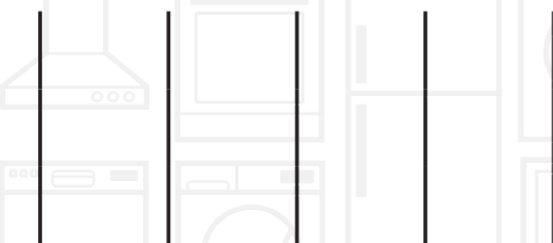


Mikrohullámú sütő

Felhasználói kézikönyv



MGC20100W | MGC20100S



01M-8850433200-0216-07

beko

Először olvassa el ezt az útmutatót!

Kedves Ügyfél,

Köszönjük, hogy Beko terméket választott. Reméljük, hogy a legjobb eredményeket fogja elérni ezzel a termékkel, amelyet kiváló minőségű és modern technológiával gyártottak. Ezért a termék használata előtt kérjük, olvassa el figyelmesen a teljes használati útmutatót és minden további dokumentumot, és őrizze meg azokat későbbi használatra. Ha továbbadja a terméket egy másik személynek, adja át neki a használati útmutatót is. Tartsa be a használati útmutatóban szereplő összes figyelmeztetést és információt.

A szimbólumok jelentése

A következő szimbólumokat a kézikönyv különböző részeiben használjuk:

	Fontos információk a hasznos használati tanácsokról.
	Figyelmeztetés az életet és a vagyont fenyegető veszélyes helyzetekre.
	Figyelmeztetés a forró felületekre.



Ez a termék környezetbarát és modern létesítményekben készült, a természet károsítása nélkül.



TARTALOM

1 Fontos biztonsági és környezetvédelmi utasítások 167

1.1 Általános biztonsági utasítások	167
1.1.1 Elektromos biztonság	168
1.1.2 Termékbiztonság	170
1.2 Rendeltetésszerű használat	170
1.3 Gyermekbiztonság	171
1.4 WEEE-megfelelőség és a termék ártalmatlanítása.....	171
1.5 Csomagolási információk	171

2 A termék műszaki adatai 172

3 Termékleírás 173

Vezérlőpanel	173
Teljesítménybeállítások	173
Tartozékok.....	174
Forgó üveglap.....	174
Tartó görgőkkel	174
A mikrohullámú sütő előnyei	174
A mikrohullámú sütés elmélete	174
Grillrács.....	175
Mikrohullámú főzésre szolgáló edények	175
Fémtartályok - fóliák	175
Üvegedények	175
Műanyag tárolóedények - zsákok	175
Papír	175
Fa vagy fonott tárolóedények	175

4 A termék működése 176

Élelmiszer beillesztés	176
Néhány ajánlás	176
Kiolvasztás:	176
Az élelmiszer mennyisége	176
Nedvességtartalom	176
Kondenzáció	176
Cukor	176
A nyomás csökkentése az ételben.....	177
Az ételek keverése és forgatása főzés közben	177
Különböző főzési idők	177
Várakozási idő	177

Grill	177
Kombinált üzemmód.....	178
A sütő működése	178
Főzőasztal.....	179
Főzőasztal.....	180
Kiolvasztás	181
Kiolvasztási táblázat	181
Melegítési táblázat.....	182
Melegítés.....	182

5 Tisztítás és ápolás 183

Külső felületek	183
Belső felületek	183
Szállítás:.....	183

Ez a szakasz biztonsági utasításokat tartalmaz a személyi sérülések vagy anyagi károk, tűz és áramütés elleni védelem érdekében. Ezen utasítások be nem tartása esetén a garancia érvényét veszti.

1.1 Általános biztonsági utasítások

- Ne próbálja meg beindítani a sütőt nyitott ajtó mellett; káros mikrohullámú sugárzásnak teheti ki magát. A biztonsági zárok nem lehetnek töröttek vagy blokkoltak.
- Ne helyezzen semmilyen tárgyat a sütő elülső része és az ajtó közé. Ne hagyja, hogy szennyeződés vagy tisztítószer-maradványok maradjanak a felületen.
- Minden olyan szervizmunkát, amely a mikrohullámú sugárzás elleni védelmet biztosító burkolat eltávolításával jár, csak hivatalos szervizben szabad elvégeztetni. Minden más hozzáférés veszélyes.
- A terméket otthoni főzésre, melegítésre és felolvasztásra tervezték. Nem használható kereskedelmi célokra. A gyártó nem vállal felelősséget a helytelen használatból eredő károkért.
- Ne használja ezt a készüléket kültéren, fürdőszobában, nedves környezetben vagy olyan helyen, ahol a készülék vizes lehet.
- A készülék helytelen használatából vagy helytelen kezeléséből eredő károkért semmilyen garancia vagy felelősség nem érvényesíthető.
- Soha ne próbálja meg szétszerelni a készüléket. A nem megfelelő kezelésből eredő károkra a garancia nem terjed ki.
- Csak a gyártó által ajánlott eredeti alkatrészeket használjon.
- Ne hagyja felügyelet nélkül a készüléket működés közben.
- A készüléket mindig stabil, sík, tiszta és száraz felületen használja.
- Ez a készülék nem használható külső időzítővel vagy külön távirányítóval.
- A készülék első használata előtt tisztítsa meg az összes alkatrészt. Lásd a "Tisztítás és ápolás" című fejezetben található információkat.
- A készüléket csak a jelen kézikönyvben leírt rendeltetésszerű használatra használja. Ne használjon súrolószereket vagy gőzt ezen a készüléken.

Fontos biztonsági és környezetvédelmi utasítások

- Ezt a sütőt kifejezetten ételek főzésére és melegítésére tervezték. Nem ipari vagy laboratóriumi használatra szánták.
- Ne használja a készüléket ruhák vagy törölközők szárítására.
- A készülék használat közben nagyon felforrósodik. Vigyázzon, hogy ne érintse meg a sütőben lévő forró részeket.
- A sütőt nem arra tervezték, hogy élőlényeket főzzön.
- Ne működtesse a sütőt üresen.
- A konyhai eszközök felmelegedhetnek a felmelegített ételből az eszközökre áttérjedő hő hatására. Az edények hordozásához szükség lehet egy edényfogóra.
- A konyhai eszközöket ellenőrizni kell, hogy alkalmasak-e a mikrohullámú sütőben való használatra.
- Ne helyezze a sütőt hőtermelő készülék tetejére. Ez károsodást okozhat, és a garancia érvényét vesztheti.
- A mikrohullámú sütő nem helyezhető olyan szekrénybe, amely nem felel meg a telepítési utasításoknak.
- Gőz szállhat fel, ha az ételt fedő fedelet vagy fóliát az étel sütése után kinyitja.

- Használjon sütőkesztyűt, amikor a felmelegített ételt kiveszi.
- A készülék és a hozzáférhető felületek használat közben nagyon felforrósodhatnak.
- Az ajtó és a külső üveg nagyon felforrósodhat használat közben.

1.1.1 Elektromos biztonság

- A Beko mikrohullámú sütő megfelel a vonatkozó biztonsági előírásoknak, a készülék vagy a tápkábel bármilyen sérülése esetén a javítást vagy cserét a márkakereskedőnek, szervizközpontnak vagy egy erre felhatalmazott szerviz szakembernek kell elvégeznie, amivel továbbítja a kárt. A hibás vagy szakszerűtlen javítás veszélyt és kockázatot jelenthet a felhasználó számára.
- Ellenőrizze, hogy a tápegység megfelel-e a készülék címkéjén szereplő adatoknak.
- A készüléket csak úgy lehet leválasztani az áramforrásról, ha a tápkábel dugaszát kihúzza.
- A készüléket csak földelt konnektorba csatlakoztassa.

- Soha ne használja a készüléket, ha a tápkábel vagy a készülék sérült.
- Ne használjon hosszabbító kábelt a készülékkel való munkavégzéshez.
- Soha ne érintse meg a készüléket vagy a csatlakozót vizes vagy nedves kézzel.
- A készüléket úgy helyezze el, hogy a dugasz mindig hozzáférhető legyen.
- Kerülje el a tápkábel sérülését azáltal, hogy megakadályozza, hogy az becsípődjön, meghajoljon vagy éles széleken dörzsölődjön. Tartsa a tápkábelt forró felületektől és nyílt lángtól távol.
- Győződjön meg róla, hogy használat közben nem áll fenn a hálózati kábel véletlen kihúzásának vagy megbotlásának veszélye.
- Minden tisztítás előtt és használaton kívül húzza ki a készüléket a hálózatról.
- A hálózatról való leválasztáskor ne húzza meg a készülék tápkábelét, és soha ne tekerje azt a készülék köré.
- Ne merítse a készüléket, a tápkábelt vagy a dugót vízbe vagy más folyadékba. Ne tartsa folyó víz alatt.
- Ha műanyag vagy papírtartályban lévő ételt melegít, gyakran ellenőrizze a sütőt a gyulladás lehetősége miatt.
- Távolítsa el a fémkapcsokat és/vagy egyéb alkatrészeket, mielőtt az élelmiszer-tasakokat a mikrohullámú sütőbe helyezi.
- Ha füstöt észlel, kapcsolja ki vagy húzza ki a készüléket, és tartsa zárva az ajtót, hogy megakadályozza a begyulladást.
- Ne használja a sütő belsejét tárolórekeszként. Amikor a sütő nincs használatban, ne hagyjon benne papírokat, főzési anyagokat vagy ételeket.
- A cumisüvegek és bébiételes üvegek tartalmát használat előtt meg kell keverni vagy fel kell rázni az égési sérülések elkerülése érdekében.
- Ez a készülék az ISM-berendezések 2. B csoportjába tartozik. A 2. csoportba tartozik minden olyan (ipari, tudományos és orvosi) ISM berendezés, amely rádiófrekvenciás energiát termel és/vagy elektromágneses sugárzás formájában anyagkezelésre és elektrosztatikus berendezésekre használják.

Fontos biztonsági és környezetvédelmi utasítások

- A B. osztályú berendezések háztartási környezetben, közvetlenül kifestőhálózatra csatlakoztatva használhatók.
- A készülék ajtaja vagy külső felülete használat közben nagyon felforrósodhat.

1.1.2 Termékbiztonság

- Folyadékokat vagy más élelmiszereket nem szabad zárt tartályokban melegíteni, mivel fennáll a robbanás veszélye.
- Az italok mikrohullámú sütőben történő melegítése felforrást okozhat, és amint kiveszi őket a sütőből, fröccsenhetnek, ezért legyen óvatos az edények szállításakor.
- Ne süssön semmit a sütőben. A forró olaj károsíthatja a sütő alkatrészeit és anyagait, és akár bőregést is okozhat.
- Szűrje át a héjas élelmiszereket, mint például a burgonya, cukkini, alma és gesztenye.
- A készüléket úgy kell elhelyezni, hogy a készülék hátulja a fal felé nézzen.

- Ha az ajtó vagy az ajtó tömítés megsérült, a sütőt nem szabad használni, amíg azt hozzáértő személy meg nem javította.
- A készülék eltávolítása előtt rögzítse a forgótányért a sérülések elkerülése érdekében.
- Ne használja a mikrohullámú sütőt tojás főzésére vagy melegítésére, héjjal vagy héj nélkül.
- Soha ne távolítsa el a készülék hátsó és oldalsó részeit, amelyek a szekrény falai és a készülék közötti minimális távolságot védik a szükséges légáramlás biztosítása érdekében.

1.2 Rendeltetésszerű használat

- A mikrohullámú sütő csak beépített használatra készült.
- Ne használja a készüléket a rendeltetésszerű használaton kívül másra.
- Ne használja a készüléket hőforrásként.
- A mikrohullámú sütő kizárólag ételek felolvasztására, melegítésére és párolására szolgál.
- Ne takarja le az ételt, különben tüzet okozhat.
- Ne használjon gőztisztítót a készülék tisztításához.

Fontos biztonsági és környezetvédelmi utasítások

- A sütőt rendszeresen tisztítani kell, és az ételmaradékokat el kell távolítani.
- A sütő felső felülete felett legalább 20 cm szabad térnek kell lennie.

1.3 Gyermekbiztonság

- Gyermekek és csökkent fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességekkel rendelkező személyek közelében történő használatakor óvatosan kell eljárni.
- Ezt a készüléket 8 évesnél idősebb gyermekek, valamint korlátozott fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességekkel rendelkező, vagy megfelelő ismeretekkel és tapasztalattal nem rendelkező személyek használhatják, feltéve, hogy egy felnőtt felügyeli őket és a termék biztonságos használatát, vagy hogy a termék használatával kapcsolatos kockázatokról tájékoztatják őket. Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel. A takarítást és karbantartást gyermekek csak idősebb személy felügyelete mellett végezhetik.
- Fulladásveszély! Tartsa az összes csomagolást gyermekek számára elérhetetlen helyen.
- Megengedheti a gyermekeknek, hogy felügyelet nélkül használják a sütőt, ha megfelelően oktatta őket, hogy a gyermek biztonságosan tudja használni a mikrohullámú sütőt, és megérti a helytelen használat veszélyeit.

- A grill és a kombi üzemmódok által termelt túlzott hő miatt gyermekek felnőtt felügyelete nélkül nem használhatják ezeket az üzemmódokat.
- Tartsa a terméket és a tápkábelt 8 év alatti gyermekek elől elzárva. A készülék és a hozzáférhető felületek használat közben nagyon felforrósodhatnak. Tartsa távol a gyermekektől.

1.4 WEEE-megfelelőség és a termékek ártalmatlanítása



Ez a termék nem tartalmaz az alábbiakban meghatározott káros és tiltott anyagokat

A Környezetvédelmi Minisztérium által kiadott "Írányelvek az elektromos és elektronikus termékek ártalmatlanításáról", megfelel a WEEE-irányelvnek. Ez a termék kiváló minőségű alkatrészekből és anyagokból készült, amelyek újrafelhasználhatók és újrahasznosításra alkalmasak.

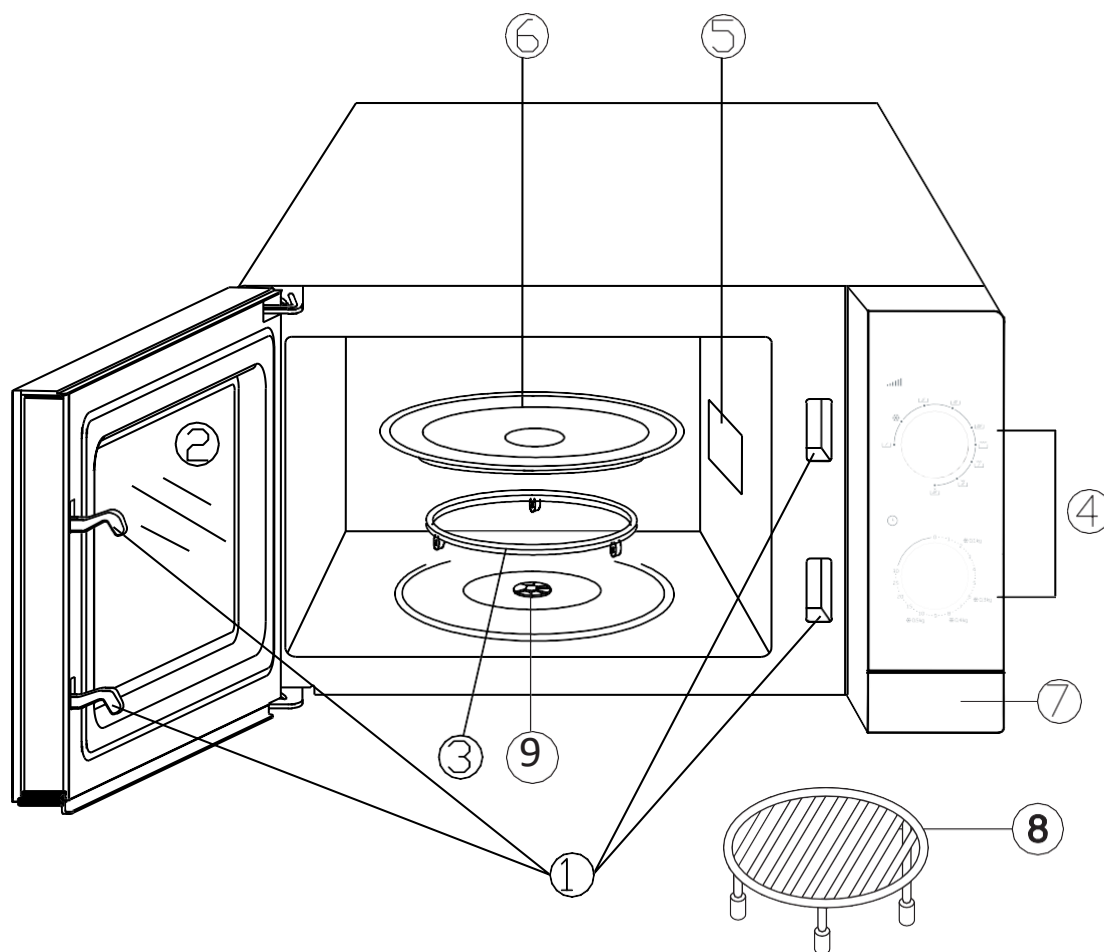
Ne dobja ki a terméket élettartama végén a normál háztartási hulladékkal együtt. Vigye el az elektromos és elektronikus berendezések újrahasznosítási gyűjtőhelyére. A gyűjtőpontokról a helyi hatóságnál érdeklődjön. Segítsen a környezet és a természeti erőforrások védelmében a használt termékek újrahasznosításával.

1.5 Csomagolási információk



A termék csomagolása újrahasznosítható anyagokból készül, a nemzeti jogszabályainknak megfelelően. Ne dobja ki a csomagolóanyagokat a háztartási vagy más típusú hulladékokkal együtt. Vigye őket a helyi hatóságok által engedélyezett csomagolóanyag-gyűjtőhelyre.

2 A termék műszaki adatai



1. Ajtózáró rendszer
2. Üveg az ajtóban
3. A görgő alátámasztása
4. Vezérlőpanel
5. Mikrohullámú sütő
6. Forgó üveglap
7. Gomb az ajtó kinyitásához
8. Grillrács (csak grillfunkcióval és üvegtálcára helyezve használható)
9. A meghajtó tengely

Külső szélesség	449 mm
Külső mélység	312 mm
Külső magasság	262 mm
Sütő térfogata	20 L
Súly	10,5 kg
Tápfeszültség	230-240V-50 Hz
Kimeneti teljesítmény	700 W
Teljes teljesítmény	1200 W
Idő	0-30 perc
Grill teljesítmény	900 W
Szín	Fehér / Ezüst

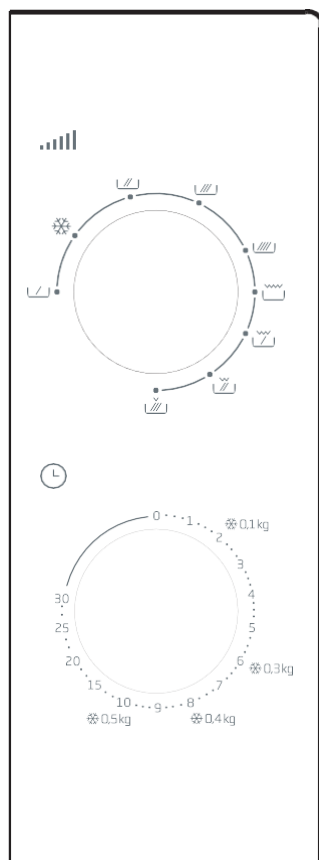
A terméken feltüntetett jelölések vagy a termékkel együtt mellékelt egyéb dokumentumokban megadott értékek a vonatkozó szabványoknak megfelelő laboratóriumi körülmények között kapott értékek. Ezek az értékek a termék használatától és a használati körülményektől függően változhatnak.

3 Termékleírás

Vezérlőpanel Teljesítménybeállítás

Tekerő gomb
Teljesítmény beállítás—

Tekerő gomb
Időbeállítás



A kezelőpanel tetején található beállítások gomb segítségével 9 különböző teljesítménybeállítás közül választhat.

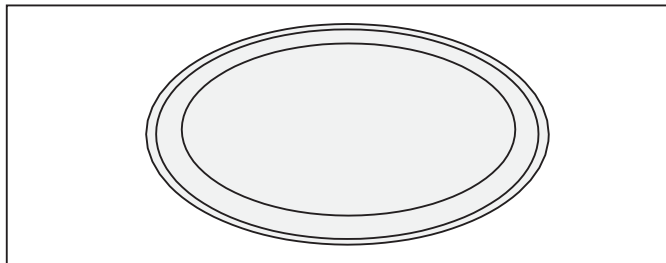
Az alábbi táblázatban néhány példa az ételekre és a mikrohullámú sütőben való elkészítésükhöz szükséges teljesítményre.

Teljesítményszint	Használat
Magas	- Víz forralása - Darált hús sütése - Csirke/pulyka, hal és zöldségek főzése - Vékony hússzeletek főzése
Közepes	- Sütemények és péksütemények sütése - Leves vagy rizs főzése
Közepesen alacsony 350 W	Vaj és csokoládé olvasztása
Leolvasztás	- Minden típusú fagyasztott élelmiszer kiolvasztása
Alacsony	- Vaj és sajt lágyítása - A jégkrém lágyítása - Élesztő dagasztása

3 Termékleírás

Tartozékok

Forgó üveglap

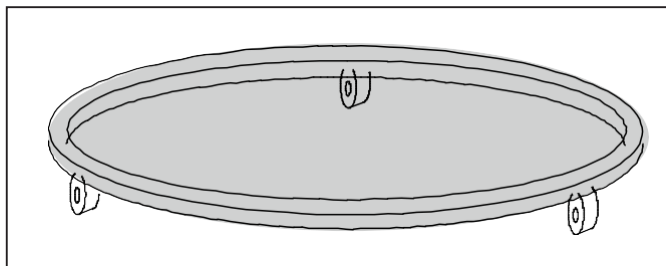


Használja az üveglapot mindenféle főzési módhoz. Az üveglap felfogja a hús összes szaftját és a lehulló ételdarabokat. Ellenkező esetben a hús kiszárad. Az üvegtányér mosogatógépben mosható.

* Helyezze az üveglapot a görgős tartóra.

Tartó görgőkkel

A görgőtartót az üveglap alá kell helyezni. Ne helyezzen az üveglapon kívül más tányért a görgőtartó tetejére. Hetente legalább egyszer mossa ki a görgőtartót meleg vízben és mosószerrel. A görgőtartónak szilárdan a helyén kell lennie.



A mikrohullámú sütő előnyei

* A mikrohullámú sütő nagyon hasznos a főzési idő megtakarításában. Főzés a mikrohullámú sütőben 3-4-szer rövidebb, mint a hagyományos sütőben való sütés. Ez függ a főzendő étel sűrűségétől, hőmérsékletétől és mennyiségétől is.

Ha az ételt a saját levében főzzük, és kevesebb fűszert használunk, vagy egyáltalán nem használunk fűszereket, az étel megőrzi természetes ízét.

* A mikrohullámú sütő energiatakarékos. Az energiafogyasztás csak a főzés során jelentkezik.

A mikrohullámú sütőben való főzés nem igényel előmelegítést vagy hűtést, ezért nem pazarolja az energiát. Az ételeket csak a főzés során melegítik fel. Mivel a konyhában a hőmérséklet nem emelkedik, a konyhában tartózkodó személyek nem érzik magukat kellemetlenül.

* A mikrohullámú sütőben való főzés kevesebb mosogatást is jelent. Az ételek ugyan abban az edényben találhatók, mint amiben főzték azokat, mivel az edény nem melegszik fel főzés közben. A kiömlött és kifröccsent folyadékok nem égnék rá a falra, így a sütő tisztítása könnyebbé válik.

* Nem kell aggodni, ha elfelejti kiolvasztani a húst. A mikrohullámú sütő percek alatt kiolvasztja a húst, így azonnal elkezdheti a főzést.

A mikrohullámú sütés elmélete

A mikrohullámú sütő belsejében lévő magnetron mikrohullámokat hoz létre, amikor működésbe lép. A sütő falai közvetlenül az ételbe verik vissza a mikrohullámú energiát. Az élelmiszer-molekulákban nagy sebességű rezgéseket vált ki. Ezek a rezgések hozzák létre az étel elkészítéséhez szükséges hőt.

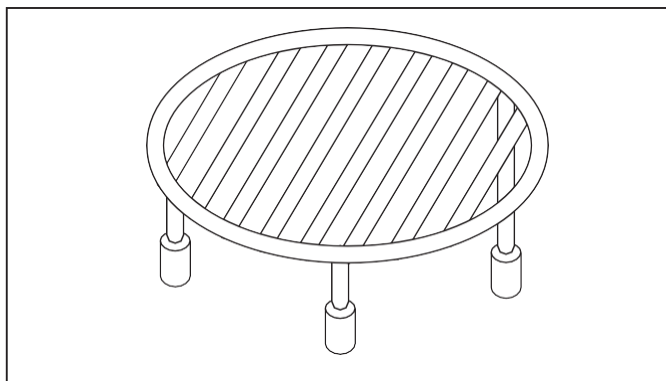
Ha a sütő ajtaját a sütés közben vagy a sütés végén kinyitja, a mikrohullámok és a sütési folyamat azonnal leáll. Ez az Ön biztonsága érdekében történik.

A hús vagy csirke felülete nem sötétedik el a mikrohullámú sütőben való sütés során, mint a hagyományos sütőkben. De az ételek kívül-belül egyenletesen átsülnek.

3 Termékleírás

Grillrács

A drótragillt a grillfőző programmal és a kombinált programmal kell használni. A grillrácsot üveglapra kell helyezni. Ezzel megelőzheti a sütő sérülését, és felfoghatja a sütő aljára csöpögő zsiradékot.



Mikrohullámú főzésre szolgáló edények

A mikrohullámú sütőben való főzéshez inkább kerek edényeket használjon, mint ovális vagy téglalap alakúakat. Ellenkező esetben a mikrohullámok jobban érik az ételt a széleken, és a szélek túlsülnek.

- * A mikrohullámok képesek áthatolni olyan anyagokon, mint a papír, a műanyag, az üveg és a kerámia anélkül, hogy felmelegítené azt. Bizonyos esetekben az ilyen anyagokból készült edények alkalmasak főzésre.
- * Ha ellenőrizni szeretné, hogy az edénye alkalmas-e mikrohullámú sütésre, használhatja az alábbi a módszert.

Helyezze az üres edényt a pohár vízzel együtt egy üvegtálcára a mikrohullámú sütőbe, és 60 másodpercig maximális teljesítményen működtesse a sütőt. Azok az üvegek, amelyek az eljárás befejezése után forróvá válnak, nem alkalmasak főzésre.

Fémtartályok - fóliák

A fémtartályok visszaverik a mikrohullámokat az élelmiszerektől. Ezért ne használja őket. Kis fóliadarabok használhatók a szárnyak vagy a dobverők, illetve a kiszáradásra hajlamos részek, pl. a

baromfiízület vékony részeinek lefedésére. A széleinél 1,5 cm-nél kisebb mélységű lapos edények is használhatók; ilyenkor azonban fólia helyett sütőpapírt kell használni.

Üvegedények

Nagyon vékony üvegedényeket és ólomtartalmú kristályüveget nem szabad használni.

Műanyag tárolóedények - zsákok

Melaminból készült edényeket és fedeleket, valamint fagyasztásra vagy élelmiszer tárolására használt zacskókat nem szabad használni.

Papír

Egyetlen papírtípus sem alkalmas mikrohullámú sütőben történő hosszú távú sütésre. A papír meggyulladhat.

Fa vagy fonott tárolóedények

Nagyméretű faedényeket nem szabad használni, mivel a mikrohullámú energia hatására kiszáradnak és törékennyé válnak.

Élelmiszer behelyezés

- A legjobb eredmény érdekében tegye át az ételt egy tányérra. Így különböző esetekben jobb eredmények érhetők el.
- Ha túl sok azonos típusú darabot (pl. hámozatlan burgonyát) főz, tegye őket gyűrű alakzatba.
- Különböző formájú és vastagságú ételek főzésekor a legkisebb és legvékonyabb részeket helyezze az edény közepére. Ez biztosítja, hogy minden darab megsüljön.
- Helyezzen szabálytalan alakú ételleket, pl. halat, egy edénybe úgy, hogy a farok a tartály közepén legyen.
- Ha az ételt a hűtőben tárolja vagy felmelegíti, a vastagabb és sűrűbb darabokat a külső részbe, a vékonyabb és könnyebb darabokat pedig középre tegye.
- Tegye egymásra a vékony hússzeleteket.
- A vastagabb ételleket, például kolbászt és apróra vágott húst nem szabad egymás mellé helyezni.
- A húslevest és a mártásokat külön edényben melegítse fel. A keskeny és hosszú edényeket részesítsük előnyben a széles és hosszú edényekkel szemben. A húslevest, levest vagy mártást legfeljebb a tartály 2/3-áig töltsen meg.
- Ha egész halat főzünk, több vágást ejtsünk rajta; ez megakadályozza, hogy a bőr megégjen.
- Fedje le a hal fejét és farkát fóliával, hogy megóvja őket a megsüléstől.
- Ha ételfóliát, zacskót vagy sütőpapírt használ, készítsen egy kis lyukat a fólián, hogy a gőz távozni tudjon.
- A kis méretű ételek gyorsabban megsülnek, mint a nagy méretűek, és a szabályos alakú ételek gyorsabban megsülnek, mint a szabálytalan alakúak. Vágja az ételt egyenlő darabokra, hogy minél gyorsabban megsüljön.

Néhány ajánlás

Kiolvasztás:

- A csomagolás alakja megváltozhat a kiolvasztás során. A sekély, téglalap alakú csomagok gyorsabban kiolvadnak, mint a mély edények.
- Ha a darabok felolvadtak, válasszuk el őket egymástól. Ez megkönnyíti a többi darab felolvasztását.
- Fedje le az étel azon részeit, amelyek elkezdenek felmelegedni, kis fóliadarabokkal. A fóliát fogpiszkálósval rögzítheti.

Az élelmiszer mennyisége

Minél több ételt főz, annál tovább tart. A dupla mennyiségű étel dupla mennyiségű időt jelent.

Nedvességtartalom

A főzési idő a víz mennyiségétől függően változik, mivel a mikrohullámok érzékenyek a nedvességre. A természetes víztartalmú élelmiszerek (pl. zöldségek, halak és baromfi) gyorsan és könnyen megfőzhetők. Az olyan ételek, mint a rizs és a bab főzésekor célszerű vizet hozzáadni.

Kondenzáció

Az élelmiszerekben lévő nedvesség néha kondenzációt okozhat a sütőben. Ez normális. Általában a fedett ételek kevesebb kondenzációt okoznak.

Cukor

Nagy mennyiségű cukrot vagy vajat tartalmazó ételek, például puding vagy sütemény főzésekor kövesse a mikrohullámú sütőre vonatkozó receptekben szereplő ajánlásokat. Ha túllépi az ajánlott időt, az étel megéghet, de a sütő nem sérül meg.

4 A termék

A nyomás csökkentése az ételben

Sok élelmiszert bőr vagy héj borít. Ezek megrepedhetnek a főzés során az ételben felgyülemelő nyomás miatt. Ennek megelőzésére szúrja át a bőrt vagy a héjat villával vagy késsel. Ezt kell tenni a burgonya, a csirkemáj, a tojássárgája, a kolbász és néhány gyümölcs esetében.

Az ételek keverése és forgatása főzés közben

Az ételek megkeverése és forgatása fontos, hogy minden rész egyenletesen süljön meg.

Különböző főzési idők

Először is kezdje az ajánlott minimális főzési idővel, és ellenőrizze, hogy az étel megfőtt-e vagy sem. Az ebben az útmutatóban megadott főzési idők hozzávetőleges értékek. A főzési idő az étel és a tárolóedények méretétől és alakjától függően változhat.

Várakozási idő

Hagyja az ételt egy ideig pihenni, mielőtt kiveszi a sütőből. Mindig jobb eredményt kap, ha vár a felolvasztás, a főzés és az újramelegítés után. Ennek oka, hogy az ételben lévő hő jól eloszlik. A mikrohullámú sütőkben az ételek a sütő kikapcsolása után még egy ideig főnek. A főzés nem a mikrohullámok, hanem az élelmiszerben lévő energia miatt folytatódik. A várakozási idő az ételtől függően változhat. Bizonyos esetekben ennek az időnek a lehető legrövidebbnek kell lennie, és elegendő az az idő, amíg az ételt a tányérra helyezzük. Nagyobb ételek esetében ez akár 10 perc is lehet.

Grill

Fordítsa el a gombot az óramutató járásával megegyező irányba a programhoz. Ez a program lehetővé teszi vékonyra szeletelt húsok, steakek, saslik, kebab, kolbászok és csirkedarabok grillezését.

4 A termék

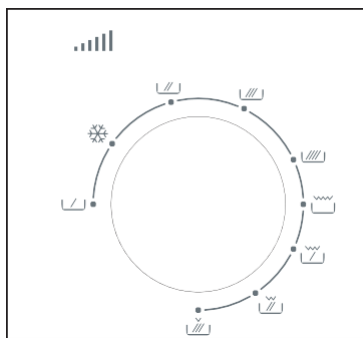
Kombinált üzemmód

Ez a program egyesíti a készülék mikrohullámú és grill teljesítményét. A programmal a következő 3 kombináció választható. Ezek a kombinációk különösen alkalmasak bizonyos ételekhez, bizonyos főzési módokhoz és a kívánt ropogós állapot eléréséhez.

Program	Mikrohullámú teljesítményszint	Grill teljesítmény	Alkalmas
	0%	100%	Grill
	Közepesen alacsony (30%)	Magas (70%)	Hal, burgonya, gabonafélék
	Közepes (49%)	Közepes (51%)	Puding, omlett, sült burgonya
	Közepes-magas (67%)	Alacsony (33%)	Baromfi

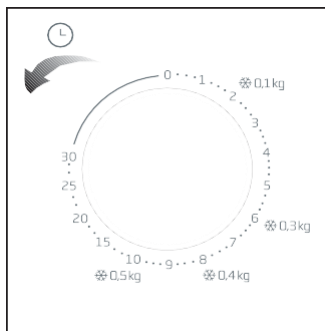
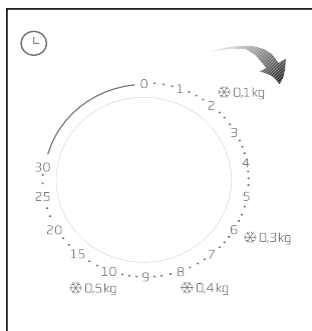
A sütő működése

1. A sütőt mindig földelt konnektorba csatlakoztassa.
2. Nyissa ki az ajtót.



3. Helyezze az ételt vagy az ételtartályt a forgótányérra.

4.



A kívánt idő beállításához forgassa el az óraállító gombot az óramutató járásával megegyező irányba. Először adja meg a kívánt időt. Ezután térjen vissza a kívánt időre.

5. Zárja be az ajtót erősen. A sütő felvilágít és elindul. Ha az ajtó nincs szorosan zárva, a sütő nem indul el.
6. Ha időnként kinyitja az ajtót, hogy átnézzon és ellenőrizze az ételt, az zavarhatja a főzési folyamatot. A főzési folyamat és a beállított idő megáll, amikor kinyitja az ajtót, és újraindul, amikor az ajtót ismét bezárja.
7. A sütő sütés közben az ajtó kinyitásával leállítható. Ha nem kívánja folytatni a főzést, ne felejtse el az időt a (0) pozícióba állítani.
8. A beállított főzési idő végén egy hangjelzés szólal meg. A sütőfény kialszik, és a sütés automatikusan leáll.

4 A termék

Főző táblázat

A mikrohullámú sütőben a főzési folyamat a sütés befejezése után még egy ideig folytatódik. A húsok esetében 5-10 perc, a zöldségek esetében 2-3 perc.

Élelmiszer	Teljesítmény -szint	Főzési idő
Hús		
Darált marhahús	 ()	3-5 perc ~ 500 g
Fasírt	 ()	9-12 perc ~ 500 g
Hamburger	 ()	4-5 perc ~ 500 g
Steak (3 darab, 0,5 cm vastag)	 ()	1,5-2,5 perc
Sült bány, karaj vagy lapocka	) - ()	8-10 perc ~ 500 g
Borjúhús, sült lapocka	) - ()	9-10 perc ~ 500 g
Bány-/borjúkocka (3-4 db)	 ()	~ 6-8 perc
Baromfi		
Csirkedarabok (1 mell)	 ()	2-3,5 perc
Csirkedarabok (1 csirkecomb)	 ()	1,5-2,5 perc
Egész csirke	 ()	9-10 perc ~ 500 g
Serpenyő (1 személyre)	 ()	1,5-3,5 perc
Pulykamell	 ()	8-9 perc ~ 500 g
Hal és tenger gyümölcsei		
Filé / szeletelve (170-230 g)	 ()	1,5-2,5 perc
Egész hal	 ()	7-9 perc ~ 500 g

- A táblázatban szereplő főzési idők csak tájékoztató jellegűek. A főzési időt szükség szerint növelheti vagy csökkentheti.
- A táblázatban szereplő értékeket a laboratóriumban kaptuk. Ha megváltoztatja az időt, új és más ízeket fedezhet fel, amelyek megfelelnek Önnek.

4 A termék

Főző táblázat

Élelmiszer	Teljesítményszint	Főzési idő
Tojás és sajt		
Tükörtojás	 ()	1-2 perc tojásonként
Rántotta	 () 	45/90 másodperc a vaj megolvasztásához, majd 1-2 perc a tojásokhoz.
Desszert tojással (karamellás kéreg) 20 x 20 cm	 ()	15-19 perc
Zöldségek		
Zöldség (1 személy)	 ()	1,5-3 perc
Zöldbab	 ()	~ 500 g 8-12 perc
Káposzta (frissen aprítva)	 ()	6-8 perc ~ 500 g
Sárgarépa (frissen aprítva)	 ()	3-6 perc ~ 200 g
Kukorica (frissen 2 db)	 ()	5-9 perc
Gomba (frissen aprítva)	 ()	2-3 perc ~ 230 g
Burgonya (4 db, egyenként 170-230 g)	 ()	10-15 perc
Spenót (friss, levelek)	 ()	5-8 perc ~ 500 g
Gabonafélék		
1/2 gyorsan főző zabpehely (víz: 1 csésze)	 ()	1-2 perc
1/2 hosszú forrásban lévő zabpehely (víz: 1 csésze)	 ()	2-4 perc
1/2 kukoricapüré (víz: 2 csésze)	 ()	2-3 perc
Sütemények		
Répatorta	 ()	9-12 perc
Normál vagy csokoládétorta (kerek formában)	 ()	5-6 perc
Kerek torta	 ()	5-5,5 perc
Kis torta	 ()	2-2,5 perc
Keksz (négyzet alakú tartály)	 ()	3-6 perc
Leves/ital		
1 fő részére	 ()	2-3 perc

4 A termék

Kiolvasztás

A mikrohullámú sütő egyik legnagyobb előnye, hogy rövid idő alatt felolvasztja az ételeket. Először is távolítsa el a fagyasztott élelmiszereket tartalmazó zacskókból a fém rögzítő drótokat, és helyettesítse azokat zsinórral vagy gumiszalaggal. Mielőtt betenné őket a sütőbe, nyissa ki az olyan anyagokból készült csomagolást, mint például a karton. Vágja fel vagy lyukassza ki a műanyag zacskókat vagy csomagokat. Ha az élelmiszer fóliába van csomagolva, távolítsa el a fóliát, és tegye az ételt egy megfelelő edénybe. (Ha a fagyasztott ételnek van héja, távolítsa el.) Az egyenletes felolvasztás érdekében helyezze az ételt a zacskóba.

(Ha nagy húsdarabokat olvaszt fel, ne felejtse el lefedni a baromfi vékony részeit, hogy megakadályozza a lassú felmelegedést. Ellenkező esetben a külső részek kiszáradnak, vagy akár el is kezdhetnek főni.)

A kiolvasztási időt mindig tartsa röviden. Ha a kiolvasztott étel belseje még mindig fagyott, tegye vissza a mikrohullámú sütőbe, és olvassa ki egy kicsit tovább. Biztosítsa a temperálást a kiolvasztás alatt; mivel a kiolvasztás a temperálás alatt is folytatódik.

A kiolvasztási idő a fagyasztás mértékétől függ. Ha lehetséges, a felolvasztás során forgassa az ételeket. A kiolvasztási táblázat hozzávetőleges értékeket tartalmaz, hogy segítsen Önnek.

Kiolvasztási táblázat

Kérjük, olvassa el a kiolvasztással kapcsolatos információkat.

Élelmiszer	Ajánlott idő	kg
Kolbászok	5-6 perc	500 g
Darált hús	8-10 perc	500 g
Vesék	8-12 perc	1 kg
Máj	6-7 perc	500 g
Bárányporda	15-20 perc	1,5-2 kg
Felső kerek fedél	20-25 perc	1,5-2 kg
Húskockák	7-8 perc	500 g
Egy szelet marhahús	10-12 perc	1 kg
Marhaszelet	9-10 perc	500 g
Darált hús (borjúhús)	4-5 perc	500 g
Borjúhús steak	6-8 perc	500 g
Sült bárány vagy ramen	28-30 perc	2-2,3 kg
Egész csirke	26-30 perc	1,2-1,5 kg
Csirke darabok	14-17 perc	1,2-1,5 kg
Csirkemell (csonttal)	10-14 perc	1-1,5 kg
Csirkedarabok (csirkecombok)	9-10 perc	500 g
Csirkedarabok (szárnyak)	8-12 perc	700 g
Pulykadarabok	14-16 perc	1-1,5 kg
Pulykamell (csonttal)	18-22 perc	2-2,5 kg

4 A termék

Melegítési táblázat

	Élelmiszer	Teljesítmény szintje	Főzési idő
1 adag	1 tányér	 ()	2-3 perc
1-2 adag	Főétel mártással	 ()	7-9 perc
2-4 adag	Vastag hússzeletek, pl. hamburger, fasírt darabkák.	 ()	3-5 perc
2-3 adag	Vékonyan felszeletelt hús, pl. steak	 ()	2-3 perc
2-3	Csirke darabok	 ()	3-4 perc
2 adag	Casserole	 ()	9-12 perc
2 adag	Zöldségek	 ()	3-4 perc
1-2	Kukorica	 ()	3-4 perc
2-3	Kekszek	 ()	45-60 másodperc
1	Egész torta	 ()	3-7 perc
1-2 szelet	Pite	 ()	1-2 perc
3-4	Kolbászok	 ()	1-2 perc
4	Hot dog kifliben	 ()	1-2 perc

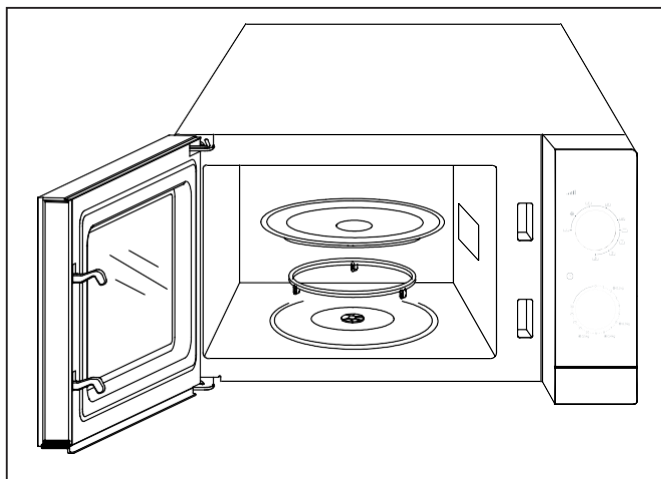
Fűtés

A főtt étel maradékot gyorsan és hatékonyan felmelegítheti anélkül, hogy elveszítené frissességét és ízét.

Melegítés közben fedje le az ételt egy fedővel vagy mikrohullámú sütőre alkalmas műanyag fóliával, hogy megóvja a nedvességet. Az étel lefedése védi a hőt és felgyorsítja a melegítési folyamatot. Ez megakadályozza a fröccsenést is. A szendvicseket és kekszeket csomagolja konyharuhába, hogy felszívja a nedvességet, és megakadályozza, hogy túl pépessé váljanak.

Helyezze az ételt egy sekély edénybe. Újramelegítéskor néha szükséges lehet megkeverni vagy megforgatni az ételt.

5 Tisztítás és ápolás



- * Tisztítás előtt kapcsolja ki a sütőt.
- * A mikrohullámú sütő tisztításához ne használjon súrolószereket, drótruhákat, durva szivacsokat, vagy súroló hatású vegyi anyagok, például ként vagy klórt.

Külső felületek

- * A sütő külső felületeinek tisztításához először törölje át azokat egy meleg vízzel és tisztítószerrel átitatott ruhával. Ezután szárítsa meg őket puha ruhával.
- * Ne engedje, hogy víz jusson a szellőzőnyílásokba, mivel ez megakadályozza az áram alatt lévő alkatrészek meghibásodását a sütőben. A mikrohullámú sütő kezelőpanelét csak ronggyal vagy puha ruhával tisztítsa.
- * Ne használjon tisztító spray-ket vagy mosószert és vizet. Problémákat okozhatnak a kezelőpanelben.

Belső felületek

A sütő belső felületeinek tisztítása:

- * A beszáradt foltok felpuhításához tegyen egy pohár vizet a mikrohullámú sütőbe, és forralja 2-3 percig.
- * Tisztítsa meg a belső felületeket puha ruhával. És szárítsa meg újra puha ruhával.
- * A sütő szagának eltávolításához forraljon fel egy víz és néhány teáskanál citromlé keverékét a mikrohullámú sütőben néhány percig.

- * A sütő belső aljának tisztításához távolítsa el az üvegtálcát és a támasztót. Távolítsa el az üveglapot és az alátétet mossa ki vízben, közönséges mosószerrel. Ezután öblítse le és szárítsa meg őket.
- * A sütő beindítása előtt szerelje fel a tartót és az üveg tányért, hogy minden biztonságosan rögzüljön.
- * Puha szivaccsal vagy ronggyal tisztítsa meg a sütőajtó belső felületeit.

Szállítás:

- * Kapcsolja ki a készüléket.
- * Csomagolja be az üveglapot, hogy megakadályozza, hogy eltörjön és kicsússzon a sütőből. Szükség esetén szállítsa külön.
- * Ragassza a bejárati ajtót a fő részhez.
- * Kerülje az ajtó és az irányító panel megütődését.
- * A terméket normál helyzetben szállítsa. Ne tegye az oldalára vagy a hátára.