

HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

MIKROHULLÁMÚ SÜTŐ

A használatba vétel előtt gondosan olvassa el ezt a használati útmutatót.

MH656****
(opcionális, ellenőrizze a modellspecifikációt)

TUDNIVALÓK A MIKROHULLÁMÚ FUNKCIÓ MŰKÖDÉSÉRŐL

A mikrohullám a rádió-, televízió hullámokhoz és a közönséges napfényhez hasonló energiaforma. Normál esetben a mikrohullámok kifelé terjednek, keresztül haladnak az atmoszférán és hatás nélkül eltűnnek.

Azonban ez a sütő egy olyan magnetronnal rendelkezik, amelyet úgy terveztek, hogy hasznosítani lehessen vele a mikrohullámok energiáját.

A magnetroncsőbe bevezetett áram hozza létre a mikrohullámú energiát.

Ezek a mikrohullámok a sütő nyílásain keresztül kerülnek a sütőtérbe. A sütőben egy üvegtányér található. A mikrohullámok nem tudnak áthaladni a sütő fémfalain, de áthatolnak az üvegen, porcelánon és a papíron, azokon az anyagokon, amelyekből a mikrózható főzőedények készülnek.

A mikrohullámok nem melegítik fel a főzőedényeket, de azok az étel által létrehozott hőtől végül mégis felmelegednek.

Nagyon biztonságos készülék

Az Ön mikrohullámú sütője az egyik legbiztonságosabb az összes háztartási készüléke közül. Ha az ajtaját kinyitják, a sütő automatikusan abbahagyja a mikrohullám létrehozását. A mikrohullámú energia, amint behatol az élelmiszerbe, teljesen átalakul hővé, és nem hagy olyan „visszamaradt” energiát, amely ártana Önnek evés közben.

TARTALOMJEGYZÉK

3 FONTOS BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

8 HASZNÁLATBA VÉTEL ELŐTT

- 8 Kicsomagolás és telepítés
- 10 Vezérlőpanel
- 10 Piktogramos kijelző
- 11 Az óra beállítása
- 11 Gyorsindítás
- 11 Több/Kevesebb
- 11 Energia-takarékosság

12 TUDNIVALÓK A HASZNÁLATRÓL

- 12 Időzített sütés
- 12 Mikrohullámú energiaszintek
- 13 Grillezés
- 13 Kombinált grillezés / Sütés
- 14 Gyerekzár
- 14 Pírítás
- 15 Pírító menü utasításai
- 16 Népszerű menü
- 16 A népszerű menü utasításai
- 20 Lágypítés és olvasztás
- 20 Lágypítés és olvasztás menü utasításai
- 21 Kiolvasztás és sütés
- 21 Kiolvasztás és sütés menü utasításai
- 23 Joghurt
- 23 Joghurt menü utasításai
- 24 Melegen tartás
- 24 Egészséges sütés
- 24 Egészséges sütés menü utasításai
- 26 Inverteres kiolvasztás
- 26 Inverteres kiolvasztás menü utasításai

27 MIKRÓZHATÓ EDÉNYEK

28 ÉLELMISZER JELLEMZŐK ÉS MIKROHULLÁMÚ SÜTÉS

30 A SÜTŐ TISZTÍTÁSA

30 SMART DIAGNOSIS™ FUNKCIÓ HASZNÁLATA

31 KÉRDÉSEK ÉS VÁLASZOK

32 MŰSZAKI ADATOK

FONTOS BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

FIGYELMESEN OLVASSA EL ÉS ŐRIZZE MEG A KÉSŐBBIEKRE

A sütő használata során a tűz, áramütés, személyi sérülés és egyéb károsodás kockázatának elkerülése érdekében a sütő használatba vétele előtt olvassa el, majd tartsa be az összes utasítást. Az útmutató nem terjed ki minden lehetséges helyzetre. Mindig vegye fel a kapcsolatot a szervizzel vagy a gyártóval, ha olyan problémája merül fel, amelyet nem ért.

FIGYELEM!

Ez egy biztonsági figyelmeztető jelzés. Ez a jelzés azokra a lehetséges veszélyekre figyelmezteti Önt, amelytől meghalhat vagy sérülést okozhat magának vagy másoknak. Minden biztonságra vonatkozó üzenetet egy figyelmeztető jelzés követ, és vagy a „FIGYELEM!” vagy a „VIGYÁZAT!” szó. Ennek a szónak a következő a jelentése:

FIGYELEM!

Ez a jelzés azokra a veszélyekre vagy veszélyes tevékenységekre figyelmezteti Önt, amelyek súlyos egészségkárosodást vagy halált okozhatnak.

VIGYÁZAT!

Ez a jelzés azokra a veszélyekre vagy veszélyes tevékenységekre figyelmezteti Önt, amelyek egészségkárosodást vagy tárgyi sérülést okozhatnak.

FIGYELEM!

- 1 **N**e próbálja meg módosítani, bárhogy átalakítani vagy megjavítani az ajtót, ajtótomítést, vezérlőpanelt, biztonsági reteszelő kapcsolókat vagy a sütő bármely más alkatrészét, amely a mikrohullámú energia ellen védő bármely alkatrész eltávolításával jár. **N**e működtesse a sütőt, ha az ajtótomítás vagy a mikrohullámú sütő szomszédos alkatrésze meghibásodik. A javításokat csak szakképzett szerelő végezheti.
 - **A** mikrohullámú sütő más készülékektől eltérően nagyfeszültségű és erősáramú berendezés. **A** helytelen használat vagy javítás káros mértékű túlzott mikrohullámú energiának teheti ki a felhasználót vagy áramütést okozhat.
- 2 **N**e használja a sütőt szárítógépnek. (pl. **A** mikrohullámú sütő működtetése a következőkkel: nedves újságpapír, ruha, játékok, elektromos eszközök, állat vagy gyerek stb.)
 - **E**z olyan súlyos biztonsági veszélyeket rejt magában, amelytől tűz keletkezhet, égési sérülést vagy áramütés miatti hirtelen halált okozhat.
- 3 **A** készülék nem arra készült, hogy csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességű személyek (beleértve a gyermekeket is), illetve tapasztalattal nem rendelkező és a készüléket nem ismerő emberek használják, kivéve ha a biztonságukért felelős személy őket megtanítja a készülék használatára, vagy használat közben felügyeli őket. Biztosítani kell a (**K**iskorú) **G**yermekek felügyeletét annak érdekében, hogy ne játszhassanak a készülékkel.
 - **A** helytelen használat tüzet, áramütést vagy égési sérülést okozhat.
- 4 **A**z elérhető részek felmelegedhetnek a készülék működése közben. **A** kiskorú gyermekeket távol kell tartani a készüléktől!
 - **É**gési sérült szenvedhetnek.
- 5 **T**ilos folyadékot vagy ételt lezárt dobozban melegíteni, mert felrobbanhat! **A** sütés vagy kiolvasztás előtt távolítsa el a műanyag csomagolást az élelmiszerről. **A**zonban ne feledje, hogy néhány esetben a melegítéshez vagy a sütéshez az ételt folpackkal kell bevonni.
 - **E**zek kiszakadhatnak.
- 6 **M**inden egyes üzemmódban a megfelelő tartozékokat alkalmazza.
 - **A** helytelen használat károsíthatja a sütőt és a tartozékokat, vagy szikrát és tüzet okozhat.
- 7 **A** gyermekeknek nem szabad hagyni, hogy a tartozékokkal játszanak vagy az ajtónyitó fogantyújába kapaszkodjanak.
 - **S**érülést szenvedhetnek.

- 8 **S**zakképzett személyen kívül mindenki számára veszélyes lehet bármilyen olyan szervizelés vagy javítási művelet elvégzése, amely a mikrohullámú sugárzás hatása elleni védelmet biztosító burkolat eltávolításával jár.
- 9 **O**lyankor amikor a készülék kombinált üzemmódban működik, a létrejövő magas hőmérséklet miatt, gyermekek a sütőt csak felnőtt jelenlétében használhatják.
- 10 **N**e működtesse a sütőt, ha az sérült állapotban van. Különösen fontos, hogy a sütő ajtaja megfelelően záródjon és a következők épsége: (1) ajtó (hajlott), (2) zsanérok és reteszek (törött vagy meglazult), (3) ajtótomítések és tömítő felületek.
- Ellenkező esetben káros mértékű túlzott mikrohullámú energiának teheti ki a felhasználót.
- 11 **H**a az ajtó vagy szigetelése sérült, a sütőt tilos mindaddig használni, amíg azt egy szakképzett személy meg nem javítja!
- 12 **A** készülékhez jár egy hosszabbító készlet vagy egy elektromos hordozható kimeneti eszköz. A hordozható kimeneti eszközön a hosszabbító készletet úgy kell elhelyezni, hogy az ne legyen kitéve fröccsenő víznek vagy nedvességnek.
- 13 **G**yermekek csak akkor használhatják a sütőt felügyelet nélkül, ha anyyira elmagyarázták neki a működtetését, hogy képes lehet a sütő biztonságos használatára és megértette a helytelen használat veszélyeit.
- 14 **A** készülék és az elérhető részei felmelegedhetnek a készülék működése közben. Gondoskodni kell arról, hogy elkerülje a fűtőelemek megérintését. 8 év alatti gyermekeket távol kell tartani, vagy folyamatosan felügyelni kell.
- 15 **A** készülék a használata során átforrósodhat. Vigyázzon, hogy ne érintse meg a sütő fűtőelemeit.
- 16 **T**ilos dörzshatású tisztítószerrel vagy éles fémkaparót használni a sütő ablakának tisztításához, mivel azok összekarcolhatják a felületét és az üveg betöréséhez is

VIGYÁZAT!

- 1 **A**z ajtómechanizmusba beépített biztonsági zárnak köszönhetően a sütőjét nem fogja tudni úgy üzemeltetni, hogy nyitva van az ajtaja. **F**ontos, hogy ne módosítsa a biztonsági zárat!
- Ellenkező esetben káros mértékű túlzott mikrohullámú energiának teheti ki a felhasználót. (**A**z ajtó kinyitásával a biztonsági zárok automatikusan kikapcsolnak minden sütési folyamatot.)
- 2 **N**e tegyen semmilyen tárgyat a sütő előlapja és az ajtaja közé! Ne hagyja, hogy szennyeződés vagy tisztítószer-maradvány összegyűljön a tömítő felületeken!
- Ellenkező esetben káros mértékű túlzott mikrohullámú energiának teheti ki a felhasználót.
- 3 **M**egfelelően állítsa be a sütési időt. A kisebb mennyiségű ételnek kevesebb sütési vagy melegítési időre van szüksége.
- **A**túlsütéstől az étel lángra lobbanhat és további károsodásokat is okozhat a sütőjében.
- 4 **H**a mikrohullámú sütőjében olyan folyadékokat melegít, mint pl. a levesek, szószok és italok,
- * **K**erülje az egyenes falú, keskeny nyakú tárolóedények használatát.
 - * **N**e melegítse túl.
 - * **A**z edény sütőbe való behelyezése előtt, majd a melegítési idő felénél is keverje meg a folyadékot.
 - * **A** felmelegítés után egy rövid időre hagyja állni a sütőben; óvatosan keverje vagy megint rázza fel, majd a fogyasztás előtt ellenőrizze a hőmérsékletét, hogy nehegy megégesse magát (főleg az adagolópalackok és a bébi etető üvegek tartalmait).
 - **A**z edény mozgatása során fokozott körültekintéssel járjon. **I**talok mikrohullámú sütőben való felmelegítése késleltetett lefolyású forrást okozhat, ezért az edényt óvatosan kell megfogni!
- 5 **A** sütő tetején, alján vagy oldalán szellőző nyílások találhatók. **N**e takarja el ezeket a nyílásokat.
- **H**a eltakarja, azzal károsíthatja a sütőjét és gyenge sütési eredményeket érhet el.

- 6 **Ü**resen ne működtesse a sütőt. Ha nem használja a sütőt, akkor a legjobb, ha benne hagy egy pohár vizet. **H**a a sütőt véletlenül elindítanak, a víz biztonságosan elnyel minden mikrohullámú energiát.
- **A** helytelen használat károsíthatja a sütőjét.
- 7 **N**e süssön élelmiszert papírtörölközőbe csavarva, kivéve, ha a szakácskönyve ilyen utasításokat tartalmaz a sütni kívánt ételmiszterrel kapcsolatban. **É**s ne használjon a papírtörölközők helyett újságpapírt.
- **A** helytelen használat robbanást vagy tüzet okozhat.
- 8 **N**e használjon fémintarziás (pl. arany vagy ezüst) fa- vagy kerámia tárolóedényeket. **T**ávolítsa el a fém kötöző anyagokat is. **C**sak olyan edényeket használjon, amelyek megfelelnek a mikrohullámú sütőben való használatra. **F**ém tárolóedényes ételek és italok nem tehetők be a mikrohullámú sütőbe.
- **E**zek felmelegedhetnek és elszenesedhetnek. A fémtárgyak ívet húzhatnak a sütőben, amittől az súlyosan károsodhat.
- 9 **N**e használjon újrahasznosított papírtermékeket.
- **E**zek olyan szennyezőanyagokat tartalmazhatnak, amelyek szikrát és/vagy tüzet okozhatnak sütés közben.
- 10 **A** sütés után azonnal ne öblítse el vízbe téve a tálcat és a tartót. **E**z törést vagy károsodást okozhat.
- **A** helytelen használat károsíthatja a sütőjét.
- 11 **A** sütőt úgy helyezze el, hogy az ajtó előlapja legalább 8 cm-rel beljebb legyen annak felületnek a szélétől, amelyre rátette, hogy a készülék véletlenszerű leborulását elkerülje.
- **A** helytelen használat egészségkárosodást és a sütő károsodását is okozhatja.
- 12 **A** sütés előtt szűrja át a burgonyák, almák vagy egyéb gyümölcsök héját.
- **E**gyéb esetben ezek szétszakadhatnak.
- 13 **N**e főzze a tojást a héjában. **N**yers és lágy tojásokat ne melegítsünk a mikrohullámú sütőben, mivel felrobbanhatnak, még azután is, hogy a mikrohullámú melegítés befejeződött.
- **A** nyomás megnövekszik a tojás belsejében, amely ettől felrobbanhat.
- 14 **N**e kísérelje meg a bő olajban sütést a sütőben.
- **E**z a forró folyadék hirtelen felforrását okozhatja.
- 15 **H**a füst észlelhető (megjelenik), kapcsolja ki a készüléket vagy húzza ki a vezetékét a hálózati csatlakozóból, és hagyja becsukva az ajtaját, hogy a felcsapó lángokat elfojtsa!
- **E**z súlyos sérülést, pl. tüzet vagy áramütést okozhat.
- 16 **A**mikor papír vagy műanyag tálban melegítünk, kísérjük figyelemmel, ezzel elkerülve a lehetséges meggyulladás!
- **A**z ételle kiömlőhet a tárolóedény eldeformálódása miatt, amely sérülést okozhat.
- 17 **A** berendezés elérhető felülete felforrósodhat működés közben! **A** grillező és légkeveréses üzemmód, valamint automatikus sütési műveletek során ne érintse meg a sütő ajtaját, a külső készülékházat, hátsó készülékházat, a sütőteret, a tartozékokat és az edényeket, amíg meg nem győződött arról, hogy már nem forróak.
- **V**astag konyhai kesztyű nélkül nagy az égési sérülés esélye, mivel ezek nagyon forróvá válhatnak.
- 18 **A** sütőt rendszeresen tisztítani kell és az ételmaradványokat el kell távolítani belőle!
- **H**a a készüléket nem tartják megfelelően tisztán, a felületének az állapota annyira leromolhat, amely negatív hatással lehet a készülék élettartamára és veszélyessé válhat!

19 Csak a sütőhöz javasolt hőmérsékletszondát használja.

- Nem lehet biztos a hőmérséklet pontosságában, ha nem megfelelő hőmérsékletszondát használ.
- Ehhez a modellhez nincs hőmérsékletszonda.

20 A készülék háztartási és az alábbi helyeken történő használatra szolgál:

- Munkahelyeken, üzletekben és irodákban lévő konyhákban;
- Farmházakban;
- Hotelekben, motelekben és bérlakásokban ;
- Fizetővendéglátó szálláshelyeken a vendégek általi használatra.

21 A készülék 8 éves kortól használható. Mozgás-, érzékszervi- vagy szellemi korlátozott vagy tapasztalatlan személyek csak felügyelet mellett vagy a biztonságos használat elmagyarázása és a veszélyek megértése után használhatják a készüléket. A készülékkel a gyerekek nem játszhatnak. Gyerekek nem tisztíthatják és nem végezhetnek karbantartást rajta, csak ha elmúltak 8 évesek és felnőtt felügyel rájuk.

22 A mikrohullámú sütővel felmelegíthetők ételek és italok. Étél vagy ruházat szárítása, valamint termoforok, papucskok, szivacsok, nedves rongyok és hasonlók melegítése sérülés- és tűzveszélyes.

23 A készülék nem működtethető külső időzítőről vagy külön távirányító rendszer segítségével.

24 Pontosan kövesse az egyes pattogatott kukorica gyártók utasításait. A kukorica pattogatása során ne hagyja felügyelet nélkül a sütőt. Ha a kukorica nem kezd el pattogni a javasolt idő után, állítsa le a készüléket. Soha ne használjon barna papírcsacskót a kukorica pattogatásához. Soha ne próbálja meg kipattogatni a maradék magokat.

- A kukorica a túlsütéstől lángra lobbanhat.

25 A készülék földelést igényel.

Az elektromos hálózat vezetékai a következő kódoknak megfelelő színeket kapták:

KÉK ~ Nulla

BARNA ~ Fázis

ZÖLD ÉS SÁRGA ~ Föld

Mivel előfordulhat, hogy a készülék elektromos hálózatához tartozó vezetékek színei nem egyeznek a dugalj kimeneteit azonosító színjelölésekkel, tegye a következőt:

A KÉK színű vezetékot arra az érintkezőre kell kötni, amely az „**N**” betűjellel vagy **FEKETE** színkóddal van ellátva.

A BARNA színű vezetékot arra az érintkezőre kell kötni, amely az „**L**” betűjellel vagy **PIROS** színkóddal van ellátva.

A ZÖLD ÉS SÁRGA VAGY ZÖLD színű vezetékot arra az érintkezőre kell kötni, amely a „**G**” vagy '⊕' betűjellel van ellátva.


Ha a tápkábel megsérül, cseréltesse ki a gyártóval, a szervizzel vagy szakemberrel, elkerülve ezzel az áramütés veszélyét.

- A nem megfelelő használat súlyos elektromos kárt okozhat.

26 Csak olyan edényeket használjon, amelyek megfelelnek a mikrohullámú sütőben való használatra.

27 Ezt a berendezést nem szabad kereskedelmi étkeztetési célokra használni.

- A helytelen használat károsíthatja a sütőjét.

- 28 **A** mikrohullámú sütőt nem szabad szekrényben elhelyezni.
- **A** mikrohullámú sütőnek szabadon kell állnia.
- 29 **C**sak szabványos konnektort használjon! Kerülje a hosszabbítókat és elosztókat.
- **N**em megfelelő dugalj vagy kapcsoló használata áramütést vagy tüzet okozhat.
- 30 **A** készülék ajtaja és külső felülete felforrósodhat működés közben.
- 31 **Ü**gyeljen arra, hogy 8 év alatti gyermekek ne férjenek hozzá a készülékhez és a vezetékéhez.
- 32 **A** bébi-ételek és cumisüvegek melegítése után meg kell keverni vagy fel kell rázni a megmelegített élelmiszert és a fogyasztása előtt ellenőrizni kell a hőmérsékletét, elkerülve ezzel az égési sérülést!
- 33 **T**artsa a sütőt kívül-belül tisztán. **A** sütő tisztántartását lásd „**A** sütője tisztítása” fejezetben.
- 34 **A** készülék elhelyezésekor hagyjon megfelelő szabad teret körülötte, hogy veszély nélkül üzemeltethesse.
- 35 **G**őztisztító használata tilos.
- 36  **V**igyázat! Forró felület.
- H**a ezt a jelzést látja, az azt jelenti, hogy a felület hajlamos felforrósodni a használat során.
- 37 **N**e helyezzen tárgyat (könyv, doboz stb.) a termékre. **A** készülék túlmelegedhet vagy lángra lobbanhat, vagy a tárgy személyi sérülést okozva leeshet.
- 38 **K**érjük, ne érintse meg az ilyen felületeket használat közben az égési veszély elkerülése érdekében.
- F**ordítson különös figyelmet a szellőzőnyílások közelében lévő területre.

HASZNÁLATBA VÉTEL ELŐTT

KICSOMAGOLÁS ÉS TELEPÍTÉS

A következő két oldal kezdő lépéseit betartva Ön gyorsan leellenőrizheti, hogy a sütő megfelelően működik-e. Fordítson különösen nagy figyelmet a sütő telepítési helyére vonatkozó utasításokra. A sütő kicsomagolásakor távolítsa el minden tartozékot és csomagolóanyagot. Győződjön meg arról, hogy a sütője nem sérült-e meg a szállítás során.

1 Csomagolja ki a sütőjét és helyezze sík felületre.



ÜVEGTÁNYÉR



FORGÓGYŰRŰ



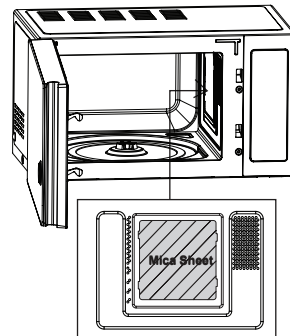
ROPOGÓSRA SÜTŐ TÁLCA



RÁCS



TENGELY



*Ne távolítsa el a csillámlemezt!

! MEGJEGYZÉS

- Ne távolítsa el a sütő belsejében lévő csillámlemezt (ezüstlemez). A csillámlemez védi a mikrohullámú alkatrészeket a felfröccsenő ételektől.

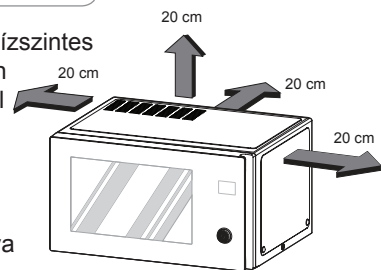
2 Helyezze a sütőt a kívánt, azonban legalább 85 cm belmagasságú vízszintes helyre, de győződjön meg arról, hogy megfelelő szellőzés érdekében legalább 20 cm hely maradjon a sütő tetejétől, hátuljától, jobb és bal oldalaitól. A sütő előlapjának legalább 8 cm-re kell lennie a felület szélétől, hogy ne lehessen leborítani.

A sütő tetején vagy oldalán szellőző nyílások találhatóak.

A nyílások lefedése tönkretelheti a sütőt.

Ha a mikrohullámú sütőt zárt helyen vagy konyhaszekrényben tárolva használja, a termék hűtését biztosító légáram lecsökkenhet.

Ez alacsony teljesítményhez és csökkent élettartamhoz vezethet. Ha lehetséges, használja mikrohullámú sütőt egy konyhapult tetejére helyezve.



! MEGJEGYZÉS

- Ezt a berendezést nem szabad kereskedelmi étkeztetési célokra használni.

3 A sütőt a megszokott háztartási konnektorhoz csatlakoztassa. Ehhez a konnektorhoz csak a sütőt csatlakoztassa.

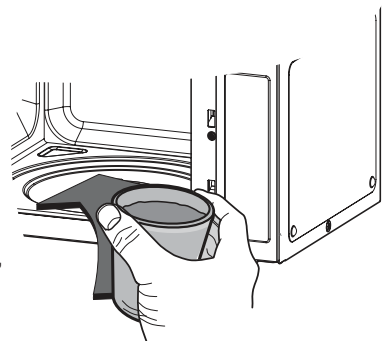
Ha a sütője nem működik megfelelően, húzza ki a konnektorból, majd illesse be újra.

4 A sütőt az ajtónyitó fogantyújának meghúzásával tudja kinyitni. Helyezze be a sütőbe a forgógyűrűt, majd helyezze a tetejére az üvegtányért.

5 Töltsön fel egy mikrózható tárolóedényt 300 ml vízzel.

Helyezze az üvegtányérra és csukja be a sütő ajtaját.

Ha kétsége lenne afelől, hogy milyen típusú tárolóedényt használjon, olvassa el a Mikrózható edények című fejezetet.



- 6 Nyomja meg a **STOP/CLEAR** gombot, majd nyomja meg a **START/ENTER** gombot egyszer, hogy beállítsa a 30 másodperces sütési időt.

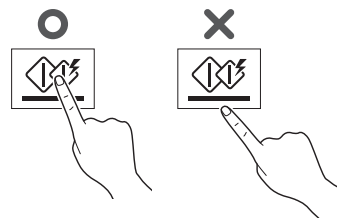


- 7 **A KIJELZŐ** elkezd 30 másodpercről visszaszámolni. Ha eléri a 0-t, egy **SÍPOLÓ** hang lesz hallható. Nyissa ki a sütő ajtaját, és ellenőrizze le a víz hőmérsékletét. Ha a sütő működik, a víznek melegnek kell lennie.
Óvatosan vegye ki az edényt, mert előfordulhat, hogy forró lesz. A SÜTŐJE MOST MÁR MŰKÖDÉSRE KÉSZ.



- 8 A bébi-ételek és cumisüvegek melegítése után meg kell keverni vagy fel kell rázni a megmelegített élelmiszert és a fogyasztása előtt ellenőrizni kell a hőmérsékletét, elkerülve ezzel az égési sérülést!

- 9 A gomb megnyomását a készülék nem mindig érzékeli:
- Csak a gomb szélét nyomták meg.
 - A gombot körömmel vagy ujjhegygel nyomták be.



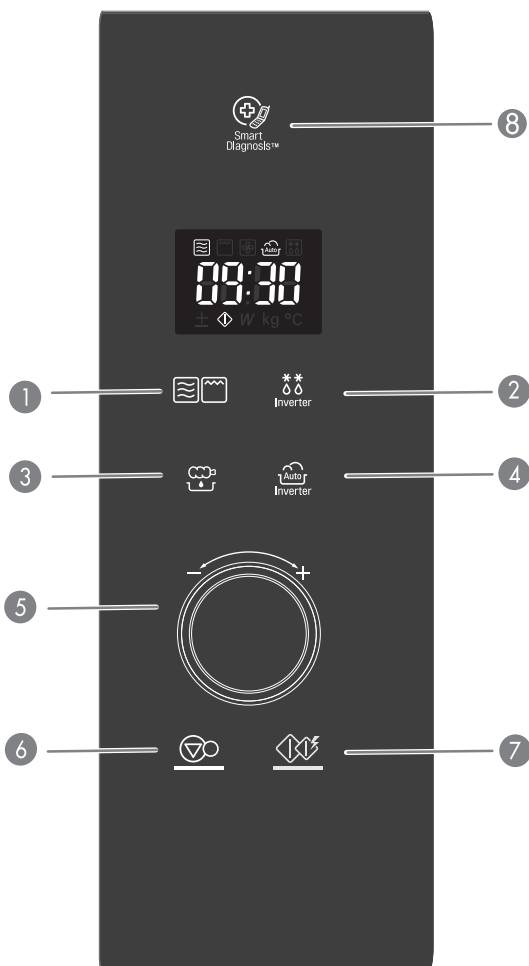
! MEGJEGYZÉS

Ne használjon gumi- vagy eldobható kesztyűket.

Ha az érintőpanelt nedves kendővel törli le, a letörlés után távolítsa el a nedvességet az érintőpanelről.

- 10 A termék viszonylag nagy kimeneti teljesítménye miatt a sütési időt rövidebb időre kell beállítani, mint a hétköznapi mikrohullámú sütőknél (700 W, 800 W). A termék túlzott felmelegítése nedvesség lecsapódását okozhatja az ajtón.

VEZÉRLŐPANEL



Fejezet

- 1 **SÜTÉSI ÜZEMMÓD**
Lásd a 12. oldali "Időzített sütés" fejezetet.
Lásd a 13. oldali "Grillezés" fejezetet.
Lásd a 13. oldali "Kombinált grillezés Sütés" fejezetet.
- 2 **INVERTERES KIOLVASZTÁS**
Lásd a 26. oldali "Inverteres kiolvasztás" fejezetet.
- 3 **EGÉSZSÉGES SÜTÉS**
Lásd a 24. oldali "Egészséges sütés" fejezetet.
- 4 **INVERTERES SÜTÉS**
Az inverteres sütés lehetővé teszi a kedvenc ételei elkészítését az étel fajtájának és tömegének kijelölésével.
Lásd a 14. oldali "Pirítás" fejezetet.
Lásd a 16. oldali "Népszerű menü" fejezetet.
Lásd a 20. oldali "Lágyítás és olvasztás" fejezetet.
Lásd a 21. oldali "Kiolvasztás és sütés" fejezetet.
Lásd a 23. oldali "Joghurt" fejezetet.
Lásd a 24. oldali "Melegen tartás" fejezetet.
- 5 **TEKERŐGOMBOT (FEL/LE)**
 - Nyissa meg a sütő menüjét.
 - Állítsa be a sütési időt és a tömeget.
 - Automata és manuális funkciós sütés közben bármikor növelheti vagy csökkentheti a sütési időt a tekerőgomb elfordításával (kivéve a kiolvasztó üzemmódot).
- 6 **STOP/CLEAR**
 - Ezzel állíthatja le a sütőt és törölheti az összes bevitt értéket, a beállított órát kivéve.
- 7 **START/ENTER**
 - A kijelölt sütés elindításához egyszer nyomja meg a gombot.
 - A START/ENTER gomb megnyomásával a gyorsindító funkció lehetővé teszi, hogy a 30 másodperces időközönként beállítsa a NAGYTELJESÍTMÉNYŰ sütést.
- 8 **SMART DIAGNOSIS (intelligens diagnosztika)**
 - A telefon mikrofonját tartsa ehhez az ikonhoz, ha azt kéri a szervizközpont személyzete.
 - Ez segít a mikrohullámú sütő problémáinak a diagnosztizálásában a szervizhívás során.

PIKTOGRAMOS KIJELZŐ

Ikon	
	A mikrohullámú üzemmód működtetésekor ez az ikon látszik a kijelzőn.
	A grillező üzemmód működtetésekor ez az ikon látszik a kijelzőn.
	A Kombinált grillezés üzemmód működtetésekor ez az ikon látszik a kijelzőn.
	Az inverteres sütés üzemmódjának működtetésekor ez az ikon látszik a kijelzőn.
	Az inverteres kiolvasztás üzemmódjának működtetésekor ez az ikon látszik a kijelzőn.
	A több/vagy kevesebb beállításakor ez az ikon látszik a kijelzőn.
	A sütés indításakor ez az ikon látszik a kijelzőn.
	A kimeneti teljesítmény beállításakor ez az ikon látszik a kijelzőn.
	A tömeg beállításakor ez az ikon látszik a kijelzőn.

AZ ÓRA BEÁLLÍTÁSA

Ha a sütőjét először kapcsolja be vagy áramszünet utáni visszakapcsoláskor a kijelző visszaáll a '12H' kijelzőre.

Példa: 11:11 beállítása.

1. 12 órás kijelző megerősítéséhez nyomja meg a **START/ENTER** gombot. (Ha 24 órás kijelzést szeretne beállítani, egyszerűen fordítsa el a **TEKERŐGOMBOT** a '24H'-ra a következő lépések végrehajtása előtt)
2. Forgassa a **TEKERŐGOMBOT** addig, amíg a kijelzőn meg nem jelenik a következő: '11:'.
3. Nyomja meg a **START/ENTER** gombot.
4. A perc beállításához forgassa a **TEKERŐGOMBOT** addig, amíg a kijelzőn a következő nem látszik: '11:11'.
5. Nyomja meg a **START/ENTER** gombot.

! MEGJEGYZÉS

- Ha az órát újra be akarja állítani vagy az opciókon akar változtatni, húzza ki a hálózati konnektorból, majd dugja vissza.
- Ha nem akarja használni az óra üzemmódját, nyomja meg a STOP/CLEAR gombot a sütő csatlakozójának hálózati konnektorba való visszadugása után.

GYORSINDÍTÁS

A START/ENTER gomb megnyomásával a gyorsindító funkció lehetővé teszi, hogy a 30 másodperces időközönként beállítsa a NAGYTELJESÍTMÉNYŰ sütést.

Példa: Állítsa 2 percre a sütőteljesítményt.

1. Nyomja meg a **STOP/CLEAR** gombot.
2. Válassza a 2 perces magas teljesítményt. Nyomja meg négyszer a **START/ENTER** gombot. A sütő elindul még a negyedik gombnyomás befejezése előtt.

A GYORSINDÍTÁSÚ sütés során a sütési időt 99 perc 59 másodpercig emelheti úgy, hogy többször egymás után megnyomja a **START/ENTER** gombot.

TÖBB/KEVESEBB

A **TEKERŐGOMB** elfordításával az **IDŐZÍTETT SÜTÉS** programban az étel sütése hosszabb vagy rövidebb időre állítható. A tekerőgomb elfordításával 10 másodperces időközökkel lehet emelni vagy csökkenteni a sütési időt. A lehetséges maximális idő 99 perc 59 másodperc.

Példa: Az inverteres sütés beállítása (pl. Sült csirke) hosszabb vagy rövidebb sütési időre.

1. Nyomja meg a **STOP/CLEAR** gombot.
2. Nyomja meg annyiszor az **INVERTERES SÜTÉS** gombját, hogy a kijelzőn megjelenjen a következő: '1'.
3. Forgassa a **TEKERŐGOMBOT** addig, amíg a kijelzőn meg nem jelenik a következő: '1-3'.
4. Nyomja meg a **START/ENTER** gombot.
5. Forgassa a **TEKERŐGOMBOT** addig, amíg a kijelzőn meg nem jelenik a következő: '1.0 kg'.
6. Nyomja meg az **START/ENTER** gombot.
7. Forgassa el a **TEKERŐGOMBOT**. A sütési idő 10 másodperccel növekszik vagy csökken.

ENERGIA-TAKARÉKOSSÁG

Az energiatakarékosság azt jelenti, hogy energiát takarít meg a kijelző kikapcsolásával. Ez a funkció csak akkor működik, ha a mikrohullámú sütő készenléti állapotban van, és a kijelző kialszik.

! MEGJEGYZÉS

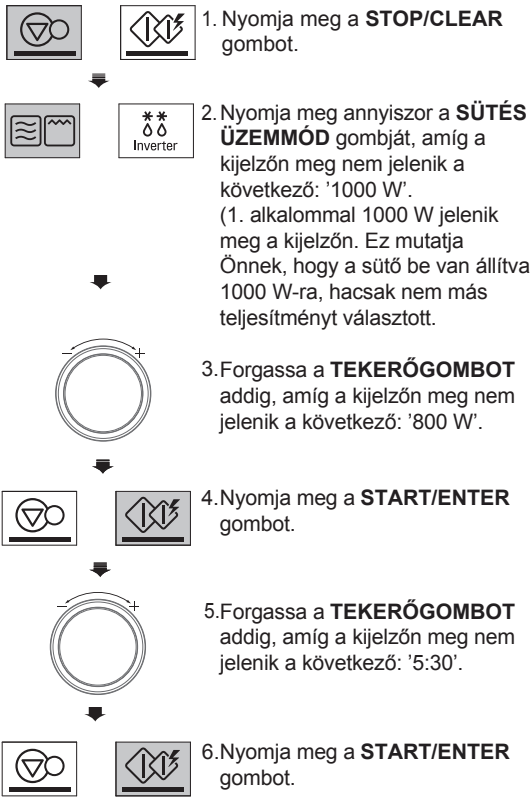
- Az óra üzemmód használata esetén a kijelző bekapcsolva marad.

TUDNIVALÓK A HASZNÁLATRÓL

IDŐZÍTETT SÜTÉS (MANUÁLIS SÜTÉS)

Ez a funkció lehetővé teszi, hogy az ételt a kívánt ideig süthesse. 5 teljesítményszint áll rendelkezésre. Az alábbi példa azt mutatja, hogy hogyan lehet a 800 W teljesítményt a kívánt időre beállítani.

Példa: Étél sütése 800 W teljesítménnyel 5 perc 30 másodpercig



A sütés befejeztével sípoló hang lesz hallható. Az End (vége) szó jelenik meg a kijelző ablakában. Az 'End' (vége) szó addig marad a kijelzőn, és a sípoló hang addig szólal meg minden percben, amíg a sütő ajtaját ki nem nyitják vagy valamelyik gombot meg nem nyomják.



MEGJEGYZÉS :

- Ha nem választja ki a teljesítményszintet, akkor a sütő a HIGH (magas) teljesítményen fog üzemelni. A HI-POWER (nagyteljesítményű) sütés beállításához hagyja ki a fenti 3. lépést.

MIKROHULLÁMÚ ENERGIASZINTEK

Az Ön mikrohullámú sütője öt teljesítményszinttel rendelkezik a maximális rugalmasság és sütés maximális szabályozhatósága érdekében. A következő táblázat ötletet ad ahhoz, hogy az egyes teljesítményszinteken milyen ételek készíthetők.

- Az alábbi táblázat mutatja a sütője teljesítményszint beállításait.

MIKROHULLÁMÚ TELJESÍTMÉNYSZINTEK TÁBLÁZATA

Teljesítményszint	Használat
Magas 1000 W	<ul style="list-style-type: none"> • Víz forralása • Darált marhahús pirítása • Cukorral való bevonás • Baromfidarabok, hal és zöldségek sütése • Zsenge húsdarabok sütése
800 W	<ul style="list-style-type: none"> • Rizs, tészta és zöldségek újramelegítése • Előre elkészített ételek gyors újramelegítése • Szendvicsek újramelegítése
600 W	<ul style="list-style-type: none"> • Tojás, tej- és sajtételek sütése • Torták és kenyerek sütése • Csokoládé olvasztása • Borjú sütése • Egész hal sütése • Pudingok és sodó főzése
400 W	<ul style="list-style-type: none"> • Hús, baromfi és tengeri hal felolvasztása • Kevésbé zsenge húsdarabok sütése • Sertésszelet és sülték sütése
200 W	<ul style="list-style-type: none"> • Gyümölcsök kiolvasztása • Vaj lágyítása • Vagdalékok és főételek melegen tartása • Vaj és krémsajtok lágyítása

GRILLEZÉS

Ez a funkció lehetővé teszi az étel gyors pírítását és ropogóssá tételét.

Sütés után mindig használjon kesztyűt az étel és a tartozékok eltávolításához, mivel a sütő és a tartozékok nagyon forróak lehetnek.

Példa: Grillező használata az étel 5 perc 30 másodperces sütéséhez



⚠ VIGYÁZAT!

- Sütés után mindig használjon sütőkesztyűt az étel és a tartozékok eltávolításához, mivel a sütő és a tartozékok nagyon forróak lehetnek.

! MEGJEGYZÉS

- Ez a funkció lehetővé teszi az étel gyors pírítását és ropogóssá tételét.
- A legjobb eredmény elérése érdekében használja a következő tartozékokat.

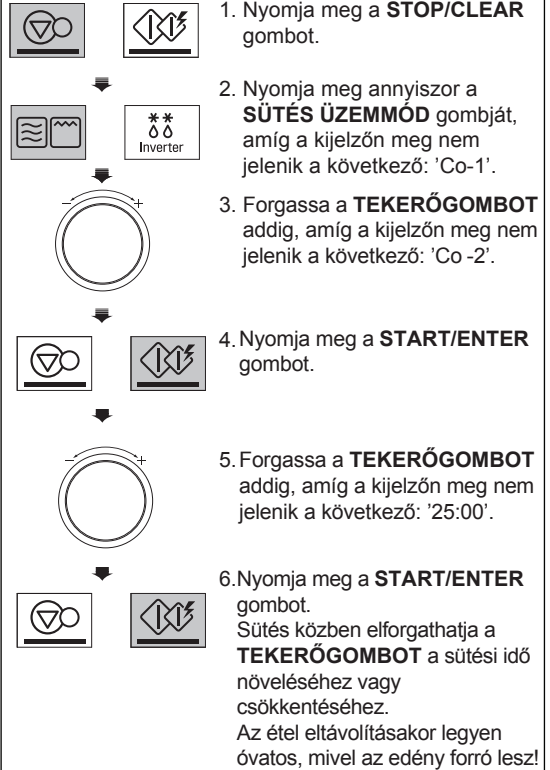


Rács

KOMBINÁLT GRILLEZÉS SÜTÉS

A sütője rendelkezik egy olyan kombinált sütő funkcióval, amely lehetővé teszi az étel fűtőszállal és mikrohullámmal való sütését.

Példa: Programozza be a sütőjét 300 W-os mikroteljesítményre és 25 percig grillezzen.



! MEGJEGYZÉS

- A sütője rendelkezik egy olyan kombinált sütő funkcióval, amely lehetővé teszi az étel fűtőszállal és mikrohullámmal való sütését. Ez általában azt jelenti, hogy kevesebb időt vesz igénybe az étel sütése.
- Három mikroteljesítmény szintet állíthat be a kombinált grillező üzemmódban (Co-1 : 200 W, Co-2 : 300 W, Co-3 : 400 W)
- Ez a funkció lehetővé teszi az étel gyors pírítását és ropogóssá tételét.



Rács

GYEREKZÁR

Ez egy egyedi biztonsági funkció, amely megakadályozza a véletlen sütő működtetést. A GYEREKZÁR beállítása után nincs mód a sütésre.

Példa: A gyerekzár beállításához:



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



2. Tartsa addig nyomva az **STOP/CLEAR** gombot, amíg a 'Loc' felirat meg nem jelenik a kijelzőn és sípoló hang nem lesz hallható. Az óra már be lett állítva, akkor 1 másodperc múlva az aktuális idő lesz látható a kijelzőn.

Ha a GYEREKZÁR már beállításra került és Ön megérint egy másik gombot, a Loc szó jelenik meg a kijelzőn.

Az alábbi eljárással kapcsolhatja ki a GYEREKZÁR funkciót.

Példa: A gyerekzár törléséhez:



Tartsa addig nyomva az **STOP/CLEAR** gombot, amíg a 'Loc' felirat el nem tűnik a kijelzőről.

A GYEREKZÁR kikapcsolása után a sütő normálisan fog működni.

PIRÍTÁS

A sütő menüje előre be lett programozva az ételek automatikus pirítására. Adja meg a sütőnek, hogy mit és hány darabot szeretne megsütni. Majd hagyja, hogy a mikrohullámú sütője az Ön beállításai szerint működjön.

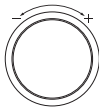
Példa: 0,3 kg pirított zöldség elkészítése



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



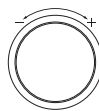
2. Nyomja meg annyiszor az **INVERTERES SÜTÉS** gombját, hogy a kijelzőn megjelenjen a következő: '1'.



3. Forgassa a **TEKERŐGOMBOT** addig, amíg a kijelzőn meg nem jelenik a következő: '1-6'.



4. Nyomja meg a **START/ENTER** gombot.



5. Forgassa a **TEKERŐGOMBOT** addig, amíg a kijelzőn meg nem jelenik a következő: '0.3 kg'.



6. Nyomja meg a **START/ENTER** gombot.

PIRÍTÓ MENÜ UTASÍTÁSAI

Kód	Menü	Maximális tömeg	Kezdeti hőmérséklet	Utasítások	Edény
1-1	Héjában sült burgonya	0,2 - 1,0 kg (180 - 220 g /darab)	Szobahőm	<ol style="list-style-type: none"> Mossa meg a burgonyákat, majd törölje szárazra papírtörölközővel. Villával szúrja át 8 alkalommal a burgonyát. Helyezze az ételt a rácsra. Nyissa meg a menüt és állítsa be a tömeget, majd nyomja meg a START/ENTER gombot. A sütés után hagyja állni 3 percig. 	Rács
1-2	Marhasült	0,5 - 1,5 kg	Hűtött	<ol style="list-style-type: none"> Ecsetelje le a marhahúst olvasztott vajjal és olajjal, majd fűszerezze igény szerint. Helyezze az ételt egy üvegedénybe. Nyissa meg a menüt és állítsa be a tömeget, majd nyomja meg a START/ENTER gombot. A SÍPOLÓ hang után öntse le a szaftot és azonnal fordítsa meg a húst. Majd a sütés folytatásához nyomja meg a START/ENTER gombot. A sütés után hagyja fóliával lefedve 10 percig. 	Hőálló üvegedény
1-3	Sült csirke	0,8 - 1,8 kg	Hűtött	<ol style="list-style-type: none"> Ecsetelje le az egész csirkét olvasztott vajjal és olajjal, majd fűszerezze igény szerint. Helyezze az ételt egy üvegedénybe. Nyissa meg a menüt és állítsa be a tömeget, majd nyomja meg a START/ENTER gombot. A SÍPOLÓ hang után öntse le a szaftot és azonnal fordítsa meg a húst. Majd a sütés folytatásához nyomja meg a START/ENTER gombot. A sütés után hagyja fóliával lefedve 10 percig. 	Hőálló üvegedény
1-4	Báránysült	0,5 - 1,5 kg	Hűtött	<ol style="list-style-type: none"> Ecsetelje le a bányát olvasztott vajjal és olajjal, majd fűszerezze igény szerint. Helyezze az ételt egy üvegedénybe. Nyissa meg a menüt és állítsa be a tömeget, majd nyomja meg a START/ENTER gombot. A SÍPOLÓ hang után öntse le a szaftot és azonnal fordítsa meg a húst. Majd a sütés folytatásához nyomja meg a START/ENTER gombot. A sütés után hagyja fóliával lefedve 10 percig. 	Hőálló üvegedény
1-5	Malacsült	0,5 - 1,5 kg	Hűtött	<ol style="list-style-type: none"> Ecsetelje le a malacot olvasztott vajjal és olajjal, majd fűszerezze igény szerint. Helyezze az ételt egy üvegedénybe. Nyissa meg a menüt és állítsa be a tömeget, majd nyomja meg a START/ENTER gombot. A SÍPOLÓ hang után öntse le a szaftot és azonnal fordítsa meg a húst. Majd a sütés folytatásához nyomja meg a START/ENTER gombot. A sütés után hagyja fóliával lefedve 10 percig. 	Hőálló üvegedény
1-6	Pirított zöldségek	0,2 - 0,3 kg	Szobahőm	<p>Hozzávalók</p> <p>Padlizsánok, 1 - 2 cm vastagságúra vágva Cukkini, 1 - 2 cm vastagságúra vágva Hagymák, ék alakúra vágva Édespaprika, hosszában félbevágva és kimagozva, egész kockáparadicsomok Félbevágott gombák</p> <ol style="list-style-type: none"> Ecsetelje le a zöldségeket olvasztott vajjal és olajjal, majd fűszerezze igény szerint. Helyezze az ételt egy üvegedényben a rácsra. Nyissa meg a menüt és állítsa be a tömeget, majd nyomja meg a START/ENTER gombot. A SÍPOLÓ hang után öntse le a szaftot és azonnal fordítsa meg a húst. Majd a sütés folytatásához nyomja meg a START/ENTER gombot. 	Hőálló edény üvegedényben a rácson



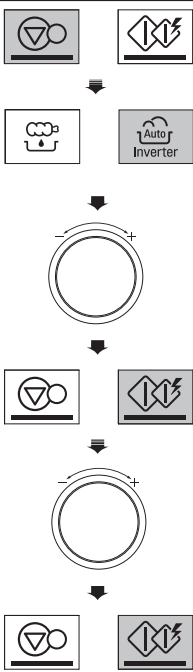
MEGJEGYZÉS

• Piritáskor használjon egy sütőrácsot, ha a rendelkezésére áll.

NÉPSZERŰ MENÜ

A sütő menüje előre be lett programozva az automatikus ételsütésre. Adja meg a sütőnek, hogy mit és hány darabot szeretne megsütni. Majd hagyja, hogy a mikrohullámú sütője az Ön választásai szerint működjön.

Példa: 0,3 kg rizs/tészta készítése



1. Nyomja meg a **STOP/CLEAR** gombot.
2. Nyomja meg annyiszor az **INVERTERES SÜTÉS** gombját, hogy a kijelzőn megjelenjen a következő: '2'.
3. Forgassa a **TEKERŐGOMB BOT** addig, amíg a kijelzőn meg nem jelenik a következő: '2-6'.
4. Nyomja meg a **START/ENTER** gombot.
5. Forgassa a **TEKERŐGOMB BOT** addig, amíg a kijelzőn meg nem jelenik a következő: '0.3 kg'.
6. Nyomja meg a **START/ENTER** gombot.

A NÉPSZERŰ MENÜ UTASÍTÁSAI

Kód	Menü	Maximális tömeg	Kezdeti hőmérséklet	Utasítások	Edény
2-1	Csirkecomb aszalt szilvával	1,2 kg	Szobahőm.	<p>Hozzávalók</p> <p>1 feldarabolt hagyma 1 feldarabolt sárgarépa 500 g csirkecomb 15 kimagozott, kettévágott szilva 1 csésze csirkehúsleves Ízesítéshez só és bors</p> <p>1. Tegye az összes összetevőt egy mély és nagy tálba, és jól keverje össze. Takarja le folpackkal és azt szűrje ki. 2. Tegye az ételt a sütőbe. Nyissa meg a menüt, majd nyomja meg a START/ENTER gombot. A sütés során legalább kétszer keverje meg.</p>	Mikrózható tál

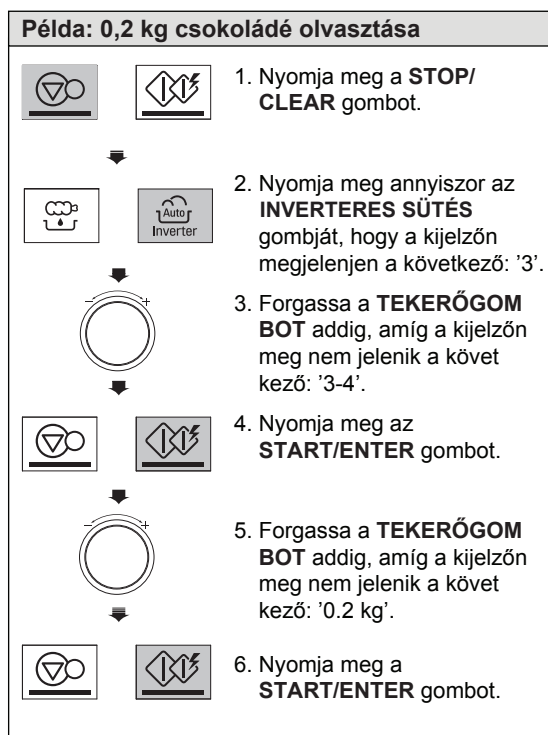
Kód	Menü	Maximális tömeg	Kezdeti hőmérséklet	Utasítások	Edény
2-2	Töltött cipó	0,8 kg	Szobahőm.	<p>Hozzávalók 4~5 cipó 50 g reszelt sajt</p> <ol style="list-style-type: none"> Vágja le a cipók tetejét és távolítsa el a belüket, vigyázva arra, hogy ne szúrja át a kérgüket. Töltse fel a cipókat töltelékkel, majd helyezze a töltött cipókat egy üvegedénybe. Szórja meg a cipók tetejét sajttal. Helyezze az ételt a rácásra. <p>Nyissa meg a menüt, majd nyomja meg a START/ENTER gombot.</p> <p>Töltelék 2 evőkanál vaj 200 g felaprított csirkemell 100 g felaprított gomba 1 felaprított hagyma 1 csésze tejszín Ízesítéshez só és bors</p> <ol style="list-style-type: none"> Kivajazott serpenyőben süsse ki a csirkemelleket, gombákat és a hagymát. Adjon hozzá tejszínt és lassú tűzön alacsony hőmérsékleten addig süsse, amíg a tejszín megvastagszik. Sózza és borsozza be. 	Hőálló üvegedényben a rácson
2-3	Szalonnás sertésszelet padlizsánnal	1,2 kg	Szobahőm.	<p>Hozzávalók 400 g sertéshús 8 csík szalonna 1/2 padlizsán 2 evőkanál olívaolaj Ízesítéshez só és bors</p> <ol style="list-style-type: none"> Vágja fel 8 darabra a sertésszeletet (kb. 50 gramm), majd sózza és borsozza be. Göngyölje be a sertésszeleteket a szalonnába. Szeletelje fel a padlizsánt és tegye olívaolajba. Helyezze a begöngyölt sertésszeleteket és a felszeletelt padlizsánt egy üvegedénybe. Helyezze az ételt a rácásra. <p>Nyissa meg a menüt, majd nyomja meg a START/ENTER gombot.</p>	Hőálló üvegedényben a rácson
2-4	Csőben sült burgonya	1,5 kg	Szobahőm.	<p>Hozzávalók 1 kg burgonya 1 gerezd fokhagyma 20 g vaj 30 g tejszín 100 g reszelt sajt Ízesítéshez szerezscendió, só és bors</p> <ol style="list-style-type: none"> Hámozza meg és mossa meg a burgonyákat, majd vágja fel 5 cm-es szeletekre. Dörzsölje be az edényt a fokhagyma gerezddel és vajjal. Helyezzen a burgonyafeleket a sütőedénybe és fűszerezze. Töltse fel az edényt a maradék burgonyával és fűszerezze, majd öntse rá a tejszínt és szórja meg sajttal a tetejét. Tegye a sütőedényt a sütőbe. <p>Nyissa meg a menüt, majd nyomja meg a START/ENTER gombot.</p>	20 x 20 cm-es sütőedény

Kód	Menü	Maximális tömeg	Kezdeti hőmérséklet	Utasítások	Edény																																
2-5	Francia lecsó	1,5 kg		<p>Hozzávalók</p> <p>1 hagyma, vastag darabokra vágva 1 padlizsán, vastag darabokra vágva 1 cukkini, vastag darabokra vágva 1 színezett édes paprika, vastag darabokra vágva 3 paradicsom, felaprítva 1 evőkanál sűrített paradicsom 2 gerezd fokhagyma, lepréselve 1 evőkanál friss zöldségek, felaprítva 2 evőkanál ecet 1 teáskanál cukor Ízesítéshez só és bors</p> <p>1. Tegye az összes összetevőt egy mély és nagy tálba, és jól keverje össze. Takarja le folpackkal és azt szűrje ki. 2. Tegye az ételt a sütőbe. Nyissa meg a menüt, majd nyomja meg a START/ENTER gombot. A sütés során legalább kétszer keverje meg.</p>	Mikrózható tál																																
2-6	Rizs/tészta	0,1 - 0,3 kg	Szobahőm.	<p>Hozzávalók a rizshez</p> <table border="1"> <tr> <td>Rizs</td> <td>100 g</td> <td>200 g</td> <td>300 g</td> </tr> <tr> <td>Olvasztott vaj</td> <td>30 g</td> <td>40 g</td> <td>50 g</td> </tr> <tr> <td>Reszelt hagyma</td> <td>50 g</td> <td>75 g</td> <td>100 g</td> </tr> <tr> <td>Csirkehúsleves vagy víz</td> <td>250 ml</td> <td>500 ml</td> <td>750 ml</td> </tr> <tr> <td>Só</td> <td colspan="3">Ízlés szerint</td> </tr> </table> <p>1. Tegye a rizst, az olvasztott vajat és a hagymát egy mély és nagy tálba (3 l) és keverje jól össze. Öntse rá a forró csirkehúslevest vagy a vizet, majd sózza meg. Takarja le folpackkal és azt szűrje ki. 2. Tegye az ételt a sütőbe. Nyissa meg a menüt és állítsa be a tömeget, majd nyomja meg a START/ENTER gombot. 3. A főzés után keverje meg és hagyja lefedve 5 - 10 percig, ha szükséges.</p> <p>Hozzávalók a tésztahoz</p> <table border="1"> <tr> <td>Tészta</td> <td>100 g</td> <td>200 g</td> <td>300 g</td> </tr> <tr> <td>Víz</td> <td>400 ml</td> <td>800 ml</td> <td>1 000 ml</td> </tr> <tr> <td>Só</td> <td colspan="3">Ízlés szerint</td> </tr> </table> <p>1. Helyezze a tésztát egy sós vízzel töltött mély és nagy tálba (3 l). Takarja le folpackkal és azt szűrje ki. 2. Tegye az ételt a sütőbe. Nyissa meg a menüt és állítsa be a tömeget, majd nyomja meg a START/ENTER gombot. 3. A főzés után öblítse le a tésztát hideg vízzel.</p>	Rizs	100 g	200 g	300 g	Olvasztott vaj	30 g	40 g	50 g	Reszelt hagyma	50 g	75 g	100 g	Csirkehúsleves vagy víz	250 ml	500 ml	750 ml	Só	Ízlés szerint			Tészta	100 g	200 g	300 g	Víz	400 ml	800 ml	1 000 ml	Só	Ízlés szerint			Mikrózható tál
Rizs	100 g	200 g	300 g																																		
Olvasztott vaj	30 g	40 g	50 g																																		
Reszelt hagyma	50 g	75 g	100 g																																		
Csirkehúsleves vagy víz	250 ml	500 ml	750 ml																																		
Só	Ízlés szerint																																				
Tészta	100 g	200 g	300 g																																		
Víz	400 ml	800 ml	1 000 ml																																		
Só	Ízlés szerint																																				

Kód	Menü	Maximális tömeg	Kezdeti hőmérséklet	Utasítások	Edény
2-7	Töltött paradicsom	1.0 kg	Szobahőm.	<p>Hozzávalók</p> <p>4 közepes méretű paradicsom Ízesítéshez só és bors 300 g darált marhahús ½ csésze zsemlemorzsa 2 gerezd fokhagyma, lepréselve 1 evőkanál Dijon-i mustár 1 evőkanál szárított zöldség 1 evőkanál parmezánsajt</p> <ol style="list-style-type: none"> Vágja le a paradicsomok tetejét úgy, hogy kis kalapokat képezzen belőlük, majd magozza ki, de vigyázzon arra, hogy ne szűrje át a húszakat és a héjukat. Sózza és borsozza be a paradicsomokat. Tegye a maradék összetevőt is a tálba, majd keverje jól össze. Töltse meg a paradicsomokat a marhahús-keverékkel és tegye vissza a kalapokat. Helyezze a töltött paradicsomokat egy üvegedénybe, majd takarja le folpackkal. Tegye az ételt a sütőbe. Nyissa meg a menüt, majd nyomja meg a START/ENTER gombot. 	Mikrózható tál
2-8	Töltött cukkini	1.2 kg	Szobahőm.	<p>Töltött cukkini</p> <p>4 kerek, 200 g-os cukkini darab 500 g darált marhahús 2 evőkanál olívaolaj Ízesítéshez só és bors</p> <ol style="list-style-type: none"> Vágja le a cukkini véget úgy, hogy kis kalapokat képezzen belőlük, majd magozza ki, de vigyázzon arra, hogy ne szűrje át a húszakat és a héjukat. Sózza és borsozza be a cukkiniket. Töltse meg a cukkiniket darált marhahússal, és helyezze vissza a kalapokat. Helyezze az ételt egy üvegedénybe és permetezze meg olívaolajjal. Nyissa meg a menüt, majd nyomja meg a START/ENTER gombot. 	Mikrózható tál

LÁGYÍTÁS ÉS OLVASZTÁS

A sütő kis teljesítményen lágyítja/olvasztja meg az ételeket. Lásd a következő táblázatot.

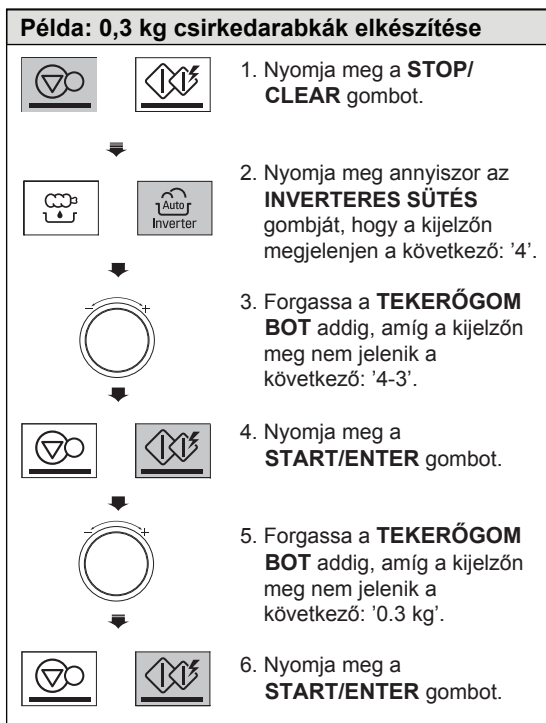


LÁGYÍTÁS ÉS OLVASZTÁS MENÜ UTASÍTÁSAI

Kód	Menü	Maximális tömeg	Kezdeti hőmérséklet	Utasítások	Edény
3-1	Krémsajt lágyítása	0,1 - 0,3 kg	Hűtött	<ol style="list-style-type: none"> 1. Csomagolja ki és helyezze egy edénybe. 2. Tegye az ételt a sütőbe. Nyissa meg a menüt és állítsa be a tömeget, majd nyomja meg a START/ENTER gombot. 3. A krémsajt legyen szobahőmérsékletű és felhasználható a recepthez. 	Mikrózható tál
3-2	Jégkrém lágyítása	2 - 4 csésze	Fagyasztott	<ol style="list-style-type: none"> 1. Távolítsa el a fedelet. 2. Tegye az ételt a sütőbe. Nyissa meg a menüt és állítsa be a tömeget, majd nyomja meg a START/ENTER gombot. 3. A jégkrém elég lágy ahhoz, hogy könnyen adagolható legyen. 	-
3-3	Olvasztott vaj	1~3 db (100 - 150 g /darab)	Hűtött	<ol style="list-style-type: none"> 1. Helyezze az ételt egy tálba. 2. Tegye az ételt a sütőbe. Nyissa meg a menüt és állítsa be a tömeget, majd nyomja meg a START/ENTER gombot. 3. A melegítés után keverje össze az olvadékot. 	Mikrózható tál
3-4	Olvasztott csokoládé	0,1 - 0,3 kg	Szobahőm.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Csokoládé reszelék és a főzőcsokoládé kockák is használhatók. 2. Csomagolja ki és helyezze az ételt egy tálba. 3. Tegye az ételt a sütőbe. Nyissa meg a menüt és állítsa be a tömeget, majd nyomja meg a START/ENTER gombot. 4. A melegítés után keverje össze az olvadékot. 	Mikrózható tál

KIOLVASZTÁS ÉS SÜTÉS

A sütő menüje előre be lett programozva az automatikus ételsütésre. Adja meg a sütőnek, hogy mit és hány darabot szeretne megsütni. Majd hagyja, hogy a mikrohullámú sütője az Ön választásai szerint működjön.



KIOLVASZTÁS ÉS SÜTÉS MENÜ UTASÍTÁSAI

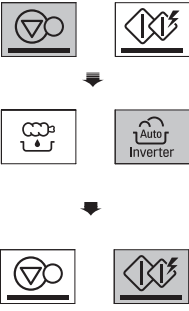
Kód	Menü	Maximális tömeg	Kezdeti hőmérséklet	Utasítások	Edény
4-1	Bagett/ Croissant	0,1 - 0,3 kg	Fagyasztott	1. Távolítsa el a fagyasztott bagettet/töltött kiflit a csomagolásából. 2. Helyezze az ételt egy üvegedénybe. Nyissa meg a menüt és állítsa be a tömeget, majd nyomja meg a START/ENTER gombot.	Hőálló üvegedény
4-2	Sajtos rudak	0,2 - 0,4 kg	Fagyasztott	1. Távolítsa el a sajtrudacskákat az összes csomagolásából. 2. Helyezze az ételt a rácsra. Nyissa meg a menüt és állítsa be a tömeget, majd nyomja meg a START/ENTER gombot. 3. A SÍPOLÓ hang után azonnal fordítsa meg az ételt. Majd a sütés folytatásához nyomja meg a START/ENTER gombot.	Rács
4-3	Csirkedarabok	0,2 - 0,3 kg	Fagyasztott	1. Távolítsa el a csirkedarabokat az összes csomagolásából. 2. Helyezze az ételt a rácsra. Nyissa meg a menüt és állítsa be a tömeget, majd nyomja meg a START/ENTER gombot. 3. A SÍPOLÓ hang után azonnal fordítsa meg az ételt. Majd a sütés folytatásához nyomja meg a START/ENTER gombot.	Rács

Kód	Menü	Maximális tömeg	Kezdeti hőmérséklet	Utasítások	Edény
4-4	Fagyasztott sajtos, húsos rakott tészta (lasagna)	0,3 kg		<ol style="list-style-type: none"> Távolítsa el a lasagnát a dobozából, majd távolítsa el a csomagolást. Tegye az ételt a sütőbe. Nyissa meg a menüt, majd nyomja meg a START/ENTER gombot. 	-
4-5	Fagyasztott pizza (vastag)	0,5 kg	Fagyasztott	<ol style="list-style-type: none"> Távolítsa el a vastag kérgű pizzát az összes csomagolásából. Helyezze az ételt a rácsra. Nyissa meg a menüt, majd nyomja meg a START/ENTER gombot. 	Rács
4-6	Fagyasztott pizza (vékony)	0,2 - 0,4 kg	Fagyasztott	<ol style="list-style-type: none"> Távolítsa el a vékony kérgű pizzát az összes csomagolásából. Helyezze az ételt a rácsra. Nyissa meg a menüt és állítsa be a tömeget, majd nyomja meg a START/ENTER gombot. 	Rács
4-7	Lazacfilék	0,2 - 0,6 kg (180 - 220 g, 2,5 cm vastag/ darab)	Fagyasztott	<ol style="list-style-type: none"> Ecsetelje le a fagyasztott lazacot olvasztott vajjal és olajjal, majd fűszerezze igény szerint. Helyezze az ételt egy csepptálca feletti rácsra. Nyissa meg a menüt és állítsa be a tömeget, majd nyomja meg a START/ENTER gombot. A SÍPOLÓ hang után azonnal fordítsa meg az ételt. Majd a sütés folytatásához nyomja meg a START/ENTER gombot. 	Egy csepptálca fölötti rács
4-8	Garnélarákok	0,2 - 0,4 kg	Fagyasztott	<ol style="list-style-type: none"> Ecsetelje le a fagyasztott garnélarákat olvasztott vajjal és olajjal, majd fűszerezze igény szerint. Helyezze az ételt egy csepptálca feletti rácsra. Nyissa meg a menüt és állítsa be a tömeget, majd nyomja meg a START/ENTER gombot. A SÍPOLÓ hang után azonnal fordítsa meg az ételt. Majd a sütés folytatásához nyomja meg a START/ENTER gombot. 	Egy csepptálca fölötti rács

JOGHURT

Ez a funkció a joghurt készítését az INVERTER COOK (inverteres sütés) gomb megnyomásával teszi lehetővé.

Példa: 0,6 kg joghurt elkészítése



1. Nyomja meg a **STOP/CLEAR** gombot.
2. Nyomja meg annyiszor az **INVERTERES SÜTÉS** gombját, hogy a kijelzőn megjelenjen a következő: '5'.
3. Nyomja meg az **START/ENTER** gombot. '5h00' jelenik meg a kijelzőn.

JOGHURT MENÜ UTASÍTÁSAI

Kód	Menü	Maximális tömeg	Kezdeti hőmérséklet	Utasítások	Edény												
5	Joghurt	0,6 kg	Langyos	<p>Hozzávalók 500 ml pasztörözött teljes tej 100 g natúr joghurt</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Alaposan mossa el forróvízzel a megfelelő méretű mikrózható tálat. 2. Öntsön 500 ml tejet a tálba. 3. Melegítse kb. 1 perc 30 másodperc - 2 perc 30 másodperc ideig magas teljesítményen 40 - 50 °C hőmérsékletre. 4. Tegyen a tálba 100 ml joghurtot és jól keverje össze. 5. Fedje le folpackkal vagy fedővel, majd helyezze az ételt a sütőbe. Nyissa meg a menüt, majd nyomja meg a START/ENTER gombot. 6. A hőkezelés után hagyja állni a hűtőben kb. 5 órát. 7. Ízesítse lekvárral, cukorral vagy gyümölcsökkel. <p>Megjegyzés :</p> <ul style="list-style-type: none"> • A következő fajta tej és joghurt használható: <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">Használható</th> <th colspan="2">Nem használható</th> </tr> <tr> <th>Tej</th> <th>Joghurt</th> <th>Tej</th> <th>Joghurt</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>• Pasztörizált teljes tej</td> <td>Natúr joghurt</td> <td>• 2%-os, 1%-os vagy zsírsímentes tej • Magas kalcium-tartalmú tej • Szójatej • Maradék tej • Lejárt szavatosságú tej</td> <td>• Maradék joghurt • Lejárt szavatosságú joghurt</td> </tr> </tbody> </table> <ul style="list-style-type: none"> • A joghurt hőkezelése előtt alaposan mossa le forróvízzel, majd szárítsa meg az összes edényt. • A hőkezelés előtt győződjön meg arról, hogy a tej langyos-e (40 - 50 °C). • A hőkezelés során ne rázza fel vagy összes a joghurtot, mivel ez befolyásolhatja a joghurt szilárdságát. • Ha az összetevők mennyisége nagyobb, mint a javasolt, növelje a hőkezelési időt. 	Használható		Nem használható		Tej	Joghurt	Tej	Joghurt	• Pasztörizált teljes tej	Natúr joghurt	• 2%-os, 1%-os vagy zsírsímentes tej • Magas kalcium-tartalmú tej • Szójatej • Maradék tej • Lejárt szavatosságú tej	• Maradék joghurt • Lejárt szavatosságú joghurt	Mikrózható tál
Használható		Nem használható															
Tej	Joghurt	Tej	Joghurt														
• Pasztörizált teljes tej	Natúr joghurt	• 2%-os, 1%-os vagy zsírsímentes tej • Magas kalcium-tartalmú tej • Szójatej • Maradék tej • Lejárt szavatosságú tej	• Maradék joghurt • Lejárt szavatosságú joghurt														

MELEGEN TARTÁS

A melegen tartási funkció megőrzi az elkészült étel felszolgálási hőmérsékletét. Mindig a forró étellel kezdje. Használjon mikrózható edényeket.

Példa: Melegen tartás manuálisan
Az étel felmelegítése magas fokozaton 90 perc alatt



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



2. Nyomja meg annyiszor az **INVERTERES SÜTÉS** gombját, hogy a kijelzőn megjelenjen a következő: '6'.



3. Nyomja meg a **START/ENTER** gombot. '1h30' jelenik meg a kijelzőn.

Megjegyzések:

A ropogtatnivalókat (sütemények, piték, összehajtott palacsintákat stb.) nem szabad letakarni a melegen tartás során. A nedvtartalmú ételeket le kell fóliázni vagy mikrózható fedéllel le kell fedni. A melegen tartott étel mennyiség 1-3 porció lehet.

EGÉSZSÉGES SÜTÉS

A sütő menüjében megtalálhatja az előre beprogramozott sütési programokat. Válassza ki, hogy mit és hány darabot szeretne megsütni. Majd várja meg, hogy a mikrohullámú sütője elkészítse az ételt.

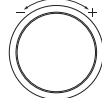
Példa: 0,4 kg csirkeszárny elkészítése



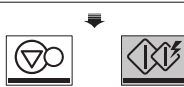
1. Nyomja meg a **STOP/CLEAR** gombot.



2. Nyomja meg annyiszor a **EGÉSZSÉG ÉS SÜTÉS** gombját, hogy a kijelzőn megjelenjen a következő: '1'.



3. Forgassa a **TEKERŐ-GOMBOT** addig, amíg a kijelzőn meg nem jelenik a következő: '2'.



4. Nyomja meg a **START/ENTER** gombot.



5. Forgassa a **TEKERŐ-GOMBOT** addig, amíg a kijelzőn eg nem jelenik a következő: '0.4 kg'.



6. Nyomja meg a **START/ENTER** gombot.

EGÉSZSÉGES SÜTÉS MENÜ UTASÍTÁSAI

Kód	Menü	Maximális tömeg	Kezdeti hőmérséklet	Utasítások	Edény
1	Rántott csirkehús	0,2-0,6 kg	Hűtött	<p>Hozzávalók</p> <p>Darabonként 150 - 200g-os csirkemell 1 csésze liszt 2 tojás, kicsit felverve 1 csésze finomra darált zsemlemorzsa Ízesítéshez só és bors</p> <p>1. Sózza és borsozza be a csirkemelleket, vagy igény szerint fűszerezze, forgassa meg lisztben és felvert tojásban. Forgassa meg finomra darált zsemlemorzzában, majd a csirkéből készült rántani való húsokat ecsettel olajozza be.</p> <p>2. Helyezze az ételt a magas rácson a ropogósra sütő tálcára. Nyissa meg a menüt és állítsa be a tömeget, majd nyomja meg az indítógombot.</p> <p>3. A SÍPOLÓ hang jelzi, hogy mikor kell megfordítani az ételt, majd nyomja meg az indító gombot a sütés folytatásához.</p>	Ropogósra sütő tálcra a rácson

Kód	Menü	Maximális tömeg	Kezdeti hőmérséklet	Utasítások	Edény
2	Csirkeszárnyak	0,2 - 0,6 kg	Hűtött	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ecsetelje le a csirkeszárnyakat olvasztott vajjal és olajjal, majd fűszerezze igény szerint. 2. Helyezze az ételt a magas rácson a ropogósra sütő tálcára. Nyissa meg a menüt és állítsa be a tömeget, majd nyomja meg az indítógombot. 3. A SÍPOLÓ hang jelzi, hogy mikor kell megfordítani az ételt, majd nyomja meg az indító gombot a sütés folytatásához. 	Ropogósra sütő tálcára
3	Kotlett	0,2 - 0,4 kg	Hűtött	<p>Hozzávalók</p> <p>500 g sovány darált bárány vagy marha 500 g főzött és tört kis burgonya 3 tojás, kicsit felverve 2 finomra vágott hagyma 2 evőkanál felaprított petrezselyem 1 csésze finomra darált zsemlemorzsza Ízesítéshez só és bors</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Keverje össze a húst, a burgonyát, a tojásokat, a hagymát és a petrezselymet. A húskeverékből csináljon 4-5 cm átmérőjű gombócokat. Forgassa meg finomra darált zsemlemorzsában és a gombócokat nyújtsa kb. 1cm vastag ovális darabokra. Ecsettel olajozza be a kotletteket. 2. Helyezze az ételt a magas rácson a ropogósra sütő tálcára. Nyissa meg a menüt és állítsa be a tömeget, majd nyomja meg az indítógombot. 3. A SÍPOLÓ hang jelzi, hogy mikor kell megfordítani az ételt, majd nyomja meg az indító gombot a sütés folytatásához. 	Ropogósra sütő tálcára
4	Rántott hal	0,2 - 0,5 kg	Hűtött	<p>Hozzávalók</p> <p>Darabonként 150 - 200 g-os halfilé 1 csésze liszt 2 tojás, kicsit felverve 1 csésze finomra darált zsemlemorzsza Ízesítéshez só és bors</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Sózza és borsozza be a halfilét, vagy igény szerint fűszerezze, forgassa meg lisztben és felvert tojásban. Forgassa meg finomra darált zsemlemorzsában, majd ecsettel olajozza be. 2. Helyezze az ételt a magas rácson a ropogósra sütő tálcára. Nyissa meg a menüt és állítsa be a tömeget, majd nyomja meg az indítógombot. 3. A SÍPOLÓ hang jelzi, hogy mikor kell megfordítani az ételt, majd nyomja meg az indító gombot a sütés folytatásához. 	Ropogósra sütő tálcára
5	Hasábburgonya	0,1 - 0,3 kg	Fagyasztott	<ol style="list-style-type: none"> 1. Terítse szét a fagyasztott burgonyát a ropogósra sütő tálcán a magas rácson. A legjobb eredmény elérése érdekében egy rétegben süssse ki. Nyissa meg a menüt és állítsa be a tömeget, majd nyomja meg az indítógombot. 	Ropogósra sütő tálcára
6	Hamburgerek	0,2 - 0,4 kg	Hűtött	<ol style="list-style-type: none"> 1. Válasszon ki 1 cm vastag és 100 g-os hamburgereket. Ecsettel olajozza le a hamburgereket. 2. Helyezze az ételt a magas rácson a ropogósra sütő tálcára. Nyissa meg a menüt és állítsa be a tömeget, majd nyomja meg az indítógombot. 3. A SÍPOLÓ hang jelzi, hogy mikor kell megfordítani az ételt, majd nyomja meg az indító gombot a sütés folytatásához. 	Ropogósra sütő tálcára
7	Kolbászok	0,2 - 0,6 kg	Hűtött	<ol style="list-style-type: none"> 1. Távolítsa el az összes csomagolást és vágja be a felületét. 2. Helyezze az ételt a magas rácson a ropogósra sütő tálcára. Nyissa meg a menüt és állítsa be a tömeget, majd nyomja meg az indítógombot. 3. A SÍPOLÓ hang jelzi, hogy mikor kell megfordítani az ételt, majd nyomja meg az indító gombot a sütés folytatásához. 	Ropogósra sütő tálcára
8	Ék alakú burgonyarezdek	0,2 - 0,4 kg	Szobahőm	<ol style="list-style-type: none"> 1. Távolítsa el az összes csomagolást és vágja be a felületét. 2. Helyezze az ételt a magas rácson a ropogósra sütő tálcára. Nyissa meg a menüt és állítsa be a tömeget, majd nyomja meg az indítógombot. 3. A SÍPOLÓ hang jelzi, hogy mikor kell megfordítani az ételt, majd nyomja meg az indító gombot a sütés folytatásához. 	Ropogósra sütő tálcára

INVERTERES KIOLVASZTÁS

Négy olvasztási művelet sor van előre beállítva a sütőben. Az INVERTER DEFROST (inverteres kiolvasztás) funkció a fagyasztott ételek legjobb kiolvasztási módszerét biztosítja Önnek.

A főzési útmutató megmutatja Önnek, hogy az Ön által kiolvasztani kívánt ételhez melyik kiolvasztási művelet sor javasolt.

A még nagyobb kényelem érdekében az INVERTER DEFROST (inverteres kiolvasztás) beépített síppal rendelkezik, amely emlékezteti Önt a legjobb kiolvasztási eredmény elérése érdekében az ellenőrzésre, a megfordításra, a leválasztásra vagy az átrendezésre. Négy különböző kiolvasztási szint áll rendelkezésre.

(HÚS/BAROMFI/HAL/KENYÉR)

Példa: 1,2 kg hús kiolvasztása

1. Nyomja meg a **STOP/CLEAR** gombot.
2. Nyomja meg annyiszor az **INVERTERES KIOLVASZTÁS** gombot, hogy a kijelzőn megjelenjen a következő: 'dEF1'.
3. Forgassa a **TEKERŐGOMBOT** addig, amíg a kijelzőn meg nem jelenik a következő: '1.2 kg'.
4. Nyomja meg a **START/ENTER** gombot.

MEGJEGYZÉS

Ha megnyomja a START/ENTER gombot, a kijelzőn megjelenik a maradék kiolvasztási idő. A DEFROST (kiolvasztás) ciklus alatt a sütő egyszer fog sípolni.

A sípoláskor nyissa ki az ajtót és távolítsa el minden olyan részt, amely már kiolvadt és fordítsa a kiolvasztandó ételen. Tegye vissza a fagyott részeket a sütőbe, és nyomja meg a START/ENTER gombot a kiolvasztás folytatásához.

- Távolítsa el a halat, a kagylót, a húst és a baromfit az eredeti csomagolópapírjából vagy műanyag csomagolásából. Ellenkező esetben a csomagolóanyag bent tartja a gőzt és a szaftot az ételekben, amiktől az étel külső felülete megsülhet.
- Az ételeket alacsony falú tárolóedénybe vagy mikrohullámú sütőrácsra helyezze, hogy felfogja a lecsöpögéseket.
- Az étel közepének valamennyire még fagyottnak kell lennie a sütőből való eltávolításkor.

- A kiolvasztás időtartam attól függően változik, hogy mennyire keményre lett az étel megfagyasztva.
- A csomagolás alakja is befolyásolja az étel kiolvasztási sebességét. A lapos csomagolások gyorsabban kiolvadnak, mint a mély blokkok.
- Az étel alakjától függően az étel jobban vagy kevésbé olvasztható ki.

INVERTERES KIOLVASZTÁS MENÜ UTASÍTÁSAI

Kategória	Kiolvasztandó ételek
HÚS (dEF1) 0,1 - 4,0 kg	<p>Marha Darált marhahús, kör alakú steak, vagdalék kockák, bélszín steak, párolt marhasült, natúr bordaszelet, marhafartó, marhatarja, hamburger húspástétom</p> <p>Bárány Szeletek, göngyölt hús</p> <p>Sertésszeletek hot dogok, oldalas, falusi sült oldalas, göngyölt hús, kolbász</p> <p>Borjühús Kotlett (0,5 kg, 20 mm vastag) Fordítsa meg az ételt a sípszó után. A kiolvasztás után hagyja állni 5 - 15 percig.</p>
BAROMFI (dEF2) 0,1 - 4,0 kg	<p>BAROMFI Egész, feldarabolt, fehér hús (csont nélküli)</p> <p>Minicsirkék Egész</p> <p>Pulyka Mell</p> <p>Fordítsa meg az ételt a sípszó után. A kiolvasztás után hagyja állni 30 - 60 percig.</p>
HAL (dEF3) 0,1 - 4,0 kg	<p>HAL Filék, egész steak-ek</p> <p>Kagylók Rákhús, homárfarok, garnélarák, fésűkagylók</p> <p>Fordítsa meg az ételt a sípszó után. A kiolvasztás után hagyja állni 5 - 10 percig.</p>
KENYÉR (dEF4) 0,1 - 0,5 kg	<p>Szeletelt kenyér, zsemle, bagett stb. Különítse el a szeleteket és tegyen közéjük papírtörölközőt vagy elválasztó lemezt.</p> <p>Fordítsa meg az ételt a sípszó után. A kiolvasztás után hagyja állni 1 - 2 percig.</p>

MIKRÓZHATÓ EDÉNYEK

Soha ne használjon fém vagy fémdíszítésű edényeket mikrohullámú funkcióval!

A mikrohullámok nem tudnak behatolni a fémbe. Ezek lepattannak minden a sütőben lévő fémtárgyról és ívet húzhatnak, amely a villámláshoz hasonló jelenség. A legtöbb hőálló nem-fémes sütőedény biztonságosan használható a sütőjében. Azonban előfordulhat, hogy olyan anyagokat tartalmaznak, amelyek használhatatlanná teszik ezeket mikrohullámú konyhai edényként. Ha kétsége lenne egy adott edénnyel kapcsolatban, van egy egyszerű módszer annak megállapítására, hogy az használható-e a mikrohullámú sütőben. Helyezze a kérdéses edényt a vízzel teli üvegtál közelébe és kapcsolja be a mikrohullámú funkciót. Használja a mikrohullámú HIGH teljesítményt 1 percig. Ha a víz felmelegszik, de az edény hideg marad, akkor az edény mikrózható. Azonban, ha a víz hőmérséklete nem változik, de az edény felmelegszik, akkor a mikrohullámokat elnyeli az edény, és nem használható biztonságosan a mikrohullámú funkcióval. Előfordulhat, hogy most is több olyan konyhai eszköz van a keze ügyében, amely használható a mikrohullámú sütőben. Csak olvassa át a következő ellenőrzőlistát.

Lapos táányérok

Az étkezészetek több fajtája is mikrózható. Ha kétsége lenne, olvassa el a gyártó dokumentumait vagy végezze el a mikrohullámú tesztet.

Üvegáru

Az olyan üvegáru, amely hőálló, mikrózható. Ebbe beletartozik minden sütőben temperált üveg konyhai edény. Azonban ne használjon olyan kényes üvegárut, mint a vizes- vagy borospohár, mivel ezek megrepedhetnek, ahogy az étel melegszik.

Műanyag tárolóedények

Ezekben olyan ételek tarthatók, amelyek gyorsan felmelegsznek. Azonban ezekben nem tárolhatók olyan ételek, amelyek felmelegítéséhez jelentős idő kell, mivel a meleg étel előbb vagy utóbb meghajlítja vagy elolvadja a műanyag tárolóedényt.

Papír

A papírtányérok és tárolóedények kényelmesen és biztonságosan használhatók a mikrohullámú sütőben, feltéve, hogy a melegítési idő rövid, és a melegíteni kívánt étel nem túl zsíros és szaftos. A papírtörölközők is nagyon hasznosak az étel begöngyölésére és a sütőtepsik kibélelésére, ha abban olyan zsíros ételeket sütnek, mint pl. a szalonna. Általában kerülje a színes papírtermékeket, mivel a szín kiolvadhat. Előfordulhat, hogy néhány újrahasznosított papírtermék olyan szennyeződések tartalmaz, amely mikrózás közben ívet húz vagy tüzet okoz.

Műanyag sütőzsákok

Feltéve, hogy ezek direkt sütéshez készültek, a sütőzsákok mikrózhatók. De szűrje ki a zsákot, hogy a gőz ne szoruljon be. Soha ne használjon hétköznapi műanyag zsákokat a mikrohullámú sütéshez, mivel azok megolvadnak és kiszakadnak.

Műanyag mikrohullámú konyhai edény

A mikrohullámú konyhai edények különböző alakban és méretben állnak rendelkezésre. A legtöbb esetben valószínűleg használhatja majd a már kéznél lévő dolgokat ahelyett, hogy új konyhai berendezéseket próbálna ki.

Agyagedény, kőedény és kerámia

Az ezekből az anyagokból készült tárolóedények általában használhatók mikrózásra, de ezeket ellenőrizni kell a használat előtt.



VIGYÁZAT!

- Néhány magas ólom- és vastartalmú edény nem használható konyhai edényként.
- Az edényeket ellenőrizni kell ahhoz, hogy biztosak lehessünk abban, hogy a használható-e mikrózásra.

ÉLELMISZER JELLEMZŐK ÉS MIKROHULLÁMÚ SÜTÉS

Tartsuk rajta a szemünket a dolgokon

Mindig figyelje az ételt, miközben elkészíti. A mikrohullámú funkciót felszereltük olyan lámpával, amely automatikusan felkapcsol, amint a sütő működésbe lép, így Ön belát és ellenőrizni tudja az étellel elkészülését. A receptben megadott olyan utasításokat, mint pl. emelje fel, keverje meg stb., mindig tartsa be. Ha úgy tűnik, hogy az étel nem egyenletesen készül el, a probléma kijavításához tegye meg az Ön által jónak ítélt megfelelő változtatásokat.

A mikrohullámú sütési időt befolyásoló tényezők

Sok tényező befolyásolja a sütési időt. A receptben használt hozzávalók hőmérséklete jelentősen befolyásolja a sütési időket. Például a jéghideg vajból, tejből és tojásokból készülő tortát jóval hosszabb ideig kell sütni, mint azt, amelyik szobahőmérsékletű összetevőkből készül el. Néhány kenyér-, torta- és sodórecept esetében az ételt javasolt még akkor kivenni a sütőből, amikor még nincs teljesen megsütve.

Ez nem tévedés. Ha hagyni kell állni, általában letakarva, ezek az ételek a sütőn kívül úgy készülnek el, hogy az étel külső részén csapdába esett hő fokozatosan az étel belseje felé halad. Ha az ilyen étel addig marad a sütőben, amíg teljesen el nem készül, akkor a külső részei túlsülnek vagy akár meg is égnek. Ön előbb-utóbb megszerzi azt a tapasztalatot, ami ahhoz kell, hogy megbecsülje, hogy mennyi időt kell sütni és állni hagyni a különböző ételeket.

Az étel sűrűsége

A könnyű, porózus ételek, mint pl. a torták és a kenyerek gyorsabban sülnek meg, mint a sűrű ételek, mint a sülték és a vagdalékok. Porózus étel mikrózásakor ügyeljen arra, hogy a külső szélei ne száradjanak ki és ne váljanak morzsálódóvá.

Az étel magassága

A magas ételek felső része, főleg a sülték esetében, gyorsabban fog megsülni, mint az alsó része. Éppen ezért bölcs dolog a magas ételleket többször megforgatni a sütés során.

Az étel nedvességtartalma

Mivel a mikrohullámok által létrehozott hő a nedvességet elpárologtatja, így a viszonylag száraz ételeket, mint pl. a sültéket és néhány zöldséget a sütés előtt vízzel le kell permetezni vagy le kell takarni, hogy a nedvességét megőrizzük.

Az étel csont- és zsirtartalma

A csontok vezetik a hőt, és a zsír gyorsabban sül, mint a hús. Oda kell figyelni olyankor, amikor csontos vagy zsíros húsdarabokat sütünk, hogy megakadályozzuk az egyenetlen vagy túlsütött hús kialakulását.

Az étel mennyisége

A mikrohullámok száma a sütőben állandó marad, függetlenül attól, hogy mennyi étel készül éppen. Éppen ezért, minél több ételt tesz a sütőbe, annál hosszabb a sütési idő. Ne feledje, hogy csökkentenie kell a sütési időt legalább egyharmadnyi idővel, ha megfelel a receptben előírt mennyiséget.

Az étel alakja

A mikrohullám csak kb. 2 cm mélyen hatol be az ételbe, a vastag ételek belseje attól sül meg, hogy a külső felületen keletkezett hő befelé halad. Csak az étel külső szélét süti meg a mikrohullám energiája; a többit a hővezetés végzi el. A mikrózáshoz a lehető legrosszabb ételalakzat a vastag kocka. A sarkak már rég megégnék, mikor a közepe még meleg sem lesz. A vastag ételleket kerekítse le. A mikrohullámú sütőben a gyűrű alakú ételek sülnek át a legjobban.

Letakarás

A fedő csapdába ejti a hőt, és a gőz segítségével az étel még gyorsabban elkészül. Használjon fedőt vagy mikrohullámú folpackot, amelynek a sarkait visszahajtotta annak érdekében, hogy megakadályozza a kihaladást.

ÉLELMISZER JELLEMZŐK ÉS MIKROHULLÁMÚ SÜTÉS

Pirítás

Az olyan húсок és a baromfi, amely legalább 15 percig sült, megpirul egy kicsit a saját zsírjában. Azok az ételek, amelyek rövidebb ideig sülnek, bekenhetők olyan barnító szósszal, mint pl. a Worcestershire-, szója- vagy barbecue szósz, hogy étvágykeltő szint érijünk el. Mivel viszonylag kevés barnító szószot kell hozzáadni az ételhez, így a recept eredeti íze nem változik meg.

Lefedés zsírpapírral

Mivel ez lazábban zár, mint a fedél vagy a folpack, ez lehetővé teszi, hogy az étel enyhén kiszáradjon.

Elrendezés és helyigény

Az olyan ételek, mint a sült burgonyák, az aprósütemények és az előételek egyenletesebben melegszenek fel, ha a sütőben egymástól egyenlő távolságra, lehetőleg kört alkotva helyezkednek el. Soha ne tegyen ételeket egymásra!

Keverés

A keverés az összes mikrohullámú technika közül az egyik legfontosabb. A hagyományos sütésnél az étel keverésének a célja az összekeverés. A mikrózott ételt viszont azért keverik meg, hogy elterítsék és újra elosszák a hőt. Mindig kívülről befelé végezze a keverést, mivel az étel külseje melegszik fel először.

Átfordítás

Az olyan nagy, magas ételeket, mint pl. a sülteteket és az egész csirkéket azért kell megfordítani, hogy a tetejük és az aljuk is egyenlően süljön meg. A felvágott csirkét és hússzeleteket is jó ötlet megfordítani.

A vastagabb részek kifelé nézzenek

Mivel a mikrohullámok az étel külső felére hatnak, érdemes a vastagabb hús-, csirke- és haldarabokat a sütőedény széléhez közel elhelyezni. Így a vastagabb részek kapják a legtöbb mikrohullámú energiát és az étel egyenletesen fog megsülni.

Beburkolás

Alumínium fólia csíkokat (ezek blokkolják a mikrohullámokat) lehet felrakni a kocka alakú vagy négyszögletes ételek sarkaira vagy széleire, hogy azok a részek ne süljenek túl. Soha ne használjon túl sok fóliát, és rögzítse azt az edényhez, ellenkező esetben az ívet húzhatja a sütőben.

Emelés

A vastag vagy sűrű ételek megemelhetők úgy, hogy a mikrohullámok elérjék az étel alját és közepét is.

Átszűrés

A héjas, bőrös vagy hártás ételek hajlamosak felrobbanni a sütőben, ha a sütés előtt nem szűrjük ki ezeket. Az ilyen ételek közé tartoznak a tojások fehérjéi és sárgái, a kagylók, az osztrigafélék és az egész zöldségek és gyümölcsök.

Az étel készültségi fokának ellenőrzése

Mivel az étel gyorsan elkészül a sütőben, így gyakran kell ellenőrizni. Néhány étel addig marad a sütőben, amíg teljesen el nem készül, de a legtöbbjét, beleértve a húsokat és a baromfit, már akkor el kell távolítani a sütőből, amikor még nincs teljesen kész, és állni kell hagyni, hogy a sütés befejeződjön. Az ételek belső hőmérséklete 50 °F (30 °C) és 150 °F (65 °C) közötti tartományban emelkedik ez idő alatt.

Állásidő

Az ételeket gyakran hagyják állni 3-10 percig azután, hogy eltávolították a sütőből. Amíg állni hagyják az ételeket, addig általában letakarják az edényt, hogy a hő ne távozzon, kivéve, ha az étel textúrájának száraznak kell lennie (pl. néhány sütemény vagy keksz). Az állásidő alatt az ételek elkészítése befejeződik, és az ízek is jobban elkeverednek és megjelennek.

A SÜTŐ TISZTÍTÁSA

1 Tartsa a sütő belsejét tisztán.

A felfröccsenő ételek vagy kiömlött folyadékok rátapadnak a sütő falára, a tömitések közé és az ajtó felületeire. A legjobb, ha azonnal letörli egy nedves ronggyal ezeket a felfröccsenéseket. A morzsák és a felfröccsenések elnyelik a mikrohullámú energiát és megnövelik a sütési időt, és még károsíthatják a sütőt is. Nedves rongy segítségével törölje ki azokat a morzsákat, amelyek beestek az ajtó és a keret közé. Fontos ezt a területet tisztán tartani a hézagmentes tömítés érdekében. A zsíros foltokat szappanos ronggyal távolítsa el, majd öblítse le és törölje szárazra. Ne használjon dörzshatású tisztítószeret. A fémtálca kézzel vagy mosogatógépben is elmosható.

2 Tartsa a sütő külsejét tisztán.

Az áramütés kockázatának az elkerülése érdekében a kitakarítása előtt válassza le az elektromos hálózatról a sütőt. Szappanos, majd tiszta vízzel mossa le a sütő külső felületét, majd puha ronggyal vagy papírtörölközővel törölje szárazra. A sütő belsejében működő alkatrészek károsodásának elkerülése érdekében ne hagyja, hogy a víz beszivárogjon a szellőzőnyílásokba. A vezérlőpanel tisztításához nyissa ki a sütő ajtaját, hogy megakadályozza a véletlen elindítását, majd nedves és utána azonnal száraz ronggyal törölje át. A tisztítás után nyomja meg a STOP (leállítás) gombot.

3 Ha bepárasodna a sütő ajtaja kívül és belül, puha ronggyal törölje át a paneleket. A pára vagy víz lecsapódása az ajtó belső felületén normális jelenségnek számít, ha az ételt hosszabb ideig magas teljesítménnyel melegíti. Ez nem számít meghibásodásnak. A lecsapódott pára előbb-utóbb elpárolog. Fedje el az ételt vagy változtasson a melegítési szinteken és időn, hogy csökkentse a lecsapódás kialakulását az ajtón. Ez olyankor is előfordulhat, ha a sütőt magas páratartalmú helyen üzemeltetik. Ilyen esetben nem kell az egység meghibásodására gyanakodni.

4 Az ajtót és az ajtó tömitéseit tisztán kell tartani. Csak meleg, szappanos vizet használjon, öblítse le, majd törölje át alaposan. NE HASZNÁLJON OLYAN DÖRZSHATÁSÚ ANYAGOKAT, MINT PL. A SÚROLÓPOROK VAGY ACÉL- ÉS MŰANYAG SZIVACSOkat. A fémrészeket könnyebben karbantarthatja, ha rendszeresen letörli nedves ronggyal.

SMART DIAGNOSIS™ FUNKCIÓ HASZNÁLATA

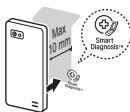
A termék meghibásodása esetén ezt a funkciót használja, ha az LG Electronics szervizközpontjának pontos diagnózisára van szüksége. Ezt a funkciót csak akkor használja, ha kapcsolatba akar lépni a szerviz ügyfélszolgálatával. Normál üzemeltetés során ne használja.

1. Ha az ügyfélszolgálat azt kéri, tartsa a telefonja mikrofonját a vezérlőpanelen található Smart Diagnosis™ embléma fölé.



MEGJEGYZÉS

- Ne érintsen meg más gombot.



2. Becsukott ajtónál tartsa 3 másodpercig benyomva a STOP/CLEAR gombot, hogy a kijelzőn megjelenjen a 'Loc' felirat. Tartsa további 5 másodpercig benyomva a STOP/CLEAR gombot, hogy a kijelzőn megjelenjen a következő: '5'. (azaz a STOP/CLEAR gombot folyamatosan 8 másodpercig kell benyomva tartani). A Smart Diagnosis embléma egy hangot fog kiadni.

3. Tartsa a telefonját egy helyben, amíg a hang átvitele befejeződik. A kijelző elkezd visszaszámolni.

4. Ha a visszaszámlálás befejeződött, és a hangjelzések megszűntek, folytassa a beszélgetést az ügyfélszolgálat képviselőjével, aki az átvitt adatok elemzése után tud majd segíteni.



MEGJEGYZÉS

- A legjobb eredmény érdekében ne mozgassa a telefont, amíg a hangjelzések átvitele folyamatban van.
- Ha az ügyfélszolgálat képviselőjének nem sikerül az adatok pontos rögzítése, előfordulhat, hogy megkéri Önt a folyamat megismétlésére.

KÉRDÉSEK ÉS VÁLASZOK

GYIK	Válasz
Miért nem működik a sütő világítása?	Több oka is lehet annak, amiért a sütő világítása nem kapcsol be. Vagy az izzó égett ki, vagy az áramköre hibásodott meg.
Áthatol-e a mikrohullámú energia az ajtó kémlelő ablakán?	Nem. A furatok és a nyílások csak a fényt engedik ki; nem hagyják, hogy a mikrohullámú energia áthatoljon.
Miért hallani SÍPOLÓ hangot olyankor, amikor megérintek egy gombot a vezérlőpanelen?	A SÍPOLÓ hang azt jelzi, hogy a beállítás megfelelően lett megadva.
A mikrohullámú funkció károsodhat-e, ha a sütő üresen működik?	Igen. Soha ne működtesse üresen.
A tojások miért durranak ki néha?	Tojás sütésekor vagy buggyantásakor a sárgája kilöködhet a tojássárga hártájára alatt felgyülemlett gőz miatt. Ennek a megakadályozása érdekében egyszerűen szűrje át a tojássárgát a sütés előtt. Soha ne mikrózza a tojásokat a héjában.
Miért javasolt állni hagyni az ételeket a mikrohullámú sütés befejeztével?	A mikrohullámú sütés befejeztével az étel tovább sül aközben, miközben állni hagyják. Az állásidő alatt fejeződik be az étel egyenletes átsülése. Az az idő, amíg javasolt az ételt állni hagyni, az étel sűrűségétől függ.
A sütőm miért nem mindig olyan gyorsan süt, mint az a szakácskönyvben szerepel?	Ellenőrizze a szakácskönyvét még egyszer, hogy meggyőződjön arról, hogy megfelelően betartotta-e az utasításokat és, hogy észrevegye, hogy mi okozhatta a sütési időben az eltérést. A szakácskönyvben megadott idők és hőmérséklet-beállítások olyan javaslatok, amelyek elősegítik a túlsütés megakadályozását, amely ennek a sütőnek a használata során a legáltalánosabb probléma. Az étel méret-, alak- és tömeg-eltérései hosszabb sütési időt okozhatnak. A szakácskönyv javaslatai mellett hagyatkozzon a saját megítélésére az étel állapotára vonatkozóan ugyanúgy, mint ahogy azt a hagyományos sütő esetében is tenné.
A mikrohullámú sütés befejeztével miért jelenik meg a 'Cool' szó vagy a maradék sütési idő a kijelzőn, miközben a ventilátor hangját is hallani?	A sütés befejeztével előfordul, hogy a ventilátor bekapcsol, hogy lehűtse a sütőt. A kijelzőn a 'Cool' felirat jelenik meg. Ha kinyitja a sütő ajtaját vagy egyszer megnyomja a STOP/CLEAR gombot még azelőtt, hogy a sütés befejeződjön, a maradék sütési idő jelenik meg a kijelzőn. Ez nem meghibásodás.

Ha a mikrohullámú sütő használata közben a mikrohullámú sütőjével megegyező frekvencián olyan termékeket használ, mint pl. rádió, TV, vezeték nélküli LAN, Bluetooth, orvosi berendezés, vezeték nélküli berendezés stb., a sütőt zavarhatják ezek a termékek. A zavar nem utal a mikrohullám vagy a termék problémájára, és ez nem számít meghibásodásnak. Éppen ezért biztonságosan használható. Azonban a sütő zavarhatja az orvosi berendezést is, így a termék közelében óvatosan használjon orvosi berendezést.

MŰSZAKI ADATOK

MH656****		
Áramfelvétel	230 V~ 50 Hz	
Mikrohullám kimeneti teljesítménye	Max. 1000 Watt* (IEC60705 besorolási norma)	
Mikrohullám frekvenciája	2450 MHz	
Befoglaló méretek	476 mm (sz.) X 272 mm (m.) x 388 mm (m.)	
Power Consumption	Mikrohullám	1150 watt
	Grillező	900 watt
	Kombinált grillezés	1450 watt

*** 1000 W és 800 W esetében a kimeneti teljesítmény fokozatosan lecsökken a túlmelegedés elkerülése érdekében.**

A régi készülék ártalmatlanítása



- 1 A leselejtezett elektromos és elektronikai termékeket a háztartási hulladéktól elkülönítve kell begyűjteni, a jogszabályok által kijelölt módon és helyen.
- 2 Régi készülékeinek megfelelő leselejtezése segíthet megelőzni az esetleges egészségre vagy környezetre ártalmas hatásokat.
- 3 Ha további információra van szüksége régi készülékeinek leselejtezésével kapcsolatban, lépjen kapcsolatba velünk a szelektalok.hu oldalon ahol tájékoztatjuk Önt visszavételi, átvételi, gyűjtési és kezelési kötelezettségeinkről.

Mikrohullám frekvenciája: 2450 MHz +/- 50 MHz (2. csoport/B osztály)

2. csoport berendezései: 2. csoport tartalmazza az összes olyan ISM RF berendezést, amelyben a mesterségesen létrehozott rádiófrekvencia energiája a 9 kHz-től 400 GHz-ig tartó tartományban vagy csak elektromágneses formában van használva.

A B osztályos berendezések megfelelnek minden háztartási használatra, és ezek a berendezések közvetlenül csatlakoznak egy olyan kifeszültségű táphálózathoz, amely háztartási célok kielégítésére látja el az épületeket.

A használati útmutatót a következő helyről töltheti le: <http://www.lg.com>.