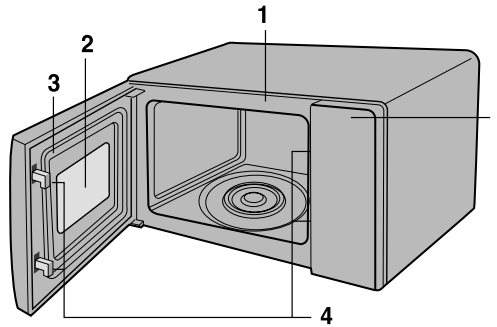
LG

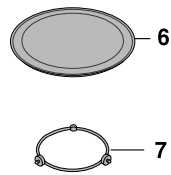
Instruction Manual

GB CZ SK PL HU

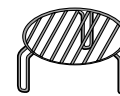
MS-1927C · MB-3827C · MH-5827C
MS-1927CS · MB-3827CS · MH-5827CS

Oven Parts/Části trouby/Časti rúry





MB-3827C
MB-3827CS
MH-5827C
MH-5827CS



8

Sütő / Części kuchenki / Gerät

GB

1. Front plate
2. Viewing window
3. Door seal
4. Safety lock system
5. Control panel
6. Glass tray
7. Roller rest
8. Grill rack

CZ

1. Přední strana
2. Dveřní okno
3. Těsnění dveří
4. Bezpečnostní zámek
5. Ovládací panel
6. Skleněný otočný talíř
7. Otočná podpěra
8. Stojánek na gril

SK

1. Predná strana
2. Dverné okno
3. Tesnenie dverí
4. Bezpečnostná zámka
5. Ovládací panel
6. Sklenený otočný tanier
7. Otočná podpera
8. Stojanček na gril

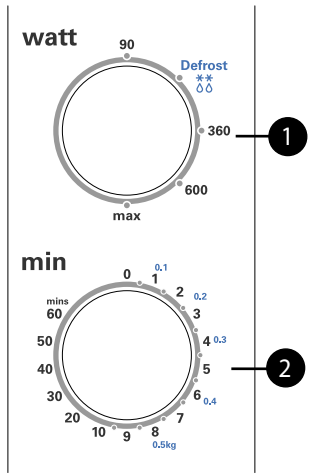
PL

1. Płyta czołowa
2. Okienko
3. Uszczelka drzwi
4. Mechanizm zamka bezpieczeństwa
5. Panel sterowania
6. Tacka szklana
7. Podstawa obrotowa
8. Podstawka do opiekania

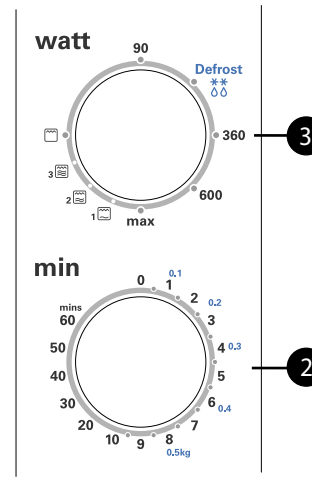
HU

1. Sütőtér nyílás
2. Ajtóüveg
3. Ajtótömítés
4. Biztonsági ajtózár
5. Kezelőpanel
6. Forgó üvegtányér
7. Tányérvezető görgő
8. Grillező rács

Control Panel/Ovládací panel/Ovládací panel



MS-1927C/MS-1927CS



MB-3827C/MB-3827CS

MH-5827C/MH-5827CS

Kontrolni panel / Panel sterujący / Bedienfeld

GB

1. **Power selector**
   Allows selection of desired power.
2. **Timer**
   permits selection of the desired cooking time.
3. **Function & Power selector**

CZ

1. **Nastavení výkonu**
   Umožňuje nastavení potřebného výkonu.
2. **Časový spínač**
   Umožňuje vybrat požadovaný čas vaření.
3. **Nastavení funkcí**
   Volba způsobu úpravy pokrmů.

SK

1. **Nastavenie výkonu**
   Umožňuje nastavenie potrebného výkonu.
2. **Časový spínač**
   Umožňuje vybrať žiadaný čas varenia.
3. **Nastavenie funkcií**
   Voľba spôsobu úpravy pokrmov.

PL

1. Przełącznik wyboru mocy
   Pozwala wybrać żądaną moc.
2. Minutnik
   Pozwala nastawić czas gotowania.
3. Przełącznik wyboru funkcji i

HU

1. Teljesítmény beállító gomb
2. Idő beállító gomb
3. Üzemmód és teljesítmény beállító gomb

GB P8~P20

MICROWAVE OVEN OWNER'S MANUAL
Please read this owner's manual thoroughly before operating.

CZ P21~P33

MIKROVLNNÁ TROUBA/GRILL/KOMBINACE návod k obsluze

Před uvedením trouby do provozu si důkladně přečtěte tento návod k obsluze

SK P34~P46

MIKROVLNNÁ RÚRA GRIL / KOMBINÁCIA

NÁVOD NA OBSLUHU

Pred uvedením rúry do prevádzky si dôkladne preãítajte tento návod na obsluhu

PL P47~P64

INSTRUKCJA OBSŁUGI
KUCHENKA MIKROFALOWA

HU P65~P85

MIKROHULLÁMÚ SÜTŐ
FELHASZNÁLÓI KÉZIKÖNYVE

Tisztelt vásárló !

Köszönjük, hogy megvásárolta termékünket. Reméljük, hogy sok örömet fog szerezni Önnek és családjának.
Ez a készülék a legmodernebb gyártástechnológiával készült, műszaki jellemzői és szolgáltatásai magas színvonalúak.

Kérjük, hogy a jótállási jegy pontos kitöltését követelje meg az eladótól, azt gondosan őrizze meg, mert jogait csak ennek birtokában tudja érvényesíteni.

Mielőtt használatba venné a készüléket, kérjük szíveskedjen elolvasni a kezelési útmutatót a szakszerű használat érdekében, s ne dobja el mert előfordulhat, hogy szüksége lesz rá.

Jegyezze fel a készülék hátlapján található gyári számot, s a szervizben erre hivatkozzon.

Gyári szám:

A mikrohullámú sütő regisztrációja

A készülék típus- és modellszáma a hátlapon található.
Ezek a számok kizárólag az Ön készülékére vonatkoznak, egyéb készülékekkel össze nem téveszthetők.
A regisztráláshoz jegyezze fel az alábbi információkat, és őrizze meg a későbbiekben is:

A vásárlás dátuma:
Melyik márkakereskedőtől vásárolta:
A márkakereskedő címe:
A márkakereskedő telefonszáma:

Megjegyzés
Minden jog fenntartva. A leírás, vagy a leírás bármely részének bármilyen formában történő reprodukálásához az LG Electronics Inc. írásos engedélye szükséges.

Védjegy
A Goldstar az LG Electronics Inc. hivatalos védjegye.

FIGYELEM !

Az áramütés és a tűzveszély csökkentése érdekében óvja a készüléket az esőtől vagy nedvességtől.

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

FIGYELEM !

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.

Fontos biztonsági előírások

Gondosan tanulmányozza és őrizze meg a későbbi hivatkozás céljából.

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

1. Soha ne próbálja meg önállóan megjavítani, átalakítani vagy beállítani a mikrohullámú sütő ajtaját, vezérlőpanelét, biztonsági reteszét vagy bármely egyéb egységét. A javítást kizárólag szakember végezheti.
2. Soha ne üzemeltesse üresen a mikrohullámú sütőt. Használaton kívül javasolt egy pohár vizet tartani a sütőtérben. A víz a mikrohullámú sütő véletlen bekapcsolása esetén elnyeli a mikrohullámú energiát.
3. Vizes ruhát tilos a mikrohullámú sütőben szárítani, mert túl hosszú melegítés után a ruha elszenesedhet vagy meggyulladhat.
4. Papírtörölközőbe csomagolt ételt - hacsak a főzési útmutató kifejezetten elő nem írja - nem javasolt a mikrohullámú sütőben hevíteni.
5. Helyett nem szabad újságpapírt használni az ételek becsomagolásához.
6. Ne használjon fából készült edényeket, mert túlhevülhetnek és elszenesedhetnek. Fém -szegéllyel vagy fém-mintázattal ellátott porcelán edényeket nem szabad a mikrohullámú sütőben használni. A fémből készült kötözőanyagokat mindig távolítsa el az ételről. A sütőtérbe helyezett fémtárgyak elektromos ívkisülést okozhatnak, ami súlyosan károsíthatja a készüléket.
7. Ügyeljen arra, hogy működés közben ne maradjon konyharuha, szalvéta vagy egyéb akadály a sütőtér külső pereme és az ajtószigetelés között, mert ez mikrohullámú energiaszivárgást okozhat.
8. Ne használjon újrahasznosított papírból készült termékeket, mert ezek olyan anyagokat tartalmazhatnak, amelyek a sütőtérben szikrázást és/vagy tüzet okozhatnak.
9. Közvetlenül a főzés/sütés befejezése után ne tegye a forgótányért hideg vízbe, mert eltörhet vagy megrepedhet.
10. Kisebb mennyiségű étel rövidebb főzési vagy melegítési időt igényel. Normál főzési vagy melegítési idő alkalmazásakor a kisebb mennyiségű étel túlmelegedhet vagy megéghet.
11. A mikrohullámú sütőt a véletlen felbillenés megakadályozása érdekében úgy kell elhelyezni, hogy a sütőtér ajtajának külső felülete legalább 8 cm-rel beljebb legyen az elhelyezési felület szélétől.
12. Főzés/sütés előtt szurkálja át a burgonya, alma vagy az ehhez hasonló zöldségek és gyümölcsök héját.
13. Egész tojást tilos a mikrohullámú sütőben főzni. A tojáshéjon belül megnövekvő nyomás a tojás felrobbanását okozhatja.
14. A mikrohullámú sütőben tilos olajban vagy zsírban sütést alkalmazni.
15. Főzés vagy felolvasztás előtt távolítsa el a műanyag csomagolást az ételről. Egyes esetekben azonban az ételt műanyag fóliával kell lefedni melegítés vagy főzés közben.
16. Ha a sütőtér ajtaja megsérül, a mikrohullámú sütőt mindaddig nem szabad üzemeltetni, míg az ajtót szakember meg nem javítja.
17. Ha füstölést észlel, hagyja zárva a mikrohullámú sütő ajtaját és kapcsolja ki a készüléket vagy húzza ki a hálózati csatlakozó kábelt a fali konnektorból.
18. Ha eldobható műanyag, papír vagy egyéb éghető anyagból készült edényben melegíti illetve főzi az ételt, gyakran ellenőrizze, hogy az edény nem kezd-e deformálódni.
19. A gyermekeknek csak akkor engedje felügyelet nélkül használni a mikrohullámú sütőt, ha megfelelően elmagyarázta nekik a biztonságos használat módját, és ők megértették a helytelen használatból eredő veszélyeket.
20. Folyadékokat és ételeket nem szabad légmentesen lezárt edényben hevíteni, mert felrobbanthatnak.
21. Csak olyan eszközöket vegyen igénybe, amelyek alkalmasak a mikrohullámú sütőben történő használatra.

Fontos biztonsági előírások

Gondosan tanulmányozza és őrizze meg a későbbi hivatkozás céljából.

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 étellerakódásokat 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 l ehetővé 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 készüléket egy elérhető hálózati csatlakozóra közvetlenül, vagy kapcsoló beiktatásával, a vezetékezési szabályok betartásával lehet a hálózati feszültségre csatlakoztatni.

34. 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!

FIGYELEM!: Kombinációs üzemmód alkalmazása esetén a létrejövő magas hőmérséklet miatt a készüléket gyermek kizárólag felnőtt felügyelete mellett használhatja.

Biztonsági előírások

A MIKROHULLÁMÚ ENERGIÁNAK VALÓ KÖZVETLEN KITETTSÉG MEGELŐZÉSÉHEZ

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

FIGYELEM !

A mikrohullámú sütő beállítását és javítását kizárólag szakképzett szerelővel végeztesse.

ÁLTALÁNOS BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK

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.
Vizes ruhát tilos a mikrohullámú sütőben szárítani, mert túl hosszú melegítés után a ruha elszenesedhet vagy meggyulladhat. Papírtörölközőbe csomagolt ételt - hacsak a főzési útmutató kifejezetten elő nem írja - nem javasolt a mikrohullámú sütőben hevíteni. Papírtörölköző helyett nem szabad újságpapírt használni az ételek becsomagolásához. Ne használjon fából készült edényeket, mert túlhevülhetnek és elszenesedhetnek. Fém-szegéllyel vagy fém-mintázattal ellátott porcelánedényeket nem szabad a mikrohullámú sütőben használni.

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 az ajtó (deformálódás), a csuklópánt (zsanér) és a retesz (törés vagy meglazulás), ajtótömítés és a tömítő felületek.
Ha a sütőtér ajtaja megsérül, a mikrohullámú sütőt mindaddig nem szabad üzemeltetni, míg az ajtót szakember meg nem javítja.
A fémből készült kötöző anyagokat mindig távolítsa el az ételről. A sütőtérbe helyezett fémtárgyak elektromos ívkisülést okozhatnak, ami súlyosan károsíthatja a készüléket.
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.
Ne használjon újrahasznosított papírból készült termékeket, mert ezek olyan anyagokat tartalmazhatnak, amelyek a sütőtérben szikrázást és/vagy tüzet okozhatnak. Közvetlenül a főzés/sütés befejezése után ne tegye a forgótányért hideg vízbe, mert eltörhet vagy megrepedhet. Kisebb mennyiségű étel rövidebb főzési vagy melegítési időt igényel. Normál főzési vagy melegítési idő alkalmazásakor a kisebb mennyiségű étel túlmelegedhet vagy megéghet.

FIGYELEM !

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

Biztonsági előírások

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.
Főzés/sütés előtt szurkálja át a burgonya, alma vagy az ehhez hasonló zöldségek és gyümölcsök héját. Egész tojást tilos a mikrohullámú sütőben főzni. A tojáshéjon belül megnövekvő nyomás a tojás felrobbanását okozhatja.
A mikrohullámú sütőben tilos olajban vagy zsírban sütést alkalmazni.
Főzés vagy felolvasztás előtt távolítsa el a műanyag csomagolást az ételről.
Egyes esetekben azonban az ételt műanyag fóliával kell lefedni melegítés vagy főzés közben.
Ha füstölést észlel, hagyja zárva a mikrohullámú sütő ajtaját és kapcsolja ki a készüléket vagy húzza ki a hálózati csatlakozó kábelt a fali konnektorból.

Ha eldobható műanyag, papír vagy egyéb éghető anyagból készült edényben melegíti illetve főzi az ételt, gyakran ellenőrizze, hogy az edény nem kezd-e deformálódni.
Folyadékok (pl. levesek, szószok, italok) melegítésekor a forráspont eltolódása miatt, a folyadék buborékképződés nélkül túlhevülhet. Egy idő eltelte után a túlhevült folyadék hirtelen forrni kezdhet. E jelenség megelőzése érdekében fogadja meg az alábbi tanácsokat:
Ne használjon egyenes falú, szűk nyakú edényeket. Ne hevítse túl a folyadékot.
Az edénybe töltés előtt, illetve a melegítési idő felénél keverje meg a folyadékot. 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.

ÉRINTÉSVÉDELEM

A készülék érintésvédelmi osztálya: I. védővezetős rendszerű, ezért:
A készülék csak védőérintkezős dugaszoló aljzatról üzemeltethető !
Az érintésvédelem megvalósítása érdekében készüléket csatlakoztatni kell a védővezetőhöz.
Ez a készülék villásdugóján és védőérintkezős csatlakozó aljzaton keresztül történik meg az oldalérintkezők segítségével.
Ezért a készülék csatlakozó dugója csak a védőhálózatba szabvány előírásoknak megfelelően bekötött oldalérintkezős dugaszolóaljzatba csatlakoztatható.

Az így folyamatossá tett védővezető csökkenti a villamos áramütés kockázatát, ha a készülék meghibásodás következtében testzárlatossá válik.
Amennyiben hosszabbító kábelt kell használnia, akkor csak olyan háromerű hosszabbító kábelt használjon, amelyen mind a villásdugó, mind a dugaszolóaljzat oldalérintkezős kivitelű és a zöld-sárga színű érszigeteléssel ellátott harmadik ér csatlakoztatva van a villásdugó és a dugaszolóaljzat oldalérintkezőjéhez.
Megjegyezzük, hogy a hosszabbító kábel terhelhetőségének azonosnak vagy nagyobbnak kell lennie, mint amennyi a készülék névleges villamos teljesítményének megfelel.

FIGYELEM !

Az érintésvédelmi előírások figyelmemen kívül hagyása az áramütés kockázatával jár !
Ha nem érti teljesen az itt leírt előírásokat, vagy ha kételyei vannak a készülék érintésvédelmének kivitelével, megfelelőségével kapcsolatban, forduljon a szerviz szakemberéhez !

Mikrohullámú főzés

A készülék tervezésekor arra törekedtek, hogy az rendkívül könnyű és egyszerű használatot biztosítson. Ehhez kövesse a következőkben leírt lépéseket:

1. Tegye az ételt egy megfelelő edénybe. Nyissa ki a készülék ajtaját és helyezze az edényt a forgótányér közepére. Zárja be az ajtót.
2. Állítsa be az MS-1927C/MS-1927CS modellen az ❶. számú gombbal,illetve az gombbal, illetve az MB-3827C/MB-3827CS MH-5827C/MH-5827CS modell a ❸ számú gombbal a főzni kívánt ételnek főzni kívánt ételnek megfelelő teljesítményt.
3. Forgassa el a ❷. számú időkapcsolót az óramutató járásával megegyezően a beállítandó időre.

FIGYELEM !

Amint elfordítja az időkapcsolót, a készülék működése azonnal elkezdődik. Az időkapcsolón megadott számok a működési időt jelentik percben kifejezve.

4. Amikor az időkapcsoló az **OFF** jelhez ér, egy hangjelzés tájékoztatja Önt arról, hogy a beállított idő letelt, a készülék ekkor automatikusan kikapcsol.
5. Nyissa ki az ajtót és vegye ki az ételt.
6. Ha az idő letelte előtt be akarja fejezni a főzést, akkor egyszerűen nyissa ki az ajtót, vagy az időkapcsoló gombot forgassa az OFF pozícióba. Az ajtó a főzés alatt az ajtónyitó gomb megnyomásával nyitható. Az ajtó nyitásával az időkapcsoló megáll és a mikrohullámú sugárzás megszűnik. Ha visszazárja az ajtót, a főzés tovább folytatódik mindaddig, amíg az időkapcsoló nem kerül az "**OFF**" pozícióba.

Mikrohullámú főzés

Teljesítményfokozat beállítása főzéshez

Az Ön mikrohullámú sütője öt különböző teljesítményfokozattal rendelkezik, hogy a lehető legrugalmasabban alkalmazkodhasson mindenféle ételtípus elkészítéséhez.

Amikor a főzési program befejeződött, akkor egy hangjelzés figyelmezteti Önt a főzési idő leteltére.

A következő táblázatban néhány tanáccsal szeretnénk szolgálni, hogy milyen jellegű főzéshez milyen teljesítmény fokozat használata javasolt. A teljesítmény fokozatot a forgó gombbal lehet beállítani a kívánt értékre.

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

MS-1927C/MB-3827C/MH-5827C MS-1927CS/MB-3827CS/MH-5827CS
• max • 600 • 360 • ( ) defrost • 90

Súlyszerinti felolvasztás

A fagyasztott élelmiszerek nagyon hatékonyan felolvaszthatók a mikrohullámú készülékben.

A mikroban történő felolvasztás sokkal gyorsabb, mint a hűtőszekrény normál terében, vagy a környezeti hőmérsékleten történő felengedtetés és nem segíti elő a káros baktériumok szaporodását.

Ne felejtse el azonban, hogy a felolvasztás hosszabb ideig tart, mint a normál főzés. A felolvasztás alatt ellenőrizze és kavarja meg az ételt (ha szükséges), legalább egyszer.

Mivel az ételek hőmérséklete és sűrűsége eltérő lehet, javasoljuk, hogy főzés előtt ellenőrizze az elkészítendő ételt.

Különösen a tőkehúsokban és a csirkehúsban található nagyméretű ízületekre kell nagy figyelmet fordítani, bizonyos ételeket főzés előtt nem kell teljesen felolvasztani. A halak például olyan gyorsan megfőnek, hogy legtöbbször enyhén fagyos állapotban érdemes megkezdeni a főzésüket.

Az súlyszerinti felolvasztási funkció előnye, hogy a felolvasztási folyamat automatikus, azonban - a hagyományos felolvasztáshoz hasonlóan - a folyamat során az ételt időnként ellenőrizni kell.

A hatékonyabb kiolvasztás érdekében a halról, a rákfélékről, a tőkehúsról és a szárnyasokról távolítsa el az eredeti papír vagy műanyag csomagolást.
Ha ezt nem teszi meg, a csomagolás nem engedi eltávozni a keletkező gőzt, és így az étel külső részei megfőhetnek.

A lecsöpögő lé összegyűjtése érdekében a mélyhűtött ételt helyezze egy megfelelő üvegedénybe vagy pirító állványra.

Előfordulhat, hogy a sütőtérből kivett étel közepe enyhén fagyos marad.

Ha a mélyhűtött étel csomagolását nehéz eltávolítani, kezdje el a kiolvasztást, majd a teljes kiolvasztási idő negyedének elérésekor állítsa le. Vegye ki az ételt és távolítsa el a csomagolást.

1. Tegye az ételt egy megfelelő edénybe. Nyissa ki a készülék ajtaját és helyezze az edényt a forgótányér közepére. Zárja be az ajtót.
2. Állítsa be az MS-1927C/MS-1927CS modellen az ❶. számú gombbal, illetve az MB-3827C/ MB-3827CS/ MH-5827C/MH-5827CS modellen a ❸. számú gombbal a **DEFROST** (kiolvasztás) funkciót a ⁂ jelzés beállításával.
3. Forgassa el a ❷. számú időkapcsolót az óramutató járásával megegyezően, és állítsa be a külső skálán az élelmiszer súlyának megfelelő értékre. Ne felejtse azonban el, hogy a felolvasztás hosszabb ideig tart, mint a normál főzés. A felolvasztás alatt ellenőrizze és kavarja meg az ételt/ha szükséges/legalább egyszer.

MEGJEGYZÉS
Amint elfordítja az időkapcsolót, a készülék működése azonnal elkezdődik. Az időkapcsoló külső skáláján megadott számok kilogrammot jelentenek.

Grillezés

MB-3827C/MH-5827C
MB-3827CS/MH-5827CS

modellek használatánál

Ez a modell GRILL sugárzóval van felszerelve, ezért nem szükséges a használat előtt a sütőt előmelegíteni. A grillezés lehetővé teszi, hogy gyorsan megbarnítsa és ropogóssá tegye az élelmiszert.
A grillező rácsot a grillezéshez használni kell.

1. 1. Nyissa ki az ajtót, helyezze az ételt a forgótányéron elhelyezett grillező rostélyra és zárja be a sütőajtaját.
2. Az MB-3827C/MH-5827C MB-3827CS/MH-5827CS modellen a ❸. számú gombbal válassza a grill funkciót a (〰) jelzés beállításával.
3. Forgassa el a ❷. számú időkapcsolót az óramutató járásával megegyezően a megegyezően a beállítandó időre. A forgótányér forgása és a grillezés megkezdődik, a sütőtéri világítás felgyullad. A főzés végén hangjelzés és a sütőtéri világítás kikapcsolása jelzi az idő leteltét .

MEGJEGYZÉS

- Amint elfordítja az időkapcsolót, a készülék működése azonnal elkezdődik.
- Az időkapcsolón megadott számok a működési időt jelentik percben kifejezve.
- Grillezés alatt az üvegajtót ne érintse meg, mert a hőfoka magas. Akadályozza meg hogy a gyerekek megérinthessék az ajtóüveget.
- Az első grillezésnél enyhe füst érezhető. Ez hamarosan megszűnik.

Kombinált főzés

MB-3827C/MH-5827C
MB-3827CS/MH-5827CS

modellek használatánál

A kombinált üzemmód lehetővé teszi, hogy a fűtést és a mikrohullámot egyidejűleg használja. Ez a modell GRILL sugárzóval van felszerelve, ezért nem szükséges a használat előtt a sütőt előmelegíteni.

A grill fűtés az étel külső felületre, a mikrohullám pedig a belső részre hat. Az MB-3827C/MH-5827C MB-3827CS/MH-5827CS modellesetében három féle teljesítmény fokozat választható a főzéshez a kombinált módban.

1. Nyissa ki az ajtót, helyezze az ételt a forgótányéron elhelyezett grillező rostélyra és zárja be a sütőajtaját.
2. Az MB-3827C/MH-5827C MB-3827CS/MH-5827CS modellen a ❸. számú gombbal válassza a kombinált főzési funkciót a ⧉/⧉/⧉ jelzés beállításával.
3. Számú gombbal, a főzni kívánt ételnek megfelelő teljesítményt
4. Forgassa el a ❷. számú időkapcsolót az óramutató járásával megegyezően a beállítandó időre. A forgótányér forgása és a főzés megkezdődik, a sütőtéri világítás felgyullad. A főzés végén hangjelzés és a sütőtéri világítás kikapcsolása jelzi az idő leteltét .

MEGJEGYZÉS

- Amint elfordítja az időkapcsolót, a készülék működése azonnal elkezdődik.
- Az időkapcsolón megadott számok a működési időt jelentik percben kifejezve.
- Ha a főzést ellenőrizni akarja, vegye figyelembe a mikrohullámú főzésnél leírtakat.
- Kombinált üzemmódban a mikrohullám és a grill egyidejűleg működik.

FIGYELEM !

Használat után az időkapcsolót fordítsa "0" állásba mielőtt folytatná tovább a munkát.

Általános tudnivalók húsételek főzésekor

Nincsenek speciális technikai tudnivalók. A húsoknak megfelelően előkészítettnek és ha szükséges, érleltnek kell lennie, mint a hagyományos módon készített esetekben. A fagyasztott húsokat a főzés előtt tökéletesen fel kell engedtetni.
Tegye a húst egy sütőedénybe és helyezze azt a forgótányérra.
Főzze a főzési kártya szerint. Vastagabb szeletekhez hosszabb főzési időt válasszon.
A főzési idő felénél forgassa meg a húst.
Hagyja a főzés után fóliával letakarva 5-10 percen keresztül állni. Az állásidő nagyon fontos a jó eredményhez.
Ellenőrizze, hogy megfelelően átpuhult-e, mielőtt tálalja.

Hús főzési kártya

Szeletelt		Főzési idő 448 g-onként	Teljesítmény fokozat
Marhahús	Felsál/fartő		
	- véres	8,5 - 9 perc	M-HIGH
	- közepes	9 - 10 perc	M-HIGH
	- jól átsült	11 - 12,5 perc	M-HIGH
	Húspogácsák	7 - 9 perc	MEDIUM
	Egybevagdalt	6 - 8 perc	M-HIGH
	Kolbászok - 2	2 - 3 perc	HIGH
	- 4	4 - 5 perc	HIGH
	- 8	5 - 7 perc	HIGH
Bárány	Lábszár, filé, lapocka	13 - 16 perc	M-HIGH
Sertéshús	Bélszín, comb	12 -15 perc	M-HIGH
	Szalonna	kb. 1 perc szeletenként	HIGH

Baromfifélékre vonatkozó tudnivalók

FIGYELEM ! A főzési folyamat alatt alufóliát ne használjon !

Nincsenek speciális technikai tudnivalók. A húsoknak megfelelően előkészítettnek kell lennie, mint a hagyományos módon készített esetekben. Fűszerezze, ha szükséges.
A fagyasztott baromfit a főzés előtt tökéletesen fel kell engedtetni, minden fém rögzítést el kell belőle távolítani.
Szurkálja meg a bőrét, kenje be növényi olajjal.
A baromfit mindig sütőtálba téve kell a forgótányérra helyezni.
Főzze a főzési kártya szerint. Félidőben fordítsa meg. Ha a baromfi meg van töltve valamilyen töltelékkel, akkor a főzési idő kalkulálásánál a töltelék tömegét is figyelembe kell venni. A baromfinál különösen fontos a főzés alatt történő megfordítás, mivel nagyon egyenetlen formája van. A forgatással elérhető, hogy viszonylag egyenletesen puhuljon meg.
A főzés befejezése után fóliával letakarva 5-10 percig hagyja állni a tálalás előtt. Az állásidő nagyon fontos a megfelelő eredmény eléréséhez.
Tálalás előtt ellenőrizze, hogy megfelelően átpuhult-e. Nagyon fontos a megszurkálás, hogy a belülről kijövő szaftok érvényesüljenek a baromfi készítésében

Baromfi főzési kártya

Szárnyas	Főzési idő 448 g-onként	Teljesítmény fokozat
CSIRKE		
Egész	10 - 12 perc	M-HIGH
Kicsontozott	9 - 11 perc	M-HIGH
Darabolt	10 - 12 perc	M-HIGH
PULYKA		
Egész	9 - 12 perc	M-HIGH

Halakra vonatkozó tudnivalók

FIGYELEM !
A főzési folyamat alatt ne használjon alufóliát !

Helyezze el a halat egy nagy lapos tálba.

Borítsa be egy megszurkált mikrohullám-álló fóliával, vagy takarja be hőálló üvegtetővel.

Helyezze a tálat a forgótányérra.

Főzze a főzési kártya szerint. Ha szükséges tehet a halra vékony vajszeleteket.

Hagyja állni a főzési kártya szerint megadott ideig.

Ellenőrizze tálalás előtt a főzés eredményét. A halnak homályosnak és omlónak kell lennie.

Friss halak főzési kártyája

Hal fajtája	Főzési idő 448 g-onként	Teljesítmény fokozat	A főzéshez szükséges	Állásidő
Friss halfilék	4 - 6 perc	HIGH	1-2 x 15 ml tej	2 -3 perc
Tőkehalszelet	5 - 7 perc	HIGH	1-2 x 15 ml tej	3 - 4 perc
Citrom halfilé	2,5 - 4 perc	HIGH	1-2 x 15 ml tej	2 - 3 perc
Egész makréla	4 - 6 perc	HIGH	-	3 - 4 perc
Egész pisztráng	5 - 7 perc	HIGH	-	3 - 4 perc
Lazac szelet	5 - 6 perc	HIGH	1-2 x 15 ml tej	3 - 4 perc

Újramelegítés

FIGYELEM !

Újramelegítés folyamat alatt ne használjon alufóliát, és távolítson el mindenféle fémtárgyat az ételből !

Az újramelegített ételek íze azonos a frissen főzött ételek ízével. Újramelegítéskor tartsa be a következő tudnivalókat:

Az ételeket csak egyszer lehet újramelegíteni.

Az újramelegítendő ételeket a melegítést megelőzően tökéletesen fel kell olvasztani, hogy megfelelőek legyenek.

Újramelegítéskor vegye figyelembe az "Újramelegítési kártya" tartalmát. Ha lehetséges, újramelegítéskor is keverje meg az ételt.

Tálalás előtt biztosítson 3-4 perc állásidőt. Ez fontos a megfelelő eredmény eléréséhez.

Ellenőrizze étkezés előtt az újramelegítés megfelelőségét. Az ételnek mindenütt gőzölögnie kell. Az olyan ételek, mint pl. a lasagne, melyek nem kavarhatók, a közepébe kell szúrni egy kést és úgy kell ellenőrizni, hogy megfelelően meleg-e.

Újramelegítési kártya

Étel-fajta	Mennyi-ség	Teljesítmény fokozat	Idő	Módszer
Bab	224 g 448 g	HIGH HIGH	2 - 4 perc 3 - 5 perc	Letakarva, félidőnél megkavarni, állásidő 2 perc
Leves	420 g 210 g	HIGH HIGH	4 - 5 perc 2,5 - 3 perc	Letakarva, félidőnél megkavarni, állásidő 2 perc
Konzerv zöldség	330 g	HIGH	2 - 3 perc	Letakarva, félidőnél megkavarni
Konzerv hurka	420 g	HIGH	3 - 4 perc	Letakarva, félidőnél megfordítani

Fagyasztott ételek

Újramelegítési kártya

Étel-fajta	Mennyi-ség	Teljesítmény fokozat	Idő	Módszer
Csirke darabok, hamburger	2 adag	M-HIGH	3,5 - 5 perc	Letakarva, félidőnél megfordítani, állásidő 3-5 perc
Sertés, marha, sonka szeletek	1, vagy több adag	M-HIGH	2 - 5 perc adagonként	Letakarva, 1 perc után ellenőrizze, állásidő 3-5 perc
Csirke	1 adag, 224 g	M-HIGH	2 - 4 perc	Letakarva, 1 perc után ellenőrizze, állásidő 3-5 perc
Piskótatészta	4 adag	HIGH	1 - 1,5 perc	Letakarva, félidőnél megfordítani, állásidő 5 perc
Gyümölcs	4 adag	HIGH	3 - 4 perc	Letakarva, állásidő 3-5 perc
Tejsodó	500 ml	M-HIGH	3 - 4 perc	Letakarva, állásidő 3-5 perc
1 tányér (hús és zöldség)	2 adag	HIGH	3 - 5 perc	Letakarva, állásidő 2-3 perc

A HASZNÁLATI UTASÍTÁS táblázataiban megadott idők csak körülbelüli tájékoztató idők, melyeket befolyásol a melegítendő élelmiszer hőmérséklete, mennyisége és a használt edény fajtája is.

Karácsonyi pudingok és gyümölcskosárkák melegítésekor különös gondossággal kell a melegítést végezni.

Ugyancsak gondosan kell eljárni a lekvár, jam, stb. töltésű tésztáknál is, mivel a töltelék jobban átmelegszik, mint a tészta. Ezért nagyon fontos az állásidő tartása, hogy a kétféle hőmérséklet kiegyenlítődjön.

Gondoskodjon arról, hogy a gőz mindig ki tudjon jönni az ételből.

A főzést a **"Fagyasztott ételek felolvasztási kártyája"** figyelembevételével végezze.

A főzés után hagyja állni az ételeket. Ez szükséges a megfelelő végeredmény eléréséhez.

Ellenőrizze, hogy az étel tűzforró-e, minden részének egyformán kell gőzölögnie. Ha az étel nem tűzforró, tegye vissza a mikroba és melegítse tovább. Ha az étel nem keverhető meg /pl. lasagne/, akkor egy kést szúrjon a közepébe és úgy ellenőrizze, hogy megfelelő-e.

Fagyasztott ételek felolvasztási kártyája

Étel	Mennyi-ség	Módszer	Felolvasztás DEFROST	Főzés (max) Fokozaton	Javaslat
Hús Főtt	284 g	Lyukasztott zacskóban, tányéron	6-7 perc állásidő 3 perc	4-5 perc	Állásidő 2 perc
Sült	100 g	Távolítsa el a zacskóból, tegye tányérra	4-5 perc	2-3 perc	Felolvasztás után ha lehet válassza el a szeleteket. Állásidő 2-3 perc
1 tányérny vacsora	Hús, zöldség, burgonya	Lefedve melegítse	7-8 perc állásidő 4 perc	3-4 perc	Állásidő 2-3 perc
Hal Tőkehal	165 g	Tányéron	5-6 perc állásidő 4 perc	3-4 perc	Félidőben fordítsa meg, állásidő 2-3 perc
Főtt, füstölt Tőkehal	175 g	Tányéron, zacskóban	5-6 perc állásidő 4 perc	4-5 perc	Félidőben fordítsa meg, állásidő 2-3 perc

Fagyasztott ételek

Fagyasztott ételek felolvasztási kártyája

Étel	Mennyi-ség	Módszer	Felolvasztás DEFROST	Főzés (max) Fokozaton	Javaslat
Főtt lazac zacskóban	200 g	Tányéron, zacskóban	3-4 perc állásidő 4 perc	2,5-3,5 perc	Félidőben fordítsa meg, állásidő 2-3 perc
Halszelet szószban	170 g	Tányéron, zacskóban	3-4 perc állásidő 4 perc	3-4 perc	Félidőben fordítsa meg, állásidő 4 perc

Hús és baromfifélék felolvasztási kártyája

Hús	Tömeg	Felolvasztási idő percben	Javaslat
MARHAHÚS			
Debreceni	450 g	5-6	10
Darált hús	450 g	8-10	10
Vese	1 kg	8-12	10
Máj	450 g	6-7	10
Sült, fartő	1,5 kg	18-20	15
Sült, tarja	1,5-2 kg	22-26	15
Sült, borda göngyölt	1,5-2 kg	15-20	15
Sült, fartő csontnélküli	1,5-2 kg	20-25	15
Sült, hátszín	2-2,3 kg	28-33	20
Steak, göngyölt	450 g	7-8	10
Steak, lágyék	700 g	9-10	10
Steak, comb	1 kg	10-14	10
Steak, fartő	1 kg	10-12	10
BORJÚHÚS			
Szeletelt	450 g	9-10	10
Darált	450 g	4-5	10
Steak	450 g	6-8	10
SERTÉSHÚS			
Szeletelt /1cm vastag /	700 g	10-15	10
Göngyölt	700 g	8-10	10
Darált	450 g	5-6	10
Sült / csont nélkül /	2-2,3 kg	28-34	20
Sovány borda	1,5 kg	12-17	15
Steak lapocka	1,2 kg	12-15	10
Szűzpecsenye	1 kg	10-12	10
BÁRÁNY			
Sült, láb, lapocka	2-2,3 kg	28-33	15
CSIRKE			
Egész	1,2-1,5 kg	24-28	20
Darabolt	1,2-1,5 kg	12-15	15
Mell /csonttal	1-1,5 kg	8-12	20
Comb	450 g	7-8	10
Szárny	700 g	6-10	10
PULYKA			
Darabolt	1-1,5 kg	12-15	15-20
Mell /csonttal /	2-2,5 kg	16-21	
KACSA			
Egész	2-2,5 kg	27-37	25

Fagyasztott ételek

Friss zöldség kártya

Zöldség	Mennyiség	Főzéshez Szükséges	Idő Max fokozaton	Állásidő
Articsóka	2 közepes	65 ml víz, 5 ml só Letakarva készíteni.	6-8 perc	3 perc
Aszparágusz	336 g	65 ml víz, 3perc után keverni. Letakarva készíteni.	3-5 perc	3 perc
Bab	448 g	125ml víz, 4 perc után keverni. Letakarva készíteni.	7-9 perc	3 perc
Brokkoli	224 g	15 ml víz. Letakarva készíteni.	5-7 perc	3 perc
Káposzta	1 közepes	Felvágni, 45ml víz. Letakarva és készíteni.	7-9 perc	2 perc
Karfiol	224 g	Szétszedve, 30 ml víz. Letakarva készíteni.	7-9 perc	3 perc
Sárgarépa	224 g	Darabolva, 30 ml víz. Letakarva készíteni.	6-8 perc	3 perc
Zeller	448 g	65 ml víz .Letakarva készíteni.	7-9 perc	3 perc
Gomba	224 g	28 g vaj. Letakarva készíteni.	3-4 perc	2 perc
Hagyma	2 nagy	Szeletelve, 65 ml víz Letakarva készíteni.	4-7 perc	3 perc
Póréhagyma	224 g	Szeletelve, 28 g vaj Letakarva készíteni.	3-4 perc	3 perc
Paradicsom	4 nagy	Szeletelve, félbe vágva,15-20 ml víz Letakarva készíteni.	5-6 perc	2 perc
Paszternák	4 közepes	65 ml víz, Letakarva készíteni.	8-10 perc	3 perc
Borsó	280 g	Kifejtve. 30 ml víz. 3 perc után keverni. Letakarva készíteni.		
Burgonya **Sült** **Főtt** **Új**	2 közepes 4 közepes 224 g 224 g	Meghámozva, zacskóban,30 ml víz Letakarva készíteni.	9-11 perc 12-16 perc 6-8 perc 5-7 perc	5-10 perc 5-10 perc 3 perc 3 perc
Tavaszi zöldség	224 g	Megtisztítva,30 ml víz, Letakarva készíteni.	4-5 perc	3 perc
Spenót	280 g	30 ml víz Letakarva készíteni.	3-5 perc	2 perc
Karotta répa	224 g	Meghámozva,30 ml víz. Letakarva készíteni.	4-6 perc	2 perc

Tippek

FIGYELEM !
A főzés során ne használjon alufóliát.

Amennyiben a hús csomagolása mikrohullám-álló, akkor a húsok felolvasztása a saját csomagolásukban is elvégezhető.

Minden fém rögzítőt azonban el kell távolítani.

Helyezze a húst egy lapos sütőtálba, hogy a szaftokat összegyűjthesse.

A húst csak annyira olvassza fel, amennyire szükséges.

Ha lehetséges, távolítsa el a felolvadt darabokat, majd folytassa a felolvasztást.

Az egész darabok akkor olvadtak fel, ha a villát enyhe nyomással bele tudja szúrni a közepébe. Ilyenkor még a közepe jeges lehet.

Hagyja állni, hogy a belső részben a hőmérséklet kiegyenlítődjön.

A hús felolvasztását 30 %-os teljesítmény fokozaton végezze.

EGYÉB HASZNOS TUDNIVALÓK

A legjobb eredmény és a kellemesebb főzés érdekében kérjük, hogy a főzési tanácsokat alaposan tanulmányozza át.

Megjegyzés : A forgótányér bármely irányba foroghat.

A LEGJOBB EREDMÉNY ÉRDEKÉBEN ....

A főzési idő kiválasztásához célszerű először a minimális időt beállítani és alkalmanként ellenőrizni a főzés hatásosságát. A nem megfelelően megválasztott idő (túl hosszú főzési idő beállítása) túlfőzést eredményez.

Kis mennyiségű, alacsony víztartalmú élelmiszereknél a hosszú főzési idő kiszáradást eredményez és az étel kemény lesz.

Soha ne használja a készüléket konyhai eszközök, vagy papír szárítására. Azok megégnek.

A mikroban ne főzzön tojást a héjában.

Olyan élelmiszereknél, mint az alma, burgonya, tojássárgája, csirke máj, stb. a rajta lévő héját (hártyát) le kell húzni, hogy a főzés alatti szétdurranást elkerülje.

FAGYASZTOTT ÉLELMISZEREK FELOLVASZTÁSA ....

A lefagyasztott ételeket közvetlenül beteheti a mikroba felolvasztani. /természetesen ne felejtse el eltávolítani a fém pántokat, kapcsokat /

A felolvasztási tudnivalókat a **"Felolvasztási kártya"** c. fejezetben találja.

A fagyott felületek felolvadása gyorsabb, mint a többi részé, ezért használjon kis darab mikrohullám-álló fóliát a felületek burkolásához. Ez lassítja a felületek felolvadását.

Néhány fagyott élelmiszert nem kell teljesen felolvasztani a főzéshez. Pl. a halételeknél a felolvadás olyan gyors, hogy célszerű már akkor megkezdeni a főzést, amikor az még nincs teljesen felengedve.

Ha szükséges, akkor néhány receptnél növelheti, vagy csökkentheti a főzési időt, az élelmiszer hőmérsékletétől függően.

FIGYELEM !
A főzés során a szellőzőnyíláson eltávozó levegő meleg, mely a működés normális velejárója.

BARNÍTÁS ....

Néhány élelmiszertípus színe a mikrohullámú készülékben történő főzéskor eltér a hagyományos sütőkben készített ételektől.

Ahhoz, hogy a sült ételszínt elérje, használhat különböző fűszereket, melyek kedvezően befolyásolják az ételek színét és a sülthöz hasonló barnás színt eredményezik.

A mikrohullámú sütőben használható edények

A mikrohullámú sütőben nem szabad fémből készült vagy fém-szegéllyel ellátott edényeket használni. A mikrohullámok a fémbe nem képesek behatolni. A mikrohullámok a fémről visszaverődnek és ívkisülést okoznak a sütőtérben, amely a villámlásra emlékeztető figyelmeztető jelzés. A legtöbb hőálló, nemfémes főzőedény a mikrohullámú sütőben is használható. Ha valamely edény használhatóságát illetően kétségei támadnának, tegyen egy egyszerű próbát.
A kérdéses edényt helyezze a mikrohullámú sütőbe, egy vízzel megtöltött üvegedény mellé. Működtesse 1 percig a mikrohullámú sütőt maximális fokozaton. Ha a víz felmelegszik és a kérdéses edény hideg marad, az edény használható a mikrohullámú sütőben. Ha azonban a víz hőmérséklete nem változik, de a kérdéses edény felmelegszik, akkor az edény elnyeli a mikrohullámokat, ezért a mikrohullámú sütőben nem használható. Önnek valószínűleg jelenleg is számos olyan edénye van a konyhában, amely használható a mikrohullámú sütőben. A kiválasztás megkönnyítése érdekében tanulmányozza át az alábbi felsorolást.

Étkészletek
A legtöbb étkészlet használható a mikrohullámú sütőben. Kétség esetén olvassa el a gyártó tájékoztatóját vagy végezze el a mikrohullámú tesztet.

Üvegáru
A hőálló üvegedények a mikrohullámú sütőben használhatók. Ez bármely gyártmányú edzett üvegedényre érvényes. Soha ne használjon azonban finom üvegárut - pl. öblös üvegpoharat vagy borospoharat - mert ezek az ital melegedésekor eltörhetnek.

Műanyag tárolóedények
Ezek az edények az ételek gyors felmelegítésére használhatók. Nem szabad azonban az ilyen edényekben hosszú ideig melegíteni az ételeket, mert a műanyag deformálódhat, illetve megolvadhat.

Papír
Alacsony zsírtartalmú ételek rövid ideig tartó melegítéséhez a papírtálcák és konténerek biztonságosan használhatók. A papírtörölköző kiválóan alkalmas az ételek becsomagolására, illetve a melegítő edények aljára helyezve hatékonyan magába szívja a zsiradékot, ha zsíros ételeket (pl. szalonnát) melegít vagy főz. Színezett papírt azonban nem javasolt használni, mert a színező anyag felolvadhat. Az újrafelhasznált papír esetenként olyan szennyező anyagokat tartalmazhat, amely a mikrohullámú sütőben ívkisülést vagy gyulladást idézhet elő.

Műanyag zacskók
Léteznek kifejezetten a mikroban történő főzéshez speciális zacskók. Csak azok használata lehetséges. Ügyeljen arra hogy a zacskón legyen olyan lyuk ahol a gőz el tud távozni. A hagyományos nylon zacskó használata tilos!

Műanyag edények
Széles alak és méret-választékban állnak rendelkezésre a műanyag mikrohullámú edények. Legtöbb esetben a már meglévő műanyag edények is használhatók mikrohullámú főzésre, és nincs szükség újabb konyhai beruházásra.

Cserép, kő és kerámia edények
A fenti anyagokból készült edények rendszerint kiválóan használhatók a mikrohullámú sütőben is, de a biztonság kedvéért javasolt a korábban leírt tesztet elvégezni.

FIGYELEM !
A magas ólom- vagy vastartalmú edények a mikrohullámú sütőben nem használhatók.
A következő táblázatban megadott főzőedények alkalmasak a mikohullámú sütőben való használatra:

Főzőedények	Mikrohullámú üzemmódban	Grill üzemmód ban	Kombinált üzemmódban
Hőálló üveg, üvegkerámia	igen	igen	igen
Kerámia, kínai porcelán	igen (arany, ezüst díszítésnélkül)	igen	igen
Fém főzőedény	nem	igen	nem
Nem hőálló üveg	nem	nem	nem
Mikrohullámú műanyag	igen	nem	nem
Műanyag edény	igen	nem	nem
Papír termék	igen	nem	nem
Szalma, fonott, fa	igen	nem	nem

Az ételek jellemzői

Kövesse figyelemmel a főzést és a sütést. A használati útmutatóban felsorolt recepteket nagy körültekintéssel dolgoztuk ki, de elkészítésük sikere nagymértékben függ attól, hogy a főzési vagy sütési folyamatot figyelemmel kíséri-e. Egyik szeme mindig legyen a mikrohullámú sütőben készülő ételen. A mikrohullámú sütő olyan világítással van ellátva, amely a sütőtér ajtajának kinyitáskor automatikusan bekapcsol, és így Ön ellenőrizheti az étel állapotát. A receptekben közölt utasításokat - felemelés, keverés, stb.- a minimálisan szükséges lépéseknek kell tekinteni. Ha az étel nem fő egyenletesen, tegyen minden Ön által szükségesnek ítélt lépést annak érdekében, hogy a problémát megoldja. A 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. A használati útmutató vezérelve az, hogy a recepteknek a főzési idő tekintetében konzervatívnak kell lenniük. A túlfőzés, illetve túlsütés az étel halála. Bizonyos receptek, főleg a kenyér, sütemény és puding receptek, azt javasolják, hogy az ételt még nem teljesen elkészült állapotban vegyük ki a mikrohullámú sütőből. Ez nem tévedés. Ha ezeket az ételeket állni hagyjuk (esetleg le is takarjuk), a főzési vagy sütési folyamat a mikrohullámú sütőn kívül is folytatódik, mivel a külső rétegben felgyülemlett hő fokozatosan terjed az étel közepe felé. Ha ezeket az ételeket addig hagynánk a mikrohullámú sütőben, amíg teljesen el nem készülnek, akkor a külső réteg az előbb említett folyamat miatt túlsülne vagy megégne. Egy idő után már Ön is nagy biztonsággal meg tudja állapítani a különböző ételekhez használandó főzési és állásidőket.

Az étel sűrűsége

A könnyű, porózus ételek - pl. a kenyér és a sütemények - gyorsabban elkészülnek, mint a nehéz, sűrű ételek (pl. sültek vagy pörköltek). Porózus szerkezetű ételek mikrohullámmal történő elkészítésekor ne feledje, hogy a külső réteg nem sül keményre.

Az étel magassága

A magas ételek - különösen a különböző sültek - felső része gyorsabban megfő, illetve megsül, mint az alsó. Éppen ezért sütés vagy főzés közben a magas ételeket javasolt többször is megfordítani.

Az étel víztartalma

Mivel a mikrohullámok által fejlesztett hő az ételekben lekötött vizet párologtatja, a viszonylag száraz ételeket - pl. sültek és egyes zöldségek - javasolt a sütés előtt vízzel lepermetezni, vagy a sütés során letakarni.

Az étel csont- és zsírtartalma

A csontok a keletkezett hőt elvezetik, a zsír pedig gyorsabban sül, mint a hús. A csontos és zsíros húsok sütésekor (főzésekor) ügyelni kell arra, hogy az ilyen ételek gyakran egyenetlenül sülnek, illetve hajlamosak a túlsülésre is.

Az étel mennyisége

A mikrohullámok száma a sütőtérbe helyezett étel mennyiségétől független, állandó érték. Éppen ezért minél több ételt helyez a sütőtérbe, annál hosszabb lesz az elkészítési idő. Ne feledje, hogy fél adag étel elkészítésekor a sütési (főzési) időt legalább egyharmaddal kell csökkenteni.

Az étel alakja

A mikrohullámok csak mintegy 2,5 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 legkedvezőbb 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.

Az ételek jellemzői

Behelyezés 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 - 8ëC -kal emelkedhet.

Állásidő
A sütőtérből történő kivétel után az ételeket rendszerint 3 - 10 percig szokás állni hagyni. A sütőtérből kivett ételeket a hő visszatartás 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.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.
4. **Soha ne használjon karcoló anyagokat,** pl. súrolószereket, illetve fém- vagy műanyag súrolószivacsot.

Kérdések és válaszok

K: Mit tegyek, ha a sütőtérben lévő izzó nem világít?
V: Az izzó kiégett, vagy az ajtó nincs becsukva.

K: A mikrohullámok áthatolnak-e a kémlelő ablakon?
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:
Speciálisan mikrohullámú sütőben történő felhasználásra tervezett kukorica pattogató edény használatával.
Ha gyárilag előrecsomagolt kukoricát vásárol, melyet a tökéletes eredmény érdekében meghatározott teljesítményfokozaton, meghatározott ideig kell melegíteni.

Figyelem !
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.
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

K: Az étel túlsült vagy nem sült meg eléggé.
V: Nem a megfelelő időt állította be, vagy a teljesítmény fokozatot választotta meg tévesen.

K: Az ajtó belsején vagy a falakon páralecsapódás figyelhető meg.
V: Ez normális jelenség főként, ha nagy az étel nedvesség tartalma. Használat után törölje a sütőt szárazra.

Minőségtanúsítás

A LG Electronics Magyar Kft. tanúsítja, hogy a termék alábbi műszaki adatoknak megfelel. 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!

Általános jellemzők

Típus szám	MS-1927C/MS-1927CS
Névleges feszültség és frekvencia	230 V AC, 50 Hz
Mikrohullámú teljesítmény (leadott)	800 W (IEC60705)
Mikrohullám frekvencia	2,450 MHz
Külső méretek: (W x H x D mm)	455 x 281 x 345
Névleges teljesítmény felvétel	1,200 W

Típus szám	MB-3827C/MB-3827CS/MH-5827C/MH-5827CS
Névleges feszültség és frekvencia	230 V AC, 50 Hz
Mikrohullámú teljesítmény (leadott)	800 W (IEC60705)
Mikrohullám frekvencia	2,450 MHz
Külső méretek: (W x H x D mm)	455 x 281 x 345
Névleges teljesítmény felvétel	
Mikrohullámú üzemmódban:	1,200 W
Grill üzemmódban:	1,000 W
Kombinált üzemmódban:	2,150 W

• A modell és a műszaki adatok előzetes bejelentés nélkül változhatnak.

<Hungarian>

Régi eszközök ártalmatlanítása

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



PART No.MFL41123602