési időt.



A teljesítményfokozat használata

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



HU

Teljesítmény fokozat	*Alkalmazás*	*Teljesítmény szint %*	*Teljesítmény*
MAGAS (HIGH)	* Vízforralás * Darált marhahús barnítása * Baromfi, hal, zöldségek főzése * Tőkehús szeletek puhítása	100%	900W(max.)
KÖZÉP-MAGAS (MEDIUM HIGH)	* Mindenféle melegítés * Hús és baromfi pirítása * Gomba és rákfélék főzése * Sajtos és tojásos ételek főzése	80%	720W
KÖZEPES (MEDIUM)	* Felmelegítés (burgonyapüré, egytálételek, készételek) * Tojás főzése * Puding főzése * Rizs, leves főzése	60%	540W
KIOLVASZTÁS, KÖZÉP-ALACSONY (DEFROST, MEDIUM LOW)	* Mindenféle felolvasztás * Vaj és csokoládé felolvasztása * Kisebb méretű tőkehússzeletek főzése	40%	360W(❄❄)
ALACSONY (LOW)	* Vaj és csokoládé lágyítása * Jégkrém lágyítása * Élesztős tészta kelesztése	20%	180W

Grillezés

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

HU

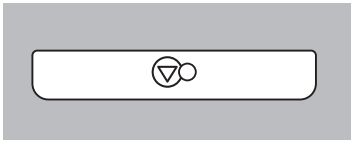


A készüléknek ezzel a funkciójával lehetővé válik az étel gyors barnítása és pirítása.

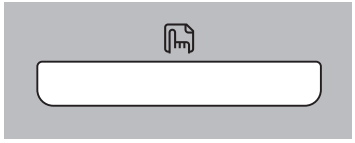
Grillező üzemmódban használni kell a rostélyt.



1 Nyomja meg az **STOP/CLEAR** gombot.

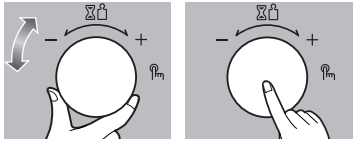


2 Nyomja meg az **MODE** gombot.

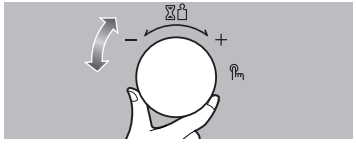


3 Forgassa az **DIAL** a **GRILL** üzemmód kiválasztásához.
A következő kijelzés jelenik meg: “ ⌇ “.

A **DIAL** gomb megnyomásával nyugtázza az üzemmódot.



4 Forgassa el a **DIAL** mindaddig, míg a kijelzőn a "12:30" jelzés meg nem jelenik.



5 Nyomja meg az **START** gombot.

A főzés során a **FORGÓGOMB** segítségével növelheti vagy csökkentheti a főzési időt.



Grillező kombinált

főzés

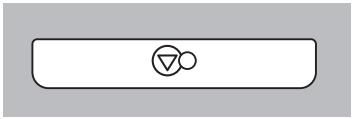
Az alábbi példában bemutatjuk, hogyan lehet beprogramozni a készüléket a 180 W (20%-s) mikrohullámú teljesítményfokozaton történő 25 perces grillezésre.



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

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

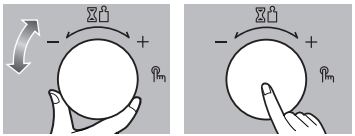
1 Nyomja meg az **STOP/CLEAR** gombot.



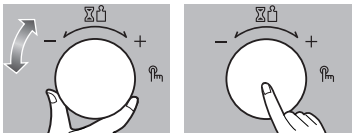
2 Nyomja meg az **MODE** gombot.



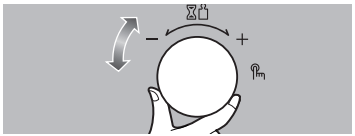
3 A **DIAL** gomb forgatásával válassza a **GRILL COMBI** üzemmódot, ekkor a kijelzőn az “540 W” kijelzés látható.
A következő kijelzések jelennek meg: “ ≋ “, “ ⌇ “.
A **DIAL** gomb megnyomásával nyugtázza az üzemmódot.



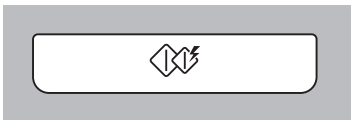
4 Forgassa el a **DIAL** mindaddig, míg a kijelzőn a "180W" jelzés meg nem jelenik.
A teljesítmény kiválasztásának megerősítéséhez nyomja meg a **DIAL** gombot.



5 Forgassa el a **DIAL** mindaddig, míg a kijelzőn a "25:00" jelzés meg nem jelenik.



6 Nyomja meg a **START** gombot.
A főzés során a **FORGÓGOMB** segítségével növelheti vagy csökkentheti a főzési időt.
Az étel kiszedésénél legyen óvatos, mert az edény forró lesz!



Melegen tartás

gőzön

Az alábbi példában bemutatjuk, hogyan lehet az ételt melegen tartani a WARM-HI (melegen tartás – magas) üzemmódban 30 percig.

HU

Ez a funkció lehetővé teszi, hogy a főzést követően melegen tartsa az ételt a steam chef opció segítségével.

A gőzön történő melegen tartás funkció két üzemmóddal rendelkezik: HI (melegen tartás - magas) és Lo (melegen tartás – alacsony).

A GŐZÖN TÖRTÉNŐ MELEGEN TARTÁS FŐZÉSI ÚTMUTATÓJA

Öntsön 300 ml csapvizet a gőzölő víztartályba. Tegye rá a gőzölő lapot és tegye a gőzölő lapra az ételt, majd fedje le a gőzölő fedővel.

Tegye óvatosan az előkészített gőzölő víztartályt az üveg forgótányér közepére.

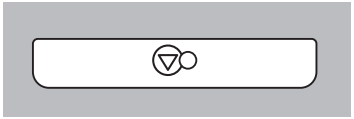
Tartsa párhuzamosan!

Egytálétel, leves, szósz, pörkölt; stb.

FIGYELEM:

1. **Győződjön meg róla, hogy a gőzön való melegen tartás üzemmód során az étel a gőzölőben van.**
2. **A GŐZÖLŐ sütőből történő kiszedésekor használjon konyhai kesztyűt, mert a gőzölő nagyon forró.**
3. **A főzést követően a forró GŐZÖLŐT ne tegye üvegasztalra vagy könnyen olvadó felületre. Mindig használjon alátétet vagy tálcát.**
4. **A GŐZÖLŐ használatakor ne felejtsen el vizet tenni bele.**
5. **A vízzel feltöltött GŐZÖLŐT óvatosan mozgassa.**
6. **A GŐZÖLŐ használatakor a gőzölő fedelét és a gőzölő víztartályát nagyon pontosan kell összeilleszteni. A tojás és a gesztenye a gőzölő fedél és a gőzölő víztartály összeillesztése nélkül szétrobban.**

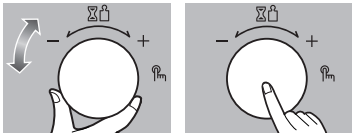
1 Nyomja meg az **STOP/CLEAR** gombot.



2 Nyomja meg az **MODE** gombot.



3 A **DIAL** gomb forgatásával válassza a **STEAM KEEP WARM** üzemmódot, ekkor a kijelzőn az “S HI” kijelzés látható.
A következő kijelzések jelennek meg: “ ”, “ ”.
A **DIAL** gomb megnyomásával nyugtázza az üzemmódot.

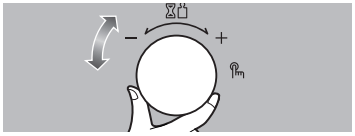


4 A kategória megerősítéséhez nyomja meg a **DIAL** gombot.

(A HI (S HI) beállítás a STEAM KEEP WARM üzemmód választásakor automatikusan használhatóvá válik).

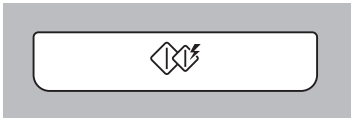


5 Forgassa el a **DIAL** mindaddig, míg a kijelzőn a "30:00" jelzés meg nem jelenik.



6 Nyomja meg az **START** gombot.

A főzés során a **FORGÓGOMB** segítségével növelheti vagy csökkentheti a főzési időt.



Könnyű tisztítás

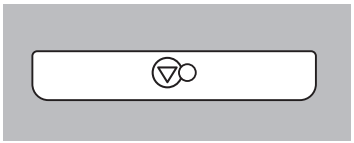
Az alábbi példában bemutatjuk, hogyan lehet megszüntetni a kellemetlen szagokat a sütőben.



A mikrohullámú sütő egy speciális funkcióval is rendelkezik, mely megszünteti a kellemetlen szagokat.

A szagtalanítási funkció akkor használható, ha a mikrohullámú sütőben nincs étel.

1 Nyomja meg az **STOP/CLEAR** gombot.

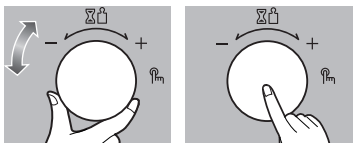


2 Nyomja meg az **MODE** gombot.

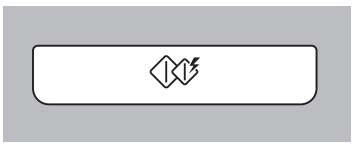


3 A **DIAL** gomb forgatásával válassza a **EZ CLEAN** üzemmódot, ekkor a kijelzőn az “250°C” kijelzés látható.
A következő kijelzések jelennek meg: “ “, “ “.

A **DIAL** gomb megnyomásával nyugtázza az üzemmódot.



4 Nyomja meg az **START** gombot.
(Az idő automatikusan számol visszafelé.)



Gyors légkeveréses

előmelegítés

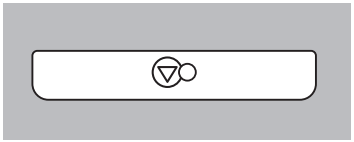
Az alábbi példában bemutatjuk, hogyan lehet a sütőt 230°C hőmérsékletűre előmelegíteni.

HU



A sütő hőmérséklettartománya 100°C - 250°C. (A gyors légkeveréses üzemmód kiválasztásakor automatikusan 180°C hőmérsékletérték kerül beállításra.)

1 Nyomja meg az **STOP/CLEAR** gombot.

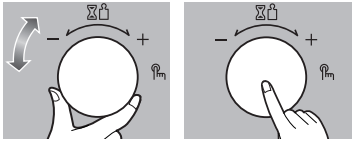


2 Nyomja meg az **MODE** gombot.



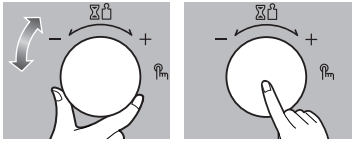
3 Forgassa el a **DIAL** a **SPEED HOT AIR** üzemmód kiválasztásához. A következő kijelzések jelennek meg:“ “, “ “.

A **DIAL** gomb megnyomásával nyugtázza az üzemmódot.



4 Forgassa el a **DIAL** mindaddig, míg a kijelzőn a "230°C" jelzés meg nem jelenik.

A hőmérséklet megerősítéséhez nyomja meg a **DIAL** gombot.



5 Nyomja meg az **START** gombot.

Megkezdődik az előmelegítés és a kijelzőn megjelenik a “Pr-H” jelzés.



Gyors légkeveréses főzés

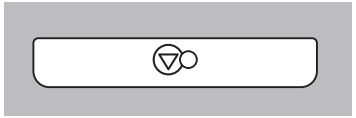
Az alábbi példában bemutatjuk, hogyan lehet a sütőt beprogramozni 230°C hőmérsékleten 20 percig tartó főzésre beprogramozni.



A sütő hőmérséklettartománya 100°C - 250°C. (A gyors légkeveréses üzemmód kiválasztásakor automatikusan 180°C hőmérsékletérték kerül beállításra.)

Ez a funkció lehetővé teszi a konvekciós üzemmód és a grill együttes használatát.

1 Nyomja meg az **STOP/CLEAR** gombot.

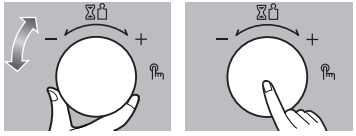


2 Nyomja meg az **MODE** gombot.



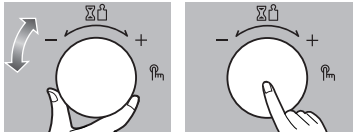
3 Forgassa el a **DIAL** a **SPEED HOT AIR** üzemmód kiválasztásához. A következő kijelzések jelennek meg: “ ”, “ ”.

A **DIAL** gomb megnyomásával nyugtázza az üzemmódot.

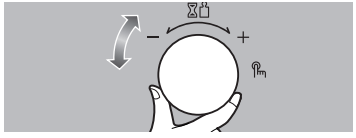


4 Forgassa el a **DIAL** mindaddig, míg a kijelzőn a "230°C" jelzés meg nem jelenik.

A hőmérséklet megerősítéséhez nyomja meg a **DIAL** gombot.

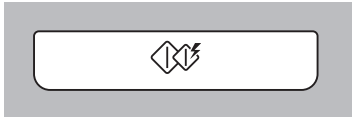


5 Forgassa el a **DIAL** mindaddig, míg a kijelzőn a "20:00" jelzés meg nem jelenik.



6 Nyomja meg az **START** gombot.

A főzés során a **FORGÓGOMB** segítségével növelheti vagy csökkentheti a főzési időt.



Kombinált konvekciós

főzés

Az alábbi példában bemutatjuk, hogyan lehet a sütőt beprogramozni 540 W (60%) mikrohullámú teljesítménnyel 200°C konvekciós hőmérsékleten 25 perces főzési időre.

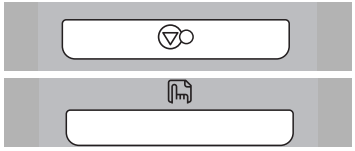


A konvekciós sütő hőmérséklettartománya 100°C - 250°C. (A kombinált konvekciós üzemmód kiválasztásakor automatikusan 180°C hőmérsékletérték kerül beállításra.)

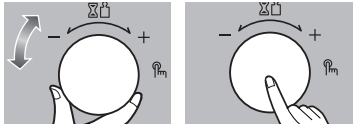
Kombinált üzemmódban három mikrohullámú teljesítményfokozat közül választhat (20%, 40% és 60%).

1 Nyomja meg az **STOP/CLEAR** gombot.

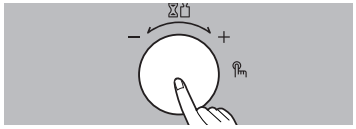
Nyomja meg az **MODE** gombot.



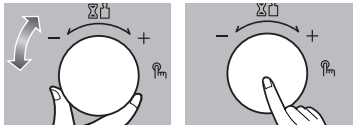
2 A **DIAL** gomb forgatásával válassza a **CONV. COMBI** üzemmódot, ekkor a kijelzőn az “540W” kijelzés látható.
A következő kijelzések jelennek meg: “ ≋ “, “ ✣ “.
A **DIAL** gomb megnyomásával nyugtázza az üzemmódot.



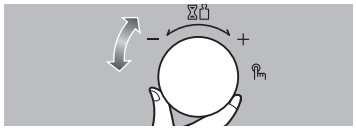
3 A kiválasztás megerősítéséhez nyomja meg a **DIAL** gombot.
(A CONV. COMBI üzemmód választásakor a teljesítmény automatikusan 540W)



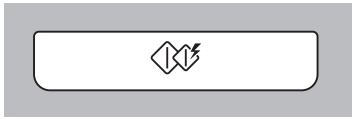
4 Forgassa el a **DIAL** mindaddig, míg a kijelzőn az "200°C" jelzés meg nem jelenik.
A hőmérséklet megerősítéséhez nyomja meg a **DIAL** gombot.



5 Forgassa el a **DIAL** mindaddig, míg a kijelzőn a "25:00" jelzés meg nem jelenik.



6 Nyomja meg az **START** gombot.
A főzés során a **FORGÓGOMB** segítségével növelheti vagy csökkentheti a főzési időt.
Az étel kiszedésénél legyen óvatos, mert az edény forró lesz!



Konvekciós előmelegítés

Az alábbi példában bemutatjuk, hogyan lehet a sütőt 230°C hőmérsékletűre előmelegíteni.



A konvekciós sütő hőmérséklettartománya 40°C, 100°C - 250°C. (A konvekciós üzemmód kiválasztásakor automatikusan 180°C hőmérsékletérték kerül beállításra.)

*** A sütő rendelkezik egy kelesztései funkcióval 40°C hőmérsékleten. Amennyiben ezt a funkciót használja, és a sütő hőmérséklete meghaladja a 70°C-ot, a kijelzőn megjelenik az "F-14" hibakód. Várjon, amíg lehűl a sütő.**

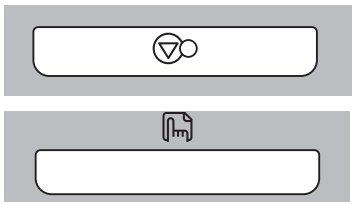
A sütőnek néhány percre van szüksége, hogy elérje a beállított hőmérsékletet.

Amint a sütő elérte a megfelelő hőmérsékletet, egy sípoló hangjelzést lehet hallani, amely tudatja, hogy elérte a megfelelő hőmérsékletet. Ekkor tegye az ételt a sütőbe, majd indítsa el a főzést.

1

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

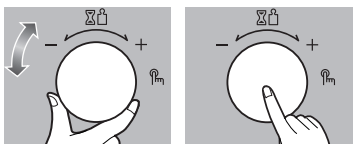
Nyomja meg az **MODE** gombot.



2

Forgassa el a **DIAL** a **CONV.** üzemmód kiválasztásához. A következő kijelzés jelenik meg: " ".

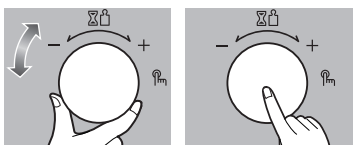
A **DIAL** gomb megnyomásával nyugtázza az üzemmódot.



3

Forgassa el a **DIAL** mindaddig, míg a kijelzőn a "230°C" jelzés meg nem jelenik.

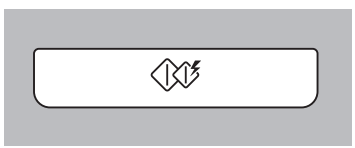
A hőmérséklet megerősítéséhez nyomja meg a **DIAL** gombot.



4

Nyomja meg az **START** gombot.

Megkezdődik az előmelegítés és a kijelzőn megjelenik a "Pr-H" jelzés.



HU

Konvekciós

főzés

Az alábbi példában bemutatjuk, hogyan lehet a sütőt először előmelegíteni, majd ételt készíteni 230°C hőmérsékleten, 50 perces főzési idővel.



HU

A konvekciós sütő hőmérséklettartománya 40°C, 100°C - 250°C. (A gyors légkeveréses üzemmód kiválasztásakor automatikusan 180°C hőmérsékletérték kerül beállításra.)

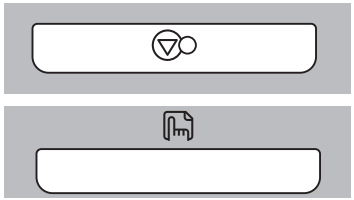
Amennyiben nem állít be hőmérsékletet, a sütő automatikusan 180°C-ot állít be. A főzési hőmérséklet a FORGÓGOMBBAL állítható be.

A konvekciós főzés során használni kell a rostélyt.

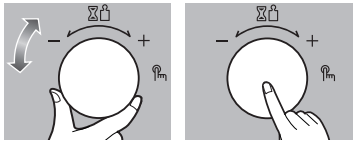


1 Nyomja meg az **STOP/CLEAR** gombot.

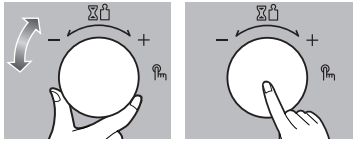
Nyomja meg az **MODE** gombot.



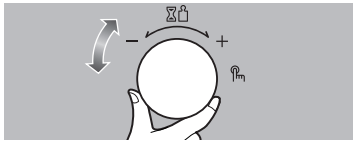
2 Forgassa el a **DIAL** a **CONV.** üzemmód kiválasztásához.
A következő kijelzés jelenik meg: “ ”.
A **DIAL** gomb megnyomásával nyugtázza az üzemmódot.



3 Forgassa el a **DIAL** mindaddig, míg a kijelzőn a "230°C" jelzés meg nem jelenik.
A hőmérséklet megerősítéséhez nyomja meg a **DIAL** gombot.

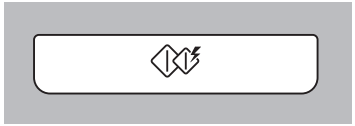


4 Forgassa el a **DIAL** mindaddig, míg a kijelzőn a "50:00" jelzés meg nem jelenik.



5 Nyomja meg az **START** gombot.

A főzés során a **FORGÓGOMB** segítségével növelheti vagy csökkentheti a főzési időt.



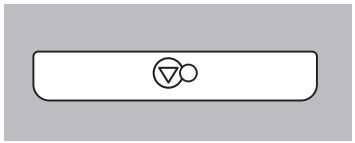
Automata
főzés

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

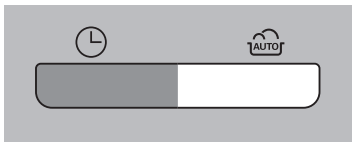


Az automatikus főzési funkció lehetővé teszi a legtöbb kedvenc ételének elkészítését az étel típusának kiválasztása és súlyának megadása után.

1 Nyomja meg az **STOP/CLEAR** gombot.

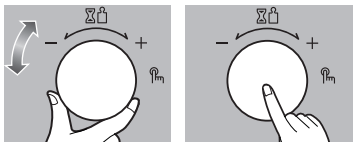


2 Nyomja meg az **AUTO COOK** gombot.

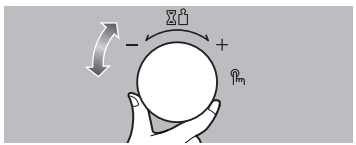


3 Forgassa el a **DIAL** mindaddig, míg a kijelzőn az "Ac 1" jelzés meg nem jelenik.

A kategória megerősítéséhez nyomja meg a **DIAL** gombot.

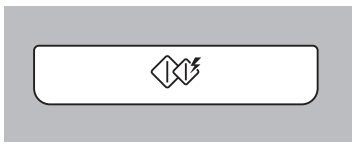


4 Forgassa el a **DIAL** mindaddig, míg a kijelzőn a "0.6kg" jelzés meg nem jelenik.



5 Nyomja meg az **START** gombot.

A főzés során a **FORGÓGOMB** segítségével növelheti vagy csökkentheti a főzési időt.



Kategória	Étel	Mennyiség korlát	Eszköz	Étel hőmérséklet	Utasítás
Automata főzés	**Héjában főtt krumpli (Ac 1)**	0,2 - 1,0kg	Üveg forgótányér	Szobahőmérséklet	1. Válasszon ki közepes méret burgonyákat (180-220 g). Mossa és szárítsa meg a burgonyákat. Egy villával szurkálja meg a krumplikat. 2. A krumplikat a sütőbe. 3. A főzést követően fedje be alufóliával és hagyja állni 5 percig.
	Friss zöldség (Ac 2)	0,2 - 0,8kg	Mikrohullámálló edényben	Szobahőmérséklet	1. Helyezze a zöldséget egy megfelelő méret mikrohullámú edénybe. A zöldség mennyiségének függvényében az alábbi vízmennyiséget adja hozzá: ** 0,2 kg - 0,4 kg : 2 evőkanál víz ** 0,5 kg - 0,8 kg : 4 evőkanál víz. 2. Fedje le az edényt műanyag fóliával. tegye az edényt a sütőbe. 3. A főzés után keverje meg 3-4 másodpercig. Lefedve hagyja állni 3 percig.
	Fagyasztott zöldség (Ac 3)	0,2 - 0,8kg	Mikrohullámálló edényben	Fagyasztott	1. Helyezze a zöldséget egy megfelelő méret mikrohullámú edénybe. A zöldség mennyiségének függvényében az alábbi vízmennyiséget adja hozzá: ** 0,2 kg - 0,4 kg : 2 evőkanál víz ** 0,5 kg - 0,8 kg : 4 evőkanál víz. 2. Fedje le az edényt műanyag fóliával. tegye az edényt a sütőbe. 3. A főzés után keverje meg 3-4 másodpercig. Lefedve hagyja állni 3 percig.
	Rizs / tészta (Ac 4)	0,1 - 0,3kg	Mikrohullámálló edényben	Szobahőmérséklet (rizs)	1. Helyezze a rizst/tésztát és a forrásban lévő vizet 1/4 – 1 evőkanál sóval kiegészítve egy nagyméret, mély tálba. Helyezze az ételt a sütőbe. 2. A főzés után keverje meg. Hagyja állni 5 percig lefedve. **Megjegyzések.** Rizs: 100 g fehér rizshez adjon 300 ml forrásban lévő vizet Fedje le műanyag fóliával és szellőztesse. Tészta: 100 g tésztához adjon 400 ml forrásban lévő vizet Ne fedje le. Az összetapadás megelőzésére főzés közben legalább kétszer kavarja meg.

HU

Kategória	Étel	Mennyiség korlát	Eszköz	Étel hőmérséklet	Utasítás
Automata főzés	**Sült marha (Ac 5)**	0,5 - 1,5kg	Hőálló tálon	Hűtött	1. Kenje be a húst olajjal. 2. Tegye a hőálló tálra. 3. Amikor hallja a sípszót, szükség esetén öntse le a húslét és fordítsa meg. 4. A főzést követően fedje be alufóliával és hagyja állni 10 percig.
	Sült sertés (Ac 6)	0,5 - 1,5kg	Hőálló tálon	Hűtött	1. Kenje be a húst olajjal. 2. Tegye a hőálló tálra. 3. Amikor hallja a sípszót, szükség esetén öntse le a húslét és fordítsa meg. 4. A főzést követően fedje be alufóliával és hagyja állni 10 percig.
	Sült egész csirke (Ac 7)	0,8 - 1,5kg	Hőálló tálon	Hűtött	1. Mossa meg és szárítsa meg a bőrét. Kenje be a csirkét olajjal. A lábait tekerje be pamut spárgával. 2. Tegye a hőálló tálra. 3. Amikor hallja a sípszót, szükség esetén öntse le a húslét és fordítsa meg. 4. A főzést követően fedje be alufóliával és hagyja állni 10 percig.
	Sült csirkecomb (Ac 8)	0,2 - 0,8kg	Rostély	Hűtött	1. Mossa meg és szárítsa meg a bőrét. Kenje be a csirkecombot olajjal. 2. Tegye a hőálló tálra. 3. Amikor hallja a sípszót, fordítsa meg. 4. A főzést követően fedje be alufóliával és hagyja állni 2 percig.

Ropogós

sütés

Az alábbi példában 0,6 kg halfilé elkészítését mutatjuk be.

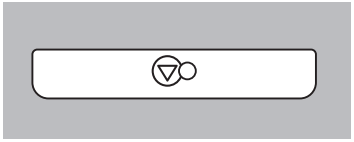


Ez a funkció lehetővé teszi a ropogósra sütést.

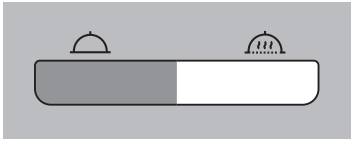
FIGYELEM:

1. **A FÉMTÁL sütőből való kivételéhez használjon kesztyűt, mert nagyon forró.**
2. **A főzést követően a forró FÉMTÁLAT ne tegye üvegasztalra vagy könnyen olvadó felületre. Mindig használjon alátétet vagy tálcát.**
3. **Ne használja ezt a FÉMTÁLCÁT más gyártmányhoz, tüzet, vagy a termék végleges meghibásodását okozhatja.**

1 Nyomja meg az **STOP/CLEAR** gombot.

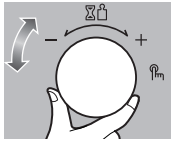


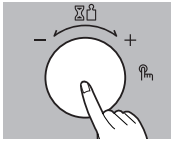
2 Nyomja meg az **CRISPY COOK** gombot.



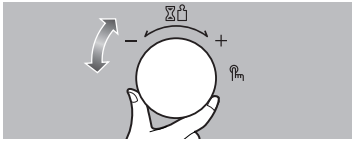
3 Forgassa el a **DIAL** mindaddig, míg a kijelzőn az "cc 1" jelzés meg nem jelenik.

A kategória megerősítéséhez nyomja meg a **DIAL** gombot.





4 Forgassa el a **DIAL** mindaddig, míg a kijelzőn a "0.6kg" jelzés meg nem jelenik.



5 Nyomja meg az **START** gombot.

A főzés során a **FORGÓGOMB** segítségével növelheti vagy csökkentheti a főzési időt.



Kategória	*Étel*	*Mennyiség korlát*	*Eszköz*	*Étel hőmérséklet*	*Utasítás*
Ropogós sütés	**Halfilé (cc 1)**	0,2 - 0,8kg	Pirító tálca, Gőzölő búra	Hűtött	1. Tegye az ételt a pirító tálcára. Kenje meg növényi olajjal. 2. Fedje le a gőzölő fedővel. Az előkészített ételt tegye a sütőbe. 3. Amikor hallja a sípszót, fordítsa meg. 4. A főzést követően vegye ki a sütőből és hagyja állni 1-2 percig. ***FIGYELEM: A használt eszközök és a sütő burkolata nagyon meleggé válik. Használjon kesztyűt.***
	Szalma-burgonya (cc 2)	0,2 - 0,4kg	Pirító tálca, Gőzölő búra	Fagyasztott	Rendezze el a burgonyadarabokat a pirító tálcán. A legjobb eredmény érdekében egy rétegben végezze a sütést. Lásd fent.
	Csirkemell (cc 3)	0,2 - 0,8kg	Pirító tálca, Gőzölő búra	Hűtött	Lásd fent.
	kolbász (cc 4)	0,1 - 0,6kg	Pirító tálca, Gőzölő búra	Hűtött	Helyezze a kolbászt a pirító tálcára. Lásd fent.

Párolás

Az alábbi példában 0,6 kg rák elkészítését mutatjuk be.

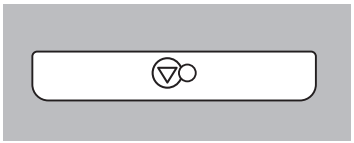
HU

Ez a funkció lehetővé teszi a gőzben való főzést.

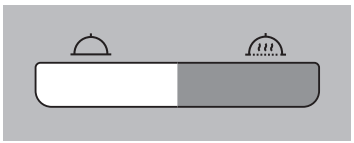
FIGYELEM:

1. **A GŐZÖLŐ sütőből való kivételéhez használjon kesztyűt, mert nagyon forró.**
2. **A főzést követően a forró GŐZÖLŐT ne tegye üvegasztalra vagy könnyen olvadó felületre. Mindig használjon alátétet vagy tálcát.**
3. **A Gőzölő használatakor a használatot megelőzően töltsön be legalább 300 ml vizet. Ha a víz mennyisége kevesebb, mint 300 ml, tökéletlen főzést vagy tüzet okozhat, illetve a készülék végleges meghibásodását okozhatja.**
4. **A vízzel töltött gőzölőt óvatosan mozgassa.**
5. **Amikor a gőzölőt használja, gőzölő fedelét és a gőzölő víztartályát nagyon pontosan kell összeilleszteni. A tojás és a gesztenye a gőzölő fedél és a gőzölő víztartály összeillesztése nélkül szétrobban.**
6. **Ne használja ezt a Gőzölőt más gyártmányhoz, tüzet, vagy a termék végleges meghibásodását okozhatja.**

1 Nyomja meg az **STOP/CLEAR** gombot.

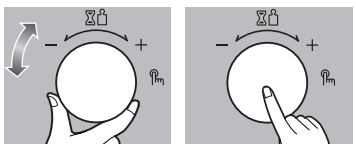


2 Nyomja meg az **STEAM COOK** gombot.

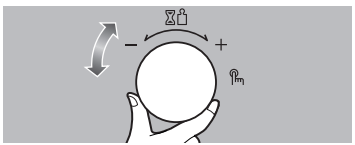


3 Forgassa el a **DIAL** mindaddig, míg a kijelzőn az "Sc 3" jelzés meg nem jelenik.

A kategória megerősítéséhez nyomja meg a **DIAL** gombot.

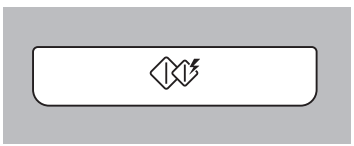


4 Forgassa el a **DIAL** mindaddig, míg a kijelzőn a "0.6kg" jelzés meg nem jelenik.



5 Nyomja meg az **START** gombot.

A főzés során a **FORGÓGOMB** segítségével növelheti vagy csökkentheti a főzési időt.



Étel	*Mennyiség korlát*	*Eszköz*	*Étel hőmérséklet*	*Utasítás*
Hal szelet (Sc 1)	0,2 - 0,6 kg	Gőzölő víz edény Gőzölő lap Gőzölő búra	Hűtött	1. Tisztítsa meg az ételt. 2. Öntsön 300 ml csapvizet a gőzölő víztartályba. Tegye rá a gőzölő lapot a gőzölő víztartályra. Az előkészített ételt tegye a gőzölő lapra egyetlen rétegben. Fedje be a gőzölő fedővel. 3. Tegye a gőzölő víztartályt a az üveg forgótányér közepére. 4. A gőzölést befejezve hagyja állni 1 percig a sütőben – 2,5 cm (1 inch) vastagság alatt.
Halfilé (Sc 2)	0,1 - 0,6 kg	Gőzölő víz edény Gőzölő lap Gőzölő búra	Hűtött	Lásd fent. - 2,5 cm (1 inch) vastagság alatt.
Rák (Sc 3)	0,1 - 1,0 kg	Gőzölő víz edény Gőzölő lap Gőzölő búra	Hűtött	Lásd fent. garnélarák, tarisznyarák, kagyló, fésűskagyló, tintahal (25 cm hosszúság alatt)
Kolbász (Sc 4)	0,1 - 0,6 kg	Gőzölő víz edény Gőzölő lap Gőzölő búra	Hűtött	1. Tisztítsa meg az ételt. 2. Öntsön 300 ml csapvizet a gőzölő víztartályba. Tegye rá a gőzölő lapot a gőzölő víztartályra. Az előkészített ételt tegye a gőzölő lapra egyetlen rétegben. Fedje be a gőzölő fedővel. 3. Tegye a gőzölő víztartályt a az üveg forgótányér közepére. 4. A gőzölést befejezve hagyja állni 1 percig a sütőben – 2,5 cm (1 inch) vastagság alatt.
Szeletelt sonka (Sc 5)	0,1 - 0,6 kg	Gőzölő víz edény Gőzölő lap Gőzölő búra	Hűtött	Lásd fent.
Pácolt marha (Sc 6)	0,3 - 0,7 kg	Gőzölő víz edény Gőzölő lap Gőzölő búra	Hűtött	1. Készítse elő a marhahúst és vágja félbe. 2. Öntsön 300 ml csapvizet a gőzölő víztartályba. Tegye rá a gőzölő lapot a gőzölő víztartályra. Az előkészített ételt tegye a gőzölő lapra egyetlen rétegben. Fedje be a gőzölő fedővel. 3. Tegye a gőzölő víztartályt a az üveg forgótányér közepére. 4. A gőzölést befejezve hagyja állni 3-5 percig a sütőben.

Étel	Mennyiség korlát	Eszköz	Étel hőmérséklet	Utasítás
Csirkemell (Sc 7)	0,2 - 0,6 kg	Gőzölő víz edény Gőzölő lap Gőzölő búra	Hűtött	1. Tisztítsa meg az ételt. 2. Öntsön 300 ml csapvizet a gőzölő víztartályba. Tegye rá a gőzölő lapot a gőzölő víztartályra. Az előkészített ételt tegye a gőzölő lapra egyetlen rétegben. Fedje be a gőzölő fedővel. 3. Tegye a gőzölő víztartályt a az üveg forgótányér közepére. 4. A gőzölést befejezve hagyja állni 1-2 percig a sütőben – 2,5 cm (1 inch) vastagság alatt.
Csirkecomb (Sc 8)	0,2 - 0,8 kg	Gőzölő víz edény Gőzölő lap Gőzölő búra	Hűtött	Lásd fent.
Tojás (Sc 9)	2 - 9 tojás	Gőzölő víz edény Gőzölő lap Gőzölő búra	Hűtött	1. Öntsön 300 ml csapvizet a gőzölő víztartályba. Tegye rá a gőzölő lapot a gőzölő víztartályra. A tojásokat tegye a gőzölő lapra. Fedje be a gőzölő fedővel. 2. Tegye a gőzölő víztartályt a az üveg forgótányér közepére. 3. A gőzölést befejezve hagyja állni 1 percig a sütőben.
Paradicsom (Sc 10)	0,2 - 0,8 kg	Gőzölő víz edény Gőzölő lap Gőzölő búra	Szobahőm-érséklet	1. Tisztítsa meg az ételt. 2. Öntsön 300 ml csapvizet a gőzölő víztartályba. Tegye rá a gőzölő lapot a gőzölő víztartályra. Az előkészített ételt tegye a gőzölő lapra egyetlen rétegben. Fedje be a gőzölő fedővel. 3. Tegye a gőzölő víztartályt a az üveg forgótányér közepére. 4. A gőzölést befejezve hagyja állni 1 percig a sütőben.
Káposzta (Sc 11)	0,2 - 0,8 kg	Gőzölő víz edény Gőzölő lap Gőzölő búra	Szobahőm-érséklet	Lásd fent. - Vágja negyedekre.
Sárgarépa (Sc 12)	0,2 - 0,8 kg	Gőzölő víz edény Gőzölő lap Gőzölő búra	Szobahőm-érséklet	Lásd fent.
Brokkoli (Sc 13)	0,2 - 0,6 kg	Gőzölő víz edény Gőzölő lap Gőzölő búra	Szobahőm-érséklet	Lásd fent.

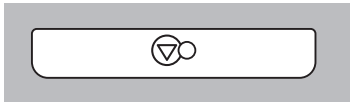
Mivel az ételek hőmérséklete és sűrűsége eltérő lehet, javasoljuk, hogy főzés előtt ellenőrizze az elkészítendő ételt. Különösen a nagyméretű, egyben sütni kívánt tőkehúsokra és a csirkehúsra kell nagy figyelmet fordítani; bizonyos ételeket főzés előtt nem kell teljesen felolvasztani. A hal például olyan gyorsan elkészül, hogy esetenként a főzést vagy sütést enyhén fagyott állapotban kell elkezdeni. 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.

Automatikus felolvasztás



A mikrohullámú sütő 4 kiolvasztási fokozattal rendelkezik: **Hús** (**Meat**), **Szárnyas** (**Poultry**), **Hal** (**Fish**) és **Kenyér** (**Bread**); mindegyik felolvasztási fokozathoz eltérő teljesítményfokozat tartozik.

1 Nyomja meg az **STOP/CLEAR** gombot.Mérje meg a súlyát a felolvasztani kívánt ételnek. Ellenőrizze, hogy minden fémből készül kötöző anyagot és csomagolást eltávolított, majd tegye az ételt a sütőbe és zárja be a sütő ajtaját.

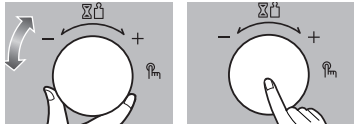


2 Nyomja meg a **AUTO DEFROST** gombot.

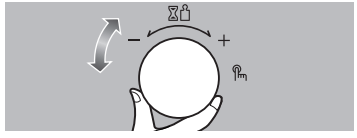


3 Forgassa el a **DIAL** mindaddig, míg a kijelzőn az “dEF2” jelzés meg nem jelenik.

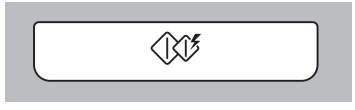
A kategória megerősítéséhez nyomja meg a **DIAL** gombot.



4 Írja be a felolvasztani szándékozott fagyasztott étel súlyát. Forgassa el a **DIAL** mindaddig, míg a kijelzőn az "1.4kg" jelzés meg nem jelenik.



5 Nyomja meg az **START** gombot.



6 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 a **START** (indítás) gombbal folytassa a felolvasztást. **A készülék csak akkor szakítja meg a felolvasztási folyamatot, ha a sütőtér ajtaját kinyitja** (**az esetleges sípjelzések nem a felolvasztás végét jelzik**).

Automatikus felolvasztási útmutató

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

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

Felolvasztás után hagyja állni az ételt a teljes felolvadás érdekében.

HU

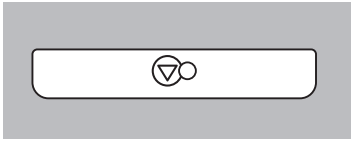
Étel	*Mennyiség korlát*	*Eszköz*	*Utasítás*
Hús (dEF1) Szárnyas (dEF2) Hal (dEF3)	0,1 - 4,0 kg	Mikrohullámálló tálca	**Hús** Darált marhahús, csontozott comb, pörkölthöz feldarabolt hús, hátszín, fartő, hamburger, sertéshús, bárányhús, göngyölt hús, kolbász, kotlett (1,2 cm). Felolvasztás után hagyja állni 5-15 percig. **Szárnyas** Egész csirke, comb, mell, pulykamell (2,0 kg alatt) Felolvasztás után hagyja állni 20-30 percig. **Hal** Filézett, szeletelt, egész, tenger gyümölcsei Felolvasztás után hagyja állni 10-20 percig.
Kenyér (dEF4)	0,1 - 0,5 kg	Papírtörlő	Szeletelt kenyér, zsömle, franciakenyér, stb. Felolvasztás után hagyja állni 10-20 percig.

Gyors
kiolvasztás

Ezt a funkciót csak 0,5 kg vagdalthús gyors kiolvasztására használja.
Állni kell hagyni, hogy a közepe is felengedjen.
A következő példa 0,5 kg fagyott kiolvasztását mutatja be.



1 Nyomja meg a **STOP/CLEAR** gombot.
Mérje meg a kiolvasztani kívánt élelmiszert. Távolítson el minden fémes kötöző- vagy csomagolóanyagot, tegye az élelmiszert a sütőbe és zárja be az ajtaját.



2 Nyomja meg egyszer a **QUICK DEFROST** gombot.
(0,5 kg hús)
A sütő automatikusan elindul.



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 a **START/QUICK START** (indítás) gombbal folytassa a felolvasztást.
A készülék csak akkor szakítja meg a felolvasztási folyamatot, ha a sütőtér ajtaját kinyitja (az esetleges sípjelzések nem a felolvasztás végét jelzik).

Gyors kiolvasztási útmutató

A funkciót fagyasztott vagdalthús gyors kiolvasztására használja.
A húsról teljesen távolítsa el a csomagolást. A húst helyezze mikrohullám-álló tányérra.
Ha megszólal a hangjelzés, vegye ki a húst a sütőből, fordítsa meg és tegye vissza a sütőbe.
A folytatáshoz nyomja meg a start gombot.
A program végén vegye ki a húst a sütőből, fedje le fóliával és hagyja állni 5-15 percig, amíg teljesen felenged.

Kategória	*Súly*	*Edény*	*Utasítások*
VAGDALTHÚS	0,5 kg	Mikrohullám-álló tányér	Vagdalthús A kiolvasztás után alumíniumfóliával lefedve hagyja állni 5-15 percig.

Az ételek mikrohullámú sütőben történő sikeres felmelegítése vagy újramelegítése során számos fontos tényezőt kell figyelembe venni. Le kell mérni a melegítendő étel tömegét, hogy meg lehessen 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 vagy újramelegítéséhez

Étel	*Melegítési idő (MAGAS fokozaton)*	*Különleges utasítások*
Hús-szeletek 3 szelet (0,5 cm vastag)	1-2 perc	A szeleteket mikrohullámozható tányérra kell helyezni. Fedje le légáteresztő fóliával. Megjegyzés: Mártás vagy szósz segít megőrizni a hús szaftosságát.
Csirke darabok 1 mell 1 alsó és felső comb	 2,5-2 perc 2-3,5 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.
Lasagne 1 adag (300 g)	4-6 perc	A lasagnet 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 FŐZNI. 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 FŐZNI. 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 FŐZNI. Egyszer meg kell keverni. A zsemlét a következőkben leírtak szerint kell melegíteni.

Étel	*Melegítési idő (MAGAS fokozaton)*	*Különleges utasítások*
Burgonyapüré 350 g	2,5-3,5 perc 6-9 perc	Mikrohullámozható tálban, lefedve kell FŐZNI. A főzési idő felénél meg kell keverni.
Párolt bab 1 tálka	1,5-3 perc	Mikrohullámozható tálban, lefedve kell FŐZNI. A főzési idő felénél meg kell keverni.
Ravioli tészta mártással 1 tálka 4 tálka	 2,5-4 perc 7,5-11 perc	Mikrohullámozható tálban, lefedve kell FŐZNI. A főzési idő felénél meg kell keverni.
Rizs 1 tálka 4 tálka	 1-1,5 perc 3,5-5 perc	Mikrohullámozható tálban, lefedve kell FŐZNI. 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 FŐZNI. A főzési idő felénél meg kell keverni.
Leves 1 adag (230 g)	1,5-2 perc	Mikrohullámozható tálban, lefedve kell FŐZNI. A főzési idő felénél meg kell keverni.
Egytálétel (1 adag) hús 125 g, burgonyapüré 150 g főtt sárgarépa 150 g	9 -14 (540 W teljesítményen)	Mikrohullámozható tányérban, lefedve kell FŐZNI.

Útmutató a friss zöldségfélék
elkészítéséhez

HU

Zöldség	*Mennyiség*	*Főzési idő (MAGAS fokozaton)*	*Teendők*
Articsóka (230 g/db)	2 közepes 4 közepes	4,5-7 perc 10-12 perc	Tisztítsa meg. Adjon hozzá 2 evőkanál vizet és 2 evőkanál szószt. Fedje le.
Spárga, friss, egész	450 g	3-6 perc	Adjon hozzá 1 csésze vizet. Fedje le.
Zöldbab	450 g	6-10 perc	1,5 literes hőálló tálban adjon hozzá 1/2 csésze vizet. A főzési idő felénél keverje meg.
Répa, friss, egész	450 g	10-14 perc	1,5 literes, fedett hőálló tálban adjon hozzá 1/2 csésze vizet. A főzési idő felénél rendezze át.
Brokkoli, friss, egész	300 g	3,5-4 perc	Helyezze a brokkolit egy sütőedénybe. Adjon hozzá 1/2 csésze vizet.
Káposzta, friss, darabolt	450 g	7-9 perc	1,5 literes, fedett hőálló tálban adjon hozzá 1/2 csésze vizet. A főzési idő felénél keverje meg
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.
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.
Kukorica, friss	2 cső	4-8 perc	Szeletelje fel. 1,5 literes, fedett hőálló tálban adjon hozzá 1/2 csésze vizet. A főzési idő felénél keverje meg.

Zöldség	*Mennyiség*	*Főzési idő (MAGAS fokozaton)*	*Teendők*
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.
Paszternák, friss, szeletelt	450 g	6-8 perc	1,5 literes, fedett hőálló tálban adjon hozzá 1/2 csésze vizet. A főzési idő felénél keverje meg.
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.
Édesburgonya, egész (170-230 g/db)	2 közepes 4 közepes	5-9 perc 9-13 perc	Villával szurkálja meg. Helyezze 2 papírtörölközőbe. A főzési idő felénél fordítsa meg.
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.
Spenót, friss, levelek	450 g	6-8 perc	2 literes, fedett hőálló tálban adjon hozzá 1/2 csésze vizet.
Courgette, friss, szeletelt	450 g	4,5-7,5 perc	1,5 literes, fedett hőálló tálban adjon hozzá 1/2 csésze vizet.
Courgette, friss, egész	450 g	6-9 perc	Szurkálja meg. Helyezze 2 papírtörölközőbe. Fordítsa meg, és a főzési idő felénél rendezze át.

Felolvasztási javaslatok és módszerek húsokhoz

Amennyiben a hús csomagolásában nincsenek fém alkatrészek, akkor a húsok felolvasztása a saját csomagolásukban is elvégezhető. Távolítson el minden fémgyűrűt, kötöző huzalt vagy fóliát.

A húslé felfogása céljából helyezze a húst egy mikrohullámozható tálcára. A húst csak annyira olvassza fel, amennyire szükséges. Amint lehetséges, válassza szét a különböző darabokat, mint például hússzeletek, kolbász, sonkaszelet. Amint lehetséges, távolítsa el a felolvadt darabokat, majd folytassa a felolvasztást. A nagyobb darab húsok felolvasztását befejezheti és állásidejét megkezdheti, mikor a villát enyhe nyomással bele tudja szúrni a közepébe. Ilyenkor még a közepe jeges lehet. Hagyja állni, amíg teljesen fel nem olvad.

Étel	*Mennyiség korlát*	*Felolvasztási idő(perc)*	*Állásidő(perc)*	*Utasítás*
MARHA				Távolítsa el a csomagolást a húsról Tegye a fagyott húst egy mikrohullámozható tálcára. A felolvasztást 40%-os teljesítményszinten végezze. A felolvasztás felénél fordítsa meg a húst. (Ekkor távolítsa el a már felolvadt részeket.)
darált marhahús	500g	6 - 8	5 - 10	
bifsztek, hátszín	500g	4 - 6	5 - 10	
marhasült, bélszín (csontnélküli)	1000g	12 - 15	10 - 15	
SERTÉS				
darált sertés	500g	6 - 8	5 - 10	
szelet	500g	4 - 6	5 - 10	
sült, bélszín (csont nélküli)	500g	12 - 15	5 - 10	
SZÁRNYAS				
egész csirke	1000g	16 - 19	10 - 15	
csirkemell	450g	5 - 7	5 - 10	
alsó comb	450g	8 - 9	5 - 10	
felső comb	450g	8 - 9	5 - 10	
szárny	450g	6 - 8	5 - 10	
HAL és TENGER GYÜMÖLCSEI				
egész hal	450g	6 - 8	5 - 10	
halfilé	500g	7 - 9	5 - 10	
garnélarák	250g	4 - 6	5 - 10	

Grillezési
útmutató

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	*Mennyiség*	*Főzési idő (HIGH (magas) fokozaton, percben)*	*Teendők*
hamburgerhús	50g x 2 100g x 2	11 - 14 17 - 21	Kenje be olajjal vagy olvasztott vajjal. A vékony szeleteket a rácsra helyezheti. A vastagabbakat egy csepptálcára tegye. Félidőben fordítsa meg.
bifsztek (2,5 cm (1") vastag) véres közepes átsült	 230g x 2 230g x 2 230g x 2	 16 - 18 19 - 21 23 - 25	
Bárányszelet (2,5 cm vastag)	230g x 2	22 - 29	
Kolbász (2,5 cm vastag)	230g x 2	11 - 14	Gyakran fordítsa meg

Javaslatok halételek grillezéséhez

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

Étel	*Mennyiség*	*Főzési idő (HIGH (magas) fokozaton, percben)*	*Teendők*
Halfilé 1 cm (1/3") vastag 1,.5 cm (1/2") vastag	 230 g 230 g	 11 - 14 17 - 21	Kenje be olajjal vagy olvasztott vajjal és félidőben fordítsa meg.
Halszeletek 2,5 cm (1") vastag	230 g	18 - 23	
Egész hal	225 ~350 g 400 g	18 - 23 22 - 32	A vastagabb és nagyobb olajtartalmú halaknál hosszabb sütési időt alkalmazzon.
Kagyló rák (főzetlen)	450 g 450 g	16 - 20 16 - 20	Sütés közben rendszeresen kenje.

Konvekciós
főzési útmutató

Melegítse elő a sütőt a kívánt hőmérsékletre. Kövesse az alábbi táblázatban megadott főzési időket és utasításokat.
A főzés befejezését követően a sütő nagyon forró lesz. Használjon kesztyűt.

Étel	*Mennyiség*	*Konvekciós hőmérséklet*	*Főzési idő (perc)*	*Utasítások*
teasütemény (friss tésztából)	6 darab (60 g)	200°C	20-25	Készítse el a tésztát. Tegye a grill rostélyra. Hagyja állni 5 percet.
zsömle (készre sütött)	4 darab (50 g)	180°C + 180 W (előmelegítés nélkül)	8-10	Rendezze el a zsömléket a grill rostélyon. Hagyja állni 3 percig.
fehérkenyér (friss tésztából)	1 vekni (kb. 500-750 g)	200°C	20-50 (vagy barnulásig)	Készítse el a tésztát. Tegye a grill rostélyra. Hagyja állni 10 percet.
piskóta (friss tésztából)	1 tepsi (450-500 g)	180°C	25-40	Készítse el a tésztát. Tegye egy 8" átmérőjű kerek fém tepsibe. Tegye a grill rostélyra. Hagyja állni 10 percet.
gyümölcstorta	1 tepsi (1000-1200 g)	160°C + 180 W	40-60	Készítse el a tésztát. Tegye egy 8 vagy 9" átmérőjű kerek fém tepsibe. Tegye a grill rostélyra. Süsse addig, amíg a süteménybe szúrt tű nem tapad hozzá. Hagyja állni 10 percet.
friss pizza	1 tepsi (kb. 1000 g)	200°C	25-40	Készítse el a pizzát. Tegye a grill rostélyra. Hagyja állni 2 percet.
fagyasztott pizza	400 g	220°C	18-25	Távolítsa el a csomagolást. Tegye a grill rostélyra. Hagyja állni 2 percet.

Étel	*Mennyiség*	*Konvekciós hőmérséklet*	*Főzési idő (perc)*	*Utasítások*
gyorsfagyasztott készétel (makaróni és sajt)	300 g	200°C + 360 W (előmelegítés nélkül)	18-25	Tegye egy megfelelő hőálló tálra. Tegye a grill rostélyra. Hagyja állni 2-3 percet.
fagyasztott tavaszi tekercs	300 g	230°C	35-50	A felületét kenje meg étolajjal. Tegye a tavaszi tekercseket egymás mellé a grill rostélyon. Hagyja állni 1-2 percig.
rakott burgonya	1000 g	140°C + 540 W (előmelegítés nélkül)	14-18	Készítse el a rakott burgonyát. Tegye a grill rostélyra. Hagyja állni 2-3 percet.
marhasült	1000 g	160°C + 540 W (előmelegítés nélkül)	30-45	Tegye a grill rostélyra. A főzési idő felénél fordítsa meg. Hagyja állni lefedve 10-15 percet.
báránysült	1000 g	160°C + 540 W (előmelegítés nélkül)	34-48	Tegye a grill rostélyra. A főzési idő felénél fordítsa meg. Hagyja állni lefedve 10-15 percet.
sertéssült	1000 g	200°C + 540 W (előmelegítés nélkül)	35-50	Tegye a grill rostélyra. A főzési idő felénél fordítsa meg. Hagyja állni lefedve 10-15 percet.
sült csirke	1000 g	200°C + 540 W (előmelegítés nélkül)	32-47	Tegye a grill rostélyra. A főzési idő felénél fordítsa meg. Hagyja állni lefedve 2-5 percet.

Fémtálca (Pirító tálca)
főzési útmutató

Melegítse elő a pirító tálcát az üvegtányéron 100%-os mikrohullámú teljesítménnyel. Ne tegye a pirító tálcát a grill rostélyra.
Kövesse az alábbi táblázatban megadott főzési időket és utasításokat.
A főzés befejezését követően a sütő nagyon forró lesz. Használjon kesztyűt.

Étel	*mennyiség*	*Előmelegítési idő*	*Főzési üzemmód*	*Főzési idő (perc)*	*Utasítások*
fagyasztott pizza	400 g	3	M/H. 900 W GRILL + M/H 180 W	5 8-11	Melegítse elő a pirító tálcát. Tegye rá a fagyasztott pizzát.
omlett	3 tojás	3	GRILL + M/H 360 W	7-8	Verjen fel 3 tojást, 2 evőkanál tejet és fűszereket. Vágjon kockára paradicsomot. Tegye félre. Melegítse elő a pirító tálcát. Tegye a felkockázott paradicsomot a pirító tálcára. adja hozzá a felvert tojás és a tetejét szórja meg reszelt sajttal.
angolszalonna	2 szelet	3	GRILL + M/H 540 W	1-1,5	Melegítse elő a pirító tálcát. Tegye rá az angolszalonnát.
grillezett paradicsom	4 darab (400 g)	3	GRILL + M/H 180 W	7-8	Vágja félbe a paradicsomokat. Tegye félre őket. Melegítse elő a pirító tálcát. Tegye a pirító tálcára a paradicsomokat és a tetejére tegyen sajtot.
tükörtojás (sárga felével felfelé)	1 2	3 (5 ml olaj)	GRILL + M/H 540 W	0,5-1 1,5-2	Olajozza be a pirító tálcát és melegítse elő. Tegye rá a tojás(oka)t.
pirított zöldség	125 g 250 g	3 (5 ml olaj)	GRILL + M/H 540 W	4-5 5-6	Olajozza be a pirító tálcát és melegítse elő. Készítse elő a zöldségeket falatnyi darabokra. Tegye a zöldségeket a pirító tálcára . A főzés előtt kavarja meg, hogy mindenhol olajos legyen. Főzés közben egyszer kavarja meg.

Étel	mennyiség	Előmelegítési idő	Főzési üzemmód	Főzési idő (perc)	Utasítások
fagyasztott szalmaburgonya, sütőbe való	300 g	3	GRILL + M/H 180 W	15-24	Melegítse elő a pirító tálcát. Tegye rá a fagyasztott szalmaburgonyát. A főzési idő felénél fordítsa meg.
	300 g	-	M/H. 900 W	15-17	Tegye a fagyasztott szalmaburgonyát a pirító tálcára. Fedje la a gőzölő fedéllel. A főzési idő felénél fordítsa meg.
fagyasztott csirkehús e darabok	200 g	3 (5 ml olaj)	GRILL + M/H 540 W	7-9	Olajozza be a pirító tálcát és melegítse elő. Tegye rá a fagyasztott csirkehús darabokat. A főzési idő felénél fordítsa meg.
	200 g	-	M/H. 900 W	8-12	Tegye a fagyasztott csirkehús darabokat a pirító tálcára. Fedje la a gőzölő fedéllel. A főzési idő felénél fordítsa meg.
Lazac sült	1 (230 g)	3 (5 ml olaj)	GRILL + M/H 540 W	6-8	Olajozza be a pirító tálcát és melegítse elő. Tegye rá a lazacot. A főzési idő felénél fordítsa meg.
	1 (230 g)	-	M/H. 900 W	8-12	Tegye a lazacot a pirító tálcára. Fedje la a gőzölő fedéllel. A főzési idő felénél fordítsa meg.
hamburger pogácsa, friss	240 g (120 g X 2)	3 (5 ml olaj)	GRILL + M/H 540 W	6-7	Olajozza be a pirító tálcát és melegítse elő. Tegye rá a hamburger pogácsákat. A főzési idő felénél fordítsa meg.
	240 g (120 g X 2)	-	M/H. 900 W	7-9	Tegye a hamburger pogácsákat a pirító tálcára. Fedje la a gőzölő fedéllel. A főzési idő felénél fordítsa meg.

Gyors légkeverés
főzési útmutató

Melegítse elő a sütőt a kívánt hőmérsékletre.
Kövesse az alábbi táblázatban megadott főzési időket és utasításokat.
A főzés befejezését követően a sütő nagyon forró lesz. Használjon kesztyűt.

Étel	*Mennyiség*	*Gyors légkeverés hőmérséklete*	*Főzési idő (perc)*	*Utasítások*
sült pulykamell, friss	400 g	200°C	30-38	Mossa meg és szárítsa meg a friss pulykamelleket. Fűszerezze vagy pácolja be. Tegye a melleket egy hőálló tálban a grillrácsra.
fagyasztott kelt pizza	400 g	200°C	8-14	Tegye a fagyasztott pizzát a grill rostélyra.
fagyasztott bagett bemetszésekkel	250 g	200°C	10-15	Tegye a fagyasztott bagettet a grill rostélyra.
fagyasztott tavaszi tekercs	300 g (150 g X 2)	230°C	15-22	Tegye a fagyasztott tavaszi tekercseket a grill rostélyra.
szalmaburgonya (fagyasztott burgonya termék)	300 g	220°C	15-22	Tegye a burgonyákat egy hőálló tálra.

Gőzöléses
főzési útmutató

Öntsön 300 ml csapvizet a gőzölő víztartályába.
Tegye rá a gőzölő lapot és helyezze rá az ételt, majd fedje le a gőzölő fedővel.
Tegye az előkészített gőzölő víztartályt óvatosan az üveg forgótányér közepére. Tartsa Párhuzamosan!.

HU

Étel	*Mennyiség*	*Gyors légkeverés hőmérséklete*	*Főzési idő (perc)*	*Utasítások*
egész hal	100 - 600 g	900 W (100 %)	15-20	Tegye az előkészített ételt egymás mellé a gőzölő víztartályra. Locsolja meg 30 ml citromlével és fűszerekkel.
halfilé	100 - 600 g	900 W (100 %)	15-25	Tegye az előkészített ételt egymás mellé a gőzölő víztartályra. Locsolja meg 30 ml citromlével és fűszerekkel.
garnélarák	100 - 600 g	900 W (100 %)	13-25	Öblítse le és tisztítsa meg. Tegye az előkészített ételt egymás mellé a gőzölő víztartályra.
csirkemell filé	200 - 600 g	900 W (100 %)	15-25	Öblítse le és tisztítsa meg. Tegye az előkészített ételt egymás mellé a gőzölő víztartályra.
keményre főtt tojás	2-9 tojás	900 W (100 %)	17-25	Tegye a tojásokat a gőzölő víztartály kis mélyedéseibe.
szeletelt sárgarépa	200 g - 800 g	900 W (100 %)	13-20	Készítse elő a sárgarépát. Vágja szeletekre.
alma	200 g - 800 g	900 W (100 %)	15-20	Készítse elő az almát. Vágja szeletekre.

⚠ *FIGYELEM*

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

Fontos biztonsági előírások

Gondosan tanulmányozza és őrizze meg a későbbi hivatkozás céljából.

1. Soha ne próbálja meg önállóan megjavítani, átalakítani vagy beállítani a mikrohullámú sütő ajtaját, vezérlőpanelét, biztonsági 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.

Fontos biztonsági előírások

Gondosan tanulmányozza és őrizze meg a későbbi hivatkozás céljából.

HU

21 Csak olyan eszközöket vegyen igénybe, amelyek alkalmasak a mikrohullámú sütőben történő használatra.

22 Ha műanyag vagy papírcsomagolásban hevíti az ételt, tartsa szemmel a sütőt, nehogy a csomagolás lángra lobbanjon.

23 Ha füstöt észlel, kapcsolja ki a berendezést, vagy húzza ki a tápvezetéket. Az esetleges égést az ajtó zárva tartásával fojtsa el.

24 Italok mikrohullámmal történő hevítése nyomán a folyadék késleltetve, felbuzogva lendülhet forrásba. Ezért ügyeljen, amikor az edényhez nyúl.

25 A cuclisüvegek, bébiételes üvegek tartalmát – az égési sérülések elkerülése érdekében – keverje fel vagy rázza össze, majd fogyasztás előtt ellenőrizze az étel hőmérsékletét.

26 Nyers tojást héjában, ill. kemény tojást egészben nem szabad mikrohullámú sütőben hevíteni: felrobbanhat, akár a hevítés befejezte után is.

27 Az ajtószigetelések, mélyedések és szomszédos részek tisztítása

28 A sütőt rendszeresen meg kell tisztítani, az ételrakódásokat el kell távolítani.

29 A sütőt tisztán kell tartani. Ennek elmulasztása a felület károsodásához vezethet, ami csökkentheti a készülék élettartamát, és veszélyes helyzeteket okozhat.

30 A sütőhöz csak az ajánlott hőfokszondát használja (olyan készülékek esetében, amelyek lehetővé teszik hőfokszonda használatát).

31 Ha a berendezésben fűtő egységek vannak, a használat során a készülék átforrósodik. Ügyeljen, ne érintse meg a készülék belsejének fűtő egységeit.

32 A készüléket kisgyermekek, belátóképességükben korlátozott vagy fizikailag bizonytalan személyek ne használják!

33 A mikrohullámú sütő használata közben a díszítő ajtót nyitva kell tartani.

34 A készüléket egy elérhető hálózati csatlakozóra közvetlenül, vagy kapcsoló beiktatásával, a vezetékezési szabályok betartásával lehet a hálózati feszültségre csatlakoztatni.

35 A készülék üvegajtajának tisztításához ne használjon súroló hatású tisztítószert vagy éles/hegyes fémeszközt, mert az üveg felülete megkarcolódhat és az üveg homályossá válhat.

⚠ **FIGYELEM**: Ha az ajtó, vagy annak szigetelése megsérül, a sütőt mindaddig tilos üzemeltetni, amíg hozzáértő szakember meg nem javítja.

⚠ **FIGYELEM**: Minden olyan szerviztevékenység, javítás, amely a mikrohullámú energia kijutását megakadályozó borítás eltávolításával jár, veszélyes. Az ilyen javítást csak szakember végezheti.

⚠ **FIGYELEM**: Folyadékot vagy más élelmiszert lezárt edényben ne hevítsen, mert felrobbanhat.

⚠ **FIGYELEM**: Gyermekek a sütőt csak akkor használhatják, ha megfelelő kioktatást kapnak a sütő biztonságos kezeléséről, és megértik a rendellenes használatban rejlő veszélyeket.

⚠ **FIGYELEM**: Használat közben a megérinthető alkatrészek felforrósodhatnak! Kisgyereket ne engedjen a készülék közelébe!

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

HU

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.

5. Gőzzel tisztító készüléket ne használjon.

HU

Kérdések és
válaszok

HU

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

A készüléket megfelelően földelni kell.

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

	MC-8087TRC
Üzemi feszültség	230 V~ 50 Hz
Leadott teljesítmény	900 W (IEC60705 szabvány)
Mikrohullám frekvencia	2450 MHz
Külső méretek	530 mm(szé) X 322 mm(ma) X 427 mm(mé)
Teljesítményfelvétel	
Mikrohullámú	1350 W
Grillező	1250 W
Kombinált	max. 2550 W
Kovekekciós	max. 2050 W

HU

LG Electronics Inc.

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.

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.

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.

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 spriječit 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.

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.

Printed in korea