



MAGYAR

HASZNÁLATI KÉZIKÖNYV

MIKROHULLÁMÚ SÜTŐ

Kérjük, a készülék üzembe helyezése előtt figyelmesen olvassa el ezt a felhasználói kézikönyvet.

MS253 **** MS23****

(opcionális, kérjük, ellenőrizze a modell specifikációját)

www.lg.com

Copyright © 2018 LG Electronics Inc. Minden jog fenntartva.

Hogyan működik a mikrohullámú funkció

A mikrohullámok a rádióhullámokhoz, a televíziós hullámokhoz és a közönséges napfényhez hasonló energiaformák.

Normális esetben a mikrohullámok a légkörben haladva kifelé terjednek, és hatás nélkül eltűnnek. Ez a sütő azonban magnetronnal rendelkezik, amelyet mikrohullámú energia felhasználására terveztek. A magnetroncsőbe táplált elektromosságot mikrohullámú energia előállítására használnak.

Ezek a mikrohullámok a sütő belsejében lévő lyukakon keresztül jutnak be a sütőtérbe. Egy tálcát helyeznek a sütő belsejébe. A mikrohullámok nem tudnak áthatolni a sütő fém falain, de áthatolnak az olyan anyagokon, mint az üveg, a porcelán és a papír, amelyekből a mikrohullámú sütőedények készülnek.

A mikrohullámok nem melegítik az edényeket, bár az edényeket végül az étel által termelt hő felmelegíti.

Nagyon biztonságos készülék

A mikrohullámú sütő az egyik a legbiztonságosabb háztartási készülékek közé tartozik. Az ajtó kinyitásakor a sütő automatikusan leállítja a mikrohullámok gerjesztését. Az ételbe kerülve a mikrohullámú energia teljesen hővé alakul át és nem hagy "maradék" energiát, amely árthatna Önnek, miközben elfogyasztja az ételt.

TARTALOMJEGYZÉK**3 FONTOS BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK****8 HASZNÁLAT****ELŐTT**

- 8 Kicsomagolás és telepítés
- 10 Vezérlőpanel
- 10 Piktogramok megjelenítése
- 11 Óra beállítások
- 11 Gyors indítás
- 11 Többet/kevesebbet
- 11 Energiatakarékosság

12 FELHASZNÁLÁSI MÓD

- 12 Időzített főzés (kézi főzés)
- 12 Mikrohullámú teljesítményszintek
- 13 Gyermekezár
- 13 Melegítés
- 13 Menü utasítások Melegítés
- 15 Kedvencek
- 15 Útmutató a kedvencekhez
- 18 Lágypítés
- 18 A lágypítő lehetőségekre vonatkozó utasítások
- 19 Feloldás
- 19 Útmutató a feloldási lehetőségekhez
- 20 Joghurt
- 20 Joghurt menü utasítások
- 21 Melegen tartás
- 22 Kiolvasztás
- 22 A kiolvasztó menü lehetőségei

23 MIKROHULLÁMÚ SÜTŐBEN HASZNÁLHATÓ EDÉNYEK**24 ÉLELMISZERJELLEMZŐK ÉS MIKROHULLÁMÚ SÜTÉS****26 A SÜTŐ TISZTÍTÁSA****26 AZ INTELLIGENS DIAGNOSZTIKAI FUNKCIÓ HASZNÁLATA SMART DIAGNOSIS™****27 HIBAELHÁRÍTÁS****28 MŰSZAKI ADATOK**

FONTOS BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

OLVASSA EL FIGYELMESEN, ÉS ŐRIZZE MEG A KÉSŐBBI HASZNÁLATRA

A sütő használata előtt olvassa el és kövesse az összes utasítást, hogy elkerülje a tűz, áramütés, sérülés vagy kár veszélyét a sütő használata során. Ez a kézikönyv nem terjed ki minden lehetséges körülményre, amely előfordulhat.

A nem értett problémák esetén mindig forduljon képviselőjéhez vagy a gyártóhoz.

FIGYELMEZTETÉS

Ez egy biztonsági figyelmeztető szimbólum. Ez a szimbólum olyan lehetséges veszélyekre figyelmeztet, amelyek megölhetnek vagy károsíthatják Önt és másokat. Minden biztonsági közlemény a biztonsági figyelmeztető szimbólumot követi, és vagy a "FIGYELMEZTETÉS" vagy a "FIGYELEM" szóval van jelölve. Ezek a szavak jelentése:

FIGYELMEZTETÉS

Ez a szimbólum olyan veszélyekre vagy nem biztonságos gyakorlatokra figyelmeztet, amelyek súlyos testi sérülést vagy halált okozhatnak.

MEGJEGYZÉS

Ez a szimbólum olyan veszélyekre vagy nem biztonságos gyakorlatokra figyelmeztet, amelyek személyi sérülést vagy anyagi kárt okozhatnak.

FIGYELMEZTETÉS

- 1. Ne próbálja meg az ajtót, az ajtó tömítést, a vezérlőpanelt, a biztonsági kapcsokat vagy a sütő bármely más olyan részét megbolygatni, illetve az ajtón, az ajtó tömítésen, a vezérlőpanelen vagy a sütő bármely más részén olyan beállításokat vagy javításokat végezni, amelyek a mikrohullámú energiának való kitettség ellen védő burkolat eltávolításával járnak. Ne használja a sütőt, ha az ajtó tömítés vagy a mikrohullámú sütő közvetlen részei hibásak. A javítást csak szakképzett szerviztechnikus végezheti.**
 - Más készülékekkel ellentétben a mikrohullámú sütő nagyfeszültségű, nagyáramú készülék.
A nem megfelelő használat és javítás káros mikrohullámú expozíciót vagy áramütést eredményezhet.
- 2. Ne használja a sütőt nedvesség eltávolítására. (pl. a mikrohullámú sütő működtetése nedves újságokkal, ruhákkal, játékokkal, elektromos berendezésekkel, háziállatokkal és gyerekekkel stb. együtt.)**
 - Ez súlyos biztonsági károkat, például tüzet, égési sérüléseket vagy áramütés miatti hirtelen halált okozhat.
- 3. Ez a készülék nem használható csökkent fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességekkel, illetve nem megfelelő tapasztalattal és ismeretekkel rendelkező személyek (beleértve a gyermekeket is) által, kivéve, ha a biztonságukért felelős személy felügyeli vagy oktatja őket a készülék használatára.**
 - A nem megfelelő használat károkat okozhat, például tüzet, áramütést vagy égési sérüléseket.
- 4. Az elérhető részek használat közben felforrósodhatnak. Kisgyermeket távol kell tartani.**
 - Megégethetik magukat.
- 5. Folyadékokat és egyéb élelmiszereket nem szabad lezárt edényekben melegíteni, mivel azok felrobbanhatnak. Főzés vagy felolvasztás előtt távolítsa el a műanyag fedelet. Ne feledje, hogy bizonyos esetekben az ételt melegítéshez vagy főzéshez műanyag fóliával kell lefedni.**
 - Felrobbanhat.
- 6. Minden üzemmóddhoz megfelelő tartozékokat kell használni.**
 - A helytelen használat a sütő és a tartozékok károsodását, szikrázást vagy tüzet okozhat.
- 7. A gyermekek nem játszhatnak a tartozékokkal, és nem lóghatnak az ajtókilincsrre.**
 - Megsérülhetnek.
- 8. Hozzáértő személyen kívül nem biztonságos olyan szerviz- vagy javítási műveletet végezni, amely a mikrohullámú energiának való kitettség ellen védő burkolat eltávolításával jár.**
- 9. Ha a készüléket Kombinált üzemmódban indítják el, a sütőt a gyermekek a gén-hőmérséklet csak szülői felügyelet mellett.**

4 FONTOS BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

10. **Ne működtesse a sütőt, ha az megsérült. Különösen fontos, hogy a sütő ajtaja megfelelően záródjon, és a következő alkatrészek ne sérüljenek meg: (1) az ajtó (elhajlott), (2) zsanérok és zárok (törött vagy laza), (3) ajtó-tömítések és tömítőfelületek.**
 - Ez a túlzott mikrohullámú energiának való káros kitétséget eredményezhet.
11. **Ha az ajtó vagy az ajtó-tömítés megsérült, a sütőt csak akkor szabad beindítani, ha azt hozzáértő személy megjavította.**
12. **A készüléket egy hosszabbító kábel táplálja, amely az elektromos hordozható kimeneten található; az elektromos hordozható kimeneti eszközön található hosszabbító kábelt úgy kell elhelyezni, hogy ne legyen kitéve csepegésnek vagy nedvesség behatolásának.**
13. **Csak akkor engedje, hogy a gyermekek felügyelet nélkül használják a sütőt, ha megfelelő utasításokat kaptak, hogy biztonságosan tudják használni a sütőt, és megértették a helytelen használat veszélyeit.**
14. **A készülék és annak elérhető részei használat közben felforrósodhatnak. Vigyázni kell hogy elkerülje a forró elemek érintését. A 8 év alatti gyermekeket távol kell tartani, kivéve, ha állandóan felügyelik őket.**
15. **A készülék használat közben felforrósodik. Ügyelni kell arra, hogy a sütő belsejében lévő forró elemeket ne érintsék meg.**
16. **Ne használjon durva súrolószereket vagy éles fémből készült kaparókat a sütőajtó üvegének tisztításához, mivel megkarcolhatják a felületet, ami az üveg összetöréséhez vezethet.**

MEGJEGYZÉS

1. **Az ajtómechanizmusba épített biztonsági zárnak köszönhetően a sütőt nem működtetheti nyitott ajtóval. Fontos, hogy a biztonsági zárral ne babráljon.**
 - Ez a túlzott mikrohullámú energiának való káros kitétséget eredményezhet. (A biztonság zárok kikapcsolnak minden főzési tevékenységet, ha az ajtó nyitva van).
2. **Ne helyezzen semmilyen tárgyat (pl. konyharuhát, szalvétát stb.) a sütő elülső része és az ajtó közé, és ne hagyja, hogy ételmaradékok vagy tisztítószer gyűljenek össze a tömítőfelületeken.**
 - Ez a túlzott mikrohullámú energiának való káros kitétséget eredményezhet.
3. **Kérjük, győződjön meg arról, hogy a főzési idő helyesen van-e beállítva, a kis adagokban lévő ételeknek rövidebb melegítési vagy főzési időre van szükségük.**
 - A túlsütés az ételek megégését okozhatja, és ezt követően tönkretelheti a sütőt.
4. **Folyadékok, például levesek, szószok és italok mikrohullámú sütőben történő melegítésekor,**
 - Kerülje az egyenes oldalú és keskeny nyakú tartályok használatát.
 - Ne melegítse túl.
 - Keverje meg a folyadékot, mielőtt beteszi a sütőbe, majd a sütési idő felénél ismét keverje meg.
 - Melegítés után hagyja egy ideig állni a sütőben; alaposan keverje és rázza meg, és ellenőrizze a hőfokát fogyasztás előtt az égési sérülések megelőzése érdekében (különösen a cumisüvegek és a bébiétel tartalmazó üvegek tartalma)
 - Legyen óvatos a tartály kezelésénél. Az italok mikrohullámú melegítése késleltetett kitorró forrást eredményezhet, ezért a tartály kezelésénél óvatosan kell eljárni.
5. **Az elszívónyílás a sütő tetején, alján vagy oldalán található. Ne zárja el a nyílást.**
 - Ez a sütő károsodásához és rossz sütési eredményekhez vezethet.
6. **Ne működtesse a sütőt, ha az üres. A legjobb, ha egy pohár vizet hagy a sütőben, amikor az nincs használatban. A víz biztonságosan elnyeli az összes mikrohullámú energiát, egy véletlen elindításkor.**
 - A helytelen használat a sütő károsodását eredményezheti.
7. **Ne főzzön papírszalvétába csomagolt ételt, hacsak a szakácskönyv nem tartalmaz utasításokat a főzendő ételre vonatkozóan. Továbbá ne használjon újságpapírt a papírszalvéta helyett a főzéshez.**
 - A nem megfelelő használat robbanást vagy tüzet okozhat.

8. **Ne használjon fából készült vagy fémmel (pl. arannyal vagy ezüsstel) bélelt kerámiaedényeket. Mindig távolítsa el a fém spirálfogantyúkat. Csak olyan edényeket használjon, amelyek mikrohullámú sütőben való használatra alkalmasak. Fém étel- és italtartályok nem engedélyezettek a mikrohullámú sütés során.**
 - Túlmelegedhetnek és megégethetik a tartalmukat. A fémtárgyak elvetemedhetnek a sütőben, ami komoly károkat okozhat.
9. **Ne használjon újrahasznosított papírtermékeket.**
 - Olyan szennyeződések tartalmazhatnak, amelyek szikrákat és/vagy tüzet okozhatnak, ha főzéshez használják őket.
10. **Ne öblítse ki a tálcat és az edényt úgy, hogy közvetlenül a főzés után vízbe teszi őket. Ez a törést vagy sérülést okozhat.**
 - A helytelen használat a sütő károsodását eredményezheti.
11. **Ügyeljen arra, hogy a sütő úgy legyen elhelyezve, hogy az ajtó eleje legalább 8 cm-rel hátrébb legyen annak a felületnek a szélétől, amelyre a készüléket helyezi, hogy a készülék véletlenül ne boruljon fel.**
 - A nem megfelelő használat testi sérülést és a sütő károsodását eredményezheti.
12. **Főzés előtt szűrje át a burgonya, az alma vagy bármely hasonló gyümölcs vagy zöldség héját.**
 - Felrobbanhat.
13. **Ne főzze a tojást héjában. A héjas tojásokat és a keményre főtt tojásokat nem szabad mikrohullámú sütőben melegíteni, mivel a mikrohullámú sütő általi melegítése után is felrobbanhatnak.**
 - A tojás belsejében nyomás keletkezik, ami a tojás kipukkadását okozza.
14. **Ne próbálkozzon a sütőben való mélysütéssel.**
 - Ez a forró folyadék hirtelen túlmelegedéséhez vezethet.
15. **Ha füstöt észlel (vagy füst terjed), kapcsolja ki vagy húzza ki a készüléket, és zárja be az ajtót, hogy elnyomja a lángot.**
 - Ez súlyos károkat, például tüzet vagy áramütést okozhat.
16. **Ha műanyag vagy papírtartályban lévő ételt melegít, ne hagyja szem elől a sütőt, mert meggyulladhat.**
 - Az ételek a tárolóedény esetleges sérülése miatt kifolyhatnak, ami szintén tüzet okozhat.
17. **A készülék működése során az elérendő felületek hőmérséklete magas lehet. Ne érintse meg az ajtót, a külső szekrényt, a hátsó szekrényt, a sütőtér, a tartozékokat és a főzőedényeket a grillezési, konvekciós és automatikus sütési eljárások során. Tisztítás előtt győződjön meg arról, hogy nem forróak.**
 - Ha forró, fennáll az égési sérülések veszélye, hacsak nem visel vastag konyhai kesztyűt.
18. **A sütőt rendszeresen tisztítani kell, és minden ételmaradékot el kell távolítani.**
 - A sütő tisztán tartásának elmulasztása a felület sérüléséhez vezethet, ami hátrányosan befolyásolhatja a készülék élettartamát, és esetleg veszélyes helyzethez vezethet.
19. **Csak az ehhez a sütőhöz ajánlott hőmérsékletmérő szondát használja.**
 - Nem garantálható, hogy a hőmérséklet pontos lesz egy nem megfelelő hőmérsékletmérővel.
 - Ez a modell nem rendelkezik hőmérsékletmérő szondával.
20. **Ezt a készüléket otthoni és hasonló alkalmazásokhoz tervezték, mint például:**
 - Munkakonyhák üzletekben, irodákban és más munkakörnyezetekben;
 - Farmokon;
 - Szállodák, motelek és egyéb szálláshelyek ügyfelei;
 - Bed and Breakfast környezet.
21. **Ezt a készüléket 8 éves kortól gyermekek, valamint csökkent fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességekkel rendelkező, illetve nem kellő tapasztalattal és ismeretekkel rendelkező személyek is használhatják, feltéve, hogy felügyeletet kaptak, illetve eligazítást a készülék biztonságos használatáról, és megértették a készülékkel járó veszélyeket. Gyermekek nem játszhatnak ezzel a készülékkel. A tisztítást és a felhasználói karbantartást gyermekek csak 8 éves vagy annál idősebb korukban és felügyelet mellett végezhetik.**

22. Ezt a mikrohullámú sütőt ételek és italok melegítésére tervezték. Élelmiszerek vagy ruhák szárítására és a fűtőpárnák, papucskok, szivacsok, nedves ruhák stb. kockázatot jelenthetnek (sérülés, gyulladás vagy tűz).
23. A készüléket nem úgy tervezték, hogy külső időzítővel vagy külön távirányítóval lehessen indítani.
24. Kövesse az egyes gyártók által a popcorntermékekhez megadott pontos utasításokat. Ne hagyja felügyelet nélkül a sütőt, amíg a popcorn pattog. Ha az ajánlott idő elteltével a kukorica nem kezd kipattanni, hagyja abba a sütést. Soha ne használjon barna papírzacskót a kukorica pattogtatásához. Soha ne próbálja meg újra kipattogtatni a megmaradt szemeket.
- A túlmelegítés miatt a kukorica megéghet.

25. Ezt a készüléket földelni kell.

A hálózati vezetékben lévő vezetékek színe a következő kódok szerint van megadva:

KÉK - Semleges

BARNA - élénk

ZÖLD ÉS SÁRGA - Földelés

Mivel a készülék hálózati vezetékében lévő vezetékek színei nem feltétlenül egyeznek meg a dugóban lévő csatlakozókat jelző színjelölésekkel, járjon el az alábbiak szerint:

A KÉK színű vezeték az N jelzésű vagy FEKETE színű csatlakozóhoz kell csatlakoztatni.

A FEKETE színű vezeték az L betűvel jelölt vagy PIROS színű csatlakozóhoz kell csatlakoztatni.

A ZÖLD és SÁRGA vagy ZÖLD színű vezeték a G betűvel vagy (Földelés jel) jelölt csatlakozóhoz kell csatlakoztatni.

Ha a tápkábel megsérül, a veszély elkerülése érdekében a gyártónak, szervizének vagy hasonlóan képzett személynek kell kicserélnie.

- A helytelen használat súlyos elektromos károkat okozhat.

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

27. Ez a sütő nem használható kereskedelmi célú vendéglátásra.

- A helytelen használat a sütő károsodását eredményezheti.

28. Ezt a mikrohullámú sütőt nem szabad szekrényben elhelyezni.

- Ezt a mikrohullámú sütőt szabadon álló sütőként való használatra tervezték.

29. A csatlakoztatás történhet úgy, hogy a dugó hozzáférhető marad, vagy úgy, hogy a kapcsolót a vezetékvezési szabályoknak megfelelően beépítik egy rögzített vezetékrendszerbe.

- A rossz dugó vagy kapcsoló használata áramütést vagy tüzet okozhat.

30. A készülék működése során az ajtó vagy a külső felület felforrósodhat.

31. Tartsa a készüléket és annak vezetékét 8 év alatti gyermekek elől elzárva.

32. A cumisüvegek és bébiételes üvegek tartalmát fogyasztás előtt meg kell keverni vagy fel kell rázni, és ellenőrizni kell a hőmérsékletet, hogy megelőzzük az égési sérüléseket.

33. Tartsa tisztán a sütő belsejét és külsejét. A sütő tisztítására vonatkozó részleteket lásd a fenti "A sütő tisztítása" című fejezet tartalmában.

34. A telepítési követelményektől függően telepíthető, egyébként a hó miatt veszélyre hajlamos.

35. Nem javasoljuk gőztisztító használatát.

36.  Vigyázat, forró felület

Ha ezt a szimbólumot használják, az azt jelenti, hogy a felületek használat közben erősen felmelegedhetnek.

37. Ne helyezzen tárgyat (könyvet, dobozt stb.) a termékre. A termék túlmelegedhet vagy meggyulladhat vagy a tárgy leeshet és személyi sérülést okozhat.

38. Különösen ajánlott, hogy a felhasználók ne érintsék meg ezeket a felületeket használat közben, hogy elkerüljék az égési sérülések veszélyét.

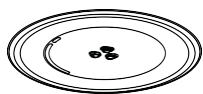
- Különös figyelmet kell fordítani a szellőzőnyílásokhoz nagyon közeli területre.

HASZNÁLAT ELŐTT

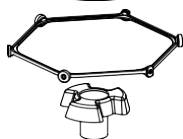
Kicsomagolás és telepítés

Ezen két oldalon található alapvető lépéseket követve gyorsan ellenőrizheti a sütő megfelelő működését. Kérjük, fordítson különös figyelmet a sütő elhelyezésére vonatkozó utasításokra. A sütő kicsomagolásakor ügyeljen arra, hogy minden tartozékot és csomagolóanyagot eltávolítson. Ellenőrizze, hogy sütője nem sérült-e meg a szállítás során.

- 1 Csomagolja ki a sütőt, és helyezze egy sima felületre.

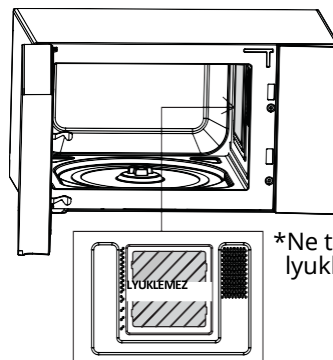


Üveg forgótányér



Forgó tálcátartó

A tálca elforgatására szolgáló tengely



*Ne távolítsa el a lyuklemez

MEGJEGYZÉS

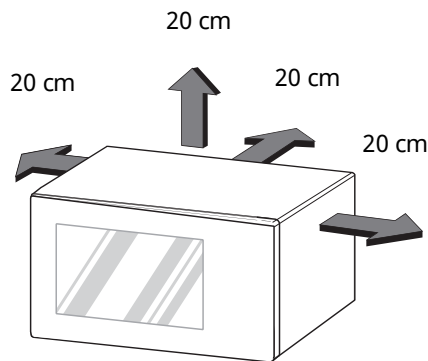
- Ne távolítsa el a sütő belsejében lévő csillámlemez (ezüstlemez).
A csillámlemez itt arra szolgál, hogy megvédje a mikrohullámú sütő alkatrészeit a kifröccsenő ételektől.

- 2 Helyezze a sütőt a kívánt szintre, több mint 85 cm magasságba, ügyelve arra, hogy legalább 20 cm hely maradjon fölötte és 20 cm hely mögötte, jobbra és balra, a megfelelő szellőzés biztosítása érdekében. A sütő elejének legalább 8 cm-re kell lennie a peremtől, hogy megakadályozza a billenést.

A kifújó-nyílás a sütő alján vagy oldalán található. Az elszívás eltömődése a sütő károsodását okozhatja.

Ha a mikrohullámú sütőt zárt helyiségben vagy szekrényben használja, a termék hűtésére szolgáló légáramlás rosszabb lehet. Ez alacsonyabb teljesítményt és csökkentett élettartamot eredményezhet.

A mikrohullámú sütőt lehetőleg szabadtéri körülmények között használja.

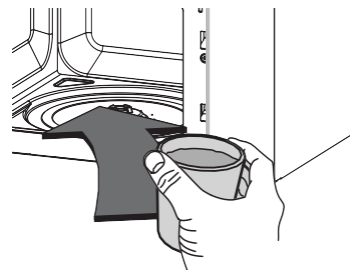


MEGJEGYZÉS

- Ez a sütő nem használható kereskedelmi célú vendéglátásra.

- 3 Csatlakoztassa a sütőt egy szabványos háztartási aljzathoz. Győződjön meg róla, hogy a sütő az egyetlen készülék, amely a konnektorba van dugva. **Ha a sütője nem működik megfelelően, húzza ki a konnektorból, és dugja vissza.**

4 Nyissa ki a sütő ajtaját az ajtón lévő fogantyú meghúzásával. Helyezze be a sütőbe a forgótányért, és helyezze rá az üveg lemezjátszót.



5 Töltse meg a mikrohullámú edényt 300 ml (1/2 pint) vízzel. Helyezze a tányérra, és zárja be a sütő ajtaját. Ha kétségei vannak azzal kapcsolatban, hogy milyen típusú edényt használjon, olvassa el a Mikrohullámú sütő használatára alkalmas eszközök című fejezetet.

6 Nyomja meg a **STOP/CLEAR** gombot és a **START/START** gombot, és állítsa be a főzési időt 30 másodpercre.



7 **A KIJELEZŐ** 30 másodperctől visszaszámol.

Amikor az érték eléri a 0 értéket, a hangjelzés megszólal. Nyissa ki a sütő ajtaját, és ellenőrizze a víz hőmérsékletét.

Ha a sütő működik, a víznek melegnek kell lennie.

Legyen óvatos a pohár eltávolításakor, a pohár forró lehet.

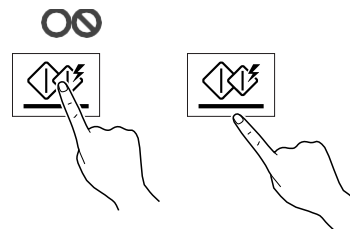
A sütő ezennel telepítve van



8 A cumisüvegek és bébiételes üvegek tartalmát fogyasztás előtt meg kell keverni vagy fel kell rázni, és ellenőrizni kell a hőmérsékletet a leforrázás elkerülése érdekében.

9 A gombfelismerés a következő körülmények között lelassulhat:

- Csak a gomb külső részét nyomja meg.
- A gombot körömmel vagy ujjheggyel nyomkodja.

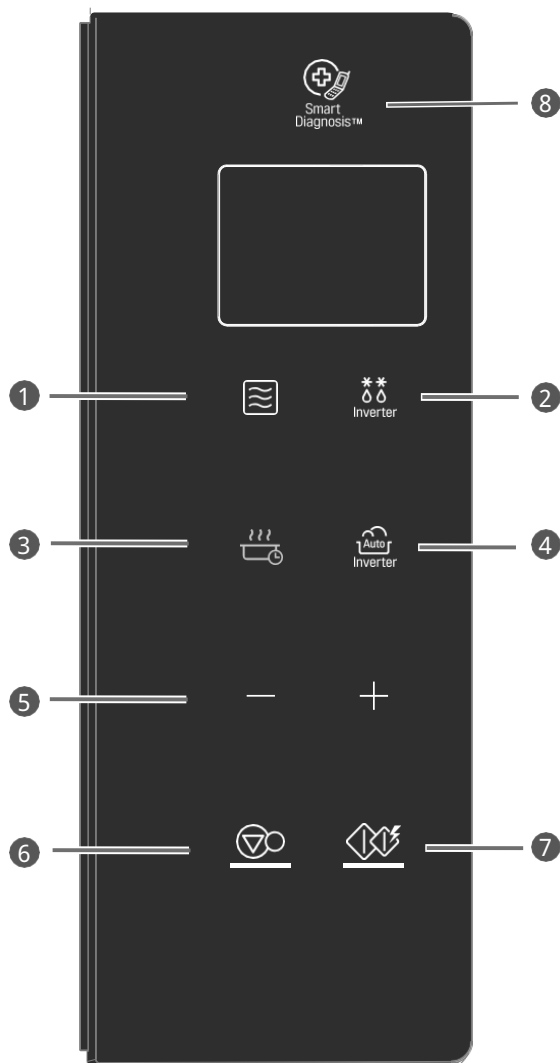


MEGJEGYZÉS

- Ne használjon gumi vagy eldobható kesztyűt.
- Ha nedves ruhával törli le az érintőképernyőt, a munka végeztével távolítsa el a nedvességet az érintőképernyőről.

10 A sütési idő beállításának rövidebbnek kell lennie, mint egy hagyományos mikrohullámú sütőnél (700 W, 800 W), a termék viszonylag nagy kimeneti teljesítménye miatt. A termék túlzott felmelegítése nedvesség képződését okozhatja az ajtón.

Vezérlőpanel



| A | |
|---|--|
| 1 | TELJESÍTMÉNY Lásd a 12. oldalt "Időzített főzés" |
| 2 | LEOLVASZTÓ INVERTER Lásd a 22. oldalt "Leolvasztás" |
| 3 | JOGHURT / MELEGEN TARTÁS Lásd a 20. oldalt "Joghurt" Lásd a 21. oldalt "Melegen tartás" |
| 4 | FŐZÉS INVERTER A főzésinverter lehetővé teszi a legtöbb kedvenc étel elkészítését az étel típusának és súlyának kiválasztásával. Lásd a 13. oldalt "Főzés" Lásd a 15. oldalt "Kedvencek" Lásd a 18. oldalt "Puhítás" Lásd a 19. oldalt "Feloldás" |
| | TÖBB / KEVESEBB <ul style="list-style-type: none"> • Válassza ki a főzési menüt. • Állítsa be a főzési időt és a súlyt. • Az automatikus és a kézi beállításokkal történő főzés során a gomb megnyomásával bármikor növelheti vagy csökkentheti a főzési időt (kivéve a kiolvasztási üzemmódot). |
| | STOP / TÖRLÉS <ul style="list-style-type: none"> • Állítsa le a sütőt, és törölje az összes bejegyzést, kivéve az időt. |
| 7 | START / ENTER <ul style="list-style-type: none"> • A kiválasztott főzés elindításához nyomja meg egyszer a gombot. • A gyorsindítás funkció lehetővé teszi a következők beállítását 30 másodperces intervallumokban a NAGY teljesítményű főzés a START/START gomb megnyomásával. |
| 8 | INTELLIGENS DIAGNÓZIS Tartsa a telefon mikrofonját ehhez az ikonhoz, amikor tájékoztatja a szervizközpont munkatársait. Ez segít a mikrohullámú sütő problémáinak diagnosztizálásában, amikor felhívja a szervizvonalat. |











Piktogramok megjelenítése

| Ikon | | | |
|------|---|--|---|
| | Mikrohullámú sütő használatakor egy ikon jelenik meg a kijelzőn. | | Amint beállíthatja a Főzés indítása opciót, egy ikon jelenik meg a kijelzőn. |
| | Amikor elindítja a Főzés Inverter funkciót, egy ikon jelenik meg a kijelzőn. | | Ha be tudja állítani a Kimeneti teljesítmény opciót, akkor egy ikon jelenik meg a kijelzőn. |
| | A Defrost Inverter funkció indításakor egy ikon jelenik meg a kijelzőn. | | Amint beállíthatja a Súly opciót, egy ikon jelenik meg a kijelzőn. |
| | Ha be tudja állítani a More/Less opciót, akkor egy ikon jelenik meg a kijelzőn. | | |

Óra beállítások

A sütő első bekapcsolásakor, vagy áramszünet utáni áramellátás visszaállításakor a kijelzőn megjelenő számok visszaállnak "12H"-ra.

Példa: 11:11 beállítása esetén



| | | |
|--|--|---|
|  |  | 1. Nyomja meg a START/ENTER gombot a kijelző megerősítéséhez, az óra 12H-ra van állítva. (A + gomb megnyomásával 24H módot is választhat.) |
|  |  | 2. Nyomja meg a + gombot, amíg a kijelzőn megjelenik egy szám '11:'. |
|  |  | 3. Nyomja meg a START/START gombot. |
|  |  | 4. Nyomja meg a + gombot, amíg a kijelzőn megjelenik egy szám '11:11'. |
|  |  | 5. Nyomja meg a START/START gombot. |

- Az óra visszaállításához vagy az opciók módosításához ki kell húzni és újra be kell csatlakoztatni a tápkábelt.
- Ha nem kívánja használni az óra üzemmódot, nyomja meg a STOP/CLEAR gombot, amikor csatlakoztatja a sütőt.

Gyors indítás

A QUICK START funkció lehetővé teszi a 30 másodperces intervallumokban a NAGY teljesítményű főzés a START/START gomb megnyomásával.

Példa: 2 perc főzési idő beállítása nagy teljesítményen

| | | |
|---|---|--|
|  |  | 1. Nyomja meg a gombot STOP/CLEAR . |
|  |  | 2. Válassza ki a 2 perces főzési időt nagy teljesítményen. |











Nyomja meg négyszer a **START/START** gombot. A mikro elindul, mielőtt befejezné a negyedik megnyomást.

A QUICK START funkcióval történő főzés során a **START/** gomb ismételt megnyomásával 99 perc 59 másodpercig meghosszabbíthatja a főzési időt.

Többet / kevesebbet

A (+) vagy (-) gombokkal állítsa be az IDŐZÍTETT FŐZÉS programot, amellyel rövidebb vagy hosszabb ideig lehet főzni az ételt. A (+) gomb megnyomásával a főzési idő minden egyes megnyomásakor 10 másodperccel növekszik. A (-) gomb megnyomásával a főzési idő minden egyes megnyomásakor 10 másodperccel csökken. A maximálisan lehetséges idő 99 perc 59 másodperc.

Példa: ha a Melegítő inverter idejét (pl. tányér egy adag étellel) hosszabb vagy rövidebb időre szeretné beállítani.

| | | |
|---|--|--|
|  |  | 1. Nyomja meg a STOP gombot |
|  |  | 2. Tartsa nyomva a COOKING gombot, amíg a kijelzőn meg nem jelenik az '1' szám. |
|  |  | 3. Nyomja meg a + gombot, amíg a kijelzőn az "1-3" nem jelenik meg. |
|  |  | 4. Nyomja meg a gombot |
|  |  | 5. Nyomja meg a + vagy - gombot a hátralévő idő 10 másodperccel történő növeléséhez vagy csökkentéséhez. |

Energiatakarékosság

Az energiatakarékossági intézkedésekkel a kijelző kikapcsolásával energiát takarítanak meg. Ez a funkció csak akkor működik, ha a mikrohullámú sütő készenléti üzemmódban van, és a kijelző ki van kapcsolva.

MEGJEGYZÉS









- A kijelző bekapcsolva marad, amikor az óra üzemmódot használja.

HASZNÁLATI MÓDSZER

Időzített főzés (kézi főzés)

Ez a funkció lehetővé teszi, hogy az étel a kívánt időpontban főzze meg. 5 teljesítményszint áll rendelkezésre. Az alábbi példa azt mutatja, hogyan kell beállítani a 800 W-os teljesítményt a kívánt időre.

Példa: étel főzése 800 W-on 5 perc 30 másodpercig.

| | | |
|---|---|---|
|  |  | 1. Nyomja meg a STOP gombot |
|  |  | 2. Nyomja meg a TELJESÍTMÉNY gombot, amíg a kijelzőn meg nem jelenik a '800 W'. (Az első alkalommal a kijelzőn 1000 W jelenik meg. Ez azt jelenti, hogy a sütő HI-ra van állítva, ha csak nem választunk más teljesítménybeállítást). |
|  |  | 3. Adjon meg 5 perc 30 másodpercet a + megnyomásával, amíg a kijelzőn az '5:30' meg nem jelenik. |
|  |  | 4. Nyomja meg a START/ENTER gombot. |

Amikor a főzés befejeződött, egy hangjelzés hallatszik. A kijelzőablakban megjelenik a **Vége** szó.

A kijelzőn a "Vége" szó marad, és percenként egy hangjelzés hallatszik, amíg az ajtó ki nem nyílik, vagy bármelyik gombot meg nem nyomja.

MEGJEGYZÉS

- Ha nem választ teljesítményszintet, a sütő a NAGY teljesítményszinten fog működni. Ha a főzést NAGY TELJESÍTMÉNYRE szeretné állítani, hagyja ki a fenti 2. lépést.

Mikrohullámú teljesítményszintek

Mikrohullámú sütője öt teljesítményfokozattal van felszerelve, hogy maximális rugalmasságot és kontrollt biztosítson a főzés felett. A mellékelt táblázatból megtudhatja, hogy az egyes teljesítményfokozatokon milyen ételek sülnek meg.

- A mellékelt táblázat mutatja a sütő teljesítményszintjének beállításait.

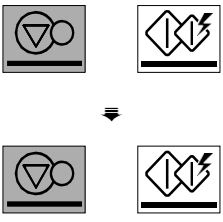
Mikrohullámú teljesítményszint táblázat

| Teljesítményszint | Használat |
|-------------------|--|
| Magas 1000 W | <ul style="list-style-type: none"> • Vízforralás. • A darált marhahús megbarnítása. • Édességek előállítása. • Baromfi, hal és zöldségfélék főzése. • Vékony hússzeletek főzése. |
| 800 W | <ul style="list-style-type: none"> • Rizs, tészta és zöldségek melegítése. • Az elkészített ételek gyors felmelegítése. • Szendvicsek melegítése. |
| 600 W | <ul style="list-style-type: none"> • Tojás-, tejtermék- és sajtartalmú ételek főzése. • Sütemények és kenyér sütése. • Csokoládé olvasztás. • Borjúpecsenye. • Az egész hal sütése. • Puding és krémpuding főzése. |
| 400 W | <ul style="list-style-type: none"> • Hús, baromfi és tenger gyümölcseinek felolvasztása. • Vastagabb hússzeletek sütése. • Sült sertésszelet és sült sütése. |
| 200 W | <ul style="list-style-type: none"> • A gyümölcs gyengéd felmelegítése. • A vaj megpuhítása. • A rakott ételek és főételek melegen tartása. • A vaj és a krémsajt megpuhulása. |

Gyermekzár

Ez a funkció egy egyedülálló biztonsági funkció, amely megakadályozza a sütő véletlen elindítását. A Zár funkció beállítása után, nem lehet főzni.

Példa: Gyermekzár beállítása

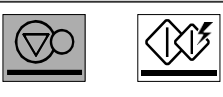


1. Nyomja meg a **STOP** gombot
2. Nyomja meg és tartsa lenyomva a **STOP/TÖRLÉS** gombot, amíg a kijelzőn a "Loc" szó meg nem jelenik és egy hangjelzés hallatszik.

Ha a napi idő már be van állítva, a kijelző 1 másodperc múlva mutatja az időt.

Ha a CHILD LOCK már be lett állítva, és Ön egy másik gombot érintett meg, a kijelzőn a Loc szó jelenik meg. A CHILD LOCK-ot az alábbi eljárás szerint törölheti.

Példa: a GYERMEKBIZTOSÍTÁS felmondása



Nyomja meg és tartsa lenyomva a **STOP/CLEAR** gombot, amíg a "Loc" szó el nem tűnik a kijelzőről.

A GYERMEKBIZTOSÍTÁS kikapcsolása után a mikró normálisan működik.

Melegítési Menü lehetőségek

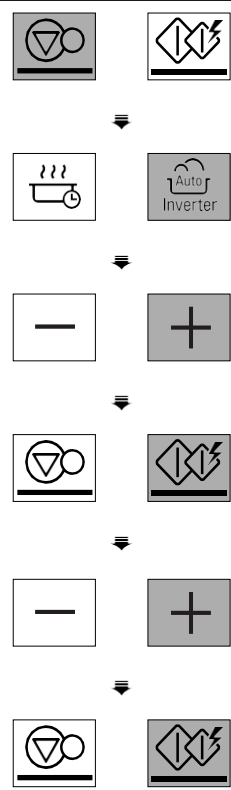
| Kód: | 1-1 | Ajánlat | Italok |
|--------------------|--|---------------------|------------------|
| Súlykorlátozás | 1-2 csésze (1 csésze / 200 ml) | Kezdeti hőmérséklet | Szobahőmérséklet |
| Utasítások | 1. Tegye az ételt egy mikrohullámú sütésre alkalmas csészébe. 2. Helyezze az ételt a sütőbe. Válassza ki a menüt és a súlyt, majd nyomja meg a START/ENTER gombot. | | |
| Konyhai szükséglet | Mikrohullámú sütéshez alkalmas csésze | | |

| Kód: | 1-2 | Ajánlat | Bögre |
|-------------------|--|---------------------|--------|
| Súlykorlátozás | 0,25-1,0 kg (250 g / 1 adag) | Kezdeti hőmérséklet | Hűtött |
| Utasítások | 1. Tegye az ételt egy mikrohullámú sütésre alkalmas tálba. Fedjük le műanyag fedéllel, és engedjük át a levegőt. 2. Helyezze az ételt a sütőbe. Válassza ki a menüt és a súlyt, majd nyomja meg a START/ENTER gombot. 3. Főzés után 3 percig lefedve állni hagyjuk. | | |
| Konyha szükséglet | Mikrohullámú sütésre alkalmas tál | | |

Melegítés

A sütő menüje előre be van programozva az ételek automatikus felmelegítésére. Adja meg a sütőnek, hogy mit szeretne és hány darabot. Ezután hagyja, hogy a mikrohullámú sütő felmelegítse az ételét.

Példa: 0,2 kg rizs felmelegítéséhez



1. Nyomja meg a **STOP/TÖRLÉS** gombot
2. Nyomja tovább a **COOK** gombot, amíg a kijelzőn meg nem jelenik az "1" szám.
3. Nyomja meg a **+** gombot, amíg a kijelzőn az "1-7" meg nem jelenik.
4. Nyomja meg a **START** gombot.
5. Nyomja meg a **+** gombot, amíg a kijelzőn a "0,2 kg" nem jelenik meg.
6. Nyomja meg a **START** gombot

14 HASZNÁLATI MÓDSZER

| Kód: | 1-3 | Ajánlat | Vacsora tányér |
|-------------------|---|---------------------|----------------|
| Súlykorlátozás | 1 | Kezdeti hőmérséklet | Hűtött |
| Utasítások | <p>1. Helyezze az ételt (0,4-0,5 kg hús, csirke, burgonyapüré, zöldségek stb.) egy mikrohullámú sütőre alkalmas tányérra. Fedje le műanyag fedéllel, és engedje át a levegőt.</p> <p>2. Helyezze az ételt a sütőbe. Válassza ki a menüt, és nyomja meg a START/ENTER gombot.</p> <p>3. Főzés után 3 percig lefedve állni hagyjuk.</p> | | |
| Konyha szükséglet | Mikrohullámú sütésre alkalmas tál | | |

| Kód: | 1-4 | Ajánlat | Muffinok |
|-------------------|---|---------------------|-------------|
| Súlykorlátozás | 1-4 darab (75-80 g / 1 muffin) | Kezdeti hőmérséklet | Fagyasztott |
| Utasítások | <p>1. Tegye az ételt mikrohullámú sütőre alkalmas tányérra.</p> <p>2. Helyezze az ételt a sütőbe. Válassza ki a menüt és a súlyt, majd nyomja meg a START/ENTER gombot.</p> | | |
| Konyha szükséglet | Mikrohullámú sütésre alkalmas tál | | |

| Kód: | 1-5 | Ajánlat | Pite |
|-------------------|---|---------------------|--------|
| Súlykorlátozás | 0,2-0,6 kg (150-200 g/darab) | Kezdeti hőmérséklet | Hűtött |
| Utasítások | <p>1. A maradék tortát vágjuk fel darabokra.</p> <p>2. Helyezze az ételt mikrohullámú sütőre alkalmas tányérra.</p> <p>3. Helyezze az ételt a sütőbe. Válassza ki a menüt és a súlyt, majd nyomja meg a START/ENTER gombot.</p> | | |
| Konyha szükséglet | Mikrohullámú sütésre alkalmas tál | | |













| Kód: | 1-6 | Ajánlat | Pizza |
|-------------------|--|---------------------|--------|
| Súlykorlátozás | 0,2 - 0,5 kg | Kezdeti hőmérséklet | Hűtött |
| Utasítások | <p>1. Helyezze az ételt mikrohullámú sütőre alkalmas tányérra.</p> <p>2. Helyezze az ételt a sütőbe. Válassza ki a menüt és a súlyt, majd nyomja meg a START/ENTER gombot.</p> | | |
| Konyha szükséglet | Mikrohullámú sütésre alkalmas tál | | |

| Kód: | 1-7 | Ajánlat | Rizs |
|-------------------|--|---------------------|--------|
| Súlykorlátozás | 0,1 - 0,3 kg | Kezdeti hőmérséklet | Hűtött |
| Utasítások | <p>1. Tegye az ételt egy mikrohullámú sütésre alkalmas tálba. Fedjük le műanyag fedéllel, és engedjük át a levegőt.</p> <p>2. Helyezze az ételt a sütőbe. Válassza ki a menüt és a súlyt, majd nyomja meg a START/ENTER gombot.</p> <p>3. Főzés után 3 percig lefedve állni hagyjuk.</p> | | |
| Konyha szükséglet | Mikrohullámú sütésre alkalmas tál | | |

| Kód: | 1-8 | Ajánlat | Leves |
|-------------------|--|---------------------|------------------|
| Súlykorlátozás | 0,25-1,0 kg (250 g / 1 adag) | Kezdeti hőmérséklet | Szobahőmérséklet |
| Utasítások | <p>1. Tegye az ételt egy mikrohullámú sütésre alkalmas tálba. Fedjük le műanyag fedéllel, és engedjük át a levegőt.</p> <p>2. Helyezze az ételt a sütőbe. Válassza ki a menüt és a súlyt, majd nyomja meg a START/ENTER gombot.</p> <p>3. Főzés után 3 percig lefedve állni hagyjuk.</p> | | |
| Konyha szükséglet | Mikrohullámú sütésre alkalmas tál | | |

Kedvencek menü

A sütő menüje előre be van programozva az ételek automatikus elkészítésére. Adja meg a sütőnek, hogy mit szeretne és hány tételt. Ezután hagyja, hogy a mikrohullámú sütő megfőzze a választékot.

| Példa: 0,4 kg friss zöldség főzése | | |
|---|--|--|
|  |  | 1. Nyomja meg a STOP/CLEAR gombot. |
|  |  | 2. Nyomja tovább a COOK gombot, amíg a kijelzőn meg nem jelenik a '2' szám. |
|  |  | 3. Nyomja meg a + gombot, amíg a kijelzőn a "2-2" nem jelenik meg. |
|  |  | 4. Nyomja meg a START/ENTER gombot. |
|  |  | 5. Nyomja meg a + gombot, amíg a kijelzőn a "0,4 kg" nem jelenik meg. |
|  |  | 6. Nyomja meg a START/ENTER gombot. |

A kedvenc ajánlatra vonatkozó utasítások

| Kód: | 2-1 | Ajánlat | Francia hagymaleves |
|-------------------|---|---------------------|---------------------|
| Súlykorlátozás | 1,5 kg | Kezdeti hőmérséklet | Szobahőmérséklet |
| Utasítások | <p>Összetevők</p> <p>4 vékonyra szeletelt hagyma, 50 g vaj, 1 teáskanál fehér cukor, 1 evőkanál liszt, 3 csésze marhahúsleves kockából, ½ csésze vörösbor, 8 szelet pirított francia kenyér, 1 csésze reszelt sajt.</p> <p>1. Egy serpenyőben a hagymát a vajjal és a cukorral aranybarnára pirítjuk.</p> <p>2. Adja a főtt hagymát és a lisztet egy mély és nagy tálba, keverje jól össze, majd öntse hozzá a marhahúsleves és a vörösbor. Fedjük le műanyag fedővel, és hagyjuk, hogy a levegő átjárja.</p> <p>3. Helyezze az ételt a sütőbe. Válassza ki a menüt, és nyomja meg a START/RUN gombot. A sütés során legalább kétszer keverje meg az ételt.</p> <p>4. Főzés után keverje meg, és kanalazza a levest tálakba.</p> <p>5. Tegyük 1 szelet pirított kenyeret minden levesestálba, és a tetejére tegyük sajtot. Főzzük 1-2 percig magas fokozaton a mikrohullámú sütőben, amíg a sajt megolvad.</p> | | |
| Konyha szükséglet | Mikrohullámú sütésre alkalmas tál | | |

| Kód: | 2-2 | Ajánlat | Friss zöldségek |
|-------------------|--|---------------------|------------------|
| Súlykorlátozás | 0,2 - 0,8 kg | Kezdeti hőmérséklet | Szobahőmérséklet |
| Utasítások | <p>1. Készítse elő a zöldségeket (sárgarépa, brokkoli, karfiol, cukkini, bab, borsó).</p> <p>2. Vágja a zöldségeket egyenletes darabokra. Mossuk meg a zöldségeket, és tegyük őket egy tálba, majd tegyük a főzésre alkalmas ételeket a mikrohullámú sütőbe.</p> <p>3. Adjunk hozzá vizet a mennyiségnek megfelelően (0,2-0,4 kg: 2 evőkanál, 0,5-0,8 kg: 4 evőkanál). Fedjük le műanyag fedéllel, és hagyjuk, hogy a levegő átjárja.</p> <p>4. Helyezze az ételt a sütőbe. Válassza ki a menüt és a súlyt, majd nyomja meg a START/RUN gombot.</p> <p>5. Ha megfőtt, keverje meg, és hagyja állni lefedve 3 percig.</p> | | |
| Konyha szükséglet | Mikrohullámú sütésre alkalmas tál | | |

| Kód: | 2-3 | Ajánlat | Fagyasztott zöldségek |
|-------------------|---|---------------------|-----------------------|
| Súlykorlátozás | 0,2 - 0,8 kg | Kezdeti hőmérséklet | Fagyasztott |
| Utasítások | 1. Készítse elő a fagyasztott zöldségeket (sárgarépa, brokkoli, karfiol, cukkini, bab, borsó) 2. Tegye az ételt egy mikrohullámú sütésre alkalmas tálba. 3. Adjunk hozzá vizet a mennyiségnek megfelelően (0,2-0,4 kg: 2 evőkanál, 0,5-0,8 kg: 4 evőkanál). Fedjük le műanyag fedéllel, és hagyjuk, hogy a levegő átjárja. 4. Helyezze az ételt a sütőbe. Válassza ki a menüt és a súlyt, majd nyomja meg a START/RUN gombot. 5. Ha megfőtt, keverje meg, és hagyja állni lefedve 3 percre. | | |
| Konyha szükséglet | Mikrohullámú sütésre alkalmas tál | | |

| Kód: | 2-4 | Ajánlat | Burgonya fürdőköpenyben |
|-------------------|---|---------------------|-------------------------|
| Súlykorlátozás | 0,2 - 1,0 kg (180-220 g/db) | Kezdeti hőmérséklet | Szobahőmérséklet |
| Utasítások | 1. Mossuk meg a burgonyát, és papírtörölvél töröljük szárazra. 2. Villával minden burgonyát 8-szor megszúrunk. 3. Tegye az ételt a sütőbe egy papírtörőre. Válassza ki a menüt és a súlyt, majd nyomja meg a START/RUN gombot. 4. Főzés után 3 percre lefedve állni hagyjuk. | | |
| Konyha szükséglet | Papírtörő | | |

| Kód: | 2-5 | Ajánlat | Ratatouille |
|-------------------|--|---------------------|------------------|
| Súlykorlátozás | 1,5 kg | Kezdeti hőmérséklet | Szobahőmérséklet |
| Utasítások | Összetevők Darabokra vágott (1 hagyma), darabokra vágott (1 padlizsán), darabokra vágott (1 cukkini), darabokra vágott (1 színes paprika), 3 db apróra vágott paradicsom, 1 evőkanál paradicsompüré, 2 zúzott fokhagymagerezd, 1 evőkanál apróra vágott friss fűszernövények, 2 evőkanál ecet, 1 teáskanál cukor, só és bors az ízesítéshez. 1. Adja az összes hozzávalót egy mély és nagy tálba, és jól keverje össze. Fedjük le műanyag fedővel, és hagyjuk, hogy a levegő átjárja. 2. Helyezze az ételt a sütőbe. Válassza ki a menüt, és nyomja meg a START/RUN gombot. A sütés során legalább kétszer keverje meg az ételt. | | |
| Konyha szükséglet | Mikrohullámú sütésre alkalmas tál | | |













| Kód: | 2-6 | Ajánlat | Rizoto |
|-------------------|---|---------------------|------------------|
| Súlykorlátozás | 1,2 kg | Kezdeti hőmérséklet | Szobahőmérséklet |
| Utasítások | Összetevők 200 g rizs a rizotóhoz, 1 1/2 víz vagy húsleves, 1/2 csésze tej, 200 g apróra vágott marhahús, 2 tojás, 1 apróra vágott hagyma, 50 g zöldborsó, 100 g reszelt sajt, só és bors az ízesítéshez. 1. Adja az összes hozzávalót egy mély, nagy, mikrohullámú sütőre alkalmas tálba, és jól keverje össze. Fedjük le műanyag fedővel, és hagyjuk, hogy a levegő átjárja. 2. Helyezze az edényt a sütőbe. Válassza ki a menüt, és nyomja meg a START/RUN gombot. 3. Ha megfőtt, keverjük meg, és hagyjuk állni lefedve 5-10 percre. | | |
| Konyha szükséglet | Mikrohullámú sütésre alkalmas tál | | |

| Kód: | 2-7 | Ajánlat | Spagetti Bolognese |
|-------------------|---|---------------------|--------------------|
| Súlykorlátozás | 1,0 kg | Kezdeti hőmérséklet | Szobahőmérséklet |
| Utasítások | <p>Hozzávalók a bolognai mártáshoz</p> <p>1 evőkanál olívaolaj, 1 apróra vágott hagyma, 1 gerezd fokhagyma, összezúzva, 400 g darált marhahús, 100 g paradicsompüré, 2 apróra vágott paradicsom, 1 evőkanál szárított fűszernövények, só és bors az ízesítéshez.</p> <p>Hozzávalók a tésztához</p> <p>150 g tészta, a csomagoláson található utasítás szerint megfőzve, 1 evőkanál parmezán sajt</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Adja a bolognai szósz összes hozzávalóját egy mély és nagy, mikrohullámú sütőre alkalmas tálba, és jól keverje össze. Fedjük le műanyag fedővel, és hagyjuk, hogy a levegő átjárja. 2. Helyezze az ételt a sütőbe. Válassza ki a menüt, és nyomja meg a START/RUN gombot. A sütés során legalább kétszer keverje meg az ételt. 3. Főzés után keverje össze a bolognai szószot, és tegye a főtt tésztára. Tálalás előtt díszítse parmezán sajtval, ha kívánja. | | |
| Konyha szükséglet | Mikrohullámú sütésre alkalmas tál | | |

| Kód: | 2-8 | Ajánlat | Töltött paradicsom |
|-------------------|--|---------------------|--------------------|
| Súlykorlátozás | 1,0 kg | Kezdeti hőmérséklet | Szobahőmérséklet |
| Utasítások | <p>Összetevők</p> <p>4 közepes paradicsom, só és bors a fűszerezéshez, 300 g darált marhahús, ½ csésze szegfűszeg, 2 zúzott fokhagymagerezd, 1 evőkanál dijoni mustár, 1 evőkanál szárított zöldfűszer, 1 evőkanál parmezán sajt.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Vágja le a paradicsomok tetejét, hogy sapkát képezzenek, és távolítsa el a magokat, ügyelve arra, hogy ne szűrje át a gyümölcshúst vagy a héjat. Ezután minden paradicsomot sóval és borssal megszórunk. 2. Adja hozzá a többi hozzávalót a tálhoz, és keverje jól össze. 3. Töltse meg a paradicsomokat a marhahúsos keverékkel, és helyezze vissza a kupakokat. 4. Helyezze a töltött paradicsomokat egy tányérra, és fedje le fóliával. 5. Helyezze az ételt a sütőbe. Válassza ki a menüt, és nyomja meg a START/RUN gombot. | | |
| Konyha szükséglet | Mikrohullámú sütésre alkalmas tál | | |

Puhítás

A sütő alacsony teljesítményt használ az élelmiszerek (vaj, krémsajt és fagylalt) lágyításához, kásd a következő táblázatot.

| Példa: 0,2 kg krémsajt lágyításához | |
|---|--|
|  |  1. Nyomja meg a STOP/CLEAR gombot |
|  |  2. Nyomja tovább a COOK gombot, amíg a kijelzőn meg nem jelenik a '3' szám. |
|  |  3. Nyomja meg a + gombot, amíg a kijelzőn a "3-2" nem jelenik meg. |
|  |  4. Nyomja meg a gombot START/RUN . |
|  |  5. Nyomja meg a + gombot, amíg a kijelzőn a "0,2 kg" nem jelenik meg. |
|  |  6. Nyomja meg a START/RUN gombot. |

A Puhítás menüre vonatkozó utasítások

| Kód: | 3-1 | Ajánlat | Vaj |
|-------------------|--|---------------------|--------|
| Súlykorlátozás | 1-3 darab (100-150 g/db) | Kezdeti hőmérséklet | Hűtött |
| Utasítások | 1. Csomagolja ki, és helyezze mikrohullámú sütőre alkalmas tányérra. 2. Helyezze az ételt a sütőbe. Válassza ki a menüt és a súlyt, majd nyomja meg a START/RUN gombot. 3. A vaj szobahőmérsékletű lesz, és készen áll a receptben való felhasználásra. | | |
| Konyha szükséglet | Mikrohullámú sütőnek alkalmas tál | | |

| Kód: | 3-2 | Ajánlat | Krémsajt |
|-------------------|---|---------------------|----------|
| Súlykorlátozás | 0,1 - 0,3 kg | Kezdeti hőmérséklet | Hűtött |
| Utasítások | 1. Csomagolja ki, és helyezze mikrohullámú sütőre alkalmas tányérra. 2. Helyezze az ételt a sütőbe. Válassza ki a menüt és a súlyt, majd nyomja meg a START/RUN gombot. 3. A krémsajt szobahőmérsékletű lesz, és készen áll a receptben való felhasználásra. | | |
| Konyha szükséglet | Mikrohullámú sütőnek alkalmas tál | | |

| Kód: | 3-3 | Ajánlat | Fagylalt |
|-------------------|--|---------------------|-------------|
| Súlykorlátozás | 2/4 csésze | Kezdeti hőmérséklet | Fagyasztott |
| Utasítások | 1. Távolítsa el a kupakot és a fedelet. 2. Helyezze az ételt a sütőbe. Válassza ki a menüt és a súlyt, majd nyomja meg a START/RUN gombot. 3. A jégkrém elég puha lesz ahhoz, hogy könnyebben tudjon gombócokat formázni. | | |
| Konyha szükséglet | - | | |

Olvasztás

A sütő alacsony teljesítményt használ az ételolvasztási funkcióhoz (vaj, sajt és csokoládé). Lásd az alábbi táblázatot.

Példa: 0,2 kg csokoládé megolvasztása

1. Nyomja meg a **STOP/CLEAR** gombot.
2. Nyomja meg az **AUTO-INVERTER** gombot, amíg a kijelzőn a '4' szám nem jelenik meg.
3. Nyomja meg a **+** gombot, amíg a kijelzőn a "4-3" nem jelenik meg.
4. Nyomja meg a **START/RUN** gombot.
5. Nyomja meg a **+** gombot, amíg a kijelzőn a "0,2 kg" nem jelenik meg.
6. Nyomja meg a **START/RUN** gombot.



Útmutató az olvasztási menühez

| Kód: | 4-1 | Ajánlat | Vaj |
|-------------------|---|---------------------|------------------|
| Súlykorlátozás | 1-3 darab (100-150 g/db) | Kezdeti hőmérséklet | Hűtött |
| Utasítások | 1. Tegyük egy mikrohullámú sütőre alkalmas tálba. 2. Helyezze az ételt a sütőbe. Válassza ki a menüt és a súlyt, majd nyomja meg a START/RUN gombot. 3. Főzés után keverje meg és fejezze be a feloldást. | | |
| Konyha szükséglet | Mikrohullámú sütésre alkalmas tál | | |
| Kód: | 4-2 | Ajánlat | Sajt |
| Súlykorlátozás | 0,2 - 0,4 kg | Kezdeti hőmérséklet | Hűtött |
| Utasítások | 1. Csak feldolgozott sajtot használjon. Csomagolja ki és vágja kockákra. 2. Tegyük egy mikrohullámú sütőre alkalmas tálba. 3. Helyezze az ételt a sütőbe. Válassza ki a menüt és a súlyt, majd nyomja meg a START/RUN gombot. 4. Főzés után keverje meg és fejezze be a feloldást. | | |
| Konyha szükséglet | Mikrohullámú sütésre alkalmas tál | | |
| Kód: | 4-3 | Ajánlat | Csokoládé |
| Súlykorlátozás | 0,1 - 0,3 kg | Kezdeti hőmérséklet | Szobahőmérséklet |
| Utasítások | 1. Használhatunk csokoládéforgácsot vagy főzőcsokoládé négyzeteket is. 2. Csomagolja ki, és tegye egy mikrohullámú sütőre alkalmas tálba. 3. Helyezze az ételt a sütőbe. Válassza ki a menüt és a súlyt, majd nyomja meg a START/RUN gombot. 4. Főzés után keverje meg és fejezze be a feloldást. | | |
| Konyha szükséglet | Mikrohullámú sütésre alkalmas tál | | |



Joghurt

Ez a funkció lehetővé teszi a joghurt főzését a YOGURT / KEEP WARM gomb megnyomásával.



Példa: 0,6 kg joghurt főzése

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

↓

  2. Nyomja meg a **JOGHURT / MELEGENTARTÁS** gombot addig, amíg a kijelzőn az '1' szám megjelenik.

↓

  3. Nyomja meg a **START/RUN** gombot a A kijelzőn megjelenik az '5h00'.







A joghurt menü utasításai

| Kód: | 1 | Ajánlat | Joghurt | | | | | | | | | | | | |
|---|---|--|---|--------------|--|--------------|--|-----|---------|-----|---------|---|--|--|---|
| Súlykorlátozás | 0,6 kg | Kezdeti hőmérséklet | Langyos | | | | | | | | | | | | |
| Utasítások | <p>Összetevők</p> <p>500 ml pasztőrözött teljes tej, 100 g natúr natúr joghurt</p> <ol style="list-style-type: none"> A mikrohullámú sütőedényt alaposan mossa el forró vízzel. Öntsön 500 ml tejet egy táliba. Kb. 2 perc - 2 perc 30 másodpercig melegítse nagy mikrohullámú teljesítményen (P/L 1000 W) 40-50 °C-os hőmérsékletre. Adjunk hozzá 100 ml joghurtot a tálhoz, és keverjük jól össze. Fedje le fóliával vagy fedővel, és tegye az ételt a sütőbe. Válassza ki a menüt, és nyomja meg a START/RUN gombot. A konzerválás után hagyja állni a hűtőszekrényben körülbelül 5 órán át. Szépen fűszerezze lekvárral, cukorral vagy gyümölcscsel. <p>Megjegyzés:</p> <ul style="list-style-type: none"> Ezeket a tej- és joghurtfajtákat érdemes használni: <table border="1" data-bbox="495 1507 1356 1738"> <thead> <tr> <th colspan="2">Használhatja</th> <th colspan="2">Ne használja</th> </tr> <tr> <th>Tej</th> <th>Joghurt</th> <th>Tej</th> <th>Joghurt</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td> <ul style="list-style-type: none"> Pasztőrözött teljes tej </td> <td> <ul style="list-style-type: none"> Természetes joghurt aroma nélkül </td> <td> <ul style="list-style-type: none"> 2%-os, 1%-os vagy sovány tej Magas kalciumtartalmú tej Szója tej Tejmaradékok Lejárt tej </td> <td> <ul style="list-style-type: none"> Maradék joghurt Lejárt joghurt </td> </tr> </tbody> </table> <ul style="list-style-type: none"> A joghurt befőzése előtt alaposan mosson el minden eszközt forró vízzel, és szárítsa meg őket alaposan. A tej legyen langyos (40-50 °C) a tartósítás előtt. Ne rázza vagy keverje a joghurtot a tartósítási folyamat alatt, mert ez befolyásolja a joghurt szilárdságát. Ha a hozzávalók mennyisége nagyobb az ajánlottnál, növelje a főzési időt. | | | Használhatja | | Ne használja | | Tej | Joghurt | Tej | Joghurt | <ul style="list-style-type: none"> Pasztőrözött teljes tej | <ul style="list-style-type: none"> Természetes joghurt aroma nélkül | <ul style="list-style-type: none"> 2%-os, 1%-os vagy sovány tej Magas kalciumtartalmú tej Szója tej Tejmaradékok Lejárt tej | <ul style="list-style-type: none"> Maradék joghurt Lejárt joghurt |
| Használhatja | | Ne használja | | | | | | | | | | | | | |
| Tej | Joghurt | Tej | Joghurt | | | | | | | | | | | | |
| <ul style="list-style-type: none"> Pasztőrözött teljes tej | <ul style="list-style-type: none"> Természetes joghurt aroma nélkül | <ul style="list-style-type: none"> 2%-os, 1%-os vagy sovány tej Magas kalciumtartalmú tej Szója tej Tejmaradékok Lejárt tej | <ul style="list-style-type: none"> Maradék joghurt Lejárt joghurt | | | | | | | | | | | | |
| Konyha szükséglet | Mikrohullámú sütésre alkalmas tál | | | | | | | | | | | | | | |

Melegen tartás

A Melegen tartás funkció a forró, főtt ételt tálalási hőmérsékleten tartja. Mindig forró ételekkel kezdje. Használjon mikrohullámú sütőedényeket.

Példa: kézi funkció Melegen tartás
90 percig melegen tartsa az ételt magas fokozaton.

| | | |
|---|---|--|
|  |  | 1. Nyomja meg a STOP/CLEAR gombot. |
| ⇓ | | |
|  |  | Nyomja meg a JOGHURT / MELEGTARTÁS gombot, amíg a kijelzőn megjelenik a '2' szám. |
| ⇓ | | |
|  |  | 2. Nyomja meg a START/RUN gombot. A kijelzőn megjelenik az '1h30'. |

MEGJEGYZÉS

- A ropogós ételeket (sütemények, torták, piték stb.) a Melegen tartás funkció alatt fedetlenül kell tartani.
- A nedves ételeket műanyag fóliával vagy mikrohullámú sütőnek ellenálló fedővel kell lefedni.
- Ez a felmelegített ételmennyiség 1-3 adag elkészítésére alkalmas.

Leolvasztási inverter

A sütőben négy előre beállított leolvasztási módszer van. A leolvasztásváltó funkcióval a fagyasztott ételek számára a legjobb leolvasztási módot választhatja ki. A Főzővarázsló megmutatja, hogy melyik leolvasztási sorrend ajánlott a leolvasztandó ételhez.

A további kényelem érdekében a leolvasztó-váltó beépített jelzőmechanizmussal emlékeztet arra, hogy ellenőrizze, forgassa, szétválassza vagy átrendezze az élelmiszereket a legjobb leolvasztási eredmény érdekében. Négy különböző kiolvasztási fokozat áll rendelkezésre.

(HÚS/BAROMFI/HAL/KENYÉR)

Példa: felolvasztott hús 1,2 kg

1. Nyomja meg a **STOP** gombot.
2. Nyomja meg az **INVERTEROLVASZTÓ** gombot, amíg a kijelzőn a 'DEF1' nem jelenik meg.
3. Nyomja meg a + gombot, amíg a kijelzőn az "1,2 kg" nem jelenik meg.
4. Nyomja meg a **START/RUN** gombot.

MEGJEGYZÉS

A **START/RUN** gomb megnyomásakor a kijelző a leolvasztási idő számlálójává változik.

A sütő a DEFROST ciklus alatt hangjelzést ad. A hangjelzésre nyissa ki az ajtót, és vegye ki a kiolvasztott részeket, majd fordítsa meg őket.

Tegye vissza a fagyasztott adagokat a sütőbe, és nyomja meg a **START/RUN** gombot a kiolvasztási ciklus folytatásához.

- Hal, kagyló, hús és baromfi eltávolítása az eredeti csomagolópapírból vagy műanyag csomagolásból. Ellenkező esetben a csomagolás megtartja a gőzt és a lét az étel közelében, ami az ételek külső felületének a főzését okozhatja.
- Helyezze az ételt egy sekély tálba vagy mikrohullámú sütőedényre, hogy a lecsöpögő folyadékot felfogja.
- Az ételnek még mindig kissé jegesnek kell lennie a közepén, amikor kivesszük a sütőből.
- A kiolvasztási idő attól függően változik, hogy mennyire mélyen fagyasztott élelmiszer.
- A csomagolás alakja befolyásolja, hogy az élelmiszer milyen gyorsan oldódik fel. Egy lapos csomag gyorsabban kiolvad, mint egy vastag blokk.

Az ételek formájától függően több vagy kevesebb felolvasztást végezzen.

Útmutató az Olvasztóinverterhez

| Kategória | Élelmiszer felolvasztáshoz |
|--|--|
| HÚS (dEF1) 0,1 - 4,0 kg | Marhahús Marhahús, Kerek steak, Pörköltkocka, Marhaszelet, Marhasült, Sült borda, Sült comb, Front steak, Hamburger pástétom |
| | Bárány Borda, göngyölt pecsenye Sertéshús Sertésszelet, hot dog, sertésborda, country stílusú borda. Sertéscomb, kolbász Borjúhús Borda (0,5 kg, vastagság 20 mm) Amikor megszólal a sípszó, fordítsa meg az ételt. A felolvasztás után hagyja 5 - 15 percet állni. |
| BAROMFI (dEF2) 0,1 - 4,0 kg | Baromfi Egész, szeletelt, mell (csont nélkül) Tyúk Egész Pulyka Mell Amikor megszólal a sípszó, fordítsa meg az ételt. Felolvasztás után hagyja 30-60 percig állni. |
| | Halak Filé, egész steak Ehető rákok és puhatestűek Rákhús, homárfarok, garnélarák, fésűkagyló; fordítsa meg az ételt, ha sístereg. Felolvasztás után 5-10 percig állni hagyjuk. |
| KENYÉR (dEF4) 0,1 - 0,5 kg | Szeletelt kenyér, zsemle, bagett stb. Válassza szét a szeleteket, és helyezze őket papírtörülköző közepére vagy egy lapos táányérra. Amikor megszólal a sípszó, fordítsa meg az ételt. Felolvasztás után 1-2 percig állni hagyjuk. |

MIKROHULLÁMÚ SÜTŐEDÉNYEK

A mikrohullámú funkció használatakor soha ne használjon fém vagy fémmel díszített edényeket

A mikrohullámok nem hatolnak át a fémen. A sütőben lévő fémtárgyról visszaverődnek, és ívet, villámláshoz hasonló, riasztó jelenséget okoznak. A legtöbb hőálló, nem fémből készült főzőedény biztonságos sütőben való használatra. Egyes edények azonban olyan anyagokat tartalmazhatnak, amelyek alkalmatlanná teszik őket mikrohullámú sütőedényként való használatra. Ha kétségei vannak egy adott edénnyel kapcsolatban, egyszerű módon megtudhatja, hogy használható-e mikrohullámú sütő funkcióra. A mikrohullámú funkció használatakor a kérdéses edényeket egy vízzel teli üvegtál mellé helyezze. Indítsa el a mikrohullámú sütést 1 percre a MAGAS teljesítményen. Ha a víz felmelegszik, de az edény érintésre hűvös marad, az edény mikrohullámú sütésre alkalmas. Ha azonban a víz hőmérséklete nem változik, de az edény felmelegszik, akkor a mikrohullámokat az edény elnyeli, és ezért nem alkalmas a mikrohullámú funkció használatára.

Valószínűleg most már sok olyan dolog van a konyhájában, amely főzőeszközként használható mikrohullámú sütéshez. Egyszerűen olvassa végig az alábbi listát.

Vacsoratórányérok

Sokféle főzőeszköz alkalmas mikrohullámú sütéshez. Ha kétségei vannak, nézze meg a gyártó szakirodalmát, vagy végezzen mikrohullámú tesztet. Ne melegítsen olyan étkezeszközöket, amelyek bármilyen bevonattal vagy díszítéssel rendelkeznek, mivel ív-vezetéshez vezet, ha a bevonat fémtartalmú.

Üvegedények

A hőálló üvegedények alkalmasak mikrohullámú sütéshez. Ebbe az edzett üvegből készült edények minden márkájának bele kell tartoznia. Ne használjon azonban érzékeny üvegárut, például poharakat vagy borospoharakat, mivel azok eltörhetnek az étel melegítésekor.

Műanyag tárolóedények

Ezekbe gyorsan felmelegítendő ételeket lehet elhelyezni. Nem szabad azonban olyan ételek elhelyezésére használni, amelyeknek jelentős ideig kell a sütőben maradniuk, mivel a forró ételek végül megolvaszthatják a műanyag edényeket.

Papír

A papírtányérok és -edények alkalmasak és biztonságosak a mikrohullámú sütő funkcióval való használatra, feltéve, hogy a sütési idő rövid, és a főzendő étel alacsony zsír- és nedvességtartalmú. A papírtörölközők nagyon hasznosak az ételek becsomagolásához és az olyan sütőtálcák kirakodásához is, amelyekben zsíros ételeket, például szalonnát sütnék. Általában kerülje a színes papírtermékeket, mivel a színük kifolyhat. Egyes újrahasznosított papírtermékek tartalmazhatnak olyan szennyeződések, amelyek mikrohullámú sütőben való használat során ívet vethetnek vagy meggyulladhatnak.

Műanyag főzőtáskák

A kifejezetten főzéshez készült főzőtasakok biztonságosak a mikrohullámú sütéshez. Azonban ügyeljen arra, hogy a zacskón egy rést készítsen, hogy a gőz távozni tudjon. Soha ne használjon hagyományos műanyag zacskót a mikrohullámú funkcióval történő főzéshez, mivel ezek megolvadnak és szétpukkadnak.

Műanyag edények mikrohullámú sütéshez

Különböző formájú és méretű mikrohullámú főzőedények állnak rendelkezésre. A legtöbb esetben valószínűleg a már kéznél lévő dolgokat használhatja, ahelyett, hogy új konyhai felszerelésbe fektetne be.

Nehéz kerámia, kőedények és kerámiák

Az ilyen anyagokból készült tartályok általában alkalmasak a mikrohullámú funkció használatára, de tesztelni kell őket.

⚠ MEGJEGYZÉS

- Egyes magas ólom- vagy vastartalmú tárgyak nem alkalmasak konyhai eszközöknek.
- Ellenőrizni kell, hogy a tárolóedények alkalmasak-e mikrohullámú sütésre.

AZ ÉLELMISZEREK JELLEMZŐI ÉS A MIKROHULLÁMÚ SÜTÉS

Tartsa szemmel a dolgokat

Főzés közben mindig tartsa szemmel az ételét. Mikrohullámú sütője fel van szerelve egy lámpával, amely automatikusan bekapcsol, amikor a sütő működik, így beeláthat és ellenőrizheti ételét. A receptekben megadott, az étel magasabbra helyezése, az étel megkeverése stb. vonatkozó utasításokat tekintse a minimálisan betartandó lépéseknek. Ha úgy tűnik, hogy az étel egyenetlenül sül, egyszerűen végezze el a szükséges beállításokat, amelyeket megfelelőnek tart a probléma kijavítására.

A mikrohullámú sütési időt befolyásoló tényezők

A főzési időt számos tényező befolyásolja. A receptben használt összetevők hőmérséklete nagyban befolyásolja a főzési időt. Például egy jeges vajjal, tejjel és tojással készült sütemény sütése lényegesen tovább tart, mint egy szobahőmérsékletű hozzávalókból készült süteményé. Egyes receptek, különösen a kenyerek, sütemények és krémek esetében, azt javasoljuk, hogy az ételt még azelőtt vegyük ki a sütőből, mielőtt kellőképpen átsülne.

Ez nem hiba. Ha az ételt állni hagyjuk, általában lefedve, akkor a sütőn kívül is tovább fog főni vagy sülni, mivel az étel külső részeiben megrekedt hő fokozatosan befelé halad. Ha az ételt a sütőben hagyjuk, amíg teljesen átsül vagy átfő, a külső részek túlsülnek vagy akár meg is éghetnek. A különböző ételek sütési idejének és sütőn kívüli idejének becslésében idővel gyakorlatot kell szerezni.

Az élelmiszer sűrűsége

A könnyű, porózus ételek, például a piték és a kenyerek gyorsabban sülnek, mint a nehéz, sűrű ételek, például a sülték és a raguk. A porózus ételek mikrózása során ügyelni kell arra, hogy a külső szélék ne váljanak szárazakká és törékennyé.

Az élelmiszer magassága

Különösen a magas edények teteje gyorsabban megsül, mint az alja. Ezért érdemes a magas ételeket sütés közben többször megforgatni.

Az élelmiszer nedvességtartalma

Mivel a mikrohullámok által keltett hő hatására a nedvesség elpárolog, a viszonylag száraz élelmiszereket, például a pékárukat és egyes zöldségeket a nedvesség megtartása érdekében sütés előtt vízzel kell meglocsolni vagy le kell fedni.

Csont- és zsírtartalmú élelmiszerek

A csontok vezetik a hőt, és a zsír sokkal gyorsabban megfő, mint a hús. A csontos vagy zsíros húsdarabok sütésekor ügyelni kell arra, hogy a hús ne süljön egyenetlenül vagy túlsütve.

Az élelmiszer mennyisége

A mikrohullámok mennyisége a sütőben állandó marad, függetlenül attól, hogy mennyi ételt sütünk. Ezért minél több ételt tesz a sütőbe, annál hosszabb lesz a sütési idő. Ügyeljen arra, hogy a sütési időt legalább egyharmadával csökkentse, ha egy receptben szereplő mennyiséget felére csökkenti.

Az élelmiszer alakja

A mikrohullámok csak kb. 2 cm-re hatolnak be az élelmiszerrétegbe, a sűrű ételek belső része megsül, mivel a kívülről keletkező hő befelé halad. Az ételnek csak a külső szélét főzi meg a mikrohullámú energia, a többi része hővezetés útján fő meg. A mikrohullámú sütéshez a lehető legrosszabb forma a vastag négyzet. A sarka jóval azelőtt megég, hogy a belseje egyáltalán felmelegedne. A kerek, vékony és a kör alakú ételek a legsikeresebbek a mikrohullámú sütésnél.

Letakarás

A fedő csapdába ejti a hőt és a gőzt, így az étel gyorsabban megsül. Használja a fedelet vagy a fóliát mikrohullámú sütéshez úgy, hogy a sarka lefelé hajlik, hogy megakadályozza a felhasadást.

AZ ÉLELMISZEREK JELLEMZŐI ÉS A MIKROHULLÁMÚ SÜTÉS

Barnára sütés

A legalább tizenöt percig főzött hús és baromfi a saját zsírában kissé barnára sül. A rövidebb ideig főzött ételeket további fűszerezés céljából barna mártásokkal, például worcestershire-szósszal, szójaszósszal vagy barbecue-szósszal lehet bekenni, hogy finom ízt és színt adjanak. Mivel viszonylag kis mennyiségű barna fűszermártást adunk az ételekhez, a recept eredeti íze nem változik.

Fedés zsírpapírral

Ez egy lazább fedési mód, mint a fedő vagy a fólia, így az étel kissé kiszáradhat. Mivel azonban ez egy lazább fedési mód, mint a fedél vagy a fólia, lehetővé teszi, hogy az étel kissé kiszáradjon.

Elrendezés és távolság

Az egyes ételek, például a sült burgonya, a kis piték és az előételek egyenletesebben melegednek, ha egyenletes távolságra, lehetőleg kör alakban helyezük őket a sütőbe. Soha ne halmozza egymásra az ételeket.

Keverés

A keverés az egyik legfontosabb mikrohullámú főzési technika. A hagyományos főzés során az ételeket kevergetve keverjük össze. A mikrohullámú sütőben főzött ételeket azonban azért keverjük, hogy a hő szétterjedjen és újra eloszlassa. Mindig kívülről a közepe felé haladva keverje, mivel az ételek külső része melegszik fel először.

Visszatétel

A nagy, magas ételeket, például a sülteket és az egész csirkéket úgy kell megfordítani, hogy az ételek teteje és alja egyenletesen süljön meg. A szeletelt csirkét és a darabokat is érdemes megfordítani.

A vastagabb részek kifelé helyezése

Mivel a mikrohullámokat az ételek külseje vonzza, érdemes a vastagabb húsokat, baromfit és halat a sütőedény külső szélére helyezni. Így a vastagabb részek kapják a legtöbb mikrohullámú energiát, és az étel egyenletesen megsül.

Takarás

A négyzet- vagy téglalap alakú edények sarkaira vagy széleire alumíniumfólia-csíkokat (amelyek blokkolják a mikrohullámokat) lehet helyezni, hogy megakadályozzák a részek túlsütését. Soha ne használjon túl sok fóliát, és győződjön meg róla, hogy a fólia az edényhez van rögzítve, mivel "ívet" okozhat a sütőben, különösen, ha a fólia túl közel megy a sütő falához a forgatás során.

Elegyengetés

A vastag vagy sűrű ételeket szét lehet teríteni, hogy a mikrohullámokat az ételek alja és közepe is elnyelje.

Tűszúrás

A héjjal, bőrrrel vagy hártáival körülvett ételek valószínűleg szétpukkadnak a sütőben, ha sütés előtt nem szúrják ki őket. Ilyen ételek például a tojássárgája és -fehérje, a kagyló és az osztriga, valamint az egész zöldségek és gyümölcsök.

Hogyan teszteljük, hogy az étel megfőtt-e

Az ételek olyan gyorsan megsülnek a sütőben, hogy rendszeresen ellenőrizni kell. Egyes ételeket addig hagyunk a mikrohullámú sütőben, amíg teljesen át nem sülnék, de a legtöbb ételt, beleértve a húst és a baromfit is, akkor vesszük ki a sütőből, amikor még nem sültek meg teljesen, és akkor fejeződik be, amikor állni hagyjuk őket. Amíg az ételeket állni hagyják, belső hőmérsékletük 3 °C és 8 °C között emelkedik.

Állási idő

A sütőből való kivételt követően az ételeket gyakran 3-10 percig lehet hagyni állni. Az ételeket általában lefedik az állási idő alatt, hogy megőrizzék a hőt, kivéve, ha száraz állagúak (például sütemények és kekszek). Az állás lehetővé teszi, hogy az étel befejezze a sütést, és segíti az ízek keveredését és kifejlődését.

A SÜTŐ MEGTISZTÍTÁSA

1. Tartsa tisztán a sütő belsejét

Az ételfoltok vagy kiömlött folyadékok megtapadnak a sütő falán, valamint a tömítések és az ajtófelületek között. A legjobb, ha az ételfoltokat nedves ruhával azonnal feltörli. A morzsák és a kiömlött ételek elnyelik a mikrohullámú energiát, és megnövelik a sütési időt, sőt a sütő is károsodhat. Az ajtó és a keret közé hullott morzsákat nedves ruhával törölje fel. Fontos, hogy ezt a területet tisztán tartsa, hogy biztosítsa a tömítettséget. A zsírfoltokat szappannal átitatott ruhával távolítsa el, majd öblítse le és szárítsa meg. Ne használjon erős mosószereket vagy súrolószereket. A fémtálca kézzel vagy mosogatógépben mosható.

2. Tartsa tisztán a sütő külsejét

A sütő tisztítása előtt húzza ki a hálózati csatlakozót a konnektorból, hogy elkerülje az esetleges áramütést. Tisztítsa meg a sütő külsejét szappannal és vízzel, majd tiszta vízzel, és puha ruhával vagy papírtörülővel szárítsa meg. A sütő belsejében lévő vezérlőelemek károsodásának elkerülése érdekében a szellőzőnyílásokba nem kerülhet víz. A kezelőpanel tisztításához nyissa ki az ajtót, hogy megakadályozza a sütő véletlen elindulását, és törölje át nedves ruhával, majd száraz ruhával. A tisztítás után nyomja meg a STOP gombot.

3. Ha a sütőajtó belsejében vagy külső oldalán gőz képződik, törölje le a paneleket puha ruhával. Az ajtó belsejében képződő gőz vagy pára kicsapódás normális, ha az ételleket hosszabb ideig melegítik magasabb teljesítményszinteken. Ez nem jelent meghibásodást. A páralecsapódás idővel elpárolog. Próbálja meg letakarni az ételt, vagy változtassa a fűtési szinteket és a fűtési időt, hogy csökkentse a kondenzáció kialakulását az ajtó belsejében. Ez akkor is előfordulhat, ha a sütőt magas páratartalom mellett üzemeltetik, és semmiképpen sem jelenti a készülék meghibásodását.

4. Az ajtókat és az ajtó tömítéseket tisztán kell tartani. Csak meleg szappanos vizet használjon, öblítse le, majd alaposan szárítsa meg.

NE HASZNÁLJON SEMMILYEN CSISZOLÓANYAGOT, PÉLDÁUL TISZTÍTÓHOMOKOT VAGY FÉM- ÉS MŰANYAGHUZALT.

A fém alkatrészeket könnyebb karbantartani, ha rendszeresen nedves ruhával áttörli őket.

INTELLIGENS DIAGNOSZTIKA SMART DIAGNOSIS™ HASZNÁLATA

Használja ezt a funkciót, ha a termék meghibásodása esetén az LG Electronics szervizközpontjának helyes diagnózisára van szüksége. Ezt a funkciót csak a szervizzel való kapcsolatfelvételhez használja, normál működés közben nem.

1. Ha a hívasközpont erre utasítja, tartsa a telefon mikrofonját a Smart Diagnosis™ logó mellett a jelzőfényben lévő Smart Diagnosis™ logóhoz.

MEGJEGYZÉS

- Ne érintsen meg más gombokat.



2. Zárt ajtó mellett nyomja meg és tartsa lenyomva a STOP gombot 3 másodpercig, hogy a kijelzőn megjelenjen a "Loc" felirat. Tartsa nyomva a STOP gombot 5 másodpercig, amíg a kijelzőn megjelenik az '5' szám (tehát a STOP gombot folyamatosan 8 másodpercig kell nyomva tartani).

Ekkor az intelligens diagnózis szimbólum mögül hangjelzés hallatszik.

3. Tartsa a telefont a jelhez, amíg a hangátvitel befejeződik. A kijelző visszaszámolja az időt.

4. Miután a visszaszámlálás és a hangjelzés véget ért, folytassa a beszélgetést a call center ügynökével, aki az elemzéshez megadott információk alapján segít Önnek.

MEGJEGYZÉS

- A legjobb eredmény elérése érdekében ne mozgassa a telefont a hangok átvitele közben.
- Ha a call center ügynöke nem tudja pontosan rögzíteni az adatokat, megkérhetik, hogy próbálja meg újra.

HIBAELHÁRÍTÁS

| Kérdések | Válasz |
|---|--|
| Mi a baj, ha a sütő lámpája nem ég? | Több oka is lehet annak, hogy a sütőfény nem világít. Vagy az izzó égett ki, vagy az elektromos áramkör hibásodott meg. |
| A mikrohullámú energia az ajtóban lévő kilátónyíláson keresztül kiterjed? | Nem. A nyílások vagy bemeneti nyílások azért vannak kialakítva, hogy a fényt átengedjék; nem továbbítják a mikrohullámú energiát. |
| Miért szólal meg ON, amikor megérintem a vezérlőpanelen lévő gombot? | Az ON hangjelzés biztosítja, hogy a beállítások helyesen lettek megadva. |
| A mikrohullámú funkció sérül, ha üresen fut? | Igen. Soha ne futtassa, ha üres. |
| Miért repedezik néha kissé a tojás? | Sütéskor, tojássütéskor vagy tükörtojás készítésekor a sárgája kissé kidudorodhat a sárgahártyán belüli gőzképződés miatt. Ennek megakadályozására egyszerűen szűrje át a tojássárgáját főzés előtt. Soha ne mikrohullámúzzon héjas tojást. |
| Miért van pihentetési idő a mikrohullámú sütés után? | Ha a mikrohullámú sütés befejeződött, az étel a beállított idő alatt tovább fő. Ez a beállított idő egyenletesen fejezi be a főzést az ételben. A beállított idő hossza az étel sűrűségétől függ. |
| Miért nem sül meg mindig olyan gyorsan az étel, mint ahogy a használati utasítás mondja? | Ellenőrizze újra a főzési útmutatót, hogy megbizonyosodjon arról, hogy helyesen követte az utasításokat, és hogy mi okozhatja a főzési idő változását. A használati utasításban szereplő sütési idők és a hőmérséklet-beállítások javaslatok, amelyek segítenek megelőzni a túlmelegedést, ami a leggyakoribb probléma a sütő használatakor. Az ételek mérete, alakja, súlya és méretei közötti különbségek hosszabb főzési időt igényelnek. Használja a saját ítélőképességét a javaslatokkal együtt a főzési kézikönyvben, hogy tesztelje az ételek körülményeit, ugyanúgy, mint egy hagyományos tűzhelyen. |
| Miért jelenik meg a kijelzőn a "Cooling" szó vagy a hátralévő főzési idő a ventilátor hangja mellett, miután a mikrohullámú sütés befejeződött? | Ha a sütés befejeződött, a ventilátor elindítható a sütő lehűtése érdekében. A kijelzőn a 'Cool' (lehűlés) szó jelenik meg. Ha a sütési idő lejárt előtt kinyitja az ajtót vagy egyszer megnyomja a STOP/CLEAR gombot, a kijelzőn megjelenik a hátralévő sütési idő. Ez nem egy rossz funkció. |

Ha a mikrohullámú sütő működése közben olyan terméket használ, mint például rádió, TV, vezeték nélküli LAN, Bluetooth, orvosi eszköz, vezeték nélküli eszköz stb., amely ugyanazt a frekvenciát használja, mint a mikrohullámú sütő, az interferenciát okozhat ezekben a termékekben. Ez az interferencia nem jelzi a mikrohullámú sütő vagy a termék problémáját, és nem jelent meghibásodást. Ezért a termék használata biztonságos. Azonban az orvosi berendezések is interferálhatnak, ezért vegye figyelembe a figyelmeztetéseket, ha orvosi berendezéseket használ a termék közelében.

TECHNIKAI ADATOK

| MS253**** MS23**** | |
|-------------------------------------|---|
| Teljesítmény | 230 V~ 50 Hz |
| Mikrohullámú kimeneti teljesítmény. | Max. 1000 Watt* (IEC60705 minősítési szabvány) |
| Mikrohullámú frekvencia | 2450 MHz |
| Külső méretek | 476 mm (szélesség) X 272 mm (magasság) X 346 mm (mélység) |
| Mikrohullám | 1150 Watt |

- 1000 W és 800 W esetén a kimeneti teljesítmény fokozatosan csökken a túlmelegedés elkerülése érdekében.

A régi készülék ártalmatlanítása



1. Ez az áthúzott kuka szimbólum azt jelzi, hogy az elektromos és elektronikus berendezések hulladékát (WEEE) a kommunális hulladékgyűjtő soron kívül kell elhelyezni.
2. A régi elektromos termékek veszélyes anyagokat tartalmazhatnak, ezért a régi készülékek megfelelő ártalmatlanítása segít megelőzni a környezetre és az emberi egészségre gyakorolt lehetséges negatív következményeket. A régi készülékek tartalmazhatnak olyan újrafelhasználható alkatrészeket, amelyek más termékek javításához felhasználhatók, valamint más értékes anyagokat, amelyek újrahasznosításával a korlátozott erőforrások megővhetők.
3. A készüléket elviheti abba az üzletbe, ahol vásárolta, vagy a helyi hulladékgazdálkodási szervezettel felveheti a kapcsolatot az engedélyezett elektromos és elektronikus berendezések hulladékainak begyűjtésére szolgáló pontok elérhetőségeiért. Az Ön országában érvényes legfrissebb, aktuális információkért kérjük, keresse fel a www.lg.com/global/ oldalon az újrahasznosítással kapcsolatos információkat.

Mikrohullámú frekvencia: 2450 MHz +/- 50 MHz (2. csoport / B osztály) **

2. csoportba tartozó berendezések: A 2. csoportba tartozik minden olyan ISM RF berendezés, amelyben kizárólag 9 kHz és 400 GHz közötti frekvenciatartományba eső rádiófrekvenciás energiát szándékosan generálnak és használnak vagy alkalmaznak elektromágneses sugárzás, induktív és/vagy kapacitív csatolás formájában anyagkezelés vagy ellenőrzés/analitikai célokra.

A B. osztályú berendezések olyan berendezések, amelyek háztartási célú berendezésekben és a háztartási célú épületeket ellátó kifesztültségű hálózatra közvetlenül csatlakoztatott berendezésekben használhatók.

A felhasználói kézikönyv letölthető a <http://www.lg.com> weboldalról.