



BEDIENUNGSANLEITUNG

MIKROWELLENGERÄT

BITTE LESEN SIE DIESE ANLEITUNG VOR DER INBETRIEBNAHME.

MH6044V

(Optional, bitte prüfen Sie die Modell Spezifikationen)



MFL69701135_03

www.lg.com

Copyright © 2021–2022 LG Electronics Inc. Alle Rechte vorbehalten

DEUTSCH

ESPAÑOL

FRANÇAIS

ITALIANO

PORTUGUÊS

MAGYAR

ČEŠTINA

Vorsichtsmaßnahmen

Vorsichtsmaßnahmen zum Schutz gegen Mikrowellenstrahlung

Aufgrund einer Sicherheitsverriegelung lässt sich der Mikrowellenherd/Ofen nicht bei geöffneter Tür betreiben. Diese Sicherheitsschaltung stoppt den Gar- und Kochbetrieb automatisch, sobald die Tür geöffnet wird. Diese Vorrichtung schützt Sie vor gefährlichen Mikrowellen. **Deshalb die Sicherheitsverriegelung keinesfalls verändern oder entfernen!**

Keine Gegenstände zwischen Rahmen und Tür des Geräts platzieren. Speisereste und Reinigungsmittelrückstände von den Dicht- und Schließflächen sofort entfernen.

Betreiben Sie niemals einen beschädigten Herd/Ofen. Ein einwandfreies Schließen der Tür ist äußerst wichtig. Die Tür (1), die Scharniere (2) und Riegel dürfen keinerlei Schäden oder Lockerheit aufweisen. Die Türdichtungen (3) und Dichtflächen müssen in einwandfreiem Zustand sein.

Lassen Sie den Mikrowellenherd/Ofen ausschließlich vom Kundendienst oder Fachmann reparieren.

Achtung

Achten Sie auf korrekte Einstellung der Garzeit. Bei überlangem Garen kann die Speise sich entzünden und einen Brand verursachen, der das Gerät beschädigt.

Beim Erhitzen von Flüssigkeiten wie z. B. Suppen, Saucen oder Getränken kann es ohne vorherige Blasenbildung zu plötzlichem Kochen kommen. Dadurch kann die heiße Flüssigkeit unversehens überquellen. Dies können Sie durch Befolgen der nachfolgenden Schritte verhindern:

1. Verwenden Sie keine Gefäße mit verengtem Hals.
2. Flüssigkeiten nicht überhitzen.
3. Flüssigkeiten vor dem Kochen und zur Halbzeit umrühren.
4. Nach dem Erhitzen die Flüssigkeit noch kurze Zeit im Ofen belassen. Dann noch einmal sorgfältig umrühren oder schütteln (insbesondere bei Babyflaschen oder Babynahrung) und die Temperatur der Nahrung (speziell den Inhalt von Babyflaschen oder Babykostbehältern) vor dem Verzehr prüfen. Behälter vorsichtig anfassen.

Achtung

Lassen Sie Speisen oder Getränke nach dem Kochen noch etwas im Mikrowellenherd stehen und prüfen Sie deren Temperatur vor dem Verzehr. Das gilt ganz besonders für Babyflaschen und Babykost.

So funktioniert der Mikrowellenherd

Wie Radio- und TV-Wellen oder Tageslicht stellen Mikrowellen nichts anderes als eine Energieform dar. Normalerweise verteilen sich Mikrowellen in der Atmosphäre und verschwinden ohne Auswirkung. Mikrowellenherde verwenden allerdings ein Magnetron, um die Energie von Mikrowellen zu nutzen. Wenn das Magnetron - eine Magnetfeldröhre - mit Strom versorgt wird, erzeugt sie Mikrowellenenergie.

Die Mikrowellen werden durch Öffnungen auf den Kochbereich im Herd gerichtet. An der Unterseite der Herds befindet sich ein Drehteller. Mikrowellen können nicht die Metallwände des Ofens passieren, aber Glas, Porzellan und Papier (Materialien, aus denen mikrowellenfeste Behälter hergestellt werden) durchdringen.

Mikrowellen erhitzen daher nicht die Kochbehälter. Allerdings erhitzen sich diese aufgrund der Temperatur ihres Inhalts.

Ein sehr sicheres Gerät

Ihr Mikrowellenherd ist eines der sichersten Haushaltsgeräte. Sobald Sie die Tür öffnen, stoppt automatisch die Erzeugung von Mikrowellen.

Mikrowellen werden komplett in Wärme umgewandelt, wenn Sie in Speisen eindringen. Daher gibt es keinerlei Reststrahlung, die Sie beim Verzehr der Speisen schädigen könnte.

Vorsichtsmaßnahmen	2
Inhalt	3
Wichtige Sicherheitshinweise	4 ~ 9
Auspacken und Aufstellen	10 ~ 11
Stellen der Uhr	12
Kindersicherung	13
Kochen mit Mikrowelle	14
Energiepegel zum Kochen	15
Kochen und Garen in 2 Stufen	16
Schnell Start	17
Stromsparbetrieb	18
Garen von Speisen im Grill	19
Kochen im Kombi-Modus	20
Automatisches Kochen	21 ~ 23
Automatisches Auftauen	24 ~ 25
Schnell Auftauen	26
Änderung der Garzeit	27
Mikrowellenverträgliche Materialien	28
Eigenschaften von Nahrungsmitteln und Kochen mit Mikrowelle	29 ~ 30
Fragen und Antworten	31
Technische Daten	32

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

AUFMERKSAM LESEN UND AUFBEWAHREN

Lesen und befolgen Sie vor dem Einsatz der Mikrowelle sämtliche Anleitungen, um Brandgefahren, Stromschläge, Verletzungsgefahren oder Schäden am Gerät vorzubeugen. Dieses Handbuch umfasst u.U. nicht alle möglichen Szenarien.

Wenden Sie sich bei unbekannten Problemen stets an einen Kundendienst oder an den Hersteller.



Dieses Symbol weist auf sicherheitsrelevante Themen hin. Dieses Symbol weist auf mögliche Gefahren hin, die für den Menschen zum Tod oder zu Verletzungen führen können. Jedem Sicherheitshinweis wird ein Warnsymbol sowie entweder der Hinweis „ACHTUNG“ oder „VORSICHT“ vorangestellt. Diese Hinweise haben folgende Bedeutungen:



ACHTUNG

Dieser Hinweis warnt vor Gefahren oder sicherheitsrelevanten Vorgängen, die zu schweren Verletzungen oder zum Tode führen können.



VORSICHT

Dieser Hinweis warnt vor Gefahren oder sicherheitsrelevanten Vorgängen, die zu Verletzungen oder zu Sachschäden führen können.



ACHTUNG

1. **Keine Veränderungen, Einstellungen oder Reparaturen an der Tür, den Türdichtungen, dem Bedienungsfeld, den Sicherheitsschaltern oder an anderen Bauteilen der Mikrowelle durchführen, bei denen eine Schutzabdeckung gegen schädliche Mikrowellen entfernt werden muss. Verwenden Sie den Herd nicht, wenn die Türdichtungen oder in der Nähe befindliche Teile des Mikrowellenherdes beschädigt sind. Reparaturen sollten ausschließlich von ausgebildetem Fachpersonal durchgeführt werden.**
 - Im Gegensatz zu anderen Geräten handelt es sich bei diesem Mikrowellengerät um ein Gerät mit hohen Spannungen als auch hohen Stromstärken. Bei unsachgemäßer Bedienung oder Reparatur besteht die Gefahr von schädlicher und extrem hoher Mikrowellenstrahlung oder von Stromschlägen.
2. **Die Mikrowelle nicht zur Entfeuchtung verwenden. (z. B. für feuchte Tageszeitungen, Kleidungsstücke, Spielzeuge, Elektrogeräte, Haustiere oder Kinder.)**

- Dadurch könnten erhebliche Gefahren verursacht werden, wie z. B. Brände, Verbrennungen oder plötzlicher eintretender Tod durch Stromschläge.
3. **Dieses Gerät ist nicht für die Verwendung durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit Mangel an Erfahrung und Wissen gedacht, es sei denn, diese werden durch eine Person, die für deren Sicherheit verantwortlich ist, betreffs des Gebrauchs des Gerätes, beaufsichtigt oder angewiesen. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.**
 - Bei unsachgemäßer Bedienung besteht die Gefahr von Bränden, Stromschlägen und Verbrennungen.
 4. **Bei eingeschaltetem Gerät können die äußeren Bauteile heiß werden. Kleinkinder sollten sich nicht in der Nähe des Gerätes aufhalten.**
 - Sie könnten sich verbrennen.
 5. **Flüssigkeiten und andere Lebensmittel dürfen nicht in versiegelten Behältern erhitzt werden, da diese aufplatzen könnten. Entfernen Sie vor dem Garen oder Auftauen die evtl. vorhandene Plastikfolie. In manchen Fällen ist es jedoch ratsam, Lebensmittel mit Plastikfolie abgedeckt zu erhitzen oder zu garen.**

AUFMERKSAM LESEN UND AUFBEWAHREN

Lesen und befolgen Sie vor dem Einsatz der Mikrowelle sämtliche Anleitungen, um Brandgefahren, Stromschläge, Verletzungsgefahren oder Schäden am Gerät vorzubeugen. Dieses Handbuch umfasst u.U. nicht alle möglichen Szenarien.

Wenden Sie sich bei unbekannten Problemen stets an einen Kundendienst oder an den Hersteller.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE



ACHTUNG

- ⦿ Die Behälter könnten aufplatzen.
- 6. **Um sicherzustellen, dass in jeder Betriebsart die geeigneten Geräte verwendet werden, lesen Sie Seite 9 der Anleitung.**
- ⦿ Der unsachgemäße Einsatz von Geräten könnte zu Schäden am Zubehör des Gerätes sowie an der Mikrowelle selbst führen, oder es besteht Brandgefahr durch mögliche Funkenbildung.
- 7. **Kinder sollten nicht mit dem Gerät spielen oder sich an den Türgriff hängen.**
- ⦿ Es besteht Verletzungsgefahr.
- 8. **Wartungs- oder Reparaturarbeiten, bei denen eine Abdeckung abgenommen werden muss, die gegen Mikrowellenstrahlung schützt, sollten ausschließlich von einer qualifizierten Person durchgeführt werden. Es besteht Gefahr.**
- 9. **Wenn sich das Gerät im Kombinationsbetrieb befindet, können sehr hohe Temperaturen entstehen. Kinder dürfen die Mikrowelle daher nur unter Aufsicht bedienen.**
- 10. **Betreiben Sie niemals einen beschädigten Herd/Ofen. Ein einwandfreies Schließen der Tür ist äußerst wichtig: (1) die Tür, (2) die Scharniere und Riegel dürfen keinerlei Schäden oder Lockerheit aufweisen, (3) die Türdichtungen und Dichtflächen müssen in einwandfreiem Zustand sein.**
- ⦿ Ansonsten besteht die Gefahr von extrem starker Mikrowellenstrahlung.
- 11. **Wenn die Tür oder die Türdichtungen beschädigt sind, darf die**

Mikrowelle nicht betrieben werden, bis sie von einer Fachkraft repariert wurde.

- 12. **Das Gerät wird von einer Steckdose oder einem Verlängerungskabel aus mit Strom versorgt. Das Verlängerungskabel muss so platziert sein, dass es nicht eventuellen Spritzern oder der Feuchtigkeit ausgesetzt wird.**
- 13. **Erst nach ausführlicher Anweisung dürfen Kinder den Herd ohne Beaufsichtigung bedienen, damit das Kind den Herd sicher bedienen kann und auch beim Missbrauch die damit verbundenen Gefahren versteht.**
- 14. **Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden während des Betriebes heiß. Das Berühren von heißen Teilen sollte vermieden werden. Kinder unter 8 Jahren sollte fern gehalten werden, es sei denn, dass sie ständig beaufsichtigt werden.**
- 15. **Beim Gebrauch wird das Gerät heiß. Das Berühren der Heizelemente im Herd sollte vermieden werden.**
- 16. **Verwenden Sie aufgrund der Kratzgefahr keine groben Reinigungsmittel oder metallische Kratzer, um die Glastür des Herdes zu reinigen, dies kann zum Zerschlagen der Glasscheibe führen.**



VORSICHT

- 1. **Aufgrund einer Sicherheitsverriegelung lässt sich der Mikrowellenherd/Ofen nicht bei geöffneter Tür betreiben. Deshalb die Sicherheitsverriegelung keinesfalls verändern oder entfernen!**
- ⦿ Ansonsten besteht die Gefahr von extrem starker Mikrowellenstrahlung. (Durch die Sicherheitssperren werden beim Öffnen der Tür sämtliche Garvorgänge automatisch unterbrochen.)

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

AUFMERKSAM LESEN UND AUFBEWAHREN

Lesen und befolgen Sie vor dem Einsatz der Mikrowelle sämtliche Anleitungen, um Brandgefahren, Stromschläge, Verletzungsgefahren oder Schäden am Gerät vorzubeugen. Dieses Handbuch umfasst u.U. nicht alle möglichen Szenarien.

Wenden Sie sich bei unbekannten Problemen stets an einen Kundendienst oder an den Hersteller.



VORSICHT

2. Keine Gegenstände (wie z. B. Geschirrtücher oder Servietten) in der Ofentür einklemmen und darauf achten, dass sich keine Rückstände von Lebensmitteln oder Reinigern auf den Dichtungsflächen ansammeln.

○ Ansonsten besteht die Gefahr von extrem starker Mikrowellenstrahlung.

3. Stellen Sie die Garzeiten bei kleineren Mengen oder bei Lebensmitteln mit kurzer Garzeit entsprechend kürzer ein.

○ Bei übermäßigen Garzeiten, könnte sich das Gargut entzünden und erhebliche Schäden am Gerät verursachen.

4. Beim Erhitzen von Flüssigkeiten wie z. B. Suppen, Saucen oder Getränken kann es ohne vorherige Blasenbildung zu plötzlichem Kochen kommen.

* Vermeiden Sie den Einsatz von geradwandigen Gefäßen mit engem Hals.

* Nicht überhitzen.

* Flüssigkeiten vor dem Kochen und nach halber Erhitzungszeit umrühren.

* Flüssigkeiten nach dem Erhitzen für kurze Zeit im Gerät stehen lassen; nochmals sorgfältig umrühren oder schütteln und vor dem Verzehr sorgfältig die Temperatur prüfen (vor allem bei Babyflaschen und Gläsern mit Babynahrung), um Verbrennungen zu vermeiden.

○ Das Erhitzen von Getränken in der Mikrowelle kann zu einem verzögerten Siedepunkt führen, daher ist bei der Handhabung des Behälters Vorsicht geboten.

5. An der Ober- oder Unterseite bzw. an den Seiten der Mikrowelle befinden sich Auslassöffnungen. Diese Belüftungsöffnungen niemals verdecken.

○ Ansonsten besteht die Gefahr von Schäden am Gerät und mangelhaften Garergebnissen.

6. Die Mikrowelle keinesfalls leer betreiben. Es empfiehlt sich bei Nichtgebrauch ein Glas Wasser in die Mikrowelle zu stellen. Das Wasser absorbiert dann die Energie der Mikrowellen, falls die Mikrowelle versehentlich eingeschaltet wird.

○ Eine unsachgemäße Bedienung kann zu Schäden am Gerät führen.

7. Keine in Papiertücher eingewickelte Lebensmittel garen, falls dies nicht in der Garanleitung des jeweiligen Lebensmittels angegeben wird. Papiertücher zum Garen auch nicht gegen Zeitungspapier austauschen.

○ Eine unsachgemäße Bedienung kann zu Explosionen oder Bränden führen.

8. Keine Holz- oder Keramikbehälter mit metallischen Einsätzen verwenden (z. B. Gold oder Silber). Metallklammern stets entfernen. Es darf nur das für diese Mikrowelle empfohlene Thermometer verwendet werden (für Geräte, bei denen ein Thermometer eingesetzt werden kann). Überprüfen Sie Ihre Geräte, ob sie mikrowellengeeignet sind.

○ Die Behälter könnten sich erhitzen und verbrennen. Insbesondere bei metallischen Gegenständen können sich Funken bilden, durch die erhebliche Schäden verursacht werden können.

9. Kein Recycling-Papier verwenden.

○ Dieses Papier kann Verunreinigungen enthalten, durch die beim Garen Funken und/oder Brände entstehen können.

10. Blech und Rost nicht direkt nach dem Garen zum Reinigen in Wasser eintauchen. Ansonsten könnte diese zerbrechen oder beschädigt werden.

○ Eine unsachgemäße Bedienung kann zu Schäden am Gerät führen.

11. Das Gerät mindestens 8 cm von der Kante der Unterlage aufstellen, um Kippen zu verhindern.

○ Eine unsachgemäße Bedienung kann zu Verletzungen oder zu Schäden am Gerät führen.

AUFMERKSAM LESEN UND AUFBEWAHREN

Lesen und befolgen Sie vor dem Einsatz der Mikrowelle sämtliche Anleitungen, um Brandgefahren, Stromschläge, Verletzungsgefahren oder Schäden am Gerät vorzubeugen. Dieses Handbuch umfasst u.U. nicht alle möglichen Szenarien.

Wenden Sie sich bei unbekannten Problemen stets an einen Kundendienst oder an den Hersteller.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE



VORSICHT

12. **Die Schale von Kartoffeln, Äpfeln und anderem Gemüse/Obst mit Schale vor dem Kochen durchstechen.**

- ☉ Sie könnten aufplatzen.

13. **Eier nicht mit der Schale garen. Rohe Eier sowie ganze hartgekochte Eier sollten nicht in der Mikrowelle erhitzt werden, da sie zerbersten könnten, selbst nach Ende des Garvorgangs mit dem Mikrowellengerät.**

- ☉ Im Innern des Eis bildet sich ein Überdruck, so dass das Ei zerbersten kann.

14. **Keinesfalls die Mikrowelle zum Frittieren in Fett verwenden.**

- ☉ Dadurch könnte die heiße Flüssigkeit plötzlich überkochen.

15. **Falls Rauch entsteht, den Herd sofort ausschalten oder den Netzstecker ziehen. Die Herdtür geschlossen lassen, um etwaige Flammen zu ersticken.**

- ☉ Dies könnte ein Anzeichen für eine sicherheitsrelevante Beschädigung sein, die zu einem Brand oder einem Stromschlag führen kann.

16. **Beim Erhitzen von Lebensmitteln in Papier- oder Plastikbehältern behalten Sie immer, aufgrund von möglichem Entzünden, den Blick auf den Herd.**

- ☉ Der Behälter könnte beschädigt werden, so dass das Gargut überlaufen und einen Brand verursachen kann.

17. **Die äußeren Oberflächen können bei eingeschaltetem Gerät sehr heiß werden. Stellen Sie sicher, dass die Tür, die Außenflächen, die Rückseite, der Garraum, die Küchengeräte und Teller in den Stufen Grillen, Umluft und Autom. Garen vor dem Berühren ausreichend abgekühlt sind.**

- ☉ Da diese Komponenten sehr heiß werden können, tragen Sie zur Vermeidung von Verbrennungen stets dicke Topfhandschuhe.

18. **Die Mikrowelle sollte regelmäßig gereinigt und Lebensmittelreste entfernt werden.**

- ☉ Wenn das Mikrowellengerät nicht sauber gehalten wird, könnten sich die Oberflächen ändern, so dass sich die Lebensdauer und die Sicherheit des Gerätes verringern können.

19. **Es darf nur das für diese Mikrowelle empfohlene Thermometer verwendet werden (für Geräte, bei denen ein Thermometer eingesetzt werden kann).**

- ☉ Bei Verwendung eines ungeeigneten Thermometers kann die tatsächliche Temperatur u. U. nicht genau gemessen werden.

- ☉ Dieses Modell wird ohne Temperaturfühler geliefert.

20. **Das Produkt ist vorgesehen für die Nutzung im Haushalt und ähnlichen Einsatzbereichen, wie z. B.**

- Personalküchen in Geschäften, Büros und sonstigen Arbeitsumgebungen;
- Landwirtschaftliche Betriebe;
- Die Nutzung durch Gäste in Hotels, Motels und sonstigen Unterkünften;
- Übernachtungsmöglichkeiten mit Frühstück.

21. **Dieses Haushaltsgerät kann von Kindern ab 8 Jahren, sowie von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten, oder mit mangelnder Erfahrung und Kenntnis benutzt werden, wenn sie bei der Nutzung des Geräts beaufsichtigt werden oder eine Einweisung zur sicheren Nutzung des Geräts und den damit verbundenen Gefahren erhalten haben. Kinder dürfen mit dem Haushaltsgerät nicht spielen. Die Reinigung und Wartung seitens des Benutzers darf von Kindern nicht ohne Beaufsichtigung vorgenommen werden.**

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

AUFMERKSAM LESEN UND AUFBEWAHREN

Lesen und befolgen Sie vor dem Einsatz der Mikrowelle sämtliche Anleitungen, um Brandgefahren, Stromschläge, Verletzungsgefahren oder Schäden am Gerät vorzubeugen. Dieses Handbuch umfasst u.U. nicht alle möglichen Szenarien.

Wenden Sie sich bei unbekannten Problemen stets an einen Kundendienst oder an den Hersteller.



VORSICHT

22. Die Mikrowelle ist für die Erhitzung von Lebensmitteln und Getränken ausgelegt. Die Trocknung von Lebensmitteln und Kleidung, sowie die Erwärmung von Wärmekissen, Hausschuhen, Schwämmen, feuchten Tüchern und ähnlichen Utensilien kann zu Verletzungen, Entzündungen und Feuer führen.
23. Das Gerät ist nicht dazu gedacht, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem fernbedienten Kontrollsystem zu arbeiten.
24. Unbedingt die Anweisungen des Popcorn-Herstellers befolgen. Während der Popcorn-Zubereitung den Herd keinesfalls unbeaufsichtigt lassen. Falls das Popcorn nicht nach der angegebenen Zeit aufplatzt, den Herd ausschalten. Niemals braune Papierbeutel für Popcorn-Zubereitung verwenden. Keinesfalls versuchen noch geschlossene Körner zu poppen.
- Bei Überhitzung könnten sich die Körner entzünden.
25. Dieses Gerät muss geerdet werden.
Die Adern im Anschlusskabel sind wie folgt farblich gekennzeichnet:
BLAU-Nullleiter
BRAUN - Stromführend
GRÜN & GELB - Erde
Da die Adern des Anschlusskabels dieses Gerätes möglicherweise nicht mit den Farbmarkierungen übereinstimmen, die die Klemmen in Ihrem Stecker aufweisen, ist wie folgt vorzugehen: Die **BLAU** gekennzeichnete Ader ist an die Klemme mit dem Buchstaben **N** bzw. die **SCHWARZE** Klemme anzuschließen.
Die **BRAUN** gekennzeichnete Ader ist an die Klemme mit dem Buchstaben **L** bzw. die **ROT** Klemme anzuschließen.
Die **GRÜN & GELB** oder **GRÜN** gekennzeichnete Ader ist an die

Klemme anzuschließen, die mit dem Buchstaben **G** bzw. mit dem Erdungssymbol markiert ist (⏏).

Sollte das Kabel beschädigt sein, muss es vom Hersteller oder seinem Kundendienstmitarbeiter bzw. einem qualifizierten Fachmann ersetzt werden. Nur so ist eine gefahrlose Benutzung des Gerätes gewährleistet.

- Eine unsachgemäße Montage kann zu schwerwiegenden Schäden an der Elektrik führen.
- 26. Es dürfen nur für diese Mikrowelle empfohlene Utensilien verwendet werden.
- 27. Die Mikrowelle ist nicht für die Gastronomie geeignet.
Eine unsachgemäße Bedienung kann zu Schäden am Gerät führen.
- 28. Die Mikrowelle darf nicht in einem Schrank aufgestellt werden.
Diese Mikrowelle ist dafür ausgelegt, freistehend betrieben zu werden.
- 29. Der Geräteanschluss kann über den vorhandenen Netzstecker oder durch die Montage eines Schalters gemäß den Richtlinien für elektrische Anschlüsse erfolgen.
Bei Verwendung eines ungeeigneten Netzsteckers oder Schalters besteht die Gefahr von Stromschlägen oder Bränden.
- 30. Die Tür oder die äußere Oberfläche kann während des Betriebes heiß werden.
- 31. Halten Sie dieses Gerät und seine Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.
- 32. Der Inhalt von Babyflaschen und Babynahrungsgläsern muss gerührt oder geschüttelt und die Temperatur vor dem Verzehr überprüft werden, um Verbrennungen zu vermeiden.
- 33. Halten Sie das Innere und das Äußere des Herdes sauber. Für Einzelheiten betreffs der Gerätereinigung sehen Sie bitte die obenstehenden Angaben „Zum Reinigen des Mikrowellenherds“.

AUFMERKSAM LESEN UND AUFBEWAHREN

Lesen und befolgen Sie vor dem Einsatz der Mikrowelle sämtliche Anleitungen, um Brandgefahren, Stromschläge, Verletzungsgefahren oder Schäden am Gerät vorzubeugen. Dieses Handbuch umfasst u.U. nicht alle möglichen Szenarien.

Wenden Sie sich bei unbekannten Problemen stets an einen Kundendienst oder an den Hersteller.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE



VORSICHT

34. **Es sollte nach den Installationsanforderungen aufgestellt werden, denn die Hitzeentwicklung bedeutet eine Gefahr.**
35. **Das Gerät darf nicht mit einem Dampfreiniger gereinigt werden.**
36.  **Vorsicht, heiße Oberfläche.**
Wenn dieses Symbol verwendet wird, so bedeutet dies, dass die Oberflächen sich erhitzen können.
37. **Platzieren Sie kein Objekt (ein Buch, einen Behälter, usw.) auf dem Produkt.**
Das Produkt könnte überhitzen und sich dabei entzünden; das Objekt könnte auch herunterfallen, und zu Verletzungen von Personen führen.
38. **Es wird dringend empfohlen, dass Benutzer während der Anwendung die Oberfläche nicht berühren, um Verbrennungen zu vermeiden.**
Besondere Vorsicht ist geboten, im Bereich nahe der Lüftungsöffnung!

Reinigen des Mikrowellenherds

1. Das Innere des Mikrowellenherds sauber halten.

Spritzer und verschüttete Flüssigkeiten haften an Wänden und an den Dichtflächen zwischen Tür und Gerät an. **A**m Besten wischen Sie sie gleich ab. **B**rösel und verschüttete Speisereste absorbieren Mikrowellen und verlängern so die Garzeit.

Brösel und Reste zwischen Herdtür und Rahmen mit einem feuchten Tuch entfernen.

Halten Sie die Dichtflächen unbedingt sauber, damit keine Mikrowellen nach außen dringen können. **F**ettspritzer mit einem Tuch lösen, das mit Spülmittel angefeuchtet wurde. **D**ann die betreffenden Stellen feucht nachwischen und trocknen. **V**erwenden Sie keinesfalls scharfe Reinigungsmittel oder Scheuermittel. **D**er Glasdrehteller kann von Hand oder im Geschirrspüler gewaschen werden.

2. Das Äußere des Herds sauber halten.

Die Außenwände mit Seifenwasser reinigen und mit frischem Wasser nachwischen. **D**ann mit einem weichen Tuch oder Küchenpapier trocknen. **P**assen Sie dabei auf, dass kein Wasser in die Belüftungsschlitze eindringt. **Z**um Reinigen der Bedientafel die Herdtür öffnen, damit der Herd nicht versehentlich eingeschaltet werden kann. **D**as Bedienfeld mit einem feuchten Tuch abwischen und sofort mit einem trockenen Tuch trockenreiben. **N**ach dem Reinigen die Taste STOPP/LÖSCHEN drücken.

3. Sollte Dampf an der Herdtür auftreten, diesen mit einem trockenen, weichen Tuch abwischen. **D**ampf kann bei hoher Feuchtigkeit vorkommen und stellt keine Funktionsstörung dar.

4. Tür und Dichtflächen sind absolut sauber zu halten. **V**erwenden Sie ausschließlich Seifenwasser zu deren Reinigung und wischen Sie sie dann sorgfältig mit einem nassen Tuch ab. **Z**um Abschluss gründlich trocken reiben.

KEINESFALLS SCHEUERMITTEL WIE PULVER BZW. STAHLWOLLE ODER SCHEUERPADS AUS PLASTIK USW. FÜR DIE DICHTFLÄCHEN VERWENDEN.

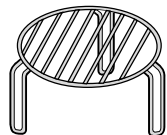
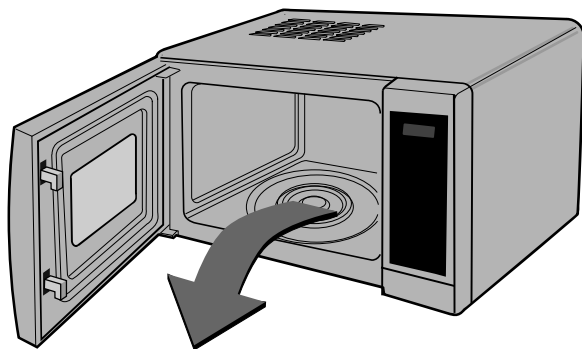
Metallteile lassen sich leichter in Stand halten, wenn sie häufig mit einem feuchten Tuch abgewischt werden.

Auspacken und Aufstellen

Durch Befolgen der grundlegenden Schritten auf diesen zwei Seiten wissen Sie umgehend, ob Ihr Herd einwandfrei funktioniert. Beachten Sie insbesondere die Anweisungen hinsichtlich des Aufstellorts. Entfernen Sie beim Auspacken sämtliches Zubehör und Verpackungsmaterial. Jetzt ist auch die Gelegenheit, um das Gerät auf eventuelle Transportschäden zu prüfen.

1

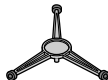
Den Herd auspacken und auf eine ebene Fläche platzieren.



HOHER ROST



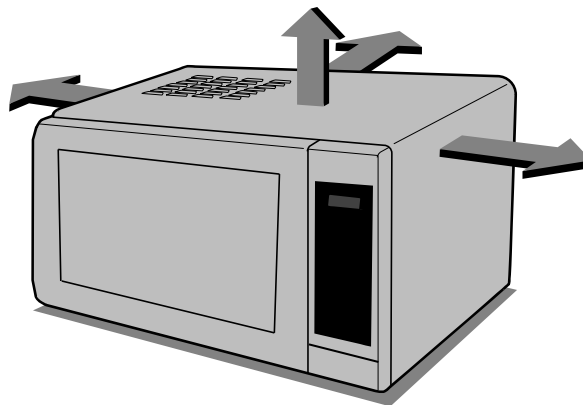
GLASDREHTELLER



DREHRING

2

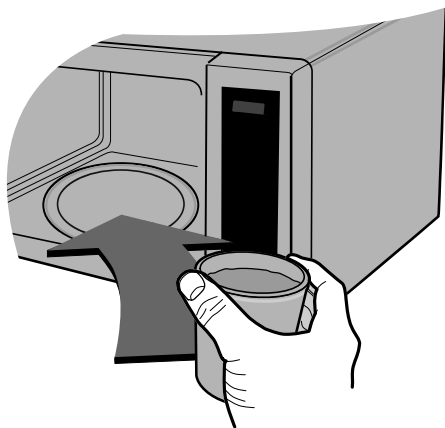
Stellen Sie den Herd an einen ebenen Platz, der mehr als 85 cm Höhe bietet. Über dem Herd muss ein Freiraum von mindestens 30 cm und hinter dem Gerät ein Abstand von 10 cm bestehen, damit eine ausreichende Luftzufuhr sichergestellt ist. Außerdem sollten Sie das Gerät zumindest 8 cm von der Kante der Unterlage aufstellen, um Kippen zu verhindern. Oben oder an den Seiten befinden sich Auslassschlitze. Diese dürfen nicht verdeckt oder blockiert werden, da es sonst zu Schäden am Gerät kommt.



DIESER HERD IST NICHT AUF RESTAURANT- UND KANTINENEINSATZ AUSGELEGT.

- 3** Das Netzkabel an eine Steckdose anschließen. Verwenden Sie für dieses Gerät eine separate Steckdose, an der keine anderen Geräte angeschlossen sind. **Falls der Mikrowellenherd nicht ordnungsgemäß funktioniert, den Netzstecker ziehen und erneut in die Steckdose einführen.**

- 5** Füllen Sie einen **mikrowellenfesten** Behälter mit 300 ml Wasser, stellen Sie ihn auf den Glasdrehteller und schließen Sie dann die Herdtür. Falls Sie sich nicht sicher sind, welcher Behälter geeignet ist, finden Sie Hinweise dazu auf Seite 28.



- 4** Drücken Sie den Türknopf, um den Herd zu öffnen. Setzen Sie dann den **DREHRING** in den Herd ein und den **GLASDREHTELLER** darauf.

- 6** Drücken Sie nun die Taste **STOP**. Betätigen Sie anschließend die Taste **START** einmal, um eine Kochzeit von 30 Sekunden einzugeben. Bei jeder Tastenbetätigung hören Sie einen Bestätigungston. Der Herd beginnt bereits zu arbeiten, bevor Sie die Eingabe beendet haben, aber das ist normal.



- 7** Das **Display** zählt nun von 30 Sekunden nach Null zurück. Sobald 0 erreicht ist, hören Sie einen Piepton. Öffnen Sie den Herd und prüfen Sie, ob das Wasser erhitzt ist. Bei korrekter Herdfunktion muss das Wasser heiß sein. **Den Behälter vorsichtig entnehmen, da er heiß sein kann.**



IHR HERD IST NUN BETRIEBSBEREIT

Stellen der Uhr

Sie können die Zeitanzeige wahlweise auf einen 12- oder 24-Stundenzyklus einstellen. Das nachfolgende Beispiel zeigt Ihnen, wie beim 24-Stundenzyklus die Uhr auf 14:35 eingestellt wird. Stellen Sie jedoch zuvor sicher, dass Sie das gesamte Verpackungsmaterial vom Herd entfernt haben.



Bei der ersten Inbetriebnahme sowie nach Stromausfällen zeigt das Display zeigt "0". Die Uhr muss in diesem Fall gestellt werden.

Falls sonderbare Zeichen auf Zeitanzeige oder Display auftauchen, sollten Sie den Netzstecker ziehen und erneut anschließen. Danach die Zeit erneut eingeben.

Während Sie die Uhr stellen, blinkt das Komma. Das Blinken stoppt, wenn die Zeiteingabe abgeschlossen ist.

Sicherstellen, dass der Herd entsprechend den vorangehenden Anweisungen korrekt installiert wurde.

Die Taste **STOP/CLEAR** drücken.



Die Taste **CLOCK** einmal drücken.

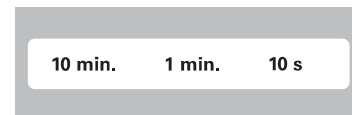
(Falls Sie einen 12-Stundenzyklus verwenden wollen, die Taste **CLOCK** ein zweites Mal betätigen. Falls Sie den Stundenzyklus nach der Zeiteingabe wechseln wollen, müssen Sie den Netzstecker ziehen und wieder anschließen.)



Die Taste **10 min.** fünfzehnmal drücken.

Die Taste **1 min.** dreimal drücken.

Die Taste **10 s** fünfmal drücken.



Falls die Taste (10 min. 1 min. oder 10 s) kontinuierlich gedrückt wird, erhöht sich die Zeitanzeige fortlaufend.

Die Taste **CLOCK** zur Eingabe der Uhrzeit drücken.

Die Uhr beginnt zu laufen.



Kindersicherung

DEUTSCH



Ihr Herd weist eine Sicherheitsschaltung auf, die ein versehentliches oder unbeabsichtigtes Einschalten verhindert. Nach Aktivieren dieser Kindersicherung sind alle Funktionen des Herds gesperrt und der Herd kann nicht eingeschaltet werden.

Allerdings lässt sich die Herdtür weiterhin öffnen.

Die Taste **STOP/CLEAR** drücken.



Die Taste **STOP/CLEAR** drücken, bis ein "L" auf dem Display erscheint und das Gerät einen Bestätigungston abgibt. Die **KINDERSICHERUNG** ist nun aktiviert.



Die Zeitanzeige verschwindet, falls die Uhr gestellt ist.

"L" auf dem Display bedeutet, dass die **KINDERSICHERUNG** aktiv ist.



Zum ~~Aufheben~~ der Kindersicherung die Taste **STOP/CLEAR** drücken, bis das "L" vom Display verschwindet. Bei der Freigabe hören Sie einen PIEPTON.



Kochen mit Mikrowelle

Das nachfolgende Beispiel erläutert das Garen einer Speise mit einem Energiepegel von 80% für 5 Minuten und 30 Sekunden.



Ihr Herd stellt fünf Mikrowellen-Energiepegel zur Wahl. Der Hochpegel (100%) wird automatisch vorgewählt. Sie können den Energiepegel durch wiederholtes Drücken der Taste MIKROWELLE entsprechend reduzieren.

ENERGIE

HOCH	700W	100%
MITTELHOCH MITTEL	560W	80%
AUFTAUEN	420W	60%
SCHWACH BIS MITTEL	280W	40%
NIEDRIG	140W	20%

Sicherstellen, dass der Herd entsprechend den vorangehenden Anweisungen korrekt installiert wurde.

Die Taste **STOP/CLEAR** drücken.



Die Taste **MICRO** zweimal antippen, um den Energiepegel auf 80% einzustellen.
Auf der Anzeige erscheint "560".



Die Taste **1 min.** fünfmal drücken.
Die Taste **10 s** dreimal drücken.



Die Taste **START** drücken.



Ihr Mikrowellenherd bietet 5 Energiepegel zur Auswahl, um Ihnen möglichst viel Freiheit und Kontrolle beim Kochen zu bieten. Die Tabelle unten gibt Ihnen Beispiele für Kochvorgänge und die dazu jeweils geeigneten Energiepegel.

Energiepegel zum Kochen

ENERGIEPEGEL	AUSGANGSLEISTUNG	ANWENDUNGSZWECK
HOCH	100%	* Kochen von Wasser * Anbraten von Rinderhack * Braten von Geflügelstücken, Fisch, Gemüse * Braten von zartem Fleisch
MITTELHOCH MITTEL	80%	* Aufwärmen von Speisen * Braten von Fleisch und Geflügel * Kochen von Pilzen und Muscheln * Zubereitung von Speisen mit Käse und Eiern
AUFTAUEN	60%	* Backen von Kuchen und Gebäck * Zubereitung von Eiern * Zubereitung von Pudding * Zubereitung von Reis, Suppe
SCHWACH BIS MITTEL	40%	* Schmelzen von Butter und Schokolade * Garen von Gulasch- und Suppenfleisch
NIEDRIG	20%	* Weich machen von Butter und Käse * Weich machen von Speiseeis * Aufgehenlassen von Hefeteig * Auftauen von Tiefkühlkost



Kochen und Garen in 2 Stufen

Das nachfolgende Beispiel zeigt Ihnen, wie Speisen in 2 Stufen gegart werden. In der ersten Stufe wird zunächst mit einem Energiepegel von 100% für 11 Minuten gekocht und anschließend das Essen mit einem Energiepegel von 40% für 35 Minuten zu Ende gegart.



Beim Kochen und Garen in 2 Stufen können Sie die Herdtür öffnen und den Garzustand prüfen. Wenn Sie danach die Tür wieder schließen und die Taste **START** drücken, setzt das Gerät den Kochvorgang fort.

Am Ende von Stufe 1 ertönt ein PIEPSIGNAL und Stufe 2 beginnt.

Falls Sie das Kochprogramm stoppen oder löschen wollen, müssen Sie die **STOP-/LÖSCHTASTE** zweimal drücken.

Die Taste **STOP/CLEAR** drücken.



Den Energiepegel und die Kochzeit **für Stufe 1 einstellen.**

Die Taste **MICRO** einmal drücken, um den höchsten Energiepegel zu wählen.

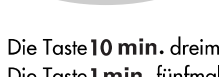


Die Taste **10 min.** einmal drücken.

Die Taste **1 min.** einmal drücken.

Den Energiepegel und die Kochzeit **für Stufe 2 einstellen.**

Die Taste **MICRO** viermal drücken, um einen Energiepegel von 280 W zu wählen.



Die Taste **10 min.** dreimal drücken.

Die Taste **1 min.** fünfmal drücken.

Die Taste **START** drücken.



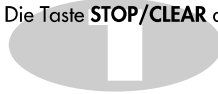
Schnell start

Hier zeigen wir Ihnen, wie Sie direkt 2 Minuten lang mit höchstem Energiepegel kochen.



Die **SCHNELLSTART-Funktion** ermöglicht es, durch Antippen der Taste **START** die Kochzeit für den Energiepegel von 100% in Intervallen von 30 Sekunden einzugeben und direkt mit dem Kochen zu beginnen.

Die Taste **STOP/CLEAR** drücken.



DEUTSCH

Die Taste **START** viermal antippen, um eine Kochzeit von 2 Minuten einzugeben.



Der Herd beginnt bereits zu arbeiten, bevor Sie die Eingabe beendet haben.



Während der **SCHNELLSTART-Funktion** können Sie die Kochzeit jederzeit auf bis zu **9:59** Minuten verlängern, indem Sie erneut die Taste **START** entsprechend oft betätigen.

Stromsparbetrieb



Im stromsparenden
ECO ON-Betrieb wird die
Anzeige ausgeschaltet.
Die Anzeige wird ebenfalls
ausgeschaltet, wenn das Gerät
5 Minuten lang inaktiv ist.

Die Taste **STOP / CLEAR (ECO ON)** Drücken.
Es erscheint die Anzeige "0".



Die Taste **STOP / CLEAR (ECO ON)** Drücken.



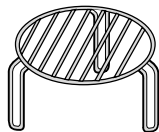
Drücken Sie eine beliebige Taste, um die Anzeige wieder einzuschalten.

Im folgenden Beispiel zeige ich Ihnen, wie Sie den Grill auf eine Betriebsdauer von 12 Minuten und 30 Sekunden einstellen.

Garen von Speisen im Grill



Mit dieser Funktion werden Speisen sehr schnell braun und knusprig.



Die Taste **STOP/CLEAR** drücken.



DEUTSCH

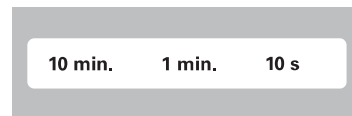
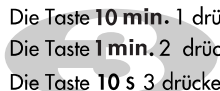
Die Taste **GRILL** drücken.



Die Taste **10 min.** 1 drücken.

Die Taste **1 min.** 2 drücken.

Die Taste **10 s** 3 drücken.



Die Taste **START** drücken.



Kochen im Kombi-Modus

Das folgende Beispiel zeigt die Einstellung der Mikrowelle auf Co-3 Leistung und 25 Minuten Kombi-Kochen.



Die Kombi-Kochfunktion ermöglicht die gleichzeitige Nutzung von Mikrowelle und Grill.

Das spart Garzeit.

Im Kombi-Modus können 3 Leistungsstufen gewählt werden (20%, 40% und 60%)

Kombination	Leistungsstufe Mikrowelle (%)
Co-1	20
Co-2	40
Co-3	60

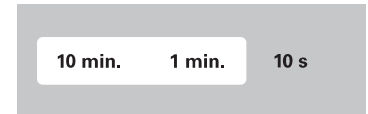
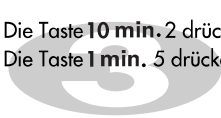
Die Taste **STOP/CLEAR** drücken.



Die Taste **KOMBI 3** drücken.
Im Display erscheint "Co-3".



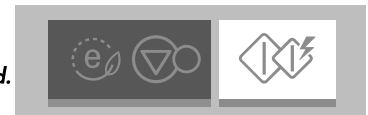
Die Taste **10 min.** 2 drücken.
Die Taste **1 min.** 5 drücken.



Die Taste **START** drücken.



Vorsicht beim Wenden des Garguts, da das Kochgeschirr sehr heiss wird.



Automatisches Kochen

In diesem Beispiel zeigen wir Ihnen, wie Sie 0,6 kg frisches Gemüse garen.



Mit dem **AUTOMATISCHES KOCHEN** können Sie Ihre Lieblingsgerichte durch Wahl der Speisekategorie und Eingabe des Gewichts im Handumdrehen zubereiten.

KATEGORIE	AUTOMATISCHES KOCHEN
KARTOFFELN	1 Mal
FRISCHES GEMÜSE	2 Mal
GEFRORENES GEMÜSE	3 Mal
GEKÜHLTE PIZZA	4 Mal
POMMES FRITES	5 Mal
PORTION HÄHNCHEN	6 Mal

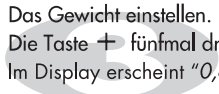
Die Taste **STOP/CLEAR** drücken.



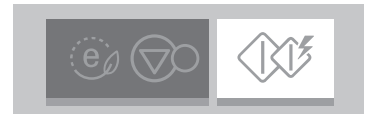
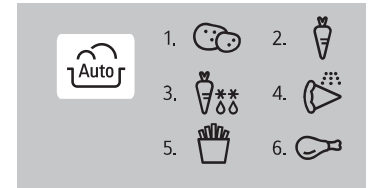
2-maliges Drücken der Taste **"AUTO COOK"** um die Kategorie "frisches Gemüse" zu wählen.



Das Gewicht einstellen.
Die Taste **+** fünfmal drücken.
Im Display erscheint "0,6 kg".



Die Taste **START** drücken.



Funktion	Kategorie	Gewichtsgrenze	Gefäß	Speisetemp.	Anweisungen
Automatisches Kochen	Kartoffeln (Ac-1)	0,1 ~ 1,0 kg	–	Zimmer- temperatur	Am besten eignen sich mittelgrosse Kartoffeln (170-200g). Kartoffeln waschen und trocknen. Die Kartoffeln einige Male mit der Gabel einstechen und auf den Metallteller legen. Gewicht eingeben und die Taste START drücken. Nach dem Garvorgang die Kartoffeln herausnehmen. Mit einer Folie abgedeckt für 5 Minuten ruhen lassen. VORSICHT: Der Grill und der Herd werden sehr HEISS. Küchenhandschuhe verwenden.
	Frisches Gemüse (Ac-2)	0,2 ~ 0,8 kg	Mikrowellenfeste Schüssel	Zimmer- temperatur	Gemüse in eine mikrowellentaugliche Schale geben. Wasser hinzugeben. Mit Folie abdecken. Nach dem Kochen umrühren und ruhen lassen. Die Wassermenge hängt von der Portion ab. ** 0,2kg – 0,4kg : 2 Esslöffel ** 0,5kg -0,8kg : 4 Esslöffel
	Gefrorenes Gemüse (Ac-3)	0,2 ~ 0,8 kg	Mikrowellenfeste Schüssel	Gefroren	Gemüse in eine mikrowellentaugliche Schale geben. Wasser hinzugeben. Mit Folie abdecken. Nach dem Kochen umrühren und ruhen lassen. Die Menge Wasser hängt von der Portion ab. ** 0,2kg -0,4kg : 2 Esslöffel ** 0,5kg -0,8kg : 4 Esslöffel

Funktion	Kategorie	Gewichtsgrenze	Gefäß	Speisetemp.	Anweisungen
Automatisches Kochen	Gekühlte Pizza (Ac- 4)	0,2 ~ 0,4 kg	Rost	Gekühlt	Diese Funktion dient zum Aufwärmen von Pizzaresten, die im Kühlschrank aufbewahrt wurden. Die gekühlte Pizza auf den Glas-Drehteller legen. Nach dem Erhitzen die Pizza sofort aus dem Gerät nehmen. Vor dem Verzehr 2-3 Minuten stehen lassen.
	Pommes Frites (Ac- 5)	0,2 ~ 0,4 kg	Rost&mikrowellen-fester Teller	Tiefgefroren	Die tiefgefrorenen Pommes frites auf dem mikrowellenfesten Teller ausbreiten. Den Teller auf den Rost stellen. Optimale Ergebnisse werden bei nur einer Schicht Pommes frites erzielt. Nach dem Erhitzen die Pommes frites aus dem Gerät nehmen und 1-2 Minuten stehen lassen.
	Portion Hähnchen (Ac- 6)	0,2 ~ 0,8 kg	Rost&mikrowellen-fester Teller	Gekühlt	Die Hähnchenteile abwaschen, trocknen und mit geschmolzener Margarine oder Butter einpinseln. Die Hähnchenteile über dem Glas-Drehteller und der Tropfschale auf den hohen Rost legen. Nach dem Signalton die Hähnchenteile wenden. Dann zur Fortsetzung des Zubereitungsprozesses "START" drücken. Nach dem Erhitzen für 2-5 Minuten mit Folie abgedeckt stehen lassen.

Automatisches Auftauen



Ihr Herd besitzt vier Mikrowellen-Einstellungen zum Auftauen: **FLEISCH**, **GEFLÜGEL**, **FISCH** und **BROT**. Jedes dieser Auftauprogramme arbeitet mit anderen Energiepegeln. Zwischen diesen Kategorien wechseln Sie durch Antippen der Taste **AUTO DEFROST**.

KATEGORIE	Betätigung von DEFROST	
FLEISCH	1	Mal
GEFLÜGEL	2	Mal
FISCH	3	Mal
BROT	4	Mal

Da Temperatur und Beschaffenheit von Speisen oft unterschiedlich sind, empfiehlt es sich, vor dem Garvorgang die Speise zu überprüfen. Dies gilt besonders für große Fleischstücke und Huhn. Einige Nahrungsmittel sollten vor dem Garvorgang nicht ganz aufgetaut werden. Zum Beispiel ist die Garzeit für Fisch sehr kurz. Deshalb ist es manchmal besser, mit dem Garvorgang zu beginnen, wenn der Fisch noch etwas gefroren ist. Das Programm **BROT** eignet sich z.B. für das Auftauen von Brötchen oder einem kleinen Brollai. Damit auch das Innere auftaut, ist eine Standzeit nötig. In diesem Beispiel zeigen wir Ihnen, wie Sie 1,4 kg gefrorenes Geflügel auftauen.

Die Taste **STOP/CLEAR** drücken.

Es empfiehlt sich das aufzutauende Gericht zu wiegen. Unbedingt metallische Verpackungen wie Alufolie und Etiketten aus Metall entfernen. Dann das Tiefkühlgericht in den Herd platzieren und die Herdtür schließen.



Die Taste **AUTO DEFROST** zweimal drücken, um das Auftauprogramm **GEFLÜGEL** zu wählen.

"dEF2" erscheint auf dem Display.



Das Gewicht des aufzutauenden Gerichts eingeben.

Die Taste **+** vierzehnmal drücken.

Im Display erscheint "1,4 kg".



Die Taste **START** drücken.



Während des Auftauens gibt das Gerät einen PIEPTON ab. Zu diesem Zeitpunkt müssen Sie das Gefriergut umdrehen, um ein gleichmäßiges Auftauen sicherzustellen. Entnehmen Sie bereits aufgetaute Stücke oder schirmen Sie sie ab, um das Tauen zu verlangsamen. Nach Prüfen des Zustands die Herdtür schließen und **START** drücken, um den Auftauvorgang fortzusetzen.

Der Herd unterbricht den Vorgang nicht (selbst bei Gabe des Pieptons), solange Sie die Herdtür nicht öffnen.

AUFTAUANWEISUNG

- * Aufzutauende Speisen in einen mikrowellentauglichen Behälter geben und ohne Abdeckung auf den Glas-Drehteller platzieren.
- * Falls erforderlich, Teile des Fleisches oder Geflügels mit Alufolie abdecken. Diese verhindert, dass sich beim Auftauvorgang dünnere Bereiche der Speise erwärmen. Sicherstellen, dass die Folie nicht die Wände des Herds berührt.
- * Speisen wie Hackfleisch, Koteletts, Würstchen und Schinken so schnell wie möglich voneinander trennen.
Beim PIEP-Ton die Speise umdrehen. Entfernen Sie bereits aufgetaute Stücke. Die übrigen Stücke weiter auftauen.
Nach dem Auftauvorgang die Speise so lange stehen lassen, bis sie vollständig aufgetaut ist.
- * Fleischstücke und ganze Hähnchen sollten vor dem Kochen mindestens 1 Stunde RUHEN.

Kategorie	Gewichtsgrenze	Kochgeschirr	Nahrungsart
Fleisch (dEF1) Geflügel (dEF2) Fisch (dEF3)	0,1 kg ~ 4,0 kg	Mikrowellengeschirr (flacher Teller, Platte)	Fleisch Rinderhack, Filetsteak, Fleischstücke für Eintopf, Roastbeef, Schmorfleisch, Rumpsteak, Hackfleischburger, Schweinekoteletts, Lammkoteletts, Rollbraten, Würste, Schnitzel (2cm) Lebensmittel nach dem Piepton wenden nach dem Auftauen 5-15 Minuten rugen lassen. Geflügel Ganze Hähnchen, Schlegel, Brüstchen, Putenbrüste (unter 2,0 kg) Lebensmittel nach dem Piepton wenden nach dem Auftauen 20-30 Minuten rugen lassen. Fisch Filets, Steaks, ganze Fische, Meeresfrüchte Lebensmittel nach dem Piepton wenden nach dem Auftauen 10-20 Minuten rugen lassen.
Brot (dEF4)	0,1 kg ~ 0,5 kg	Backpapier oder Teller	Brotscheiben, Kuchenbrötchen, Baguette, usw.

Schnell Auftauen

Verwenden Sie diese Funktion nur für das schnelle Auftauen.
Damit auch das Innere auftauft, ist eine Standzeit nötig. In diesem Beispiel zeigen wir Ihnen, wie Sie 0,5kg gefrorenes Hackfleisch auftauen.



Ihr Herd verfügt über eine
Schnellauftaufunktion (FLEISCH).

Die Taste **STOP/CLEAR** drücken.
Wiegen Sie die Speise, die Sie auftauen wollen. Entfernen Sie alle
Metallbänder und Plastikfolien.
Platzieren Sie die Speise in Ihren Herd und schließen Sie ihn.



SNELLES AUFTAUEN (QUICK DEFROST) antippen, um das
Auftauprogramm für **FLEISCH** einzugeben.



Sobald beim Auftauvorgang ein PIEP-Ton ertönt, die Herdtür öffnen, die Speise umdrehen und evtl. Teile
trennen, damit ein gleichmäßiges Auftauen gewährleistet ist. Bereits aufgetaute Teile entfernen bzw. abdecken,
damit sie nicht angegart werden. Nach der Überprüfung die Herdtür schließen und die Taste **START** drücken,
um den Auftauvorgang fortzusetzen.

Die Auftaufunktion wird erst unterbrochen (auch wenn der Piepton ertönt), wenn Sie den Herd öffnen.

ANWEISUNG ZUM SCHNELLEN AUFTAUEN

Verwenden Sie diese Funktion zum schnellen Auftauen von Hackfleisch.

Entfernen Sie das Fleisch ganz aus seiner Verpackung. Legen Sie das Hackfleisch auf einen mikrowellentauglichen Teller o.Ä. Beim Piepton das
Hackfleisch aus der Mikrowelle nehmen, umdrehen und zurücklegen. Zum Fortsetzen START drücken- Nach dem Auftauprogramm das Hackfleisch aus der
Mikrowelle nehmen, mit einer Folie abdecken und für 5-15 Minuten ruhen lassen oder bis es vollständig aufgetaut ist.

Kategorie	Gewicht	Gefäß	Anweisungen
Hackfleisch	0,5kg	Mikrowellengeschirr (flacher Teller, Platte)	Hackfleisch Wenn der Piepton ertönt, umdrehen. Nach dem Auftauen 5-15 Minuten ruhen lassen.

Änderung der Garzeit

Das nachfolgende Beispiel erläutert, wie Sie die Garzeit eines automatischen Kochprogramms verlängern oder verkürzen.



Falls Ihnen bei Verwendung von **AUTOMATISCHES KOCHEN** programmen die Speisen zu stark oder zu wenig gegart sind, können Sie die Kochzeit mit den Tasten **+** / **-** verändern.

Beim automatischen sowie beim manuell gesteuerten Kochen können Sie die Garzeit zu einem beliebigen Zeitpunkt über die Tasten **+** / **-** verkürzen oder verlängern.

Es ist nicht notwendig, dafür den Kochvorgang zu unterbrechen.

Die Taste **STOP/CLEAR** drücken.

Das Kochprogramm mit **AUTO COOK** drücken.

Das Gewicht der Speise eingeben.

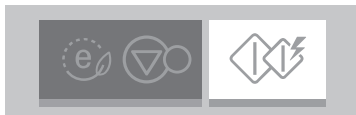
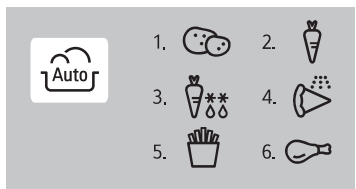
Die Taste **START** drücken.

Die Plus-Taste(**+**) drücken.

Mit jedem Antippen der Taste verlängert sich die Kochzeit um 10 Sekunden.

Die Minus-Taste(**-**) drücken.

Mit jedem Antippen der Taste verkürzt sich die Kochzeit um 10 Sekunden.



Mikrowellenverträgliche Materialien

Niemals Gegenstände aus Metall oder Objekte, die Metallteile enthalten in den Mikrowellenherd geben.

Mikrowellen können Metalle nicht durchdringen. Stattdessen werden sie vom Metall reflektiert, wodurch es zu Entladungen kommt, die Blitzen ähneln.

Die meisten hitzefesten, nicht metallischen Kochutensilien können für Mikrowellenherde verwendet werden. Allerdings enthalten manche Materialien, die den Einsatz im Mikrowellenherd ausschließen. Falls Sie sich bei manchen Gegenständen nicht sicher sind, können Sie deren Mikrowellenfestigkeit auf ganz einfache Weise prüfen.

Stellen Sie das betreffende Utensil mit Wasser gefüllt in den Mikrowellenherd. Erhitzen Sie den Herd für eine Minute mit höchstem Mikrowellen-Energiepegel. Falls das Wasser erhitzt wird, aber der Behälter kühl bleibt, ist er mikrowellentauglich. Sollte jedoch das Wasser kühl bleiben aber der Behälter heiß werden, kann er nicht für Mikrowelle eingesetzt werden, da er Mikrowellen absorbiert. Sie finden in Ihrer Küche sicher Schalen, Formen usw., die mikrowellenfest sind. Prüfen Sie das anhand der folgenden Aufstellung.

Teller

Viele Arten von Geschirr sind mikrowellentauglich. Falls Sie Zweifel haben, sollten Sie die Angaben des Geschirrherstellers prüfen oder den obigen Test durchführen.

Glas

Hitzefestes Glas ist auch mikrowellenfest. Das umfasst praktisch alle hitzefesten Glasarten für Back- und Kochformen usw. Allerdings sollten Sie von der Verwendung von dünnem Glas wie bei Krügen, Weingläsern usw. absehen, da das Glas beim Erhitzen des Inhalts zerspringen kann.

Plastikbehälter

Solche Behälter können zum schnellen Aufwärmen verwendet werden. Allerdings sollten diese Behälter keinesfalls für Gerichte mit längeren Garzeiten eingesetzt werden, da der erhitzte Inhalt Verformungen oder Schmelzen des Behälters verursacht.

Papier

Papierteller und -formen sind praktisch und können bei kurzen Kochzeiten gefahrlos im Mikrowellenherd eingesetzt werden, falls die enthaltenen Speisen wenig Fett und Feuchtigkeit enthalten. Küchenpapier kann auch zum Einwickeln von Speisen oder zum Auslegen von Backformen verwendet werden, wenn fette Gerichte wie Bauchspeck usw. gekocht werden. Vermeiden Sie jedoch farbiges Papier, da die Farbe verlaufen kann. Manches Recyclingpapier enthält Verunreinigungen, die im Mikrowellenherd zu Bränden führen können.

Kochbeutel aus Plastik

Kochbeutel aus Plastik sind mikrowellentauglich, falls sie speziell zum Kochen vorgesehen sind. Allerdings sollten Sie sie mit einem Schlitz versehen, damit Dampf entweichen kann. Keinesfalls normale Plastikbeutel in den Mikrowellenherd geben, da sie schmelzen oder platzen würden.

Mikrowellenfestes Plastikgeschirr

Es gibt eine große Anzahl von Mikrowellen-Kochutensilien aus Plastik. Wahrscheinlich können Sie aber Plastikbehälter benutzen, die Sie bereits besitzen, statt neue zu kaufen.

Geschirr aus Steingut oder Keramik

Normalerweise sind solche Materialien mikrowellenfest. Allerdings sollten Sie sie zunächst auf Ihre Eignung testen.

VORSICHT

Geschirr und Formen, die einen hohen Eisen- oder Bleigehalt aufweisen, eignen sich nicht für den Mikrowelleneinsatz.

Kochutensilien sollten auf ihre Mikrowellentauglichkeit untersucht werden.

Eigenschaften von Nahrungsmitteln und Kochen mit Mikrowelle

Regelmäßige Kontrolle sorgt für Erfolg

Zwar wurden die Rezepte im Kochbuch mit großer Sorgfalt erstellt, aber der Erfolg hängt davon ab, wie gut Sie das Kochen überwachen. Es gilt: Gerichte während des Kochens stets kontrollieren. Dank der Beleuchtung, die sich bei Inbetriebnahme des Herds automatisch einschaltet, können Sie das Garen kontinuierlich überwachen. Anweisungen zum Umrühren, Anheben oder Umdrehen sind Mindestanforderungen, die zu befolgen sind. Falls ein Gericht nicht gleichmäßig gart, können Sie jederzeit die entsprechenden Maßnahmen und Einstellungen ergreifen, um ein gleichmäßiges "Durchwerden" zu gewährleisten.

Faktoren, die sich auf die Garzeit auswirken

Die Garzeit hängt von vielen Faktoren ab. Die Temperatur von Zutaten in einem Rezept wirkt sich stark auf die Kochzeit aus. Zum Beispiel benötigt ein Kuchen, der mit eiskalter Milch, Butter und Eiern hergestellt wird, eine wesentlich längere Backzeit als ein Kuchen, dessen Zutaten Raumtemperatur haben. Die Rezepte in diesem Buch geben einen Kochzeitbereich an. Falls das Gericht danach nicht gar ist oder Sie z. B. stärker durchgebratene Speisen wünschen, können Sie die Kochzeit verlängern. Da dieses Kochbuch individuelle Gegebenheiten nicht berücksichtigen kann, sind sämtliche Zeitangaben auf der sicheren Seite angesiedelt. Ein übermäßig gegartes oder angebranntes Gericht wäre nämlich verloren! Einige Rezepte, insbesondere für Brot, Kuchen und Pudding fordern ein Entnehmen aus dem Ofen, während sie noch nicht vollständig fertig gekocht sind. Dies ist Absicht. Werden diese Gerichte nach dem Kochen abgedeckt und etwas stehen gelassen, setzt sich der Kochprozess noch außerhalb des Ofens fort, da die Hitze von der Außenseite in das Innere des Gerichts wandert. Falls solche Gerichte im Herd zu Ende gekocht oder gebacken werden, wird deren Oberfläche übermäßig erhitzt oder verbrannt. Mit etwas Erfahrung werden Sie Koch- und Standzeiten bald selbst abschätzen können.

Dichte der Nahrungsmittel

Leichte Nahrungsmittel mit Poren wie Kuchen oder Bröte werden schneller fertig als dichte, schwere Speisen wie Braten oder Eintöpfe. Daher müssen Sie beim Herstellen von Gebäck und anderen Speisen mit Poren aufpassen, dass deren Oberfläche nicht austrocknet und bröselig wird.

Höhe der Gerichte

Der obere Bereich von Speisen, insbesondere von Braten gart schneller als der untere Bereich. Daher empfiehlt es sich beim Kochen solche Gerichte mehrmals umzudrehen.

Feuchtigkeitsgehalt

Da die von Mikrowellen erzeugt Hitze zum Verdampfen von Feuchtigkeit führt, sollten relativ trockene Speisen wie Bratenfleisch oder gewisse Gemüse entweder vor dem Kochen mit Wasser besprenkelt werden oder aber beim Kochen abgedeckt sein.

Knochen und Fett in Speisen

Knochen übertragen Hitze und Fett wird schneller heiß als Fleisch. Daher bei Fleischgerichten mit Knochen oder viel Fett aufpassen, dass sie gleichmäßig gegart und nicht übermäßig erhitzt werden.

Größe der Portionen

Die Menge der Mikrowellen bleibt ungeachtet des Volumens der Gerichte konstant. Folglich erfordern größere Mengen an Speisen im Herd längere Kochzeiten. Vergessen Sie jedoch nicht die Kochzeit mindestens um ein Drittel zu vermindern, falls Sie die Menge eines Rezepts halbieren.

Form der Speisen

Mikrowellen dringen nur ca. 2 cm in die Gerichte ein. Der innere Bereich von größeren Portionen wird durch die Hitze gekocht, die von der Oberfläche nach innen übertragen wird. Es wird also nur der äußere Bereich durch Mikrowellen erhitzt, der innere Bereich dagegen durch Hitzeübertragung. Die ungeeignetste Form für Mikrowelle ist ein Würfel oder dicker Quader. Dessen Ecken sind längst verbrannt, bevor die Mitte warm wird. Runde, dünne oder aber ringförmige Speisen lassen sich dagegen sehr gut im Mikrowellenherd zubereiten.

Abdecken

Eine Abdeckung fängt Hitze und Dampf ein, wodurch Speisen schneller garen. Einen Deckel oder eine Mikrowellenherd-Folie verwenden und eine Ecke offen lassen, damit die Folie nicht platzt.

Bräunen

Fleisch oder Geflügel wird bei einer Kochzeit von mehr 15 Minuten aufgrund des Fettgehalts an der Oberfläche braun. Gerichte, die kürzer gekocht werden, können mit einer bräunenden Sauce wie Worcestershire- oder Sojasauce bzw. Barbecue-Sauce bepinselt werden, um eine appetitliche Bräune zu bekommen. Da dabei nur sehr wenig Sauce verwendet wird, verändert sich der beabsichtigte Geschmack der Rezepte dadurch nicht.

Abdecken mit Fett abweisendem Papier

Das Abdecken mit Fett abweisendem Papier verhindert Fettspritzen und sorgt für einen längeren Temperaturerhalt. Da es jedoch eine lockerere Abdeckung als ein Deckel oder eine Folie darstellt, kann die Speise leichter austrocknen.

Anordnen und Zwischenräume

Mehrere Portionen wie z.B. Kartoffeln in der Schale, mehrere kleine Kuchen oder Vorspeisen sollten in gleichen Abständen zueinander und am besten ringförmig in den Ofen platziert werden. Niemals Speisen aufeinander stapeln.

Eigenschaften von Nahrungsmitteln und Kochen mit Mikrowelle

Umrühren

Umrühren ist eine der wichtigsten Mikrowellen-Kochtechniken. Beim herkömmlichen Kochen dient das Umrühren zum Vermischen. Beim Zubereiten mit Mikrowelle sorgt es jedoch für die Verteilung von Hitze. Rühren Sie stets von der Außenseite zur Innenseite, da die Außenseite von Gerichten am schnellsten heiß wird.

Umdrehen

Große Stücke wie Braten oder Hähnchen müssen gewendet werden, damit Ober- und Unterseite gleichermaßen gegart werden. Das Umdrehen empfiehlt sich auch bei Hähnchenteilen oder Koteletts usw.

Dickere Portionen nach außen drehen

Da Mikrowellen primär auf die Außenseite von Gerichten wirken, sollten dickere Stücke am Rand des Kochtellers oder der Kochform platziert werden. Auf diese Weise bekommen die dicken Bereiche mehr Mikrowellenenergie und die Speise gart gleichmäßig.

Abschirmen

Aluminiumstreifen können über Ecken oder Kanten von rechteckigen Speisen gelegt werden, um Anbrennen dieser Bereiche zu verhindern. Verwenden Sie jedoch nicht zu viel Alufolie und achten Sie darauf, dass sie gut am Geschirr anliegt, da es sonst zu Entladungen kommt.

Anheben

Dicke oder dichte Speisen können im Herd höher positioniert werden, damit Mikrowellen auch an die Unterseite gelangen und die Mitte besser gegart wird.

Einstechen

Lebensmittel mit Schale, Haut oder Membran können beim Kochen im Mikrowellenherd platzen, falls sie zuvor nicht mehrmals eingestochen oder angeschlitzt werden. Dies betrifft Eidotter, Eiweiß und Eier, Muscheln, Austern und Gemüse im Stück.

Prüfen des Zustands

Lebensmittel werden im Mikrowellenherd so schnell gar, dass ihr Zustand häufig kontrolliert werden muss. Einige Gerichte werden bis zum vollständigen Garwerden im Ofen belassen. Andere wie Fleisch und Geflügel werden vorzeitig herausgenommen und außerhalb des Herds eine gewisse Zeit stehen gelassen, um durch die absorbierte Restwärme zu garen.

Standzeit

Viele Gerichte werden nach dem Herausnehmen aus dem Herd 3 bis 10 Minuten stehen gelassen. Normalerweise müssen die Gerichte beim Stehenlassen abgedeckt sein, um die Hitze zu halten. Ausnahme ist hier, wenn die Speise trocken sein soll (wie z. B. bei gewissen Kuchen und Biskuits). Während der Standzeit werden die Gerichte durch die absorbierte Wärme weiter gegart. Gleichzeitig entwickeln sie dabei Aroma und Geschmack.

Fragen und Antworten

F: Warum brennt das Licht im Herd nicht?

A: Dafür sind mehrere Gründe möglich:
Glühlampe durchgebrannt
Tür nicht richtig geschlossen

F: Können Mikrowellen durch die Sichtscheibe in der Herdtür dringen?

A: Nein, Sichtfenster lassen nur Licht, aber nicht Mikrowellen durch.

F: Was bedeutet der Piepton, wenn man eine Taste berührt.

A: Der Piepton bestätigt den Tastendruck.

F: Wird der Mikrowellenherd beschädigt, wenn er leer betrieben wird.

A: Ja. Niemals den Herd leer oder ohne Glasdrehteller betreiben.

F: Warum platzen Eier manchmal?

A: Beim Backen, Braten oder Kochen von Eiern kann der Dotter aufgrund des Druckaufbaus in der Dottermembran bersten. Um dies zu verhindern, vor dem Kochen den Dotter anstechen. Niemals Eier in der Schale kochen!

F: Wann ist die empfohlene Standzeit nach dem Kochen mit Mikrowelle abgelaufen?

A: Speisen garen nach dem Kochen mit Mikrowelle noch während der Standzeit weiter. Dadurch werden die Gerichte zu Ende gegart. Die Standzeit hängt von der Dichte der Speise ab.

F: Lässt sich Popcorn im Mikrowellenherd zubereiten?

A: Ja, falls Sie eine der beiden folgenden Ausrüstungen verwenden:

- 1 Spezielle Popcorn-Utensilien für Mikrowelle
- 2 Popcorn in Verpackung für Mikrowellen-Zubereitung mit genauen Angaben über Energiepegel und Zubereitungszeit.

UNBEDINGT DIE ANWEISUNGEN DES HERSTELLERS DER POPCORN-AUSRÜSTUNG ODER VERPACKUNG FÜR MIKROWELLE BEFOLGEN. WÄHREND DER POPCORN-ZUBEREITUNG DEN HERD KEINESFALLS UNBEAUFICHTIGT LASSEN. FALLS DAS POPCORN NICHT NACH DER ANGEGEBENEN ZEIT AUFPLATZT, DEN HERD AUSSCHALTEN. EIN FORTSETZEN DER ERHITZUNG KANN ZUM ENTZÜNDEN DER KÖRNER FÜHREN.

⚠ ACHTUNG

NIEMALS BRAUNE PAPIERTÜTEN FÜR POPCORN-ZUBEREITUNG VERWENDEN. KEINESFALLS VERBLEIBENDE KÖRNER ERNEUT ZUBEREITEN VERSUCHEN.

F: Warum kocht mein Herd nicht so schnell, wie im Kochbuch angegeben?

A: Lesen Sie das Rezept nach und prüfen Sie, ob Sie alles korrekt ausgeführt haben. Versuchen Sie die Ursache für die Abweichung der Kochzeit herauszufinden. Kochanweisungen und Zeitangaben sind nur Durchschnittswerte, um Anbrennen oder zu starkes Kochen zu verhindern, was gerade bei fehlender Erfahrung mit Mikrowelle leicht auftritt. Unterschiede in Größe, Form und Abmessungen des Gerichts können zu veränderten Kochzeiten führen. Berücksichtigen Sie neben den Kochzeitangaben auch die Beschaffenheit des Gerichts und kontrollieren Sie es mehrmals wie beim normalen Kochen.

Technische Daten

Technische Daten

	MH6044V
Betriebsspannung	230 V Wechselspannung/50 Hz
Leistung	700 W (nach IEC-Messnorm IEC60705)
Mikrowellenfrequenz	2450 MHz +/- 50MHz (Gruppe 2/Klasse B)
Abmessungen	455 mm (B) x 258 mm (H) x 335 mm (T)
Mikrowelle	1000 W
Grill	570 W
Kombination	1150 W

Ausrüstung der Gruppe 2: Die Gruppe 2 beinhaltet alle ISM FR Ausrüstung, bei der Hochfrequenzenergie in einem Bereich von 9 kHz bis 400 GHz absichtlich erzeugt und verwendet oder nur verwendet wird, in Form elektromagnetischer Strahlung, induktiver und/oder kapazitiver Kupplung zur Behandlung von Materialien oder zu Inspektions-/Analysezwecken.

Ausrüstung der Klasse B ist Ausrüstung, die für die Verwendung in häuslicher Umgebung und in Einrichtungen, die direkt an ein Niederspannungs-Stromversorgungsnetz angeschlossen sind, das Wohngebäude versorgt, geeignet ist.



Entsorgung Ihrer Altgeräte

1. Das durchgestrichene Symbol eines fahrbaren Abfallbehälters weist darauf hin, dass Elektro- und Elektronik-Produkte (WEEE) getrennt vom Hausmüll entsorgt werden müssen. Bitte entsorgen Sie Altgeräte getrennt von anderem Abfall und bringen Sie diese zu einer ausgewiesenen Sammelstelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten. Falls die Geräte Batterien oder Lampen enthalten, die vom Endverbraucher ohne Beschädigung leicht entnommen werden können, trennen Sie diese bitte vor der Entsorgung von den Hauptgeräten, es sei denn, Sie möchten, dass die alten Geräte wiederverwendet werden (alte Batterien und Lampen werden getrennt gesammelt). Bitte beachten Sie auch, dass Sie persönlich dafür verantwortlich sind, personenbezogene Daten auf dem Gerät zu löschen, bevor Sie Ihre Geräte entsorgen.
2. Alte elektrische Produkte können gefährliche Substanzen enthalten, die eine korrekte Entsorgung dieser Altgeräte erforderlich machen, um schädliche Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu vermeiden. Ihre ausgedienten Geräte können wiederverwendbare Teile enthalten, mit denen möglicherweise andere Produkte repariert werden können, aber auch sonstige wertvolle Materialien enthalten, die zur Schonung knapper Ressourcen recycelt werden können.
3. Sie können Ihr Gerät entweder in den Laden zurückbringen, in dem Sie das Produkt ursprünglich erworben haben oder Sie kontaktieren Ihre Gemeindeabfallstelle für Informationen über die nächstgelegene autorisierte WEEE Sammelstelle. Bitte beachten Sie, dass einige* Verreiber verpflichtet sind :
-bei der Abgabe eines neuen Elektro- oder Elektronikgerätes an einen Endnutzer ein Altgerät des Endnutzers der gleichen Geräteart unentgeltlich zurückzunehmen, und
-Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 Zentimeter sind, im Einzelhandelsgeschäft oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen; Wenn Offline oder Online Händler Neugeräte an Privathaushalte liefern, sind sie verpflichtet, Altgeräte direkt bei diesen abzuholen oder Rückgabemöglichkeiten in zumutbarer Entfernung anzubieten. Daher empfehlen wir Ihnen sich für weitere Informationen an Ihren Händler zu wenden.
4. LG Electronic Deutschland GmbH ist ordnungsgemäß* als Hersteller in Deutschland registriert. Damit trägt LG deutschlandweit zur Sammlung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten bei, die Sie in kommunalen Getrenntsammlstellen abgeben. Die aktuellsten Informationen finden Sie unter:
www.lg.com/global/recycling oder <https://www.lg.com/de/support/altgeraete-rueckgabe>.
* Verreiber mit einer Verkaufsfläche für Elektro- und Elektronikgeräte von mindestens 400 Quadratmetern sowie Verreiber von Lebensmitteln mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 Quadratmetern, die Elektro- und Elektronikgeräte anbieten.



MANUAL DE INSTRUCCIONES

HORNO MICROONDAS

Por favor lea detalladamente este manual antes de utilizar este aparato.

MH6044V

(Opcional, por favor verifique las especificaciones del modelo)

ESPAÑOL

www.lg.com

Copyright © 2021–2022 LG Electronics Inc. Todos los derechos reservados.

Precauciones

Precauciones para evitar la posible exposición a un exceso de energía del microondas.

Usted no puede operar su horno con la puerta abierta debido a los cierres de seguridad existentes en el mecanismo de la puerta. Estos cierres de seguridad desconectan automáticamente cualquier cocción cuando la puerta se abre, lo cual, en el caso de un horno microondas, podría resultar en una exposición peligrosa a la energía del microondas.

Es importante no manipular indebidamente los cierres de seguridad.

No coloque ningún objeto entre la cara frontal del horno y la puerta, ni permita que comida o residuos de limpiadores se acumulen en las superficies sellantes.

No opere su horno si está dañado. Es particularmente importante que la puerta del horno cierre correctamente y que no existan daños en: (1) la puerta (que no esté torcida), (2) las bisagras y cerrojos (que no estén rotos o sueltos), (3) en los sellos de las puertas y en las superficies sellantes.

Su horno no debe ser ajustado o reparado por otras personas, salvo por personal calificado del servicio técnico.

Precaución

Por favor, asegúrese de seleccionar correctamente los tiempos de cocción dado que la sobrecocción puede ocasionar que la COMIDA se incendie, con el consiguiente daño a su horno.

Cuando caliente líquidos, por ejemplo, sopas, salsas y bebidas en su horno microondas, el líquido puede sobrecalentarse más allá de su punto de ebullición sin que se observen burbujas. Esto podría resultar en un súbito derrame del líquido caliente. Para evitar esta posibilidad, se deben seguir los siguientes pasos:

- 1 Evite usar recipientes de bordes rectos con cuellos estrechos.
- 2 No sobrecaliente los líquidos.
- 3 Revuelva el líquido antes de colocar el recipiente en el horno y hágalo nuevamente cuando haya transcurrido la mitad del tiempo de calentamiento.
- 4 Después de calentar el líquido, déjelo en el horno por un momento, revuélvalo o bátalo nuevamente con cuidado y verifique la temperatura antes de consumirlo para evitar quemaduras (especialmente, el contenido de mamaderas y frascos de comida para bebés). Sea cuidadoso al manipular el envase.

Precaución

Siempre deje que la comida repose luego de ser calentada en un microondas y verifique su temperatura antes de consumirla, en especial el contenido de mamaderas y frascos de comida para bebés.

Cómo Funciona el Horno Microondas

Los microondas son una forma de energía similar a las ondas de radio y televisión y a la luz día común. Normalmente, las microondas se diseminan hacia el exterior a medida que viajan a través de la atmósfera y desaparecen sin causar efectos. Sin embargo, los hornos microondas poseen un magnetrón diseñado para utilizar la energía como microondas. La electricidad, suministrada al tubo de magnetrón, es utilizada para crear energía de microondas.

Estas microondas entran al área de cocción a través de orificios que se encuentran dentro del horno. En el piso del horno, se ubica una bandeja o tornamesa. Las microondas no pueden pasar a través de las paredes metálicas del horno, pero pueden penetrar materiales como vidrio, porcelana y papel, los materiales de los cuales se fabrica la vajilla apta para calentar en microondas.

Las microondas no calientan la loza, aun cuando los recipientes para cocinar se pueden calentar eventualmente a partir del calor generado por la comida.

Un Aparato Muy Seguro

Su horno microondas es uno de los aparatos más seguros de su hogar. Cuando la puerta se abre, el horno deja automáticamente de producir microondas. La energía de microondas es completamente convertida en calor cuando penetra en la comida, sin dejar energía residual que lo dañe cuando come su comida.

Precauciones _____ 2

Contenidos _____ 3

Instrucciones de Seguridad Importantes _____ 4-9

Desembalaje e Instalación _____ 10-11

Ajuste del reloj _____ 12

Cierre de Seguridad para Niños _____ 13

Potencia de Cocción del Microondas _____ 14

Niveles de Potencia del Microondas _____ 15

Cocción en Dos Etapas _____ 16

Inicio Rápido _____ 17

Ahorro De Energía _____ 18

Cocción en Parrilla _____ 19

Cocción Combi. _____ 20

Cocción Automática _____ 21-22

Descongelado Automático _____ 23-24

Descongelado Rápido _____ 25-26

Cocinar con el Botón Más o Menos _____ 27

Utensilios Seguros para el Microondas _____ 28

Características de los Alimentos y Cocción en el Microondas _____ 29-30

Preguntas y Respuestas _____ 31

Detalles técnicos _____ 32

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEA DETENIDAMENTE Y CONSERVE ESTE DOCUMENTO PARA CONSULTARLO EN EL FUTURO

Lea y siga todas las instrucciones antes de usar el horno a fin de prevenir incendios, electrocuciones, lesiones y daños al usar el horno. Esta guía no abarca todas las situaciones posibles.

Contacte a su técnico de servicio o al fabricante para preguntarles sobre lo que no entienda.



Este es el símbolo de alerta de seguridad. Es un aviso de posibles peligros que podrían ocasionar su muerte y la de otros, así como lesiones. Todos los siguientes mensajes de seguridad se situarán después del símbolo de alerta de seguridad junto con la palabra "PRECAUCIÓN o ADVERTENCIA". Significan lo siguiente:



ADVERTENCIA

Este símbolo le avisa de los peligros o prácticas no seguras que podrían causarle lesiones físicas graves o la muerte.



PRECAUCIÓN

Este símbolo le avisa de los peligros o prácticas no seguras que podrían causarle lesiones físicas graves o daños en sus bienes.



ADVERTENCIA

1. **No** trate de manipular, ajustar ni reparar la puerta, los sellos, el panel de control, los interruptores de seguridad u otras partes del horno cuya manipulación podría conllevar la retirada de las cubiertas que protegen contra la exposición a la energía de microondas. No utilice el horno si los sellos de la puerta y las partes adyacentes presentan defectos. Solo ha de reparar el horno un técnico de servicio debidamente cualificado.
- Adiferencia de otros aparatos, el horno de microondas es un dispositivo de alto voltaje con alta corriente eléctrica. Utilizarlo indebidamente o pretender repararlo podría exponerlo a un exceso de energía de microondas o producir una electrocución.
2. **No** emplee el horno para deshumidificar (por ejemplo, con periódicos, ropas, y juguetes húmedos, otros aparatos eléctricos, mascotas, niños, etc.).
- Hacerlo podría poner en grave peligro su seguridad, ocasionando incendios, quemaduras o la muerte súbita por electrocución.

3. Este aparato no está destinado a que lo usen personas —niños incluidos— con capacidades físicas, sensoriales y mentales reducidas, con falta de experiencia y de conocimientos, a menos que la persona responsable de su seguridad los supervise o les dé instrucciones en cuanto al uso del aparato. Los niños deberían contar con la supervisión de un adulto para cerciorar que no juegan con el dispositivo.
- Un uso indebido podría causar incendios, electrocuciones y quemaduras.
4. Puede que las partes que se pueden tocar se calienten mientras se usa el aparato. Aléjese a los niños del horno.
- Pues pueden sufrir quemaduras.
5. Los líquidos y otros alimentos no han de calentarse en contenedores sellados herméticamente, pues pueden acabar explotando. Retire las envolturas de plástico de la comida antes de cocinar o descongelar. En algunos casos, si es necesario cubrir la comida con una película de plástico para calentarla o cocinarla.
- De lo contrario, podría explotar.

LEA DETENIDAMENTE Y CONSERVE ESTE DOCUMENTO PARA CONSULTARLO EN EL FUTURO

Lea y siga todas las instrucciones antes de usar el horno a fin de prevenir incendios, electrocuciones, lesiones y daños al usar el horno. Esta guía no abarca todas las situaciones posibles.

Contacte a su técnico de servicio o al fabricante para preguntarles sobre lo que no entienda.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES



ADVERTENCIA

6. **Asegúrese de emplear los accesorios correctos para cada función.**
 - Un uso indebido podría causar daños al horno y a los accesorios, o podría ocasionar un incendio.
7. **Los niños no han de jugar con los accesorios o colgar del mango de la puerta.**
 - Si lo hacen, podrían sufrir lesiones.
8. **Es un peligro para todos excepto para las personas cualificadas llevar a cabo reparaciones o manipulaciones que conlleven la retirada de las cubiertas que protegen contra la exposición a la energía de microondas.**
9. **Cuando se use el aparato en el modo combinación, solo es posible que los niños utilicen el horno bajo la supervisión de un adulto a causa de las altas temperaturas que se generan.**
10. **No utilice el horno si este está dañado. Es muy importante que se cierre bien la puerta del horno y que no se presenten daños a los siguientes componentes: (1) la puerta (torcida), (2) las bisagras y los pestillos (rotos o sueltos), (3) los sellos de la puerta y las superficies de sellado.**
 - Si los hay, podría exponerse a un exceso de energía de microondas.
11. **Si la puerta o los sellos de la puerta presentan daños, no se debe emplear el horno hasta que lo repare el técnico cualificado.**
12. **El aparato viene con un cable alargador o un dispositivo portátil de toma de corriente. Se ha de colocar el alargador de manera que no se exponga al agua o a la humedad.**

13. **Solo permita que los niños usen el horno sin supervisión cuando les hayan dado instrucciones claras, de manera que los niños puedan usar el horno de manera segura y comprendan los peligros de un uso indebido.**
14. **El aparato y las partes que se pueden tocar se calientan durante el uso. Tenga cuidado al tocar los componentes de calentamiento. Se ha de mantener alejados a los niños de menos de 8 años a menos que cuenten con supervisión continua.**
15. **El aparato se calienta durante el uso. Evite tocar los componentes de calentamiento del interior del horno.**
16. **No emplee productos abrasivos de limpieza ni rascadores de metal para limpiar el cristal de la puerta, pues pueden rayar la superficie de aquel y podría acabar rompiendo el cristal.**



PRECAUCIÓN

1. **No puede emplear el horno con la puerta abierta a causa de los interruptores instalados en el mecanismo de la puerta. Recuerde no manipular tales interruptores.**
 - Si los hay, podría exponerse a un exceso de energía de microondas. (los interruptores detienen todo proceso de cocinado cuando se abre la puerta).
2. **No coloque ningún objeto (paños de cocina, pañuelos, etc.) entre la parte delantera del horno y la puerta, ni permita que la comida o los residuos de productos de limpieza se acumulen en las superficies de sellado.**
 - Si los hay, podría exponerse a un exceso de energía de microondas.
3. **Asegúrese de que los tiempos de cocinado se fijan adecuadamente. Las cantidades pequeñas de alimento requieren un tiempo de cocinado y calentamiento menor.**

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEA DETENIDAMENTE Y CONSERVE ESTE DOCUMENTO PARA CONSULTARLO EN EL FUTURO

Lea y siga todas las instrucciones antes de usar el horno a fin de prevenir incendios, electrocuciones, lesiones y daños al usar el horno. Esta guía no abarca todas las situaciones posibles.

Contacte a su técnico de servicio o al fabricante para preguntarles sobre lo que no entienda.



PRECAUCIÓN

- ❏ Cocinar durante demasiado tiempo la comida puede incendiar los alimentos y ocasionar daños al aparato.

4. Al calentar líquidos (por ejemplo, sopas, salsas y bebidas) con el horno abierto,

- * Evite usar contenedores de lados rectos y con cuellos estrechos.
- * No sobrecaliente la comida.
- * Agite el líquido antes de colocar el contenedor en el horno, y hágalo otra vez a mitad del proceso de calentamiento.
- * Después del calentamiento, deje reposar los alimentos en el horno durante un breve periodo de tiempo. Muévelos o agítelos de nuevo con cuidado y compruebe la temperatura antes de consumirlos para evitar quemaduras (sobre todo, en el caso de biberones y contenedores para comida de bebés).

- ❏ Al calentar bebidas en el microondas se puede producir un hervor eruptivo, por lo tanto, tenga cuidado al manejar el recipiente calentado.

5. En la parte superior, el fondo o el lateral del horno, se encuentra un sistema de escape. No bloquee ese escape.

- ❏ Podría ocasionar daños al horno y perjudicar a la cocción.

6. No utilice el horno cuando esté vacío. Lo mejor es dejar un vaso de agua en el horno cuando no lo utilice. El agua absorberá la energía de microondas si se enciende accidentalmente el horno.

- ❏ Un uso indebido podría causar daños al horno.

7. No cocine la comida envuelta en papel a menos que su libro de cocina contenga esas instrucciones para la comida que está cocinando. No emplee periódicos en lugar de papel para cocinar.

- ❏ Un uso indebido podría causar explosiones o incendios.

8. No emplee contenedores de madera ni contenedores de cerámica que contengan capas de metal (oro, plata, etc.). Retire los alambres metálicos siempre. Solo emplee los utensilios adecuados para los microondas. Los contenedores metálicos de comida y bebida no se pueden usar con el microondas.

- ❏ Puede que se sobrecalienten y quemen. Los objetos de metal podrían formar un arco eléctrico, lo que podría causar serios daños.

9. No emplee productos de papel reciclado.

- ❏ Pueden contener impurezas que hagan chispa y ocasionen incendios al cocinar con ellos.

10. No limpie la bandeja ni la parrilla poniéndolas en agua justo después de cocinar. Podría romperlas o dañarlas.

- ❏ Un uso indebido podría causar daños al horno.

11. Asegúrese de colocar el horno de manera que la parte frontal del horno esté a más de 8 cm de distancia del borde de la superficie sobre la que se sitúa. Así, evitará que se caiga el horno.

- ❏ Un uso indebido podría causar lesiones físicas y daños al horno.

12. Antes de cocinar, pele las patatas, las manzanas y alimentos similares.

- ❏ De lo contrario, podría explotar.

13. No cocine los huevos con cáscara. No se debe calentar huevos con cáscara ni huevos duros enteros dentro del microondas porque podrían explotar, incluso, después de que se apague el aparato.

LEA DETENIDAMENTE Y CONSERVE ESTE DOCUMENTO PARA CONSULTARLO EN EL FUTURO

Lea y siga todas las instrucciones antes de usar el horno a fin de prevenir incendios, electrocuciones, lesiones y daños al usar el horno. Esta guía no abarca todas las situaciones posibles.

Contacte a su técnico de servicio o al fabricante para preguntarles sobre lo que no entienda.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES



PRECAUCIÓN

- La presión interior del huevo aumentará y hará que estalle.
- 14. No trate de freír alimentos con grasas en el horno.**
 - Podría causar un hervor repentino del aceite.
- 15. Si se encuentra humo, desconecte o apague el aparato y mantenga cerrada la puerta, a fin de apagar llamas.**
 - Podría causar daños graves como incendios o electrocuciones.
- 16. Cuando caliente la comida en contenedores de plástico o papel, vigile el horno para evitar igniciones.**
 - Puede que se salga la comida a causa del deterioro del contenedor, lo que podría causar un incendio.
- 17. La temperatura de las partes que se pueden tocar del horno puede ser muy elevada mientras se usa. No toque la puerta, la caja exterior, la caja posterior, la cavidad interior, los accesorios y los platos durante el modo grill, el modo convección y las operaciones de cocción automática. Antes de retirar cada componente, asegúrese de que no están calientes.**
 - Conforme se calientan, corre peligro de quemarse si no lleva guantes gruesos de cocina.
- 18. Se ha de limpiar asiduamente el horno, retirando los depósitos de comida.**
 - No limpiar el horno podría dañar la superficie, lo que afecta negativamente a la vida del aparato y también podría generar peligros para el usuario.
- 19. Solo use la sonda de temperatura recomendada para este horno.**
 - No se puede comprobar correctamente la temperatura con otra herramienta. Este modelo no viene con sonda de temperatura.
- 20. Este dispositivo está destinado a usos en hogares domésticos y fines similares, por ejemplo:**
 - Cocinas de tiendas, oficinas y otros lugares de trabajo;
 - Granjas;
 - Hoteles, moteles y otros lugares de residencia;
 - Establecimientos en régimen de alojamiento y desayuno.
- 21. Este microondas puede ser usado por niños mayores de 8 años y personas con discapacidades físicas, sensoriales o mentales o falta de experiencia y conocimientos, siempre y cuando estén bajo supervisión o hayan recibido instrucciones sobre el uso del aparato de forma segura y comprenden los peligros que entraña su uso. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y mantenimiento no debe ser realizada por niños sin supervisión.**
- 22. El aparato no está destinado a usarse con un reloj externo o con un sistema de control remoto separado.**
- 23. Siga las instrucciones exactas de cada fabricante para sus productos de palomitas. No descuide el horno mientras hace palomitas. Si no se hacen las palomitas después de intentarlo varias veces, deje de cocinarlas.**
- 24. Nunca use una bolsa de papel marrón para hacer palomitas. Nunca trate de recocer las semillas sobrantes.**
 - Un cocinado excesivo podría incendiar las palomitas.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEA DETENIDAMENTE Y CONSERVE ESTE DOCUMENTO PARA CONSULTARLO EN EL FUTURO

Lea y siga todas las instrucciones antes de usar el horno a fin de prevenir incendios, electrocuciones, lesiones y daños al usar el horno. Esta guía no abarca todas las situaciones posibles.

Contacte a su técnico de servicio o al fabricante para preguntarles sobre lo que no entienda.



PRECAUCIÓN

25. Este aparato ha de conectarse a tierra.

Los cables de red siguen este código de colores:

AZUL - Neutro

MARRÓN -Potencial

VERDE Y AMARILLO - Tierra

Como puede que los colores de los cables de red de este aparato no correspondan con las marcas de color que identifican los terminales de su enchufe, siga estas instrucciones.

El cable **AZUL** ha de conectarse al terminal marcado con la letra **N** o de color **NEGRO**.

El cable **MARRÓN** ha de conectarse al terminal con la letra **L** o de color **ROJO**.

El cable de color **VERDE** y **AMARILLO**, o solo verde, debe conectarse al terminal marcado con la letra **G** o

- Si resulta dañado el cordón de alimentación, debe sustituirlo el fabricante, el técnico de servicio de este y otras personas cualificadas para evitar peligros.

Un uso indebido puede causar daños eléctricos graves.

26. Solo emplee los utensilios adecuados para los microondas.

27. Este horno no está diseñado para el uso de restauración u hostelería comercial

- Un uso indebido podría causar daños al horno.

28. No se ha de colocar el microondas en un armario.

- Debe de colocarse en un espacio libre y despejado.

29. Se puede conectar a un enchufe cercano o incluyendo un interruptor en el cableado fijo de acuerdo con las normas de cableado.

- Usar un enchufe o un interruptor inadecuados puede causar electrocuciones o incendios.

30. La puerta o la superficie exterior pueden calentarse mientras se usa el aparato.

31. Mantenga el aparato y el cordón fuera del alcance de niños menores de 8 años.

32. Se ha de batir o agitar el contenido de los biberones y de los contenedores de comida para bebés y se ha de comprobar su temperatura a fin de evitar quemaduras.

33. Mantenga limpio el interior y el exterior del horno. Para encontrar instrucciones de limpieza para el horno, véase la sección "Limpiar el horno".

34. De acuerdo con las condiciones de instalación, considere que el impacto de calor puede conllevar peligros.

35. El microondas no debe ser limpiado con un limpiador de vapor.

36. Precaución: superficie caliente

Cuando se emplea este símbolo, significa que las superficies pueden calentarse durante el uso.

37. No coloque ningún objeto (un libro, un cuadro y demás) sobre el producto. El producto se puede recalentar e incendiarse o el objeto se podría caer y causarle lesiones a las personas.

38. Para evitar quemaduras, no toque la superficie del producto durante su uso. Tenga especial cuidado en la parte de la ventilación.

LEA DETENIDAMENTE Y CONSERVE ESTE DOCUMENTO PARA CONSULTARLO EN EL FUTURO

Lea y siga todas las instrucciones antes de usar el horno a fin de prevenir incendios, electrocuciones, lesiones y daños al usar el horno. Esta guía no abarca todas las situaciones posibles.

Contacte a su técnico de servicio o al fabricante para preguntarles sobre lo que no entienda.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Para Limpiar su Horno

1 Mantenga el interior del horno limpio

Las salpicaduras de los alimentos o los líquidos derramados se adhieren a las paredes del horno y entre la superficie y los sellos de la puerta. Es mejor limpiar los derrames con un paño húmedo de inmediato. Las migas y los derrames absorberán la energía microondas y esto alargará los tiempos de cocción. Utilice un paño húmedo para limpiar las migas que caen entre la puerta y el marco. Es importante mantener esta área limpia para garantizar que cierre en forma hermética. Remueva las salpicaduras de grasa con un paño con detergente y luego enjuague y seque. No utilice detergentes ásperos o limpiadores abrasivos. La bandeja de vidrio puede lavarse a mano o en el lavavajillas.

2 Mantenga el exterior del horno limpio

Limpie el exterior del horno con agua y detergente, luego con agua sola y seque son un paño suave o con toalla de papel. Para evitar daños a las partes eléctricas dentro del horno, no deje que el agua penetre en los orificios de ventilación. Para limpiar el panel de control, abra la puerta para evitar que el horno se encienda accidentalmente, y limpie con un paño húmedo, seguido inmediatamente por un paño seco. Presione Detener/Borrar después de limpiar.

3 Si se acumula vapor en la parte interna o alrededor de la parte externa de la puerta del horno, limpie los paneles con un paño suave. Esto puede ocurrir cuando el horno microondas es operado bajo condiciones de alta humedad y en ningún caso indica un mal funcionamiento de la unidad.

4 La puerta y los sellos de la puerta deben mantenerse limpios. Utilice sólo agua tibia y jabonosa y luego enjuague cuidadosamente.

NO UTILICE MATERIALES ABRASIVOS, COMO POLVOS DE LIMPIEZA O PAÑOS DE ACERO Y PLÁSTICO.

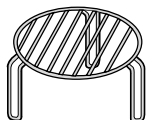
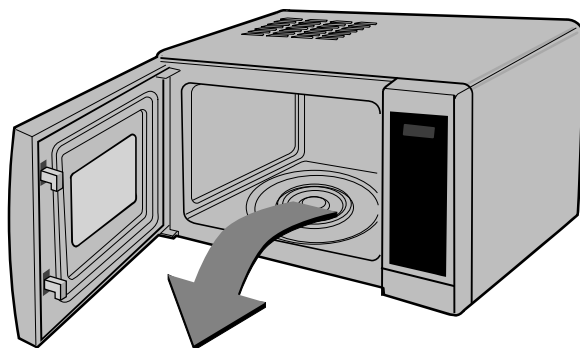
Las partes metálicas serán más fáciles de mantener si se limpian frecuentemente con un paño húmedo.

ESPAÑOL

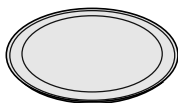
Desembalaje e Instalación

Siguiendo los pasos básicos de las siguientes dos páginas usted podrá verificar rápidamente que su horno está operando correctamente. Por favor ponga especial atención respecto a las instrucciones sobre dónde instalar su horno. Al desembalar su horno, asegúrese de quitar todos los accesorios y el embalaje. Verifique que su horno no haya sido dañado durante su despacho.

- 1** Desembale su horno y colóquelo sobre una superficie plana.



PARRILLA

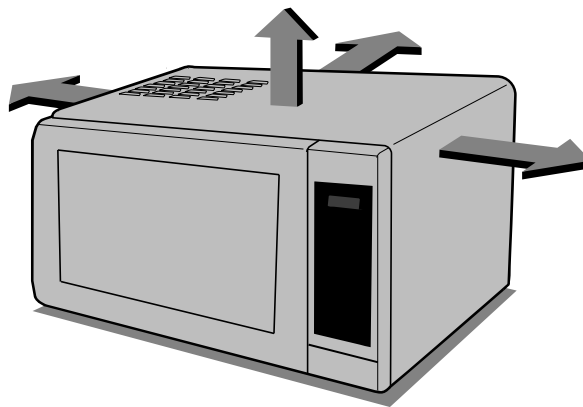


PLATAFORMA
DE CRISTAL



ANILLO GIRATORIO

- 2** Coloque el horno en el nivel de ubicación elegido a más de 85 cm de altura, pero asegúrese de que quede un espacio de al menos 30 cm arriba y 10 cm atrás para una ventilación adecuada. La parte frontal del horno debe quedar a 8 cm al menos del borde de la superficie para evitar su volcamiento. Arriba o al lado del horno se encuentra ubicada una salida de ventilación. Bloquear la salida puede dañar el horno.



**ESTE HORNO NO DEBE SER USADO CON PROPÓSITOS
COMERCIALES DE PROVISIÓN DE COMIDA**

- 3** Conecte su horno en un enchufe de hogar estándar. Asegúrese de que su horno sea el único aparato conectado a dicho enchufe. **Si su horno no opera correctamente, desconéctelo del enchufe eléctrico y luego conéctelo nuevamente.**

- 4** Abra la puerta de su horno tirando del **ASA DE LA PUERTA**. Coloque el **CILINDRO DE DESCANSO** dentro del horno y coloque la **BANDEJA DE VIDRIO** encima.

- 5** Llene un **recipiente apto para microondas** con 300 ml (un vaso grande) de agua. Colóquelo sobre la **BANDEJA DE VIDRIO** y cierre la puerta del horno. Si tiene cualquier duda sobre qué tipo de recipiente utilizar, remítase a la página 28.



- 6** Presione el botón de **INICIO** seis veces para fijar 30 segundos de tiempo de cocción. Usted escuchará un BIP cada vez que presione el botón. Su horno comenzará a funcionar antes de que usted haya terminado de presionar el botón por sexta vez; no se preocupe; esto es normal.



- 7** El **VISOR** comenzará el conteo regresivo desde 30 segundos. Cuando llegue a 0, sonará un BIP. Abra la puerta del horno y pruebe la temperatura del agua. Si su horno está funcionando, el agua debería haberse calentado. **Tenga cuidado al sacar el recipiente pues podría estar caliente.**



SU HORNO YA ESTÁ INSTALADO

Ajuste del reloj



Cuando su horno es enchufado por primera vez o cuando se reanuda la energía luego de un corte de luz, el visor mostrará un "0"; deberá volver a ajustar el reloj.

Si el reloj (o visor) muestra cualquier símbolo extraño, desconecte su horno del enchufe eléctrico, vuelva a conectarlo y ajuste el reloj nuevamente.

Durante el ajuste del reloj, los dos puntos parpadearán. Después de ajustar el reloj, los dos puntos dejarán de parpadear.

Usted puede ajustar ya sea el reloj de 12 horas o de 24 horas.

En el siguiente ejemplo, le mostraré cómo ajustar la hora a las 14:35 usando el reloj de 24 horas.

Asegúrese de haber quitado todo el embalaje de su horno.

Asegúrese de haber instalado su horno correctamente, según se describe anteriormente en este folleto.

Presione **STOP/CLEAR (Parar/Borrar)**.



Presione **Reloj** una vez.

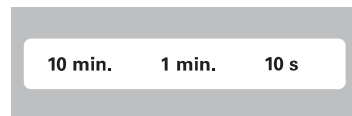
(Si desea utilizar el reloj de 12 horas, presione **Reloj** una vez más. Si desea cambiar a otra opción después de ajustar el reloj, debe desenchufarlo y volverlo a enchufar.)



Presione **10 min.** quince veces.

Presione **1 min.** tres veces.

Presione **10 s** cinco veces.



Presione **Reloj** para fijar la hora.

El reloj comienza a contar.



Cierre de Seguridad para Niños



Su horno posee un dispositivo de seguridad que evita la puesta en marcha accidental del horno. Una vez que el seguro contra niños está instalado, usted no podrá usar ninguna de las funciones y no podrá utilizar el horno para calentar.

Sin embargo, ¡sus niños igualmente podrán abrir la puerta del horno!

Presione **STOP/CLEAR (Parar/Borrar)**.



Presione y mantenga presionado **STOP/CLEAR (Parar/Borrar)**, hasta que aparezca una "L" en el visor y hasta que suene el BIP.

El CIERRE DE SEGURIDAD PARA NIÑOS ha sido instalado.

La hora desaparecerá del visor si usted había ajustado el reloj.



La "L" permanecerá expuesta en el visor para que usted sepa que ha sido instalado el **CIERRE DE SEGURIDAD PARA NIÑOS**.



Para anular el **CIERRE DE SEGURIDAD PARA NIÑOS**, presione y mantenga presionado **STOP/CLEAR (Parar/Borrar)**, hasta que la "L" desaparezca. Usted escuchará un "Bip" cuando se haya eliminado.



Potencia de Cocción del Microondas

En el siguiente ejemplo, le mostraré cómo cocinar ciertos alimentos con el 80% de la potencia durante 5 minutos y durante 30 segundos.

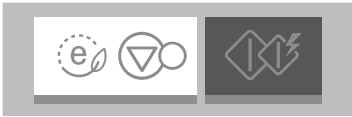


Su horno posee cinco ajustes de Potencia de microondas. La potencia máxima es seleccionada automáticamente, pero si se presiona el botón **Potencia** en forma repetida, se seleccionarán diferentes niveles de potencia.

POTENCIA	Presionar Potencia	%	POTENCIA DE SALIDA
MÁXIMA ALTA	1	vez 100%	700W
MEDIA ALTA	2	veces 80%	560W
MEDIA	3	veces 60%	420W
MEDIA BAJA	4	veces 40%	280W
BAJA	5	veces 20%	140W

Asegúrese de haber instalado correctamente su horno como se describe anteriormente en este folleto.

Presione **STOP/CLEAR (Parar/Borrar)**.



Presione **Potencia** dos veces para seleccionar el 80% de la potencia. Aparecerá **560** en el visor.



Presione **1 min.** cinco veces.
Presione **10 s.** tres veces.



Presione **START(Inicio)**.

Una vez que la cocción ha terminado, el Bip de Finalización sonará cada 1 minuto durante 5 minutos hasta que la puerta del horno sea abierta.



Su horno microondas está equipado con 5 niveles de potencia para ofrecerle un máximo de flexibilidad y de control sobre la cocción. El cuadro siguiente muestra ejemplos de comidas y sus niveles de potencia de cocción recomendados para utilizar en este horno microondas.

Niveles de Potencia del Microondas

NIVEL DE POTENCIA	USO	NIVEL DE POTENCIA (%)	POTENCIA DE SALIDA
MÁXIMA ALTA	* Hervir agua * Dorar carne desmenuzada * Cocinar partes de aves, pescado, verduras * Cocinar cortes de carne blanda	100%	700W
MEDIA ALTA	* Recalentar todo tipo de comida * Asar carne y aves * Cocinar champiñones y mariscos * Cocinar alimentos que contengan queso y huevo	80%	560W
MEDIA	* Hornear pasteles y panecillos * Preparar huevos * Cocinar flanes * Preparar arroz, sopas	60%	420W
MEDIA BAJA	* Derretir mantequilla y chocolate * Cocinar cortes de carne menos tiernos	40%	280W
BAJA	* Ablandar mantequilla y queso * Ablandar helado * Subir masa de levadura * Deshielar todo tipo de alimentos	20%	140W



Cocción en Dos Etapas

En el siguiente ejemplo, le mostraré como cocinar algunos alimentos en dos etapas. La primera etapa cocinará su comida durante 11 minutos en **ALTA** potencia; la segunda etapa cocinará su comida durante 35 minutos con 280 W.



Durante la cocción en dos etapas, la puerta del horno puede ser abierta para verificar la cocción de la comida. Cierre la puerta del horno y presione **START (Inicio)** y la etapa de cocción continuará.

Al final de la etapa 1, sonará un BIP y comenzará la etapa 2.

Si desea borrar el programa, presione **STOP/CLEAR (Parar/Borrar)** dos veces.

Presione **STOP/CLEAR (Parar/Borrar)**.



Para ajustar la potencia y el tiempo de cocción para la **Etapa 1**:

Presione **Potencia** una vez para seleccionar la potencia ALTA.

Presione **10 min.** una vez.

Presione **1 min.** una vez.



Para ajustar la potencia y el tiempo de cocción para la **Etapa 2**:

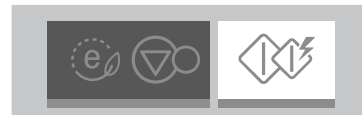
Presione **Potencia** cuatro veces para seleccionar 280 W.

Presione **10 min.** tres veces.

Presione **1 min.** cinco veces.



Presione **START(Inicio)**.



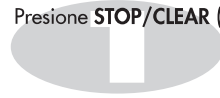
Inicio Rápido

En el siguiente ejemplo, le mostraré cómo seleccionar 2 minutos de cocción en alta potencia.



El dispositivo de **START(Inicio)** le permite seleccionar intervalos de 30 segundos de cocción a ALTA potencia, sólo presionando el botón **START(Inicio)**.

Presione **STOP/CLEAR (Parar/Borrar)**.



Presione **START(Inicio)** cuatro veces para seleccionar 2 minutos a potencia ALTA. Su horno se encenderá antes de que usted haya terminado de presionar el botón por cuarta vez.



Durante la cocción con **START(Inicio)**, usted puede prolongar el tiempo de cocción hasta 9:59 minutos, presionando repetidamente el botón **START(Inicio)**.

Ahorro De Energía



La función **ECO ON** ahorra energía apagando la pantalla. Adicionalmente, si no se utiliza durante 5 minutos, la pantalla también se apagará.

Presione **STOP/CLEAR (Parar/Borrar) (ECO ON)**.
La "0" aparece en la pantalla.



Presione **STOP/CLEAR (Parar/Borrar) (ECO ON)**.



Presione cualquier botón para activar la pantalla.

En el siguiente ejemplo se mostrará como usar la parrilla para cocinar los alimentos por 12 minutos y 30 segundos

Cocción en Parrilla

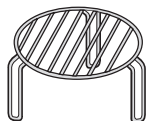


Este modelo está equipado con una PARRILLA REVESTIDA de manera que no es necesario el precalentamiento.

Esta característica le permitirá dorar y hacer crujientes los alimentos rápidamente.

La parrilla puede ser usada en dos posiciones alta o baja, dependiendo del tipo y tamaño de los alimentos.

PARRILLA



Presione **STOP/CLEAR** (Parar/Borrar).



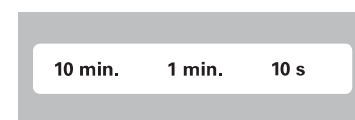
Presione **Parrilla**



Fije el tiempo de cocción.



Presione **10 min.** una vez.
Presione **1 min.** dos veces.
Presione **10 s** tres veces.



Presione **START**(Inicio).



Cocción Combi.

En el siguiente ejemplo se mostrará como programar su horno con el modo combi Co-3 para un tiempo de cocción de 25 minutos.



Su horno tiene una característica de cocción en parrilla + microondas la cual le permite cocinar los alimentos con el **calentador y microondas** al mismo tiempo (o de forma alterna.) Esto generalmente significa que toma menos tiempo cocinar sus alimentos.

El **calentador revestido** asa la superficie de los alimentos mientras que las microondas calientan el interior de los mismos. En adición, no es necesario precalentar su horno.

Presione **STOP/CLEAR** (Parar/Borrar).



Presione **Combi.** tres veces.
"Co-3" aparece en el visor.



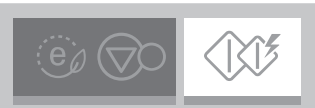
Fije el tiempo de cocción.
Presione **10 min.** dos veces.
Presione **1 min.** cinco veces.



Presione **START(Inicio).**

Cuando esté cocinando puede usar las teclas **MÁS/MENOS** para aumentar/dis-minuir el tiempo de cocción.

¡Tenga cuidado cuando retire los alimentos debido a que el recipiente estará caliente!



Modo de Cocción Combi.

CATEGORÍA	POTENCIA DE MICROONDAS (%)	POTENCIA DEL CALENTADOR (%)
Co-1	20	80
Co-2	40	60
Co-3	60	40

Cocción Automática

En el siguiente ejemplo, le mostraré cómo cocinar 0,6kg de verduras frescas.



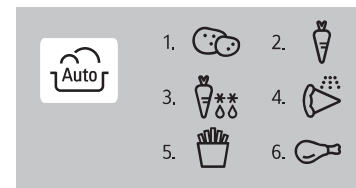
La opción **COCCIÓN AUTOMÁTICA** le permite cocinar la mayoría de sus comidas favoritas fácilmente, seleccionando el tipo de comida e ingresando el peso del alimento presionando el botón **Más/Menos**.

CATEGORÍA	Presione Auto Cocinado
Patatas Asadas	1 vez
Verduras Frescas	2 veces
Verduras Congeladas	3 veces
Pizzas Congeladas	4 veces
Patatas Fritas	5 veces
Pollo Asado	6 veces

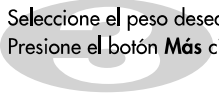
Presione **STOP/CLEAR** (Parar/Borrar).



Presione **Auto Cocinado** dos veces.



Seleccione el peso deseado de verduras frescas.
Presione el botón **Más** cinco veces para seleccionar 0,6 kg.



Presione **START(Inicio)**.



CATEGORÍA DE ALIMENTOS	LÍMITE DE PESO	UTENSILIOS	TEMP. DE LOS ALIMENTOS	INSTRUCCIONES
1. PATATAS ASADAS (Ac-1)	0,1 – 1,0 kg	—	Ambiente	Elija 170 –200 g de patatas de tamaño mediano. Lave y seque las patatas. Pinche las papas varias veces con un tenedor. Coloque las papas sobre el tornamesa de vidrio. Ajuste el peso y presione "Inicio" ("Start"). Después de cocinar, saque las papas del horno. Deje reposar cubiertas con papel de aluminio durante 5 minutos.
2. VERDURAS FRESCAS (Ac-2)	0,2 – 0,8 kg	Recipiente apto para microondas	Ambiente	Coloque las verduras en un recipiente apto para microondas. Agregue agua. Cubra con film plástico. Después de cocinar, revuelva y deje reposar durante 2 minutos. Agregue la cantidad de agua de acuerdo con la cantidad de verduras: ** 0,2 kg – 0,4 kg : 2 Cucharadas ** 0,5 kg – 0,8 kg : 4 Cucharadas
3. VERDURAS CONGELADAS (Ac-3)	0,2 – 0,8 kg	Plato apto para microondas	Congelados	Coloque las verduras en un recipiente apto para microondas. Agregue agua. Cubra con film plástico. Después de cocinar, revuelva y deje reposar durante 2 minutos. Agregue la cantidad de agua de acuerdo con la cantidad de verduras: ** 0,2 kg – 0,4 kg : 2 Cucharadas ** 0,5 kg – 0,8 kg : 4 Cucharadas
4. PIZZAS CONGELADAS (Ac-4)	0,2 -0,4 kg	Plato plano apto para microondas	Refrigerada	Esta función se utiliza para recalentar pizza fría que quedó del día anterior. Coloque la pizza fría sobre el plato plano. Después de calentar, deje reposar durante 1-2 minutos.
5. PATATAS FRITAS (Ac-5)	0.2-0.4 kg	Plato plano apto para microondas & Parrilla	Congelados	Esparza las patatas congeladas en el plato del microondas. Para conseguir un mejor resultado, cocine con una sola capa de patatas. Después de calentar, deje reposar durante 1-2 minutos.
6. POLLO ASADO (Ac-6)	0.2-0.8 kg	Parrilla baja	Refrigerado	Lave y seque la piel del pollo. Con una brocha unte los muslos del pollo con margarina o mantequilla derretida. Coloque las piezas de pollo en la parrilla alta sobre la bandeja de vidrio. Cuando suene el beep, voltee el pollo y presione Inicio para continuar la cocción. Después de la cocción, deje reposar cubierto con papel de aluminio por 2-5 minutos.

La temperatura y la densidad de los alimentos varían. Le recomiendo verificar su descongelado antes de comenzar a cocinar. Ponga particular atención en las grandes articulaciones de carnes y pollos. Algunos alimentos no deben estar completamente deshielados antes de cocinarlos. Por ejemplo, el pescado se cocina tan rápidamente que, algunas veces, es conveniente empezar a cocinarlo cuando aún está ligeramente congelado. El programa PAN es adecuado para descongelar alimentos pequeños, como panecillos o una hogaza pequeña de pan dulce. Éstos necesitarán un período de reposo para que el centro se deshiele. En el ejemplo siguiente, le mostraré cómo descongelar 1,4 kg de pollo congelado.



Su horno posee cuatro opciones de descongelado: **CARNES, AVES, PESCADO** y **PAN**. Cada categoría de descongelado posee distintos ajustes de potencia. Al presionar repetidamente los botones de **Descongelado Automático**, se seleccionarán distintos ajustes de potencia.

CATEGORÍA Presione
Auto Descongelado

Carnes	1	vez
Aves	2	veces
Pescado	3	veces
Pan	4	veces

Presione **STOP/CLEAR (Parar/Borrar)**.

Pese los alimentos que desea descongelar. Asegúrese de quitar todas las amarras metálicas.

Luego coloque los alimentos en su horno y cierre la puerta.

Presione **Auto Descongelado** dos veces para seleccionar el programa de descongelado de **AVES**.

Aparecerá **"dEF2"** en el visor.



Ingrese el peso de los alimentos congelados que desea descongelar.

Presione el botón **Más** catorce veces para ingresar 1,4 kg.



Presione **START(Inicio)**.



Durante el descongelado, sonará el **"BIP"** de su horno. En ese momento, abra la puerta del horno, voltee y separe la comida para asegurar su deshieleo parejo. Saque todas las porciones que se han deshielado o cúbralas para hacer más lento el deshieleo.

Después de verificar el deshieleo, cierre la puerta del horno y presione **START(Inicio)** para reanudar el descongelado. **Su horno no dejará de descongelar (aun cuando suene el "bip") a menos que la puerta sea abierta.**

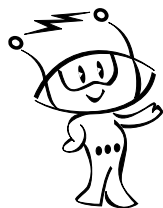
GUÍA DE DESCONGELADO AUTOMÁTICO SEGÚN EL PESO

- * Los alimentos a ser descongelados deben estar en un recipiente apto para microondas y ser colocados sin cubrir sobre la tornamesa de vidrio.
- * De ser necesario, proteja las áreas más pequeñas de la carne o del pollo con pedazos de papel aluminio. Esto evitará que las áreas delgadas se calienten durante el descongelado. Asegúrese de que el papel aluminio no toque las paredes del horno.
- * Separe los distintos alimentos, como carne molida, chuletas, embutidos y tocino lo más pronto posible.
- * Cuando suene el "bip", saque los alimentos del horno microondas, voltee los y vuelva a poner dentro del horno microondas. Presione "Start" para continuar. Al finalizar el programa, saque los alimentos del horno microondas, cubra con papel aluminio y deje reposar hasta que estén completamente deshielados. Para deshielar completamente, por ejemplo, carne con articulaciones o pollos enteros, éstos deben REPOSAR por al menos 1 hora antes de ser cocinados.

CATEGORÍA	LÍMITE DE PESO	UTENSILIOS	ALIMENTOS
CARNES (dEF1) AVES (dEF2) PESCADO (dEF3)	0,1 – 4,0 kg	Recipientes para microondas (Plato plano)	Carnes Carne de vacuno molida, bistéc de filete, cubos para estofado, bistéc de lomo, carne asada, rabadilla, hamburguesa de vacuno, chuletas de cerdo, chuletas de cordero, arrollado, embutidos, costillas (2 cm). Voltee los alimentos al sonido del "bip". Después de descongelar, deje reposar durante 5-15 minutos. Aves Pollo entero, Trutros, Pechuga, Pechuga de Pavo (de menos de 2,0 kg). Voltee los alimentos al sonido del "bip". Después de descongelar, deje reposar durante 20-30 minutos. Pescado Filetes, Lonjas, Pescado Entero, Mariscos. Voltee los alimentos al sonido del "bip". Después de descongelar, deje reposar durante 10-20 minutos.
PAN (dEF4)	0,1 – 0,5 kg	Toalla de papel o plato plano	Rebanadas de pan, Bollos, Baguettes, etc. Separe las rebanadas y coloque entre toallas de papel o sobre un plato plano. Voltee los alimentos al sonido del "bip". Después de descongelar, deje reposar durante 1-2 minutos.

Utilice esta función sólo para deshielar 0,5kg de carne molida muy rápidamente.
Deberá dejarla reposar durante unos momentos para que el centro se deshiele. En el siguiente ejemplo, le mostraré cómo descongelar 0,5kg de carne molida congelada.

Descongelado Rápido



Presione **STOP/CLEAR (Parar/Borrar)**.

Pese los alimentos que desea descongelar. Asegúrese de quitar todas las amarras o cintas metálicas. Luego coloque los alimentos en su horno y cierre la puerta.



Presione **Descongelado Rápido** para seleccionar el programa de descongelado de **carne**.

El horno comenzará a funcionar automáticamente.



Durante el descongelado, sonará el "BIP" de su horno. En ese momento, abra la puerta del horno, voltee y separe la carne para asegurar su deshielo parejo. Saque todas las porciones que se hayan deshielado o cúbralas para enlentecer el deshielo. Después de verificar el deshielo, cierre la puerta del horno y presione **START(Inicio)** para reanudar el descongelado.

Su horno no dejará de descongelar (aun cuando suene el "bip") a menos que la puerta sea abierta.

GUÍA DE DESCONGELADO RÁPIDO

Utilice esta función para descongelar carne molida rápidamente.

Saque la carne de su envoltorio completamente. Coloque la carne molida en un plato apto para microondas. Cuando suene el "bip", saque la carne del horno microondas, voltee la carne y coloque nuevamente dentro del horno microondas. Presione "Inicio" para continuar. Al finalizar el programa, saque la carne molida del horno microondas, cubra con papel aluminio y deje reposar durante 5-15 minutos o hasta que se haya deshielado completamente.

CATEGORÍA	PESO	UTENSILIOS	INSTRUCCIONES
Carne molida	0,5 kg	Recipientes para microondas (Plato plano)	Carne molida. Voltee el alimento al sonido del "bip". Después de descongelar, deje reposar durante 5-15 minutos.

En el siguiente ejemplo, le mostraré cómo cambiar la preselección del programa de "Cocción Automática" a un tiempo de cocción más largo o más corto.



Si usted encuentra que su comida queda recocida o que le falta cocción al utilizar el programa **Cocción Automática**, puede aumentar o disminuir el tiempo de cocción presionando el botón **Más/Menos**.

Al utilizar la cocción manual, usted puede prolongar el tiempo de cocción en cualquier momento usando el botón **Más/Menos**.

No es necesario detener el proceso de cocción.

Presione **STOP/CLEAR** (Parar/Borrar).

Seleccione los programas de **Auto Cocinado** deseados.
(Seleccione el peso de los alimentos.)

Presione **START**(Inicio).

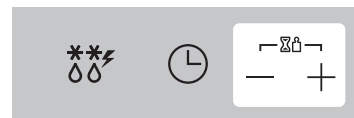
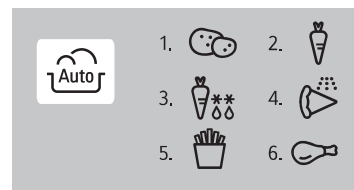
Presione **Más (+)**

El tiempo de cocción aumentará 10 segundos cada vez que presione la tecla.

Presione **Menos (-)**

El tiempo de cocción disminuirá 10 segundos cada vez que presione la tecla.

Cocinar con el Botón Más o Menos



Utensilios Seguros para el Microondas

No utilice nunca utensilios de metal o con bordes metálicos en su horno microondas

Las microondas no pueden penetrar el metal. Por esta razón rebotan de cualquier objeto metálico colocado dentro del horno y producen un arco eléctrico, un alarmante fenómeno parecido a un rayo.

Casi todos los utensilios no metálicos y resistentes al calor pueden utilizarse con total seguridad en su horno microondas. Sin embargo, algunos podrían contener materiales que los hagan inadecuados para su utilización como menaje de microondas. Si tuviera duda alguna sobre algún utensilio específico, existe una forma sencilla de averiguar si puede utilizarse en su horno microondas.

Coloque el utensilio al lado de un recipiente de vidrio lleno de agua dentro del horno microondas. Active el horno a potencia ALTA durante 1 minuto. El utensilio podrá utilizarse en el horno microondas si el agua se calienta mientras que el utensilio permanece a la misma temperatura. Sin embargo, si el agua no aumenta de temperatura pero el utensilio se calienta, esto indicaría que el utensilio está absorbiendo las microondas, por lo que no deberá utilizarse en el horno microondas. Probablemente cuenta en este momento en su cocina con muchos utensilios que puede utilizar en su horno microondas. Lea la lista a continuación.

Platos

Muchos tipos de vajillas son adecuadas para su utilización en hornos microondas. Consulte un folleto del fabricante o realice la prueba de microondas si tuviera duda alguna.

Elementos de vidrio

El vidrio resistente al calor puede utilizarse en hornos microondas. Esta clasificación incluiría todas las marcas de menaje de vidrio templado para hornos. No utilice, sin embargo, objetos delicados de vidrio como vasos o copas, ya que podrían romperse cuando se calienta su contenido.

Recipientes de plástico

Estos pueden utilizarse para el calentado rápido de alimentos. No deben, sin embargo, utilizarse para alimentos que requieran permanecer un período considerable de tiempo dentro del horno, ya que los alimentos calientes finalmente deformarán o derretirán los recipientes de plástico.

Papel

Los platos y recipientes de papel son convenientes y pueden utilizarse con seguridad en su horno microondas, siempre que el tiempo de cocción sea corto y los alimentos a cocinar contengan poca grasa y humedad. Las toallas de papel son también muy útiles para envolver alimentos y para cubrir bandejas de horno en las que se cocinen alimentos grasientos como el bacon. Evite utilizar papel coloreado, ya que podría despintar. Algunos productos de papel reciclado podrían contener impurezas que pueden causar arcos eléctricos o fuegos cuando se utilizan dentro del horno microondas.

Bolsas de plástico para cocinar

Estas pueden utilizarse en el horno microondas siempre que hayan sido fabricadas especialmente para cocinar. Sin embargo, asegúrese de hacer un orificio en la bolsa que permita el escape del vapor. No utilice nunca bolsas normales de plástico para cocinar en su horno microondas, ya que podrían derretirse y romperse.

Menaje de plástico para microondas

Hay una amplia variedad de formas y tamaños de menaje para microondas disponible. Podrá, sin embargo, utilizar recipientes que ya tenga en lugar de invertir en nuevo equipamiento para la cocina.

Barro, piedra y cerámica

Por lo general, los recipientes hechos de estos materiales pueden utilizarse en su horno microondas, aunque debería probarlos para asegurarse.

PRECAUCION

Algunos recipientes con altos índices de contenido de plomo o hierro no son adecuados para su uso como utensilios de cocina.

Se deben comprobar los utensilios para asegurarse de que son adecuados para el uso en el microondas

Características de los Alimentos y Cocción en el Microondas

Mantener vigilado lo que se cocina

Las recetas contenidas en este folleto han sido preparadas con sumo cuidado, pero su éxito al prepararlas dependerá de la atención que usted ponga en las comidas a medida que se cocinan. Siempre vigile la comida mientras se cocina. Su horno microondas está equipado con una luz que se enciende automáticamente cuando el horno está funcionando, de modo que usted pueda ver hacia dentro y verificar el progreso de su comida. Las instrucciones dadas en las recetas para retirar y revolver los alimentos deben ser consideradas como los pasos mínimos recomendados. Si la comida parece estar cocinándose en forma dispareja, simplemente haga los ajustes que considere necesarios para corregir el problema.

Factores que afectan los tiempos de cocción en el microondas

Muchos factores pueden afectar los tiempos de cocción. La temperatura de los ingredientes utilizados en una receta hace una gran diferencia en los tiempos de cocción. Por ejemplo, un queque preparado con mantequilla, leche y huevos helados se demorará considerablemente más tiempo para hornearse que uno preparado con ingredientes a temperatura ambiente. Todas las recetas contenidas en este folleto ofrecen un rango de tiempo de cocción. En general, usted encontrará que a los alimentos les falta cocción en el rango más corto y quizás desee cocinar sus alimentos más allá del tiempo máximo indicado, de acuerdo con su preferencia personal. La filosofía que prima en este folleto es que es mejor para una receta ser conservador al indicar los tiempos de cocción. Cuando los alimentos se cuecen en exceso, no hay solución. Algunas recetas, particularmente para pan, queques y cremas, recomiendan que la comida sea sacada del horno cuando aún les falta algo de cocción. Esto no es un error. Cuando se dejan reposar generalmente cubiertas, estas comidas continuarán cocinándose fuera del horno ya que el calor atrapado dentro del exterior de los alimentos viaja gradualmente hacia el interior. Si la comida se deja en el horno hasta que se cueza por completo, el exterior se sobrecocerá o incluso se quemará. Con el correr del tiempo, usted estará cada vez más capacitada para estimar la cocción y los tiempos de reposo de las diversas comidas.

Densidad de los alimentos

Los alimentos livianos y porosos, como queques y panes, se cocinan más rápidamente que los alimentos pesados y densos, como carnes asadas o a la cacerola. Debe tener cuidado, cuando ponga en el microondas alimentos porosos, que los bordes externos no queden secos y quebradizos.

Altura de los alimentos

La parte de arriba de los alimentos altos, en especial las carnes asadas, se cocerán más rápidamente que la parte de abajo. Por lo tanto, es conveniente voltear los alimentos altos durante la cocción hasta varias veces.

Contenido de humedad de los alimentos

Dado que el calor generado por las microondas tiende a evaporar la humedad, los alimentos relativamente secos, como carnes asadas y algunas verduras, deben ser rociados con agua antes de comenzar la cocción o cubiertos con agua para retener la humedad.

Huesos y contenido de grasas en los alimentos

Los huesos conducen el calor y la grasa se cuece más rápidamente que la carne. Debe tenerse cuidado al cocinar cortes de carne con hueso o con grasa de que no se cocinen en forma dispareja y no queden sobrecocidos.

Cantidad de alimentos

El número de microondas en su horno se mantiene constante independientemente de cuánta comida se esté cocinando. Por tanto, mientras más comida coloque en el horno, más largo será el tiempo de cocción. Recuerde disminuir los tiempos de cocción en al menos un tercio al preparar una receta.

Forma de los alimentos

Las microondas penetran sólo alrededor de 2 cm en la comida. El interior de los alimentos se cocinan a medida que el calor generado en el exterior viaja hacia el interior. Sólo la parte externa de los alimentos es cocida por la energía de microondas; el resto se cuece por conducción. La peor forma posible de un alimento que será cocinado en un microondas es un cuadrado grande. Las esquinas se quemarán mucho antes de que el centro esté tibio. Los alimentos delgados y redondos y los alimentos con forma de anillo se cocinan con éxito en el microondas.

Cubiertas

El uso de una cubierta atrapa el calor y el vapor, lo que hace que la comida se cocine más rápidamente. Utilice una tapa o un film para microondas con una esquina doblada hacia atrás para evitar que se parta.

Dorar los alimentos

Las carnes y aves que se cocinan durante 15 minutos o más se dorarán ligeramente en su propia grasa. Los alimentos que se cocinan por un período más corto pueden ser pincelados con alguna salsa de dorar, como salsa de soja o de barbacoa, para lograr un color apetitoso. Debido a que se agrega una cantidad relativamente pequeña de salsas para dorar, no se altera el sabor original de la receta.

Cubrir con papel antigrasa

El papel antigrasa evita eficazmente las salpicaduras y hace que la comida retenga algo de calor. Pero dado que constituye una cubierta más suelta que una tapa o un film plástico, hace que los alimentos se sequen un poco.

Disposición y Espaciado

Los alimentos individuales como las papas asadas, los queques pequeños y los entremeses se calentarán en forma más pareja si se colocan en el horno a igual distancia unos de otros, de preferencia en forma circular. Nunca apile los alimentos unos encima de otros.

Características de los Alimentos y Cocción en el Microondas

Revolver

Revolver es una de las técnicas más importantes al cocinar con microondas. En la cocción convencional, los alimentos se revuelven con el propósito de mezclarlos. Sin embargo, los alimentos cocinados en microondas se revuelven para diseminar y redistribuir el calor. Siempre revuelva desde el exterior hacia el centro, dado que la parte externa de los alimentos se calienta antes.

Voltear

Los alimentos grandes y altos, como carnes asadas y pollos enteros, deben ser volteados de modo que la parte de arriba y la parte de abajo se cocinen en forma pareja. También es una buena idea voltear el pollo trozado y las chuletas.

Colocar las partes más gruesas mirando hacia fuera

Debido a que las microondas son atraídas hacia la parte externa de los alimentos, tiene sentido colocar las partes más gruesas de la carne, de las aves y de los pescados en el borde externo de la asadera. De esta forma, las porciones más gruesas recibirán la mayor parte de la energía de microondas y los alimentos se cocinarán en forma pareja.

Revestir

Se pueden colocar tiras de papel aluminio (que bloquean las microondas) sobre las esquinas o los bordes de los alimentos cuadrados y rectangulares, para evitar que estas partes se sobrecuezan. No use nunca demasiado papel aluminio y asegúrese de que esté asegurado al plato, o puede provocar la formación de arcos eléctricos en el horno.

Elevar

Los alimentos gruesos o densos pueden elevarse para que las microondas sean absorbidas por la parte de abajo y el centro de los alimentos.

Pinchar

Los alimentos recubiertos por cáscara, piel o membrana tienden a reventar en el horno a menos que sean pinchados antes de su cocción. Entre estos alimentos se incluyen las yemas y las claras de los huevos, las almejas y las ostras y las verduras y frutas enteras.

Probar si está cocido

Los alimentos se cocinan rápidamente en un horno microondas, de modo que es necesario probarlos frecuentemente. Algunos alimentos se dejan en el horno microondas hasta que se cocinan por completo; pero la mayoría de los alimentos, incluidas carnes y aves, se sacan del horno mientras aún les falta algo de cocción y se deja que terminen de cocerse durante el tiempo de reposo. La temperatura interna de los alimentos aumentará entre 3°C y 8°C durante el tiempo de reposo.

Tiempo de reposo

Generalmente, se deja que los alimentos reposen durante 3 a 10 minutos después de sacarlos del horno microondas. Normalmente, los alimentos se cubren durante el tiempo de reposo para retener el calor, a menos que su textura deba ser seca (como es el caso de algunos quesos y galletas, por ejemplo). Reposar permite a los alimentos terminar de cocerse y también ayuda a que el sabor se mezcle y se intensifique.

Preguntas y Respuestas

Q ¿Qué ocurre cuando la luz del horno no se enciende?

- A Pueden existir varias razones por las cuales la luz del horno no se enciende.
La ampolla se quemó
La puerta no está bien cerrada

Q ¿La energía microondas atraviesa el panel transparente de la puerta?

- A No. Los orificios están diseñados para permitir que la luz pase; no dejan pasar la energía microondas.

Q ¿Por qué suena el "bip" cuando se pulsa un botón del Panel de Control?

- A El "bip" suena para estar seguros de que la selección ha sido ingresada correctamente.

Q ¿El horno microondas se dañará si se hace funcionar cuando está vacío?

- A Sí. Nunca lo haga funcionar cuando esté vacío o sin la bandeja de vidrio.

Q ¿Por qué los huevos a veces revientan?

- A Cuando se preparan huevos asados, fritos o pochados, la yema puede reventar debido al vapor acumulado dentro de la membrana de la yema. Para evitar esto, simplemente pinche la yema antes de cocinarla. Nunca cocine huevos con cáscara dentro del microondas.

Q ¿Por qué se recomienda un tiempo de reposo después de cocinar con el microondas?

- A Después de que se termina de cocinar con el microondas, los alimentos siguen cociéndose durante el tiempo de reposo. Este tiempo de reposo termina de cocinar los alimentos en forma pareja. El tiempo de reposo dependerá de la densidad de los alimentos.

Q ¿Es posible preparar cabritas en un horno microondas?

- A Sí, utilizando uno de los dos métodos descritos abajo:
1 Utensilios para preparar cabritas diseñados específicamente para cocinar en el microondas
2 Cabritas comerciales para microondas que indiquen los tiempos y la potencia de salida específicos necesarios para obtener un producto final aceptable.

SIGA LAS INSTRUCCIONES EXACTAS INDICADAS POR CADA FABRICANTE DE CABRITAS. NO DEJE EL HORNO SIN ATENCIÓN MIENTRAS LAS CABRITAS ESTÁN REVENTANDO. SI EL MAÍZ NO REVENTA DESPUÉS DE LOS TIEMPOS SUGERIDOS, DEJE DE COCER. SOBRECOCERLO PUEDE HACER QUE EL MAÍZ SE INCENDIA.

PRECAUCIÓN

NUNCA UTILICE UNA BOLSA DE PAPEL CAFÉ PARA REVENTAR MAÍZ PARA CABRITAS. NUNCA INTENTE HACER REVENTAR LOS GRANOS QUE QUEDAN.

Q ¿Por qué mi horno no siempre cocina tan rápido como indica mi libro de cocina?

- A Verifique su libro de cocina nuevamente para asegurarse de haber seguido las instrucciones correctamente y para ver qué puede haber causado las variaciones en el tiempo de cocción. Los tiempos indicados en los libros de cocina y las selecciones de calor son sólo sugerencias elegidas para evitar la sobrecocción, el problema más común al acostumbrarse a usar el horno microondas. Cualquier variación en el tamaño, forma, peso y dimensión de los alimentos requerirá tiempos de cocción más prolongados. Utilice su propio criterio junto con las sugerencias de los libros de cocina para comprobar el estado de cocción de los alimentos, tal como lo haría con un horno convencional.

Detalles técnicos

Especificaciones Técnicas

	MH6044V
Potencia de entrada	230 V AC/ 50Hz
Potencia de Salida	700 W (IEC60705 régimen estándar)
Frecuencia del microondas	2450 MHz +/- 50MHz(Grupo 2/Clase B)
Dimensión externa	455 mm (Ancho) x 258 mm (Alto) x 335 mm (Largo)
Microondas	1000 Vatios
Parrilla	570 Vatios
Combinación	1150 Vatios

Equipos del Grupo 2: el grupo 2 incluye todos los equipos ISM RF en los que se genera de forma intencionada energía de radiofrecuencia en el rango de frecuencia de 9 kHz a 400GHz y se utiliza o sólo se utiliza en forma de radiación electromagnética, acoplamiento inductivo y/o capacitivo, para el tratamiento de tratamiento de materiales o inspección/análisis.

Los equipos de Clase B son adecuados para su uso en establecimientos domésticos y en establecimientos conectados directamente a una red de alimentación eléctrica de baja tensión que suministre energía a edificios utilizados para fines domésticos.



Símbolo para marcar AEE

1. El símbolo del contenedor de basura tachado con un aspa indica que la recogida separada de aparatos eléctricos y electrónicos (AEE) debe realizarse de manera separada.
2. Los productos eléctricos antiguos pueden contener sustancias peligrosas de modo que la correcta eliminación del antiguo aparato ayudará a evitar posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y para la salud humana. El antiguo aparato puede contener piezas reutilizables que podrían utilizarse para reparar otros productos y otros materiales valiosos que pueden reciclarse para conservar los recursos limitados.
3. Este producto contiene pilas y/o acumuladores. Siempre que no sea necesaria la intervención de un profesional cualificado para ello, y antes del depósito final del producto en las instalaciones de recogida selectiva, usted debe extraer las pilas y acumuladores de forma segura y separadamente para su adecuada gestión.
4. Puede llevar el aparato a cualquiera de los centros autorizados para su recogida. Para obtener la información más actualizada para su país por favor visite www.lg.com/global/recycling.



Solo España



MANUEL DE L'UTILISATEUR

FOUR À MICRO-ONDES

LISEZ ATTENTIVEMENT LE PRESENT MANUEL DE L'UTILISATEUR
AVANT D'UTILISER L'APPAREIL.

MH6044V

(Selon les modèles. Vérifiez les spécifications de votre modèle)

FRANÇAIS

www.lg.com

Copyright © 2021 - 2022 LG Electronics Inc. Tous droits réservés.

Précautions

Précautions destinées à éviter toute surexposition aux micro-ondes.

Le four ne peut fonctionner porte ouverte grâce à son système de verrouillage de sécurité intégré dans le mécanisme de la porte. Ces mécanismes de sécurité arrêtent automatiquement toute cuisson lors de l'ouverture de la porte ; ce qui dans le cas de micro-ondes pourrait engendrer une exposition nocive à l'énergie micro-ondes.

Il est important de ne pas endommager le système de verrouillage.

Ne placer aucun objet entre l'avant du four et la porte et ne laisser aucun résidu d'aliment ou de produit nettoyant s'accumuler sur les surfaces assurant l'étanchéité.

Ne pas utiliser un four endommagé. La bonne fermeture de la porte est particulièrement importante. La porte, l'encadrement, les charnières et les loquets (cassés ou mal ajustés), les joints de la porte et les surfaces d'étanchéité ne doivent pas être endommagés.

Ne confier cet appareil pour réglage ou réparation qu'à un technicien qualifié du service après-vente.

Attention

**Vérifier les temps de cuisson.
Une cuisson excessive peut enflammer
un aliment et endommager le four.**

Lors du réchauffage de liquides, soupes, sauces et boissons dans votre four à micro-ondes, une ébullition éruptive tardive peut se produire sans apparition de bulles. Cette condition peut entraîner un bouillonnement soudain sur le liquide chaud. Pour éviter ce risque, suivre les étapes ci-dessous:

1. Éviter d'utiliser des récipients à bard droit avec col étroit.
2. Ne pas surchauffer.
3. Agiter le liquide avant de placer le récipient dans le four, agiter à nouveau à mi-cuisson.
4. Après le réchauffage, laisser reposer dans le four quelques minutes, agiter ou secouer de nouveau les liquides (en particulier, le contenu des biberons et des récipients d'aliments pour nourrissons) et vérifier leur température avant consommation afin d'éviter les brûlures (biberons et récipients d'aliments pour nourrissons, notamment). Faire attention en manipulant le récipient.

Attention

**Laisser reposer un instant l'aliment
réchauffé au micro-onde et tester
la température avant consommation.
Notamment les biberons et petits pots.**

Mode de fonctionnement du four à micro-ondes

Les micro-ondes sont une forme d'énergie semblable aux ondes radio ou télé et à la lumière du jour. En général les micro-ondes se propagent vers l'extérieur alors qu'elles se déplacent dans l'atmosphère et disparaissent sans effet. Les fours à micro-ondes cependant, disposent d'un magnétron conçu pour utiliser l'énergie des micro-ondes. L'électricité, qui alimente le magnétron, permet de créer l'énergie micro-ondes.

Ces micro-ondes pénètrent la surface de cuisson par des ouvertures pratiquées dans le four. Un plateau tournant est situé sur la sole du four. Les micro-ondes ne peuvent traverser les parois métalliques du four, mais elles peuvent pénétrer dans des matériaux tels que le verre, la porcelaine, le papier, des matériaux dont sont constitués les ustensiles pour micro-ondes.

Les micro-ondes ne chauffent pas les récipients utilisés pour la cuisson même si ceux-ci peuvent chauffer du fait de la chaleur générée par la nourriture.

Un appareil très sûr

Votre four à micro-ondes est l'un des appareils électroménagers les plus sûrs. Lorsque la porte est ouverte, le four cesse immédiatement de produire des micro-ondes. L'énergie micro-ondes est totalement convertie en chaleur lorsqu'elle pénètre la nourriture, ne dégageant aucune énergie résiduelle nocive pour la personne qui cuisine.

Précautions	2
Sommaire	3
Consignes importantes de sécurité	4-10
Déballage de l'appareil et Installation	11-12
Réglage Horloge	13
Sécurité Enfant	14
Puissance de cuisson	15
Niveau de puissance	16
Deux étapes Cuisine	17
Démarrage rapide	18
Economie d'énergie	19
Cuisson Au grill	20
Cuisson Combinée	21
Cuisson automatique	22-23
Décongélation automatique	24-25
Décongélation rapide	26-27
Plus ou moins Cuisine	28
Ustensiles pour micro-ondes	29
Caractéristiques des aliments et cuisson micro-ondes	30-31
Questions et réponses	32
Avertissements et Spécifications techniques	33

Consignes importantes de sécurité

LIRE AVEC ATTENTION ET GARDER POUR FUTURES UTILISATIONS.

Suivez toutes les instructions avant d'utiliser votre four pour éviter les risques d'incendie, de choc électrique, de blessures ou de dégâts lors de l'utilisation du four. Ce guide ne recouvre pas toutes les conditions possibles. Contactez systématiquement votre agent de service ou le fabricant au sujet des problèmes que vous ne comprenez pas.



Voici le symbole d'alerte à la sécurité. Ce symbole vous alerte sur des risques potentiels pouvant vous tuer ou vous blesser, ainsi que d'autres personnes. Tous les messages de sécurité suivront le symbole d'alerte à la sécurité et les



AVERTISSEMENT

Ce symbole vous alertera sur des risques ou des pratiques dangereuses pouvant produire des blessures graves ou mortelles.



ATTENTION

Ce symbole vous alertera sur des risques ou des pratiques dangereuses pouvant produire des blessures graves ou des dégâts matériels.



AVERTISSEMENT

1. **Ne pas essayer de modifier ou d'entreprendre des ajustements ou des réparations de la porte, des joints des portes, du panneau de contrôle, des interrupteurs d'enclenchement de sécurité ni de toute autre pièce du four, qui impliquerait d'enlever des couvercles qui protègent contre l'exposition à l'énergie des micro-ondes. Ne pas utiliser le four si les joints des portes et les parties adjacentes du four à micro-ondes sont endommagés. Les réparations ne doivent être réalisées que par un personnel qualifié.**
- À la différence d'autres appareils, le four à micro-ondes est un matériel à haut voltage et à haut courant. Une utilisation ou une réparation inappropriées peut aboutir à une exposition excessive à l'énergie des micro-ondes ou à un choc électrique.
2. **Ne pas utiliser le four à des fins de déshumidification, (ex. Utiliser le four à micro-ondes pour sécher des journaux, des vêtements, des jouets, des dispositifs électriques, des animaux domestiques ou des enfants, etc.)**
- Cela peut causer de graves périls à la sécurité, comme un incendie, une brûlure ou une mort soudaine, tous produits par un choc électrique.
3. **Cet appareil peut être utilisé par des enfants, âgés de plus de 8 ans, et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles réduites ou ayant peu d'expérience et de connaissances, si ceux-ci sont sous la surveillance ou ont reçu les instructions d'utilisation appropriées pour leur sécurité et comprennent les dangers impliqués.**
- Une utilisation incorrecte peut causer des dégâts comme un incendie, un choc électrique ou une brûlure.
4. **L'appareil et les pièces accessibles chauffent pendant l'utilisation. Éviter de toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart ou faire l'objet d'une surveillance constante.**
- Ils pourraient se brûler.
5. **Les liquides et les autres aliments ne doivent pas être chauffés dans des récipients hermétiquement fermés, puisque ceux-ci peuvent**

LIRE AVEC ATTENTION ET GARDER POUR FUTURES UTILISATIONS.

Suivez toutes les instructions avant d'utiliser votre four pour éviter les risques d'incendie, de choc électrique, de blessures ou de dégâts lors de l'utilisation du four. Ce guide ne recouvre pas toutes les conditions possibles. Contactez systématiquement votre agent de service ou le fabricant au sujet des problèmes que vous ne comprenez pas.

Consignes importantes de sécurité



AVERTISSEMENT

éclater. Enlever l'enveloppe en plastique des aliments, avant de les cuire ou de les décongeler. film en plastique pour les chauffer ou les cuire. Cependant, noter que dans certains cas, les aliments doivent être couverts avec du.

- Ils pourraient éclater.
- 6. **Utiliser uniquement les accessoires appropriés à chaque mode de fonctionnement.**
 - Une utilisation inappropriée pourrait endommager votre micro-ondes et ses accessoires, ou pourrait provoquer une étincelle ou un incendie.
- 7. **Ne pas laisser les enfants jouer avec les accessoires ou se suspendre à la poignée de la porte.**
 - Ils peuvent se blesser.
- 8. **Toute intervention ou réparation, impliquant la dépose d'un couvercle de protection contre l'énergie des micro-ondes, est dangereuse et doit être exclusivement effectuée par un technicien compétent.**
 - Ils peuvent se blesser.
- 9. **Lorsque l'appareil fonctionne en mode combiné, les enfants ne peuvent utiliser le four que sous la supervision d'un adulte en raison des températures générées.**
- 10. **Ne pas utiliser votre four s'il est endommagé. Il est particulièrement important que la porte du four se ferme correctement et qu'il n'y ait aucun dommage au niveau: (1) de la porte (bosselée), (2) des charnières et des loquets (brisés ou desserrés), (3) des joints de portes et des surfaces d'étanchéité.**

- Cela peut aboutir à une exposition nocive à de l'énergie de micro-ondes excessive.
- 11. **Si la porte ou les joints de porte sont endommagés, le four ne doit pas être mis en marche tant qu'il n'a pas été réparé par un technicien compétent.**
- 12. **L'appareil est alimenté par une rallonge électrique ou un dispositif de sortie électrique portable, la rallonge électrique sur le dispositif de sortie portable électrique doit être positionnée de telle sorte qu'elle ne soit pas soumise à des éclaboussures ou la pénétration de l'humidité.**
- 13. **Seulement laisser les enfants utiliser le four sans surveillance lorsque les instructions adéquates ont été données afin que l'enfant soit capable d'utiliser le four de façon sûre et comprenne les dangers d'une mauvaise utilisation.**
- 14. **Pendant l'utilisation, l'appareil devient chaud. Il faut éviter de toucher les éléments de chauffage à l'intérieur du four.**
- 15. **Ne pas utiliser des nettoyants abrasifs ou grattoirs métalliques pour nettoyer la vitre de la porte du four car ils peuvent égratigner la surface, ce qui peut aboutir à l'éclatement du verre.**



MISE EN GARDE

- 1. **Vous ne pouvez pas utiliser votre four avec la porte ouverte, en raison des verrouillages de sécurité intégrés dans le mécanisme de la porte. Il est important de ne pas manipuler les verrouillages de sécurité.**
 - Cela peut aboutir à une exposition nocive à de l'énergie de micro-ondes excessive. (Les verrouillages de sécurité arrêtent automatiquement toute activité de cuisson, lorsque la porte du four est ouverte.)

Consignes importantes de sécurité

LIRE AVEC ATTENTION ET GARDER POUR FUTURES UTILISATIONS.

Suivez toutes les instructions avant d'utiliser votre four pour éviter les risques d'incendie, de choc électrique, de blessures ou de dégâts lors de l'utilisation du four. Ce guide ne recouvre pas toutes les conditions possibles. Contactez systématiquement votre agent de service ou le fabricant au sujet des problèmes que vous ne comprenez pas.



MISE EN GARDE

2. **Ne placer aucun objet (comme des serviettes de cuisine ou des torchons, etc.) entre la face frontale du four et la porte, ou ne permettre aucune accumulation d'aliments ou de résidus de nettoyage sur les surfaces d'étanchéité.**
 - Cela peut aboutir à une exposition nocive à de l'énergie de micro-ondes excessive.
3. **Veillez vérifier que les temps de cuisson sont correctement réglés, de petites quantités d'aliments nécessitent un temps de cuisson ou de chauffage plus court.**
 - La cuisson excessive peut faire brûler vos aliments, et de ce fait causer des dégâts dans votre four.
4. **Lorsque vous chauffez des liquides, comme des soupes, des sauces et des boissons, dans votre four à microondes,**
 - * Évitez d'utiliser des récipients à goulots étroits.
 - * Ne surchauffez pas.
 - * Remuez le liquide avant de mettre le récipient dans le four et remuez à nouveau jusqu'à la moitié du temps de chauffage.
 - * Après le chauffage, laissez-le reposer dans le four pendant une courte période; remuez ou secouez à nouveau soigneusement et vérifiez sa température avant de le consommer, afin d'éviter les brûlures (en particulier, le contenu des biberons et des pots d'aliments pour bébés).
 - Le chauffage des boissons par micro-ondes peut provoquer un jaillissement brusque et différé de liquide en ébullition.
Pour cette raison, des précautions doivent être prises lors de la manipulation des récipients.

5. **Ily a une évacuation d'air sur le haut, le bas ou le côté du four. Ne pas bloquer la sortie.**
Cela pourrait causer des dommages à votre four et de mauvais résultats de cuisson.
6. **Ne pas faire fonctionner le four lorsqu'il est vide. Il est préférable de laisser un verre d'eau dans le four, lorsqu'il n'est pas utilisé. L'eau absorbera en toute sécurité toutes les énergies de micro-ondes, en cas de démarrage accidentel du four.**
 - Une mauvaise utilisation peut entraîner des dommages à votre four.
7. **Ne pas cuire les aliments enveloppés dans des serviettes en papier, à moins que votre livre de cuisine contienne des instructions sur ces aliments. Et pour préparer, ne pas utiliser de papier journal à la place des serviettes.**
 - Une mauvaise utilisation peut provoquer une explosion ou un incendie.
8. **Ne pas utiliser de récipients en bois ni de récipients en céramique ayant des incrustations métalliques (par exemple, en or ou en argent). Toujours enlever les attaches en métal. Utiliser uniquement des ustensiles pouvant être utilisés pour des fours à micro-ondes. Les récipients en métal pour les aliments et les boissons sont interdits au cours de la cuisson à micro-ondes.**
 - Ils peuvent se réchauffer et noircir. En particulier, les objets métalliques peuvent se courber dans le four, ce qui peut produire des dégâts importants.
9. **Ne pas utiliser de produits en papier recyclés.**
Ils peuvent contenir des impuretés pouvant produire des étincelles et/ou des incendies, s'ils sont utilisés pour cuire.
10. **Ne pas rincer le plateau et la grille en les mettant dans de l'eau juste après la cuisson. Ils pourraient se briser. Cela peut provoquer des cassures ou des dégâts.**

LIRE AVEC ATTENTION ET GARDER POUR FUTURES UTILISATIONS.

Suivez toutes les instructions avant d'utiliser votre four pour éviter les risques d'incendie, de choc électrique, de blessures ou de dégâts lors de l'utilisation du four. Ce guide ne recouvre pas toutes les conditions possibles. Contactez systématiquement votre agent de service ou le fabricant au sujet des problèmes que vous ne comprenez pas.



MISE EN GARDE

- Une mauvaise utilisation peut entraîner des dommages à votre four.
- 11. Veillez à bien placer le four, de sorte que le devant de la porte se situe à au moins 8 cm derrière le bord de la surface sur laquelle il est posé, afin d'éviter le renversement accidentel de l'appareil.**
 - Une mauvaise utilisation peut entraîner des blessures corporelles et endommager le four.
- 12. Avant la cuisson, percer la peau des pommes de terre, des pommes ou de tout autre fruit ou légume semblable.**
 - Ils pourraient éclater.
- 13. Ne pas cuire les oeufs dans leur coquille. Les œufs dans leur coquille comme les œufs durs ne doivent pas être chauffés au micro-ondes car ils peuvent exploser, même une fois le chauffage terminé.**
 - La pression augmentera à l'intérieur de l'oeuf et il peut éclater.
- 14. Ne pas utiliser le four pour frire.**
 - Cela pourrait entraîner une ébullition soudaine du liquide chaud.
- 15. En cas de fumée observée (ou émise), ne pas ouvrir la porte du four et éteindre ou débrancher l'appareil, afin d'étouffer les flammes.**
 - Cela peut causer des dommages graves, comme un incendie ou un choc électrique.
- 16. Lors du chauffage des aliments dans des récipients en plastique ou en papier, garder un oeil sur le four en raison de la possibilité d'allumage.**
 - Votre nourriture peut se renverser à cause de la possible détérioration des récipients, ce qui peut aussi produire un incendie.
- 17. La température des surfaces accessibles peut être élevée, lorsque**

Consignes importantes de sécurité

- **l'appareil est en marche. Ne toucher ni la porte du four, ni la cavité externe, ni l'arrière, ni la cavité du four, ni les accessoires, ni les plats en sortir les aliments.**
- Alors qu'ils deviennent chauds, il y a des risques de brûlures si vous n'utilisez pas de gants épais.
- 18. Le four doit être régulièrement nettoyé et tout dépôt alimentaire doit être enlevé.**
 - Ne pas maintenir le four propre peut conduire à la détérioration de sa surface, ce qui pourrait nuire à la durée de vie de l'appareil et provoquer éventuellement une situation dangereuse.
- 19. N'utiliser que la sonde de température recommandée pour ce four.**
 - Vous ne pouvez pas garantir que la température est correcte avec une sonde de température inadaptée.
Ce modèle n'est pas fourni avec une sonde de température.
- 20. Cet appareil est destiné à un usage domestique courant, où à d'autres utilisations comme :**
 - Par les employés dans les cuisines des magasins, bureaux et autres environnements de travail;
 - Dans les domaines agricoles;
 - Par les clients dans les hôtels, motels et autres environnements résidentiels;
 - Environnements de type gîte touristique.
- 21. Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils (si elles) sont correctement surveillé(e)s ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et si les risques encourus ont été appréhendés. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance .**
- 22. Le four à micro-ondes est conçu pour réchauffer de la nourriture et des**

Consignes importantes de sécurité

LIRE AVEC ATTENTION ET GARDER POUR FUTURES UTILISATIONS.

Suivez toutes les instructions avant d'utiliser votre four pour éviter les risques d'incendie, de choc électrique, de blessures ou de dégâts lors de l'utilisation du four. Ce guide ne recouvre pas toutes les conditions possibles. Contactez systématiquement votre agent de service ou le fabricant au sujet des problèmes que vous ne comprenez pas.



MISE EN GARDE

boissons. Le séchage de denrées alimentaires ou de linge et le chauffage de coussins chauffants, pantoufles, éponges, linge humide et autres articles similaires peuvent entraîner des risques de blessures, d'inflammation ou de feu.

23. L'appareil ne doit pas être actionné au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de contrôle à distance séparé. modes gril, mode chaleur tournante ou cuisson automatique; vérifier qu'ils ne sont pas chauds avant de contrôle à distance séparé.

24. Suivre les instructions exactes données par chaque fabricant de produits de popcorn. Lors de la préparation du popcorn, ne pas laisser le four sans surveillance. Si, au terme des temps de cuisson indiqués, le maïs n'éclate pas, arrêter la cuisson. Ne jamais utiliser de sac en papier brun pour préparer du popcorn. Ne jamais essayer de faire éclater les graines restantes.

⦿ Le fait de trop cuire le popcorn risquerait de le brûler.

25. Cet appareil doit être relié à la terre.

Les codes des couleurs des fils électriques sont en conformité avec les codes suivants :

BLEU ~ Neutre

MARRON ~ Phase

VERT ET JAUNE ~ Terre

Si les couleurs des fils électriques de cet appareil ne correspondent pas aux repères de couleur qui identifient les bornes de votre prise, procéder comme suit :

Le fil **BLEU** doit être relié à la borne qui porte le repère **N** ou qui est

en **NOIR**.

Le fil **MARRON** doit être relié à la borne qui porte le repère **L** ou qui est en **ROUGE**.

Les fils **VERT ET JAUNE** ou **VERT** doivent être reliés à la borne qui porte le repère **G** ou

Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son prestataire de service ou des personnes qualifiées dans ce domaine, afin d'éviter un danger.

⦿ Une mauvaise utilisation peut causer des dommages électriques graves.

26. Utiliser uniquement des ustensiles pouvant être utilisés pour des fours à micro-ondes.

27. Ce four ne doit pas être utilisé à des fins professionnelles.

⦿ Une mauvaise utilisation peut entraîner des dommages à votre four.

28. Le four à micro-ondes ne doit pas être placé dans une armoire.

⦿ Le four à micro-ondes est destiné à être utilisé de façon posable sur un plan de travail.

29. La connexion peut être établie en rendant le cordon accessible ou en intégrant un commutateur dans le câblage fixe, conformément aux règles de câblage.

⦿ L'utilisation incorrecte d'une prise ou d'un interrupteur peut produire un choc électrique ou un incendie.

30. La porte ou la surface extérieure peuvent devenir chaudes lorsque l'appareil fonctionne.

31. Garder l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

LIRE AVEC ATTENTION ET GARDER POUR FUTURES UTILISATIONS.

Suivez toutes les instructions avant d'utiliser votre four pour éviter les risques d'incendie, de choc électrique, de blessures ou de dégâts lors de l'utilisation du four. Ce guide ne recouvre pas toutes les conditions possibles. Contactez systématiquement votre agent de service ou le fabricant au sujet des problèmes que vous ne comprenez pas.

Consignes importantes de sécurité



MISE EN GARDE

32. Les contenus des biberons et des petits pots d'aliments pour bébés doivent être remués ou secoués et la température doit être vérifiée avec la consommation, afin d'éviter les brûlures.
33. Garder propres l'intérieur et l'extérieur du four. Pour les détails sur la façon de nettoyer votre four, veuillez vous référer au contenu ci-dessus "Pour Nettoyer Votre Four".
34. Le produit doit être installé selon les exigences définies d'installation, sinon l'impact de la chaleur peut constituer un risque.
35. L'appareil ne doit pas être nettoyé avec un nettoyeur vapeur.
36.  Attention surface chaude. Lorsque ce symbole est utilisé, cela signifie que les surfaces sont susceptibles d'être chaudes pendant l'utilisation.
37. Ne placez pas d'objet (livre, boîte, etc.) sur le produit.
Le produit risquerait de surchauffer ou de brûler ou l'objet risquerait de tomber en blessant des personnes.
38. Il est fortement conseillé à l'utilisateur de ne pas toucher la surface du micro-ondes pendant son fonctionnement afin d'éviter les risques de brûlures.
Une attention particulière doit être portée à la zone proche de ventilation.

POUR NETTOYER VOTRE FOUR

1. Garder l'intérieur du four propre

Les éclaboussures d'aliments ou de liquides collent aux parois du four et, entre le joint et la surface de la porte. **L**est recommandé d'essuyer immédiatement tout débordement avec un chiffon humide. Les miettes et les débordements absorberont les ondes et allongeront le temps de cuisson.

Utilisez un chiffon humide pour éliminer les miettes qui se glissent entre la porte et la structure. **L**est important de garder cette zone propre pour assurer une bonne étanchéité. **N**ettoyez les éclaboussures de graisse avec un chiffon imbibé d'eau et de savon, puis rincez et séchez. **N**'utilisez pas de détergent corrosif ou de produit de nettoyage abrasif. **L**e plateau métallique peut être lavé à la main ou au lave-vaisselle.

2. Garder l'extérieur du four propre

Nettoyez l'extérieur de votre four avec de l'eau savonneuse, puis avec de l'eau propre et séchez avec un chiffon ou avec de l'essuie-tout. **P**our éviter d'endommager certaines parties du four, l'eau ne doit pas s'infiltrer dans les ouvertures de ventilation. **P**our nettoyer le bandeau de commande, ouvrez la porte pour éviter que le four se mette à fonctionner accidentellement, et essuyez avec un chiffon humide, puis tout de suite après avec un chiffon sec.

Après le nettoyage, appuyez sur **Stop/Annulation**.

Consignes importantes de sécurité

LIRE AVEC ATTENTION ET GARDER POUR FUTURES UTILISATIONS.

Suivez toutes les instructions avant d'utiliser votre four pour éviter les risques d'incendie, de choc électrique, de blessures ou de dégâts lors de l'utilisation du four. Ce guide ne recouvre pas toutes les conditions possibles. Contactez systématiquement votre agent de service ou le fabricant au sujet des problèmes que vous ne comprenez pas.

3. Si la vapeur s'accumule à l'intérieur et autour de l'extérieur de la porte du four, essuyez les bandeaux à l'aide d'un chiffon. **C**ela peut se produire lorsque le four fonctionne dans des conditions d'humidité élevée et cela ne signifie en aucune manière le mauvais fonctionnement de l'appareil.

4. La porte et les joints de porte doivent être gardés propres. **U**tilisez uniquement de l'eau chaude et savonneuse, rincez, puis séchez complètement.

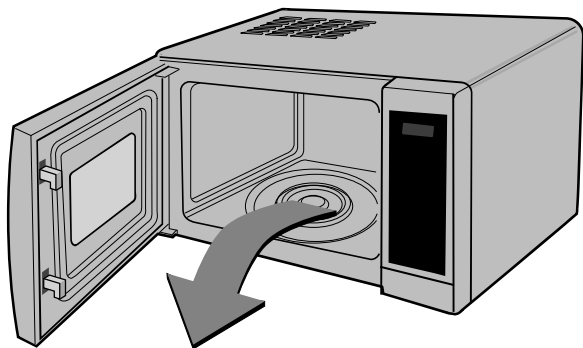
NE PAS UTILISER DE MATERIAUX ABRASIFS, TELS QUE LES POUDRES A RECUPERER OU LES TAMPONS LAINE D'ACER ET PLASTIQUE.

Les parties métalliques seront plus faciles à entretenir si vous les essuyez fréquemment à l'aide d'un chiffon humide.

En suivant les étapes de base décrites sur ces deux pages, vous serez rapidement en mesure de vérifier le bon fonctionnement de votre four. Veuillez faire particulièrement attention aux instructions portant sur l'emplacement de votre four. Lorsque vous sortez le four de son emballage, veillez à bien retirer tous les accessoires et emballages. Vérifiez que le four n'a pas été endommagé pendant la livraison.

Déballage de l'appareil et Installation

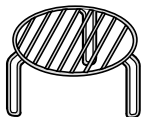
- 1** Déballer le four et posez-le sur une surface plane.



Plateau en verre

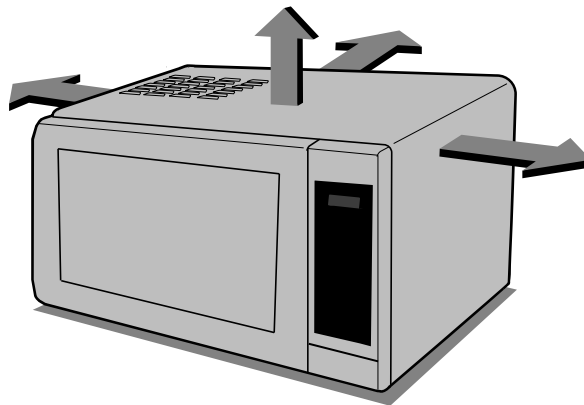


Support rouleaux



SUPPORT

- 2** Placer le four à l'emplacement de votre choix, à une hauteur supérieure à 85 cm, en s'assurant qu'il existe un espace d'au moins 30 cm en haut et 10 cm à l'arrière, pour assurer une ventilation correcte. L'avant du four doit se trouver à au moins 8 cm du bord de la surface pour éviter de basculer. Une sortie d'évacuation est placée sur la partie supérieure ou latérale du four. Ne pas l'obstruer pour éviter d'endommager l'appareil.



CE FOUR NE DOIT PAS ÊTRE UTILISÉ À DES FINS DE RESTAURATION COMMERCIALE

- 3** Branchez le four dans une prise standard. Vérifiez que le four est le seul appareil branché à cette prise.

Si votre four ne fonctionne pas correctement, débranchez et rebranchez-le.

- 5** Remplissez un **réceptacle pour micro-ondes** avec 300 ml d'eau. Placez-le sur le **PLATEAU EN VERRE** et fermez la porte du four. Si vous avez des doutes sur le réceptacle à utiliser, veuillez vous reporter à la page 29.



- 4** Ouvrir la porte de votre four en tirant sur la poignée de porte. Placer la **BAGUE ROTATIVE** à l'intérieur du four et le **PLATEAU EN VERRE** dessus.

- 6** Appuyez sur le bouton **DÉPART** une fois pour régler le temps de cuisson sur 30 secondes.



- 7** L'**AFFICHEUR** comptera à rebours à partir de 30 secondes. Lorsqu'il indiquera 0, il sonnera trois fois. Ouvrez la porte du four et testez la température de l'eau. Si votre four fonctionne bien, l'eau devrait être chaude. **Faites attention en sortant le réceptacle du four, il peut être chaud.**



VOTRE FOUR EST PRÊT

Réglage Horloge

Vous pouvez régler l'horloge suivant le système à 12 heures ou à 24 heures.

Dans l'exemple suivant, je vous présente comment régler l'heure sur 14 h 35 si vous appliquez le système à 24 heures. N'oubliez pas de retirer tous les matériaux de conditionnement du four.



Lorsque vous branchez votre four pour la première fois ou quand l'alimentation est rétablie à la suite d'une panne de courant, le chiffre "0" apparaît dans la fenêtre d'affichage. Vous devez alors recommencer le réglage de l'horloge.

Si l'horloge (ou la fenêtre d'affichage) indique des symboles anormaux, débranchez votre four de la prise de courant, puis rebranchez-le et réglez de nouveau l'horloge.

Pendant le réglage de l'horloge, le deux-points clignote. Lorsque le réglage est terminé, le deux-points cesse de clignoter.

Assurez-vous que vous avez correctement installé votre four comme décrit précédemment dans ce manuel.

Appuyez sur **STOP/CLEAR (ARRET/ANNULATION)**.



Appuyez une fois sur **CLOCK (HORLOGE)**.

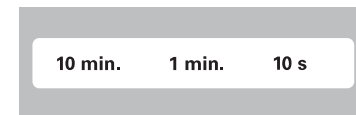
(Si vous voulez utiliser le système à 12 heures, appuyez sur **CLOCK (HORLOGE)** une fois de plus. Pour changer une autre option après avoir réglé l'horloge, vous devez débrancher le four et le rebrancher ensuite.)



Appuyez sur **10 min.** quinze fois.

Appuyez sur **1 min.** trois fois.

Appuyez sur **10 s** cinq fois.



Appuyez sur **CLOCK (HORLOGE)** pour définir l'heure.

L'horloge commence à compter.



Sécurité Enfant



Votre four dispose d'une sécurité qui évite tout fonctionnement accidentel du four. Une fois la sécurité enfant enclenchée, vous ne pourrez utiliser aucune fonction et vous ne pourrez pas cuire d'aliments.
Votre enfant peut toutefois encore ouvrir la porte!

Appuyez sur **STOP/CLEAR (ARRET/ANNULATION)**.

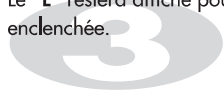


Appuyez et maintenez enfoncée la touche **STOP/CLEAR (ARRET/ANNULATION)**, jusqu'à ce que "L" apparaisse sur l'afficheur et qu'un signal sonore retentisse.
La **SÉCURITÉ ENFANT** est enclenchée.

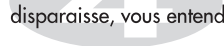


L'heure disparaîtra de l'afficheur si vous avez réglé l'horloge.

Le "L" restera affiché pour vous rappeler que la **SÉCURITÉ ENFANT** est enclenchée.



Pour annuler la **SÉCURITÉ ENFANT**, appuyez et maintenez enfoncée la touche **STOP/CLEAR (ARRET/ANNULATION)**, jusqu'à ce que le "L" disparaisse, vous entendrez SIGNAL SONORE quand elle sera désactivée.



Puissance de cuisson

Dans l'exemple qui suit, je vous montre comment cuire des aliments à une puissance de 560 (80%) pendant 5 minutes 30 secondes.



Votre four à micro-ondes possède cinq niveaux de puissance de cuisson différents. La puissance la plus élevée est sélectionnée par défaut et le bouton de sélection sert à choisir une puissance différente.

PUISSANCE	%	
ELEVÉE	700 W	100%
MOYENNE A ELEVÉE	560 W	80%
MOYENNE	420 W	60%
DECONGELATION(**)/ MOYENNE FAIBLE	280 W	40%
FAIBLE	140 W	20%

Assurez-vous que vous avez installé le four correctement, conformément aux instructions données dans les pages précédentes.

Appuyez sur **STOP/CLEAR (ARRET/ANNULATION)**.



Appuyer deux fois sur **PUISSANCE** pour sélectionner la puissance 80%. "560" apparaîtra dans la fenêtre d'affichage.



FRANÇAIS

Appuyez sur **1 min.** cinq fois.

Appuyez sur **10 s** trois fois.



Appuyez sur **START (DÉPART)**.



Niveau de puissance

PUISSANCE	POURCENTAGE	USAGE
ELEVEE	100%	* Faire bouillir de l'eau * Faire dorer du boeuf haché * Cuire de la volaille, du poisson ou des légumes * Cuire des morceaux de viande tendre
MOYENNE A ELEVEE	80%	* Réchauffer toutes sortes d'aliments * Faire rôtir de la viande et de la volaille * Faire cuire des champignons et des fruits de mer * Faire cuire des aliments contenant du fromage et des oeufs
MOYENNE	60%	* Préparer des cakes et des brioches * Préparer des oeufs * Préparer un flan * Préparer du riz, de la soupe
DECONGELATION (**) / MOYENNE FAIBLE	40%	* Toute décongélation * Faire fondre du beurre et du chocolat * Cuire des morceaux de viande moins tendre
FAIBLE	20%	* Ramollir du beurre et du fromage * Ramollir de la glace * Faire lever de la pâte à la levure



Deux étapes

Cuisine

Dans l'exemple suivant, je vous montre comment cuisiner en deux étapes. La première étape va permettre de cuire vos aliments 11 minutes sur HIGH ; la seconde étape va cuire les aliments 35 minutes à 280 W.



Au cours de la cuisson en deux étapes, la porte du four peut être ouverte pour contrôler les aliments.
Refermez la porte du four et appuyez sur **START (DÉPART)** et la cuisson continue.

A la fin de la première étape, un BEEP(BIP) se fait entendre et l'étape 2 commence.

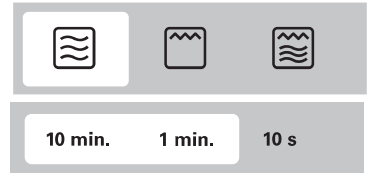
Si vous souhaitez effacer le programme, appuyez deux fois sur **STOP/CLEAR (ARRÊT/ANNULATION)**.

Appuyez sur **STOP/CLEAR (ARRÊT/ANNULATION)**.



Réglez la puissance et le temps de cuisson **pour l'étape 1.**

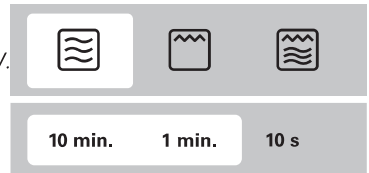
Appuyez une fois sur **MICRO** pour sélectionner la puissance élevée.



Appuyez une fois sur **10 min.**
Appuyez une fois sur **1 min.**

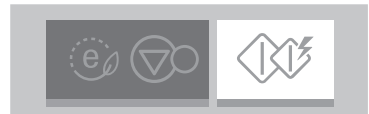
Réglez la puissance et le temps de cuisson **pour l'étape 2.**

Appuyez quatre fois sur **MICRO** pour sélectionner la puissance 280 W.



Appuyez trois fois sur **10 min.**
Appuyez cinq fois sur **1 min.**

Appuyez sur **START (DÉPART)**.



Démarrage rapide

Dans cet exemple, je vous montre comment sélectionner 2 minutes de cuisson à puissance maximale.



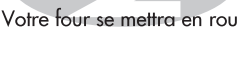
La fonction **DEMARRAGE RAPIDE** vous permet d'introduire des intervalles de 30 secondes de cuisson à puissance maximale (HIGH) en utilisant la touche **START (DÉPART)**.

Appuyez sur **STOP/CLEAR (ARRET/ANNULATION)**.



Appuyez quatre fois sur **START (DÉPART)** pour sélectionner 2 minutes à puissance maximale (HIGH).

Votre four se mettra en route avant la quatrième pression.



Pendant la cuisson **DÉPART INSTANTANÉ**, vous pouvez augmenter la durée de cuisson jusqu'à **9:59** minutes en appuyant de façon répétée sur le bouton **START (DÉPART)**.



Economie d'énergie



La fonction **ECO ON** (Economie d'énergie) permet d'économiser de l'énergie en éteignant l'affichage. L'affichage sera également éteint après 5 minutes de non utilisation.

Appuyez sur **STOP/CLEAR (ARRET/ANNULATION) (ECO ON)**.
L'affichage indique '0'.



Appuyez sur **STOP/CLEAR (ARRET/ANNULATION) (ECO ON)**.



FRANÇAIS

La fonction Economie d'énergie prendra fin en appuyant sur n'importe quel bouton du panneau d'affichage.

Cuisson

Au grill

Dans l'exemple suivant, je vous présente comment utiliser le grill pour cuire des aliments pendant 12 minutes 30 secondes.

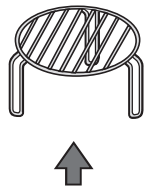


Ce modèle est équipé d'un GRILL A QUARTZ, ce qui rend le préchauffage inutile.

Cette fonction vous permet de faire dorer et de rendre croustillants vos aliments rapidement.

Le support métallique est placé entre un plateau en verre et un support pour grill en mode de cuisson au grill.

Pour la cuisson au grill, vous devez employer le support pour grill.



Appuyez sur **STOP/CLEAR (ARRET/ANNULATION)**.



Appuyez une fois sur **GRILL**.

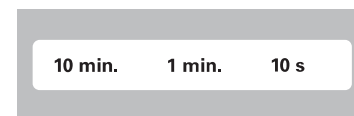
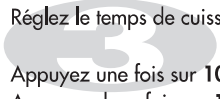


Réglez le temps de cuisson.

Appuyez une fois sur **10 min.**

Appuyez deux fois sur **1 min.**

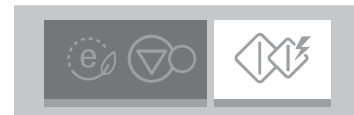
Appuyez trois fois sur **10 s**



Appuyez sur **START (DÉPART)**.



Pendant la cuisson, vous pouvez utiliser la touche **MORE** ou **LESS** pour augmenter ou diminuer le temps de cuisson.



Cuisson Combinée

Dans l'exemple suivant, je vous présente comment programmer votre four sur une puissance de Co-3 de micro-ondes et une cuisson au grill pendant 25 minutes.



Votre four comprend une fonction de cuisson combinée qui vous permet de cuire des aliments avec l'élément chauffant et les micro-ondes simultanément ou alternativement. Cette méthode présente l'avantage de raccourcir le temps de cuisson.

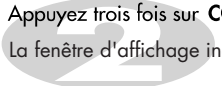
En mode combiné, vous pouvez régler trois niveaux de puissance de micro-ondes (20%, 40% et 60%).

Appuyez sur **STOP/CLEAR (ARRET/ANNULATION)**.



Appuyez trois fois sur **COMBI**.

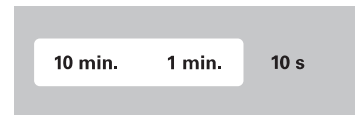
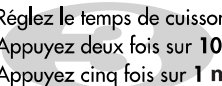
La fenêtre d'affichage indique "Co-3".



Réglez le temps de cuisson

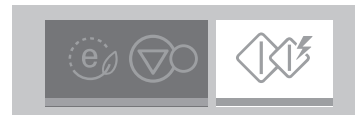
Appuyez deux fois sur **10 min.**

Appuyez cinq fois sur **1 min.**



Appuyez sur **START (DÉPART)**.

Attention de ne pas toucher aux aliments parce que le récipient est brûlant !



Type:	Puissance microonde (%)	Puissance gril (%)
Co-1	20	80
Co-2	40	60
Co-3	60	40

Cuisson automatique

Dans l'exemple suivant, je vous explique comment cuire 0,6 kg de Légumes frais.



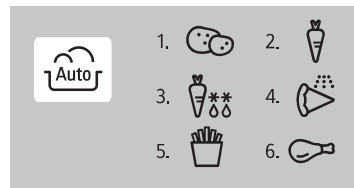
La fonction **CUISSON AUTOMATIQUE** vous permet de cuire facilement la plupart vos aliments préférés en sélectionnant le type d'aliment et en entrant son poids.

Catégorie	Appuyez sur
Pomme de terre en chemise	1 fois
Légumes frais	2 fois
Légumes surgelés	3 fois
Pizza fraîche	4 fois
Frites	5 fois
Cuisses de poulet	6 fois

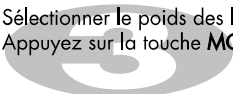
Appuyez sur **STOP/CLEAR (ARRET/ANNULATION)**.



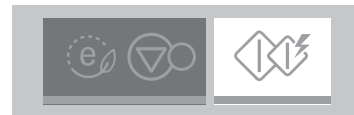
Appuyez sur **AUTO COOK** deux fois pour sélectionner Légumes frais.



Sélectionner le poids des légumes.
Appuyez sur la touche **MORE** cinq fois pour entrer 0,6 kg.



Appuyez sur **START (DÉPART)**.



Fonction	Catégorie	Limite de poids	Ustensile	Température de l'aliment	Instructions
Auto Cook (Cuisson automatique)	Pomme de terre en chemise (Ac-1)	0,1 ~ 1,0kg	–	Temp. de la pièce	Choisissez des pommes de terre de taille moyenne (170-200g). Lavez et essuyez les pommes de terre. Faites plusieurs trous dans les pommes de terre avec une fourchette. Posez-les sur le plateau métallique. Introduisez le poids et appuyez sur START. Après la cuisson, sortez les pommes de terre du four. Couvrez-les d'une feuille de papier d'aluminium et laissez-les reposer pendant 5 minutes. ATTENTION: Le grille et les parois du four sont BRULANTS. Utilisez des gants appropriés.
	Légumes frais (Ac-2)	0,2 ~ 0,8kg	Plat creux adapté à la cuisson au micro-ondes	Temp. de la pièce	Mettez les légumes dans un plat adapté à la cuisson au micro-ondes. Ajoutez de l'eau. Couvrez. Après la cuisson, remuez et laissez reposer. Ajoutez de l'eau en fonction de la quantité. ** 0,2 kg à 0,4 kg: 2 cuillères à soupe ** 0,5 kg à 0,8 kg: 4 cuillères à soupe
	Légumes surgelés (Ac-3)	0,2 ~ 0,8kg	Plat creux adapté à la cuisson au micro-ondes	Surgelé	Mettez les légumes dans un plat adapté à la cuisson au micro-ondes. Ajoutez de l'eau. Couvrez. Après la cuisson, remuez et laissez reposer. Ajoutez de l'eau en fonction de la quantité. ** 0,2 kg à 0,4 kg: 2 cuillères à soupe ** 0,5 kg à 0,8 kg: 4 cuillères à soupe
	Pizza fraîche (Ac-4)	0,2 ~ 0,4kg	Rack	Réfrigérée	Cette fonction permet de réchauffer votre pizza. Placez la pizza sur le rack. A la fin du réchauffage, sortez la pizza de votre micro-ondes, et patientez 2 à 3 minutes avant dégustation.
	Frites (Ac-5)	0,2 ~ 0,4kg	Assiette sur rack	Congelée	Étalez les frites surgelées dans un plat, posé sur le rack. Pour un meilleur résultat, placez une seule couche de frites. A la fin de la cuisson, sortez-les du micro-ondes et patientez 1 à 2 minutes avant dégustation.
	Cuisses de poulet (Ac-6)	0,2 ~ 0,8kg	Assiette sur rack	Réfrigérée	Nettoyez et séchez les cuisses de poulet, et badigeonnez-les avec un peu d'huile. Placez-les sur les racks, en prenant soin de disposer un plat sous le rack, afin de récupérer les graisses. Lorsque le programme émettra un bip, retournez les cuisses de poulet. Appuyez ensuite sur START afin de continuer la cuisson. A la fin du programme, recouvrez les cuisses de poulet avec un torchon ou un film plastique et patientez 2 à 5 minutes.

Décongélation automatique



Votre four à micro-ondes dispose de trois modes de décongélation: **VIANDE, VOLAILLE, POISSON** et **PAIN**. Plusieurs puissances sont possibles pour chaque mode de décongélation. Appuyez plusieurs fois sur la touche **DECONGELATION AUTOMATIQUE** pour sélectionner une puissance différente.

Catégorie	Appuyez sur
VIANDE	1 fois
VOLAILLE	2 fois
POISSON	3 fois
PAIN	4 fois

La température et la densité des aliments varie. Dès lors, je vous recommande de vérifier les aliments avant de commencer la cuisson. Faites particulièrement attention aux gros morceaux de viande ou de volaille. Certains aliments ne doivent pas être totalement décongelés avant la cuisson. Par exemple, le poisson cuit si vite qu'il est parfois préférable de commencer la cuisson quand le poisson n'est pas encore entièrement dégelé. Le programme BREAD (PAIN) convient pour décongeler des pièces de petite taille comme une petits pains ou une petite tranche. Ces pièces nécessitent un certain temps de repos pour que le centre soit bien décongelé. L'exemple suivant vous indique comment décongeler 1,4 kg de volaille surgelée.

Appuyez sur **STOP/CLEAR (ARRÊT/ANNULATION)**.

Pesez les aliments que vous allez décongeler. Retirez tout ruban ou emballage métallique, puis mettez les aliments dans le four et refermez la porte.



Appuyez deux fois sur la touche **AUTO DEFROST (DECONGELATION AUTOMATIQUE)** pour sélectionner le programme de décongélation de volaille (POULTRY).

La fenêtre d'affichage indique "dEF2".

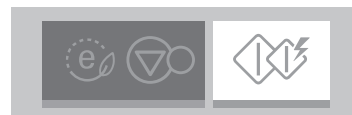


Introduisez le poids des aliments surgelés que vous allez décongeler.

Appuyez sur **MORE** quatorze fois pour entrer 1,4 kg.



Appuyez sur **START (DÉPART)**.



Pendant la décongélation, le four émettra un "bip". Ouvrez le four, retournez la pièce et étalez les morceaux pour que la décongélation se fasse de manière uniforme. Sortez les parties qui ont décongelé ou protégez-les pour ralentir leur décongélation. Une fois la vérification terminée, refermez la porte du four et appuyez sur la touche **START** pour poursuivre la décongélation. **Le processus de décongélation continue (même lorsque le "bip" retentit) tant que vous n'ouvrez pas la porte.**

GUIDE DE DECONGELATION

- * La nourriture à décongeler doit se trouver dans un récipient adapté au micro-ondes et être placée, sans couvercle, sur le plateau tournant en verre.
- * Au besoin, protégez les morceaux plus petits de viande ou de volaille avec des feuilles de papier aluminium. De cette manière, ces pièces ne se réchaufferont pas pendant la décongélation. Veillez à ce que la feuille en aluminium ne touche pas les parois du four.
- * Etalez les aliments tels que viande hachée, côtelettes, saucisses et tranches de lard dès que leur état de décongélation le permet. Lorsque le "bip" retentit, retournez les aliments. Sortez les pièces décongelées. Laissez décongeler les pièces restantes. Après la décongélation, laissez reposer les aliments pour que la décongélation soit complète.
- * Par exemple, les rôtis de viande et les poulets entiers doivent REPOSER pendant 1 heure minimum avant leur cuisson.

Catégorie	Limite de poids	Ustensile	Aliments
VIANDE (dEF1) VOLAILLE (dEF2) POISSON (dEF3)	0,1 ~ 4,0 kg	Accessoires pour micro-ondes (assiette plate)	Viande Boeuf haché, filet de boeuf, cubes pour ragoût, bifteck, rôti braisé, culotte de boeuf, hamburger Côtelettes de porc, côtelettes d'agneau, rouleau de viande, saucisse, côtelettes (2cm) Retournez les aliments lorsque le "bip" retentit. Après la décongélation, laissez reposer de 5 à 15 minutes. Volaille Poulet entier, cuisses, poitrines, poitrines de dinde (moins de 2 kg) Retournez les aliments lorsque le "bip" retentit. Après la décongélation, laissez reposer de 20 à 30 minutes. Poisson Filets, steaks, poisson entier, fruits de mer Retournez les aliments lorsque le "bip" retentit. Après la décongélation, laissez reposer de 10 à 20 minutes.
PAIN (dEF4)	0,1 ~ 0,5 kg	Serviette en papier ou assiette plate	Pain en tranches, petits pains, baguette, etc.

Décongélation rapide

Utilisez cette fonction pour décongeler rapidement jusqu'à 0,5 kg de viande hachée uniquement. Laissez reposer la viande un certain temps pour que le centre soit bien décongelé. L'exemple ci-dessous vous indique comment décongeler 0,5 kg de viande hachée surgelée.



Votre four à micro-ondes dispose d'une fonction de décongélation rapide (MEAT / VIANDE).

Appuyez sur **STOP/CLEAR (ARRET/ANNULATION)**.

Pesez les aliments que vous allez décongeler. Veillez à ce que tout ruban ou emballage métallique soit retiré, puis mettez les aliments dans le four et refermez la porte.



Appuyez sur la touche **QUICK DEFROST (DECONGELATION RAPIDE)** pour sélectionner le programme de décongélation de viande (MEAT).



Pendant la décongélation, le four émettra un "bip". Ouvrez le four, retournez la pièce et étalez les morceaux pour que la décongélation se fasse de manière uniforme. Sortez les parties qui ont décongelé ou protégez-les pour ralentir leur décongélation. Une fois la vérification terminée, refermez la porte du four et appuyez sur la touche **START** pour poursuivre la décongélation. **Le processus de décongélation continue (même lorsque le "bip" rentit) tant que vous n'ouvrez pas la porte.**

GUIDE DE DECONGELATION RAPIDE

Utilisez cette fonction pour décongeler rapidement de la viande hachée.

Débarrassez complètement la viande de son emballage. Mettez la viande hachée dans un plat pour micro-ondes. Lorsque le "bip" retentit, sortez la viande du four, retournez-la et remettez-la dans le four. Appuyez sur SATRT pour poursuivre la décongélation. A la fin du programme, sortez la viande hachée du four, couvrez-la de papier d'aluminium et laissez-la reposer de 5 à 15 minutes ou jusqu'à ce qu'elle soit complètement décongelée.

<i>Catégorie</i>	<i>Poids</i>	<i>Ustensile</i>	<i>Instructions</i>
Viande hachée	0,5kg	Accessoires pour micro-ondes (assiette plate)	Viande hachée Retournez les aliments lorsque le "bip" retentit. Après la décongélation, laissez reposer de 5 à 15 minutes.

Plus ou moins

Cuisine

Dans l'exemple suivant comment modifier la présélection d'un programme Auto Cook pour augmenter ou réduire le temps de cuisson.



Si vous estimez que vos aliments sont trop ou pas assez cuits avec un programme **Auto Cook**, vous pouvez augmenter ou réduire le temps de cuisson en appuyant sur la touche **MORE/LESS**.

En cuisson manuelle, vous pouvez augmenter le temps de cuisson à tout moment en utilisant la touche **MORE/LESS**.

Il n'est pas nécessaire d'interrompre le processus de cuisson.

Appuyez sur **STOP/CLEAR (ARRET/ANNULATION)**.

Réglez les programmes **AUTO COOK** nécessaires.
(sélectionnez le poids des aliments)

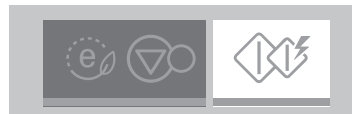
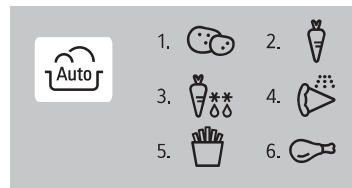
Appuyez sur **START (DÉPART)**.

Appuyez sur **MORE(PLUS) (+)**.

Le temps de cuisson sera augmenté de **10** secondes à chaque appui sur la touche.

Appuyez sur **LESS(MOINS) (-)**.

Le temps de cuisson sera diminué de **10** secondes à chaque appui sur la touche.



Ustensiles pour Micro-ondes

Ne jamais utiliser d'objets métalliques ou bordés de métal dans votre four à micro-ondes.

Les micro-ondes ne peuvent traverser le métal. Elles vont rebondir sur l'objet métallique dans le four et peuvent créer un arc électrique, phénomène alarmant qui ressemble à un éclair. La plupart des ustensiles de cuisson non métalliques résistant à la chaleur peuvent être utilisés dans un micro-ondes. Cependant, certains ustensiles peuvent contenir des matériaux qui les rendent impropres à une utilisation dans un micro-ondes. En cas de doutes sur un ustensile particulier, il existe un moyen simple de savoir s'il peut aller au micro-ondes. Placez l'ustensile en question près d'un bol d'eau dans le micro-ondes. Faites chauffer pendant 1 minute à pleine puissance. Si l'eau chauffe alors que l'ustensile reste froid au toucher, l'ustensile peut passer au micro-ondes. En revanche, si la température de l'eau ne change pas mais que l'ustensile chauffe, alors il ne peut être utilisé dans le micro-ondes. Vous disposez certainement dans votre cuisine de nombreux récipients qui peuvent passer au micro-ondes. En voici une liste.

Assiettes

La plupart des assiettes vont au micro-ondes. En cas de doute se reporter aux documents du fabricant ou effectuer le test décrit plus haut.

Verres

Le verre qui résiste à la chaleur peut passer au micro-ondes. Cela est valable pour toutes les marques d'ustensiles de cuisine en verre trempé pour four. Néanmoins, ne pas utiliser de verre fragile, tel que les verres à vin, qui pourraient se briser pendant le réchauffage.

Récipients en plastique

Ils peuvent être utilisés pour contenir des aliments à ne pas réchauffés rapidement. Toutefois, il ne faut pas les utiliser pour contenir des aliments qui devront rester très longtemps dans le four dans la mesure où l'aliment chaud finira par déformer ou faire fondre le récipient en plastique.

Papier

Les assiettes et les récipients en papier conviennent et peuvent être utilisés dans votre four à micro-ondes, dans la mesure où le temps de cuisson est court et que les aliments contiennent peu de graisses et d'eau. Les serviettes en papier sont également très utiles pour envelopper les aliments et pour garnir les plateaux de cuisson dans lesquels les aliments gras comme le bacon sont cuits. Éviter en général les produits en papier de couleur, laquelle peut déteindre. Certains produits en papier recyclé peuvent contenir des impuretés qui pourraient engendrer des arcs ou s'enflammer en cas d'utilisation dans un micro-ondes.

Sacs de cuisson en plastique

Remuer les aliments est l'une des techniques les plus importantes de l'utilisation en micro-ondes. Dans la cuisson traditionnelle, on remue les aliments pour bien les mélanger. Les aliments cuits au micro-ondes sont, eux, remués afin de répartir et de redistribuer la chaleur. Ne jamais oublier de remuer de l'extérieur vers le centre puisque l'extérieur chauffe d'abord.

Vaisselle plastique pour micro-ondes

Il existe toute sorte de formes et de tailles de vaisselle pour micro-ondes. Pour la plupart, vous pouvez utiliser dans votre micro-ondes les ustensiles dont vous disposez déjà plutôt que d'investir dans un nouvel équipement de cuisine.

Poterie, plats en pierre, céramique

Les récipients fabriqués dans ces matériaux conviennent généralement pour une utilisation en micro-ondes, mais il est préférable d'effectuer un test au préalable.

ATTENTION

Certains ustensiles ayant une forte teneur en plomb ou en fer ne conviennent pas comme ustensiles de cuisson.

Les ustensiles doivent être vérifiés pour assurer leur emploi approprié dans les fours à micro-ondes.

Caractéristiques des aliments et Cuisson micro-ondes

Ne quittez pas le four des yeux

Les recettes de ce livre ont été écrites soigneusement, mais votre réussite dépend de l'attention que vous portez aux aliments pendant leur cuisson. Gardez toujours un œil sur vos aliments pendant qu'ils cuisent. Votre four à micro-ondes est équipé d'une lampe qui s'allume automatiquement pendant le fonctionnement du four, ainsi vous pouvez voir ce qu'il y a dedans et vérifier l'évolution de la cuisson. Les instructions données dans les recettes (soulever, remuer ...) sont les étapes minimum recommandées. Si la nourriture ne paraît pas cuire de façon homogène, faites les réglages que vous pensez nécessaires pour résoudre ce problème.

Les facteurs affectant le temps de cuisson

De nombreux facteurs affectent les temps de cuisson. Par exemple, un gâteau composé de beurre, de lait et d'œufs glacés sera bien plus long à cuire qu'un gâteau composé d'ingrédients à température ambiante. Toutes les recettes de ce livre indiquent une fourchette de temps de cuisson. En général, vous vous apercevrez que l'aliment n'est pas assez cuit pour un temps de cuisson du bas de la fourchette et qu'il faut poursuivre la cuisson au delà du temps maximum donné, selon vos goûts personnels. Le principe qui guide ce livre est qu'il vaut mieux suivre le temps de cuisson donné de la recette. Parce qu'un plat trop cuit est vraiment fichu. Certaines recettes, en particulier pour le pain, les gâteaux et les crêmes, recommandent de retirer l'aliment du four alors qu'il n'est pas encore tout à fait cuit. Ce n'est pas une erreur. Lorsque l'on les laisse reposer, en général couverts, ces aliments continuent à cuire en dehors du four alors que la chaleur enfermée dans les parties externes de l'aliment se propage progressivement vers l'intérieur. Si les aliments restent dans le four pendant toute la durée, les parties externes cuisent trop, voire elles brûlent. Votre compétence pour estimer la cuisson et les temps de repos pour les divers aliments évoluera avec l'expérience.

Densité des aliments

Des aliments légers, poreux, tels que les gâteaux et le pain cuisent plus rapidement que les aliments denses et lourds comme les rôtis et les ragoûts. Faites attention lorsque vous cuisez des aliments poreux, les bords externes peuvent sécher et devenir friables.

Hauteur des aliments

Les portions supérieures d'aliments hauts, en particulier des rôtis, cuiront plus rapidement que la portion inférieure. Il est donc sage de retourner les aliments hauts pendant la cuisson, parfois plusieurs fois.

Teneur hydrique des aliments

Puisque la chaleur générée dans les micro-ondes a tendance à évaporer l'humidité, des aliments relativement secs tels que les rôtis et certains légumes doivent être aspergés d'eau avant la cuisson ou recouverts pour conserver leur humidité.

Quantité d'os et teneur en graisses des aliments

Les os conduisent la chaleur et la graisse cuit plus rapidement que la viande. Il faut faire attention lors de la cuisson de morceaux de viande osseux ou gras, afin qu'ils cuisent de façon homogène et ne soient pas trop cuits.

Quantité d'aliments

Le nombre de micro-ondes de votre four demeure stable indépendamment de la quantité de nourriture cuite. En conséquence, plus il y a d'aliments dans le four, plus le temps de cuisson est long. Ne pas oublier de réduire le temps de cuisson d'un tiers au moins lorsque vous divisez par deux les recettes.

Forme des aliments

Les micro-ondes pénètrent environ 2,5 cm des aliments, la portion interne des aliments épais est cuite alors que la chaleur générée sur l'extérieur progresse vers l'intérieur. Seule la partie externe de l'aliment est cuite par l'énergie micro-ondes ; le reste est cuit par convection. La forme la moins adaptée d'un aliment à cuire au micro-ondes est un carré épais. Les angles brûleront bien avant que le centre ne soit à peine chaud. Les aliments ronds et fins ou en forme d'anneau conviennent parfaitement à la cuisson au micro-ondes.

Couvercle

Un couvercle enferme la chaleur et la vapeur et permet de cuire l'aliment plus rapidement. Utiliser un couvercle ou un film pour micro-ondes avec un coin retourné pour éviter les projections.

Brunissage

Les viandes et volailles cuites un quart d'heure ou plus bruniront légèrement dans leur propre graisse. Les aliments cuits moins longtemps peuvent être badigeonnés d'une sauce telle que la sauce Worcestershire, la sauce soja ou barbecue afin d'obtenir une couleur appétissante. Vu que les quantités de sauces ajoutées aux aliments sont minimes, la saveur originale du plat n'est pas modifiée.

Couverture avec un papier sulfurisé

Le papier sulfurisé empêche les projections et permet aux aliments de conserver un peu de chaleur. Mais vu qu'il s'agit d'un couvercle qui tient moins que le couvercle ou le film plastique, la nourriture peut sécher légèrement.

Disposition et espacement

Les aliments individuels tels que les pommes de terre cuites, les petits gâteaux et les hors d'œuvre chaufferont de façon plus homogène s'ils sont placés dans le four à distance égale, de préférence en cercle. Ne jamais empiler les aliments les uns sur les autres.

Caractéristiques des aliments et Cuisson micro-ondes

Penser à remuer les aliments

Remuer les aliments est l'une des techniques les plus importantes de l'utilisation en micro-ondes. Dans la cuisson traditionnelle, on remue les aliments pour bien les mélanger. Les aliments cuits au micro-ondes sont, eux, remués afin de répartir et de redistribuer la chaleur. Ne jamais oublier de remuer de l'extérieur vers le centre puisque l'extérieur chauffe d'abord.

Retourner les aliments

Il faut retourner les aliments gros et hauts tels que les rôtis et les poulets entiers afin qu'ils cuisent de façon homogène le haut et le bas. Cela vaut également pour les morceaux de poulet et les côtelettes.

Placer les parties plus épaisses vers l'extérieur

Étant donné que les micro-ondes sont attirées par la partie externe des aliments, il est préférable de placer les portions plus épaisses de viande, de volaille et de poisson sur le bord externe du plat. Ainsi les portions plus épaisses recevront la plupart des micro-ondes et l'aliment cuira de façon homogène.

Protection

Des bandes d'aluminium (bloquant les micro-ondes) peuvent être placées sur les angles ou bords des aliments carrés et rectangulaires pour éviter de trop cuire ces portions. N'utilisez jamais trop d'aluminium et vérifiez que le papier est bien attaché au plat afin de ne pas générer d'arc électrique dans le four.

Surélévation

Les aliments épais ou denses peuvent être surélevés afin que les micro-ondes soient absorbées par le dessous et le centre de l'aliment.

Perçage

Les aliments enfermés dans une coquille, une peau ou une membrane vont éclater dans le four à moins de les percer avant de les cuire. Il en va ainsi du blanc et du jaune d'oeuf, des clams et des huîtres et des légumes et fruits entiers.

Test de cuisson

La nourriture cuit si rapidement dans un four à micro-ondes qu'il est nécessaire de la tester souvent. Certains aliments restent dans le micro-ondes jusqu'à cuisson totale, mais la plupart des aliments, comme la viande et la volaille, doivent être retirés du four juste avant d'être cuits et il faut les laisser reposer un moment ce qui leur permet de terminer leur cuisson. La température interne des aliments augmentera de 3°C à 8°C pendant la période de repos.

Temps de repos

On laisse souvent les aliments reposer entre 3 et 10 minutes après les avoir sortis du four à micro-ondes. On couvre les aliments en général afin de conserver la chaleur sauf si leur texture doit être sèche (certains gâteaux et biscuits par exemple). Le repos permet aux aliments de finir de cuire et permet à la saveur de bien se répartir et de se développer.

Questions et Réponses

Q. Que se passe-t-il lorsque la lampe du four ne s'allume pas?

R. Il peut y avoir plusieurs raisons à cela :

L'ampoule a grillé.

La porte n'est pas fermée.

Q. L'énergie micro-ondes traverse-t-elle la vitre du four dans la porte?

R. Non. Les trous, ou hublots, permettent de laisser passer la lumière ; mais pas l'énergie micro-ondes.

Q. Pourquoi entend-on un signal sonore lorsque l'on touche un bouton sur le bandeau de commande?

R. Le signal sonore permet de vérifier que le réglage est correctement entré.

Q. Le micro-ondes sera-t-il endommagé s'il fonctionne à vide?

R. Oui. Ne jamais faire marcher le micro-ondes vide ou sans le plateau en verre.

Q. Pourquoi les oeufs éclatent-ils parfois?

R. Lorsque l'on cuit, frit ou poche des oeufs, le jaune peut éclater en raison de la vapeur qui se développe sous la membrane du jaune. Afin d'éviter cela, il suffit de percer le jaune avant de le cuire. Ne mettez jamais au micro-ondes les oeufs dans leur coquille.

Q. Pourquoi recommande-t-on un temps de repos à la fin de la cuisson?

R. Une fois la cuisson terminée, l'aliment continue à cuire pendant le temps de repos. Ce temps de repos permet de terminer la cuisson de façon homogène dans tout l'aliment. La durée du temps de repos dépend de la densité de l'aliment.

Q. Est-il possible de faire du pop-corn dans un four à micro-ondes?

R. Oui, si l'on utilise l'une des deux méthodes suivantes :

1. Des ustensiles pour pop-corn spécialement conçus pour la cuisson au micro-ondes.
2. Du pop-corn pré-conditionné commercialisé qui recommande des durées et des niveaux de puissance spécifiques pour que le produit final soit acceptable.

SUIVRE LES INSTRUCTIONS EXACTES DE CHAQUE FABRICANT POUR LEUR LEUR POP-CORN. NE PAS LAISSER LE FOUR SANS SURVEILLANCE PENDANT L'ECLATEMENT DU MAÏS. SI LE MAÏS N'ECLATE PAS A LA FIN DE LA DUREE RECOMMANDEE, NE PAS POURSUIVRE LA CUISSON. UNE SURCUISSON PEUT ENFLAMMER LE MAÏS.

ATTENTION

NE JAMAIS UTILISER DE SAC EN PAPIER MARRON POUR FAIRE ECLATER LE MAÏS. NE JAMAIS ESSAYER DE FAIRE ECLATER LES GRAINS QUI SONT RESTES ENTIERS.

Q. Pourquoi mon four ne cuit-il pas aussi vite que les temps indiqués dans le guide de cuisson?

R. Consultez à nouveau votre guide de cuisson pour vérifier que vous avez bien suivi les instructions, et pour trouver ce qui peut engendrer des variations dans les temps de cuissons. Les temps indiqués dans le guide de cuisson et les niveaux de puissance ne sont que des suggestions, choisissez pour éviter de cuire trop un aliment, problème le plus fréquent avant de s'habituer au micro-ondes. Les changements de taille, de forme, de poids et de dimensions des aliments peuvent requérir des temps de cuisson supérieurs. Faites appel à votre jugement ainsi qu'aux suggestions du guide de cuisson pour voir où en est la cuisson de l'aliment, tout comme vous le feriez avec une cuisinière traditionnelle.

Avertissements et Spécifications Techniques

Spécifications Techniques

	MH6044V
Alimentation	230 V AC / 50Hz
Sortie	700 W (valeur standard IEC60705)
Fréquence micro-ondes	2 450 MHz +/- 50 MHz (Groupe 2/Classe B)
Dimension extérieure	455 mm(L) X 258 mm(H) X 335 mm(P)
Micro-ondes	1 000 Watt
Gril	570 Watt
Combinée	1 150 Watt

NOTE IMPORTANTE

A la différence des autres appareils de cuisson, votre four à micro-ondes ne chauffe pas le récipient mais uniquement son contenu. Un réel danger de brûlure de la gorge et du palais existe, si vous ne contrôlez pas la température des aliments avant de les absorber. Nous vous recommandons plus particulièrement de vérifier la température du lait (ou autre liquide), contenu dans un récipient (biberon par exemple) à donner aux nourrissons et enfants.

Ne jamais faire chauffer de liquide dans un récipient fermé.

(risque d'éclatement du récipient, avant, pendant ou après l'ouverture de la porte) Le remplacement du câble d'alimentation et/ou toute intervention nécessitant l'ouverture de l'appareil ne doit s'effectuer que par du personnel technique qualifié.

<French>

Élimination de votre ancien appareil

1. Ce symbole, représentant une poubelle sur roulettes barrée d'une croix, signifie que le produit est couvert par la directive européenne 2002/96/EC.
2. Les éléments électriques et électroniques doivent être jetés séparément, dans les vide-ordures prévus à cet effet par votre municipalité.
3. Une élimination conforme aux instructions aidera à réduire les conséquences négatives et risques éventuels pour l'environnement et la santé humaine.
4. Pour plus d'information concernant l'élimination de votre ancien appareil, veuillez contacter votre mairie, le service des ordures ménagères ou encore la magasin où vous avez acheté ce produit.



FR

**Cet appareil
et ses accessoires
se recyclent**

À DÉPOSER
EN MAGASIN



À DÉPOSER
EN DÉCHÈTERIE



OU

Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

FRANÇAIS



MANUALE UTENTE

FORNO A MICROONDE

Si prega di leggere questo manuale utente prima dell'uso.

MH6044V

(facoltativo, controllare le specifiche del modello)

ITALIANO

www.lg.com

Copyright © 2021-2022 LG Electronics Inc. All Rights Reserved.

Precauzioni

Si raccomanda di osservare queste precauzioni al fine di evitare eventuali esposizioni a quantità eccessive di microonde.

I dispositivi di sicurezza di cui è dotato questo forno interrompono istantaneamente l'emissione di microonde non appena si apre lo sportello, e rendono pertanto praticamente impossibile l'esposizione all'effetto delle microonde. **I dispositivi di sicurezza incorporati nei blocchetti di chiusura dello sportello non devono essere manomessi né danneggiati.**

Non interporre alcun oggetto tra lo sportello e il mobile del forno; pulire con la massima cura tutte le superfici di contatto sulla battuta del mobile e dello sportello.

Non accendere il forno se si ha il dubbio che possa essere stato danneggiato in seguito ad un urto o ad una caduta. E' molto importante che la chiusura dello sportello non venga compromessa da: 1) piegatura o incurvamento dello sportello stesso, 2) rotture o giochi eccessivi di cerniere e serrature, 3) danni alla guarnizione di chiusura o alle sue superfici di appoggio.

Le eventuali riparazioni devono essere effettuate solo presso un Centro di Assistenza Tecnica LG. In nessun caso si dovrà tentare di smontare o riparare personalmente l'apparecchio.

Attenzione

Controllare attentamente il progredire della cottura. Un eccessivo prolungamento del ciclo di cottura può eventualmente dare luogo a surriscaldamenti e a principi di incendio.

L'eventuale ebollizione dei liquidi sottoposti ad un riscaldamento eccessivamente prolungato è improvvisa, e non viene preannunciata dalla loro sobbollitura. Per evitare che ciò si verifichi si devono prendere le seguenti precauzioni:

1. Evitare di utilizzare recipienti con le pareti verticali o con un'imboccatura molto stretta.
2. Evitare di prolungare eccessivamente la durata del riscaldamento.
3. I liquidi dovrebbero sempre essere rimescolati prima dell'inizio del ciclo, e (almeno per una volta) durante il ciclo stesso.
4. Il riscaldamento delle bevande (e in particolar modo di quelle destinate ai bambini) richiede una particolare attenzione. I liquidi sottoposti a riscaldamento o bollitura dovranno essere lasciati nel vano del forno per qualche decina di secondi prima di essere estratti, per dare loro modo di riscaldarsi uniformemente.

Attenzione

Controllare attentamente la temperatura delle bevande e dei cibi cotti o riscaldati nel forno, in particolar modo quando sono destinati a dei bambini.

Come funziona un forno a microonde

Le microonde non sono altro che una forma di energia elettromagnetica, simile per molti versi alle onde radio e alla luce del sole. Un forno a microonde è basato su un dispositivo (il "magnetron") che produce microonde, le quali vengono convogliate nel vano di cottura.

Le microonde vengono riflesse dalle superfici metalliche del vano di cottura, proprio come una palla che rimbalza contro una parete. Questa riflessione delle microonde assicura una loro omogenea diffusione nel vano, e -in abbinamento al piatto rotante- una perfetta uniformità della cottura.

Con le microonde, la cottura dell'interno dei cibi viene effettuata per conduzione del calore dalla loro superficie esterna, e i recipienti (se di tipo adatto) non si riscaldano, se non per il contatto con gli ingredienti caldi.

Un elettrodomestico sicuro

Tra tutti gli elettrodomestici, il forno a microonde è probabilmente il più sicuro. Un sistema di sicurezza, controllato dall'apertura dello sportello, impedisce infatti che le microonde possano fuoriuscire dal suo interno. Al termine del ciclo di cottura le microonde vengono totalmente dissipate, e nel cibo non ne rimane la benché minima traccia.

Precauzioni	2
Indice	3
Importanti Istruzioni Di Sicurezza	4 ~ 9
Installazione	10 ~ 11
Regolazione dell'orologio	12
Blocco dei comandi	13
Cottura con microonde	14
Selezione del livello di potenza	15
Doppio ciclo di cottura	16
Funzione Quick Start	17
Risparmio Energetico	18
Cottura con grill	19
Cottura combinata	20
Cottura automatica	21 ~ 22
Scongelamento automatico	23 ~ 24
Scongelamento veloce	25
Prolungamento o abbreviazione della durata	26
Utensili e stoviglie	27
Alcuni consigli sulla cottura con microonde	28 ~ 29
Domande & Risposte	30
Caratteristiche tecniche	31

IMPORTANTI ISTRUZIONI DI SICUREZZA

LEGGERE ATTENTAMENTE E CONSERVARE PER RIFERIMENTO FUTURO

Leggere e seguire tutte le istruzioni prima di utilizzare il forno per prevenire il rischio di incendi, scosse elettriche, lesioni personali o danni quando si usa il forno. Questa guida non copre tutte le possibili condizioni che potrebbero verificarsi. Rivolgersi sempre al centro di assistenza o al produttore per problemi che non sono comprensibili.



Questo è il simbolo di allarme per la sicurezza. Questo simbolo avverte di potenziali pericoli che possono uccidere o ferire voi o altri. Tutti i messaggi di sicurezza seguiranno il simbolo di allarme per la sicurezza e la parola "PERICOLO" o "ATTENZIONE". Questa parola significa:



AVVISI

Questo simbolo vi avviserà di pericoli o pratiche non sicure che potrebbero causare gravi lesioni personali o la morte.



ATTENZIONE

Questo simbolo vi avviserà di pericoli o pratiche non sicure che potrebbero causare lesioni personali o danni materiali.



AVVISI

1. **Non tentare di manomettere, o apportare modifiche o riparazioni allo sportello, guarnizioni dello sportello, pannello di controllo, interruttori di sicurezza o qualsiasi altra parte del forno che comporterebbe la rimozione di qualche copertura di protezione contro l'esposizione all'energia delle microonde. Non mettere in funzione il forno se le guarnizioni dello sportello e le parti adiacenti del forno a microonde sono difettose. Le riparazioni devono essere effettuate solo da un tecnico qualificato.**
 - A differenza di altri elettrodomestici, il forno a microonde è un apparecchio ad alta tensione ed alta corrente elettrica. L'uso o la riparazione impropri possono causare una pericolosa esposizione all'eccessiva energia delle microonde o scosse elettriche.
2. **Non utilizzare il forno allo scopo di deumidificazione. (Es. Utilizzare il forno a microonde con giornali bagnati, vestiti, giocattoli, dispositivi elettrici, animali o bambini, ecc)**
 - Può essere la causa di gravi danni alla sicurezza come incendio, ustioni o morte improvvisa a causa di una scossa elettrica.

3. **Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (compresi i bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o mancanza di esperienza e conoscenza, a meno che non siano controllati o istruiti all'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza. (Giovani) I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.**
 - L'uso improprio può causare danni, come incendio, scossa elettrica o ustioni.
4. **Le parti accessibili possono surriscaldarsi durante l'uso. I bambini devono essere tenuti lontani.**
 - Potrebbero scottarsi.
5. **I liquidi e altri cibi non devono essere riscaldati in contenitori sigillati in quanto potrebbero esplodere. Rimuovere l'involucro di plastica dal cibo prima della cottura o dello scongelamento. Si noti però che in alcuni casi il cibo deve essere coperto con una pellicola di plastica, per il riscaldamento o la cottura.**
 - Potrebbero scoppiare.
6. **Assicuratevi di utilizzare accessori adatti per ogni modalità di funzionamento.**

LEGGERE ATTENTAMENTE E CONSERVARE PER RIFERIMENTO FUTURO

Leggere e seguire tutte le istruzioni prima di utilizzare il forno per prevenire il rischio di incendi, scosse elettriche, lesioni personali o danni quando si usa il forno. Questa guida non copre tutte le possibili condizioni che potrebbero verificarsi.
Rivolgersi sempre al centro di assistenza o al produttore per problemi che non sono comprensibili.

IMPORTANTI ISTRUZIONI DI SICUREZZA

- L'uso improprio può causare danni, come incendio, scossa elettrica o ustioni.
- 7. Ai bambini non deve essere consentito di giocare con gli accessori o di arrivare fino alla maniglia dello sportello.**
- Possono farsi male.
- 8. È pericoloso per chiunque non sia una persona competente effettuare qualsiasi operazione di manutenzione o di riparazione che comporta la rimozione di una copertura che dà protezione contro l'esposizione all'energia delle microonde.**
- 9. Quando l'apparecchio viene messo in funzione nella modalità combinata, i bambini devono usare il forno solo sotto la supervisione di un adulto a causa delle temperature generate.**
- 10. Non mettere in funzione il forno se è danneggiato. È particolarmente importante che lo sportello del forno si chiuda correttamente e che non vi è alcun danno a: (1) sportello (piegato), (2) cerniere e chiusure (rotte o allentate), (3) guarnizioni dello sportello e le superfici di tenuta.**
 - Si potrebbe causare una pericolosa esposizione all'eccessiva energia delle microonde.
- 11. Se lo sportello o le guarnizioni dello sportello sono danneggiate, il forno non deve essere utilizzato fino a quando non è stato riparato da una persona competente.**
- 12. L'apparecchio è fornito con un cavo elettrico o un dispositivo di presa elettrica portatile, il cavo elettrico su un dispositivo di presa elettrica portatile deve essere posizionato in modo che non sia soggetto a spruzzi o penetrazione di umidità.**

- 13. Consentire ai bambini di utilizzare il forno senza supervisione solo quando sono state date adeguate istruzioni in modo che il bambino è in grado di utilizzare il forno in modo sicuro e capisce i pericoli di un uso improprio.**
- 14. L'apparecchio e le sue parti accessibili si riscaldano durante l'uso. Si deve prestare attenzione per evitare di toccare gli elementi riscaldanti. I bambini di meno di 8 anni di età devono essere tenuti lontani se non continuamente sorvegliati.**
- 15. Durante l'uso l'apparecchio si riscalda. Si deve prestare attenzione per evitare di toccare gli elementi riscaldanti all'interno del forno.**
- 16. Non utilizzare detergenti abrasivi o raschietti metallici affilati per pulire il vetro dello sportello del forno poiché possono graffiare la superficie, il che può provocare la rottura del vetro.**

ATTENZIONE

- 1. Non è possibile utilizzare il forno con lo sportello aperto a causa dei blocchi di sicurezza integrati nel meccanismo dello sportello. E' importante non manomettere i blocchi di sicurezza.**
 - Si potrebbe causare una pericolosa esposizione all'eccessiva energia delle microonde. (I blocchi di sicurezza arrestano automaticamente qualsiasi attività di cottura, quando lo sportello è aperto.)
- 2. Non appoggiare alcun oggetto (ad esempio, panni da cucina, tovaglioli, ecc) tra la parte anteriore del forno e lo sportello o far accumulare cibo o residui di detergente sulle superfici di tenuta.**
 - Si potrebbe causare una pericolosa esposizione all'eccessiva energia delle microonde.

IMPORTANTI ISTRUZIONI DI SICUREZZA

LEGGERE ATTENTAMENTE E CONSERVARE PER RIFERIMENTO FUTURO

Leggere e seguire tutte le istruzioni prima di utilizzare il forno per prevenire il rischio di incendi, scosse elettriche, lesioni personali o danni quando si usa il forno. Questa guida non copre tutte le possibili condizioni che potrebbero verificarsi.
Rivolgersi sempre al centro di assistenza o al produttore per problemi che non sono comprensibili.



ATTENZIONE

3. Assicurarsi che i tempi di cottura sono impostati correttamente, piccole quantità di cibo richiedono tempi di cottura o riscaldamento più brevi.

- Durante la cottura il cibo può andare a fuoco con successivi danni al forno.

4. Durante il riscaldamento di liquidi, es. Zuppe, salse e bevande nel forno a microonde,

- * Evitare l'uso di contenitori con lati diritti con collo stretto.
- * Non surriscaldare.
- * Mescolare il liquido prima di mettere il recipiente nel forno e di nuovo a metà del tempo di riscaldamento.
- * Dopo il riscaldamento, lasciate riposare in forno per un breve periodo di tempo; mescolare o agitare di nuovo con attenzione e controllare la temperatura prima di consumare per evitare scottature (in particolare, il contenuto di biberon e vasetti di alimenti per bambini).

- Il riscaldamento a microonde delle bevande può provocare un'ebollizione eruttiva ritardata, di conseguenza è necessario prestare attenzione durante la manipolazione del contenitore.

5. Un orifizio di scarico si trova sulla parte superiore, inferiore o laterale del forno. Non bloccare l'orifizio.

- Potrebbe causare danni al forno e scarsi risultati di cottura.

6. Non mettere in funzione il forno quando è vuoto. È meglio lasciare un bicchiere d'acqua nel forno quando non in uso. L'acqua assorbirà in maniera sicura tutta l'energia a microonde, se il forno viene avviato accidentalmente.

- L'uso improprio può causare danni al forno.

7. Non cuocere i cibi avvolti in tovaglioli di carta, a meno che il libro di cucina non contenga istruzioni per il cibo che state cucinando. E non usare il giornale al posto dei tovaglioli di carta per la cottura.

- L'uso improprio può causare un'esplosione o un incendio.

8. Non usare contenitori in legno e contenitori di ceramica che hanno intarsi metallici (es. Oro o argento). Rimuovere sempre i lacci in metallo. Utilizzare solo utensili adatti per l'uso in forni a microonde. I contenitori metallici per alimenti e bevande non sono consentiti durante la cottura a microonde.

- Possono surriscaldarsi e carbonizzarsi. Gli oggetti metallici, in particolare, possono arcuarsi nel forno, il che può causare gravi danni.

9. Non utilizzare prodotti di carta riciclata.

- Possono contenere impurità che possono causare scintille e / o incendi se usati in cucina.

10. Non sciacquare il vassoio e la griglia mettendoli in acqua subito dopo la cottura. Ciò può causare rottura o danneggiamento.

- L'uso improprio può causare danni al forno.

11. Assicurarsi di posizionare il forno in modo che la parte anteriore dello sportello è di 8 cm o più dietro il bordo della superficie su cui è collocato, per evitare il ribaltamento accidentale dell'apparecchio.

- L'uso improprio potrebbe causare danni alle persone e danni al forno.

12. Prima della cottura, forare la buccia delle patate, delle mele o qualsiasi frutta o verdura.

- Potrebbero scoppiare.

LEGGERE ATTENTAMENTE E CONSERVARE PER RIFERIMENTO FUTURO

Leggere e seguire tutte le istruzioni prima di utilizzare il forno per prevenire il rischio di incendi, scosse elettriche, lesioni personali o danni quando si usa il forno. Questa guida non copre tutte le possibili condizioni che potrebbero verificarsi. Rivolgersi sempre al centro di assistenza o al produttore per problemi che non sono comprensibili.

IMPORTANTI ISTRUZIONI DI SICUREZZA



ATTENZIONE

13. Non cuocere le uova con il guscio. Le uova nel guscio e le uova sode non devono essere riscaldate nel forno a microonde in quanto potrebbero esplodere, anche dopo che il riscaldamento a microonde è terminato.

- La pressione si accumula all'interno dell'uovo, che scoppierà.

14. Non usare padelle per friggere nel forno.

- Ciò potrebbe determinare un traboccamento improvviso di liquido bollente.

15. Se si osserva del fumo (o emissione), spegnere o staccare l'apparecchio e tenere lo sportello chiuso in modo da soffocare ogni fiamma.

- Ciò può causare gravi danni, come incendi o scosse elettriche.

16. Quando si riscalda il cibo in contenitori di plastica o di carta, tenere d'occhio il forno per la possibilità di combustione.

- Il cibo forse si versa per la possibilità di deterioramento del contenitore, che può anche provocare un incendio.

17. La temperatura delle superfici accessibili può essere elevata quando l'apparecchio è in funzione. Non toccare lo sportello del forno, il mobile esterno, il mobile posteriore, la cavità del forno, accessori e piatti durante la modalità griglia, le operazioni in modalità convezione e cottura automatica, prima di pulire assicurarsi che non sono caldi.

- Appena diventeranno caldi, c'è pericolo di bruciarsi a meno che non si indossino guanti da cucina spesso.

18. Il forno deve essere pulito regolarmente e gli eventuali depositi di cibo devono essere rimossi.

Non mantenere il forno pulito può provocare deterioramenti della superficie che possono influenzare negativamente la durata dell'apparecchio e causare situazioni pericolose.

19. Utilizzare solo la sonda di temperatura consigliata per questo forno.

- Non si può accertare che la temperatura è precisa con una sonda di temperatura inadeguata.
- Questo modello non fornisce una sonda di temperatura.

20. Questo apparecchio è destinato ad essere utilizzato in applicazioni domestiche e simili, quali:

- Aree di cucina del personale di negozi, uffici e altri ambienti di lavoro;
- Fattorie;
- Per clienti di alberghi, motel e altri ambienti residenziali;
- Ambienti di bed e prima colazione.

21. Questo elettrodomestico può essere adoperato da bambini di almeno 8 anni di età, da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, e da persone prive di esperienza sotto sorveglianza, se hanno ricevuto una supervisione o istruzioni sull'uso dell'apparecchio in modo sicuro e ne comprendono i relativi pericoli. Impedire ai bambini di giocare con l'elettrodomestico. La pulizia e la manutenzione non devono essere effettuate da bambini senza la supervisione degli adulti.

22. Il forno a microonde è destinato a riscaldare cibi e bevande. L'eliminazione dell'acqua dagli alimenti, l'asciugatura di capi di vestiario, il riscaldamento di cuscini termici, di pantofole, di spugne, di panni umidi e simili può causare ferite, combustione o incendi.

23. L'apparecchio non è destinato ad essere messo in funzione tramite un timer esterno o un sistema di comando a distanza separato.

24. Seguire le indicazioni esatte date da ciascun produttore per il loro prodotto per popcorn. Non lasciare il forno incustodito mentre il grano sta scoppiando. Se il grano non scoppia dopo i tempi suggeriti, interrompere la cottura. Non utilizzare mai un sacchetto di carta marrone per far scoppiare il grano. Non tentare mai di far scoppiare avanzi di semi.

IMPORTANTI ISTRUZIONI DI SICUREZZA

LEGGERE ATTENTAMENTE E CONSERVARE PER RIFERIMENTO FUTURO

Leggere e seguire tutte le istruzioni prima di utilizzare il forno per prevenire il rischio di incendi, scosse elettriche, lesioni personali o danni quando si usa il forno. Questa guida non copre tutte le possibili condizioni che potrebbero verificarsi.
Rivolgersi sempre al centro di assistenza o al produttore per problemi che non sono comprensibili.

- L'eccessiva cottura può far incendiare il grano.
- 25. Questo apparecchio deve essere collegato a terra.**

I fili del cavo di alimentazione sono colorati secondo i seguenti codici
BLU ~ Neutro
MARRONE ~ Vivo
Verde & Giallo ~ A terra
Poiché i colori dei fili del cavo di alimentazione di questo apparecchio potrebbero non corrispondere con i contrassegni colorati che identificano i terminali della spina, procedere come segue:
Il filo di colore **BLU** deve essere collegato al terminale contrassegnato con la lettera **N** o di colore **NERO**.
Il filo di colore **MARRONE** deve essere collegato al terminale contrassegnato con la lettera **L** o di colore **ROSSO**.
Il cavo di colore **VERDE** e **GIALLO** o **VERDE** deve essere collegato al terminale contrassegnato con la lettera **G** o .

Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal suo servizio assistenza o da personale qualificato per evitare rischi.
- L'uso improprio può causare gravi danni elettrici.
- 26. Utilizzare solo utensili adatti per l'uso in forni a microonde.**
- 27. Questo forno non deve essere utilizzato per scopi di catering commerciale.**
 - L'uso improprio può causare danni al forno.
- 28. Il forno a microonde non deve essere collocato in una credenza.**
 - Il forno a microonde è destinato ad essere utilizzato a posa libera.

- 29. Il collegamento può essere effettuato con la spina accessibile o incorporando un interruttore nel cablaggio fisso secondo le regole di cablaggio.**
 - Utilizzare una spina o interruttore impropri può causare scosse elettriche o incendi.
- 30. Lo sportello o la superficie esterna possono diventare molto caldi quando l'apparecchio è in funzione.**
- 31. Mantenere l'apparecchio e il cavo fuori dalla portata dei bambini con meno di 8 anni.**
- 32. Il contenuto di biberon e vasetti di alimenti per bambini deve essere mescolato o agitato e la temperatura controllata prima del consumo, per evitare ustioni.**
- 33. Mantenere pulito l'interno e l'esterno del forno. I dettagli di come pulire il forno sono forniti nel precedente contenuto 'Per pulire il forno.'**
- 34. Secondo i requisiti di installazione stabiliti, altrimenti l'impatto del calore può causare pericolo.**
- 35. L'elettrodomestico non deve essere pulito con un pulitore a vapore.**
- 36.  ATTENZIONE SUPERFICIE CALDA**

Quando è utilizzato il simbolo, significa che le superfici possono riscaldarsi durante l'uso.
- 37. Non collocare oggetti come libri o scatole sul prodotto. Il prodotto potrebbe surriscaldarsi o prendere fuoco mentre l'oggetto potrebbe cadere causando lesioni alle persone.**
- 38. Si raccomanda vivamente agli utenti di non toccare le superfici durante l'uso al fine di prevenire il rischio di ustioni.**

Prestare particolare attenzione all'area più vicina alle bocchette di ventilazione.

LEGGERE ATTENTAMENTE E CONSERVARE PER RIFERIMENTO FUTURO

Leggere e seguire tutte le istruzioni prima di utilizzare il forno per prevenire il rischio di incendi, scosse elettriche, lesioni personali o danni quando si usa il forno. Questa guida non copre tutte le possibili condizioni che potrebbero verificarsi. Rivolgersi sempre al centro di assistenza o al produttore per problemi che non sono comprensibili.

IMPORTANTI ISTRUZIONI DI SICUREZZA

Pulizia del forno

1. Per pulire l'interno del forno

Il vano del forno deve sempre essere perfettamente pulito. Eventuali schizzi o residui di cibo depositati sulle pareti del vano dovranno essere rimossi al più presto. Le tracce di grasso dovranno essere pulite per mezzo di un panno morbido leggermente inumidito con un detergente neutro. Eccessivi accumuli e incrostazioni possono dare luogo a cattivi odori e prolungare la durata dei cicli di cottura. Il piatto di cottura può essere periodicamente lavato a mano o in lavastoviglie.

2. Per pulire l'esterno del forno

Tutte le superfici esterne del mobile devono essere pulite solo con una spugnetta morbida e leggermente inumidita. Per togliere eventuali tracce di unto si può utilizzare una minima quantità di detergente neutro. Prima di pulire il pannello dei comandi si consiglia di aprire lo sportello, in modo da evitare che il forno si accenda in seguito all'azionamento involontario di qualche pulsante. Al termine, premere il pulsante **STOP/CLEAR** per cancellare l'eventuale attivazione involontaria delle funzioni operative. Evitare di far penetrare all'interno del mobile, attraverso le fessure di ventilazione, acqua o altri liquidi.

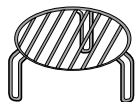
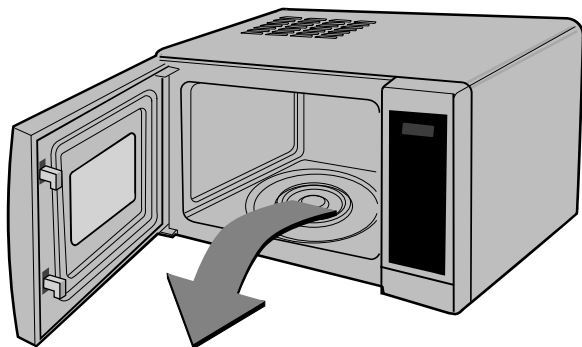
3. Un eventuale accumulo di condensa sul bordo dello sportello può essere rimosso per mezzo di una spugnetta. Questo fenomeno è del tutto normale mentre è in corso la cottura di alimenti ad elevato contenuto naturale di umidità, e non deve essere attribuito ad un eventuale guasto o difetto del forno.
4. Pulire con la massima cura (utilizzando un detergente neutro, ed **evitando categoricamente di utilizzare prodotti ad azione abrasiva**) la guarnizione e tutte le superfici di contatto sulla battuta del mobile e dello sportello.

Installazione

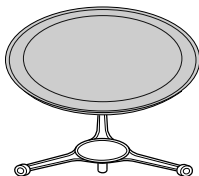
Dopo che si è estratto il forno dall'imballo lo si deve esaminare accuratamente, al fine di accertarsi che non abbia subito eventuali danni durante il trasporto. Ciò è tanto più necessario se si considera che un danno allo sportello o al mobile potrebbe provocare una fuoriuscita di microonde.

E' inoltre opportuno assicurarsi di aver rimosso dal vano di cottura ogni componente dell'imballo.

- 1** Estrarre con cautela il forno dall'imballo e controllare che siano presenti tutti gli accessori.



Griglia bassa

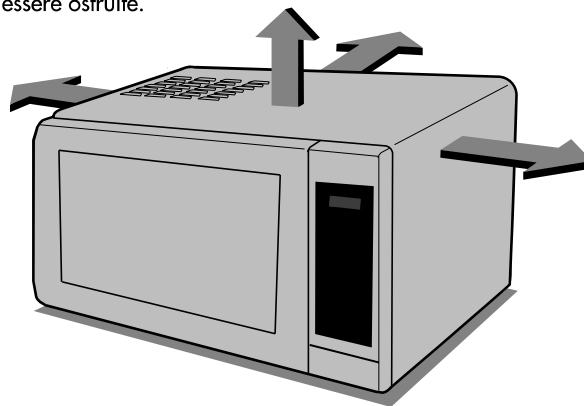


Piatto in vetro



Base ruotante

- 2** Collocare il forno su una superficie stabile, solida e perfettamente in piano, accertandosi che sopra di esso ci siano **almeno 30 cm** di spazio e sui lati **almeno 10 cm**, necessari alla sua ventilazione. La parte frontale del forno si deve trovare ad almeno 8 cm dal bordo del ripiano. Le fessure di ventilazione sono disposte sui lati e sul retro, e non devono in alcun caso essere ostruite.

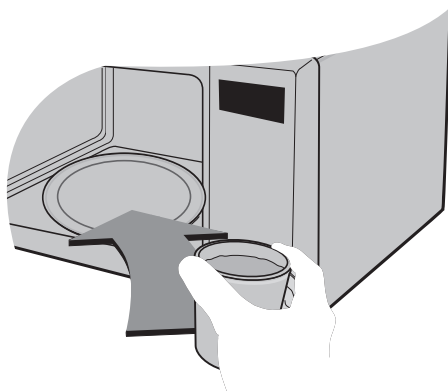


- Questo forno a microonde è stato progettato e costruito in funzione di un impiego tipicamente domestico; se ne sconsiglia pertanto l'utilizzo a fini professionali o commerciali.

3 Collegare il forno ad una presa di corrente, alla quale non devono essere possibilmente clegati altri elettrodomestici. **Se il funzionamento del forno appare anomalo, scollegarlo alla presa di corrente, attendere una trentina di secondi e quindi ricollegarlo.**

4 Aprire lo sportello del forno premendo **il PULSANTE di APERTURA della PORTA**. Inserire **l'ANELLO ROTANTE** all'interno del forno e sistemarci sopra il **VASSOIO di VETRO**.

5 Porre nel vano di cottura, al centro del piano ruotante, un **contenitore in vetro o pirex** contenente 300ml d'acqua. Chiudere lo sportello. In caso di dubbi sul materiale del contenitore, consultare il relativo capitolo a pag. 27.



6 Premere il pulsante **STOP/CLEAR**, quindi premere una volta il pulsante **START**, in modo da programmare un ciclo di cottura della durata di 30 secondi.



7 Il **DISPLAY** inizierà il conteggio a ritroso da 30 secondi. Quando raggiungerà il valore 0 l'apparecchio emetterà un segnale acustico. Aprire la porta del forno e verificare la temperatura dell'acqua. Se l'apparecchio funziona, l'acqua dovrebbe essere calda. **Prestare attenzione nell'estrarre il recipiente dal forno in quanto potrebbe essere bollente.**



A QUESTO PUNTO IL FORNO E' INSTALLATO

8 Per evitare di scottarsi si raccomanda di agitare o mischiare il contenuto di biberon e vasetti di omogeneizzati e di controllarne la temperatura prima del consumo.

Regolazione dell'orologio



La prima volta che si collega il forno alla corrente, oppure quando si verifica un'interruzione dell'alimentazione, l'orologio si arresta e nel display viene visualizzata l'indicazione "0".

Se si notano delle anomalie nell'indicazione dell'orologio, scollegare il forno dalla presa di rete, attendere una trentina di secondi, quindi ricollegarlo di nuovo a rete e regolare l'orologio.

L'orologio incorporato nel forno può avere un ciclo di 12 ore oppure di 24 ore.

Nel seguente esempio vedremo come si regola l'orologio sulle 13:35 con il ciclo di 24 ore.

Prima di iniziare ad utilizzare il forno ci si deve accertare di aver rimosso dal vano di cottura tutti i componenti dell'imballo.

Accertarsi che il forno sia stato installato secondo le avvertenze riportate nel relativo capitolo.

Premere il pulsante **STOP/CLEAR**.



Premere **CLOCK** una volta.

Per selezionare il ciclo da 12 ore, premere di nuovo il pulsante **CLOCK**. Se dopo che si è regolato l'orologio si desidera modificare altre opzioni, si deve scollegare e ricollegare il forno alla presa di corrente.

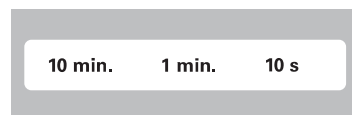


Premere **10 min.** quattordici volte.

Premere **1 min.** tre volte.

Premere **10 s** cinque volte.

Tenendo premuto il tasto (**10 min./ 1 min./ 10 s**), l'ora aumenterà rapidamente.



Premere **CLOCK** per fissare l'ora. L'orologio inizierà a funzionare.



Blocco dei comandi



Questa funzione prevede la disabilitazione dei comandi sul pannello frontale, e può rivelarsi molto utile nel caso in cui si desideri impedire che qualcuno (ad esempio un bambino) possa utilizzare il forno senza autorizzazione.

Premere il pulsante **STOP/CLEAR**.



Premere e mantenere premuto il pulsante **STOP/CLEAR**, in modo che nel display venga visualizzata l'indicazione "L" e che il forno emetta un segnale acustico di conferma. Il **blocco dei comandi** è ora impostato.

Dopo qualche secondo, nel display ricomparirà l'indicazione dell'orologio.



Se si preme qualsiasi pulsante, mentre è attivato il blocco dei comandi, nel display viene nuovamente visualizzata l'indicazione "L".

L

Per disattivare il blocco dei comandi, premere e mantenere premuto il pulsante **STOP/CLEAR** in modo da fare scomparire dal display l'indicazione "L".



Quando si rilascia il pulsante, il forno emette un segnale acustico di conferma.

Cottura con microonde

In questo esempio vediamo come si deve programmare un ciclo di cottura con microonde della durata di 5 minuti e 30 secondi all'80% di potenza.



Questo forno dispone di cinque livelli di potenza, che possono essere selezionati in base alle proprie esigenze operative. Se non si provvede personalmente a selezionare un livello, utilizzando il pulsante **MICRO**, viene automaticamente richiamato il livello di potenza più elevato (100%).

Premere il pulsante

LIVELLO	MICRO	%	OUT
ALTO	1 volte	100%	700W
MEDIO-ALTO	2 volte	80%	560W
MEDIO	3 volte	60%	420W
MEDIO-BASSO	4 volte	40%	280W
BASSO	5 volte	20%	140W

Accertarsi che il forno sia stato installato secondo le avvertenze riportate nel relativo capitolo.

Premere il pulsante **STOP/CLEAR**.



Premere due volte il pulsante **MICRO**, in modo da selezionare il livello di potenza corrispondente all'80% e da visualizzare nel display l'indicazione "560".



Premere **1 min.** cinque volte.

Premere **10 s** tre volte.



Premere il pulsante di attivazione **START**.

La cottura con microonde ha inizio.



Tra i cinque diversi livelli di potenza delle microonde si può scegliere quello che meglio si addice al ciclo di cottura che si desidera impostare.

Nella tabella sottostante sono indicati gli utilizzi più tipici per ognuno dei livelli di potenza.

Selezione del livello di potenza

Livello di potenza	Potenza	Utilizzo
ALTO	100%	* Bollitura d'acqua * Cottura di carne di manzo tritata * Cottura di frutta, verdura, pesce e pollame * Cottura di tagli teneri di carne in genere
MEDIO-ALTO	80%	* Riscaldamento in genere * Cottura di carne e pollame * Cottura di funghi e frutti di mare * Cottura di cibi a base di formaggio o uova
MEDIO	60%	* Cottura di torte e biscotti * Cottura di uova * Cottura di crostate * Cottura di riso, minestre e zuppe
MEDIO-BASSO	40%	* Fusione di burro e cioccolato * Cottura al sangue di carne molto tenera
BASSO	20%	* Scongelo in genere * Fusione di burro o formaggio * Fusione di gelato * Rinvenimento di biscotti



Doppio ciclo di cottura

In questo esempio vediamo come si deve programmare un doppio ciclo di cottura. Il primo ciclo prevede una cottura della durata di 11 minuti al 100% di potenza (HIGH) e il secondo una cottura di 35 minuti al 40% di potenza (MEDIUM LOW).



Mentre è in corso un doppio ciclo di cottura è possibile aprire lo sportello del forno per controllare il progredire della cottura. Al termine del controllo, chiudere lo sportello e premere il pulsante **START**.

Al termine del primo ciclo di cottura, il forno emette un segnale acustico e dà automaticamente inizio al secondo ciclo.

Per interrompere anzitempo un doppio ciclo di cottura, premere due volte il pulsante **STOP/CLEAR**.

Premere il pulsante **STOP/CLEAR**.



Programmare il livello di potenza e la durata **del primo ciclo**.

Premere il pulsante **MICRO**, in modo da selezionare il livello di potenza "HIGH" (100%).

Premere **10 min.** una volta.

Premere **1 min.** una volta.



Programmare il livello di potenza e la durata **del secondo ciclo**.

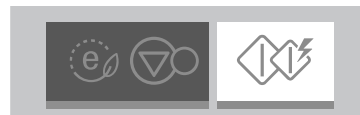
Premere quattro volte il pulsante **MICRO**, in modo da selezionare il livello di potenza "MEDIUM LOW" (280 W).

Premere **10 min.** tre volte.

Premere **1 min.** cinque volte.



Premere il pulsante **START**. Il doppio ciclo di cottura ha inizio.



In questo esempio vediamo come si può utilizzare la funzione Quick Start per l'impostazione semplificata di un ciclo di cottura con microonde ad alta potenza della durata di 2 minuti.

Funzione Quick Start



La funzione **Quick Start** permette di impostare con la massima semplicità la durata del ciclo di cottura con microonde ad alta potenza (**HIGH**), a passi di 30 secondi, azionando semplicemente il pulsante **START**.

Premere il pulsante **STOP/CLEAR**.



Premere quattro volte il pulsante **START**, in modo da impostare un ciclo di cottura con microonde ad alta potenza ("**HIGH**") della durata di 2 minuti.



*Quando si attiva questa funzione, il forno si accende automaticamente non appena si aziona il pulsante **START** per la prima volta.*

La durata della funzione **Quick Start** può essere prolungata sino ad un massimo di **9:59** minuti (anche mentre la funzione stessa è già in corso) premendo nuovamente il pulsante **START**.

Risparmio Energetico



La funzione **ECO ATTIVO** permette di risparmiare energia spegnendo il display. Il display si spegne anche automaticamente dopo 5 minuti di inattività.

Premere **STOP/CLEAR (ECO ATTIVO)**.
“0” apparirà a display.



Premere **STOP/CLEAR (ECO ATTIVO)**.



Premere qualunque tasto per riaccendere il display.

In questo esempio vediamo come si deve programmare un ciclo di cottura con grill della durata di 12 minuti e 30 secondi.

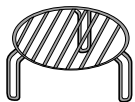
La cottura con grill permette di rosolare o di gratinare alla perfezione la superficie degli alimenti.

Cottura con grill



Questo forno dispone di un **grill al quarzo**, che ne rende superfluo il preriscaldamento.

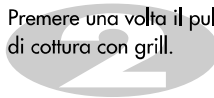
La griglia in dotazione è regolabile su due differenti altezze, in modo da poter avvicinare a proprio piacimento gli alimenti all'elemento grigliante.



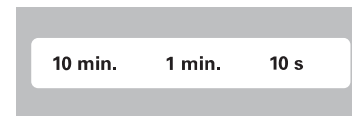
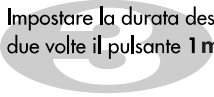
Premere il pulsante **STOP/CLEAR**.



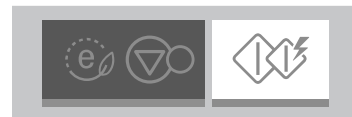
Premere una volta il pulsante **GRILL**, in modo da selezionare la funzione di cottura con grill.



Impostare la durata desiderata, premendo una volta il pulsante **10 min.**, due volte il pulsante **1 min.** e tre volte il pulsante **10 s**



Premere il pulsante di attivazione **START**.



Cottura combinata

Nel seguente esempio vi mostrerò come si deve programmare il forno per fare in modo che esegua un ciclo di cottura combinata ("Co-3") della durata di 25 minuti.



Questo forno dispone della funzione di cottura combinata **microonde + grill**, che permette di abbinare i vantaggi dei due diversi metodi di cottura.

Mentre le microonde cucinano il cibo all'interno, il grill ne indora la superficie. Inoltre, non si rende necessario effettuare il preriscaldamento del forno.

Premere il pulsante **STOP/CLEAR**.

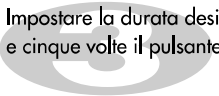


Premere tre volte il pulsante **COMBI**.

Nel display viene visualizzata l'indicazione "Co-3".



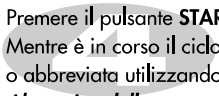
Impostare la durata desiderata, premendo due volte il pulsante **10 min.**, e cinque volte il pulsante **1 min.**



Premere il pulsante **START**.

Mentre è in corso il ciclo di cottura, la sua durata può essere prolungata o abbreviata utilizzando i pulsanti **+** / **-**.

Al termine della cottura combinata si deve prestare la massima attenzione nell'estrarre i contenitori caldi dal forno!



Cottura Combinata

CATEGORIA	POTENZA MICROONDE (%)	POTENZA GRILL (%)
Co-1	20	80
Co-2	40	60
Co-3	60	40

In questo esempio vediamo come si può utilizzare la funzione di cottura automatica per cucinare 0.6 kg di verdura fresca.

Cottura automatica



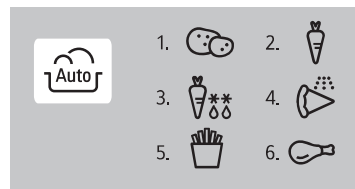
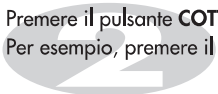
Grazie alla funzione di **cottura automatica di arrosti** è possibile programmare la cottura di alcuni piatti (carne di manzo, carne di maiale, fuselli di pollo o spiedini) in base al peso degli alimenti, senza dover impostare né la durata del ciclo né il livello di potenza.

LIVELLO	COTTURA AUTOMATICA
PATATE CON LA BUCCIA	1 Mal
VERDURA FRESCA	2 Mal
VERDURA SURGELATA	3 Mal
PIZZA DA RISCALDARE	4 Mal
PATATE FRITTE	5 Mal
PORZIONE DI POLLO	6 Mal

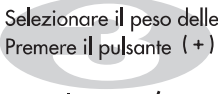
Premere il pulsante **STOP/CLEAR**.



Premere il pulsante **COTTURA AUTOMATICA** del cibo desiderato.
Per esempio, premere il pulsante **VERDURA FRESCA**.



Selezionare il peso delle verdura fresca.
Premere il pulsante (+) cinque volte per inserire 0.6 kg.



Se i pulsante + / - vengono premuti a lungo il peso aumenterà e diminuirà rapidamente.

Premere il pulsante di attivazione **START**.



Categoria	Temperatura	Utensili	Peso	Istruzioni
1. PATATE CON LA BUCCIA (Ac-1)	Ambiente	–	0,1~1,0 kg	Lavare ed asciugare accuratamente le patate, quindi punzecchiarne ripetutamente la buccia con una forchetta. Disporre le patate al centro del piatto, su dei tovagliolini di carta. Al termine della cottura, lasciare riposare per circa 5 minuti.
2. VERDURA FRESCA (Ac-2)	Ambiente	Piatto in vetro	0,2~0,8 kg	Disporre in un contenitore idoneo, quindi aggiungere 30 ml d'acqua per ogni 0,2 kg di peso della verdura. Al termine della cottura, lasciare riposare per circa 5 minuti.
3. VERDURA SURGELATA (Ac-3)	Congelatore	Piatto in vetro	0,2~0,8 kg	Disporre in un contenitore idoneo, quindi aggiungere 30 ml d'acqua per ogni 0,2 kg di peso della verdura. Coprire e disporre uniformemente al centro del piatto. Al termine della cottura, lasciare riposare per circa 5 minuti.
4. PIZZA DA RISCALDARE (Ac-4)	Frigorifero	Griglia	0,2~0,4 kg	Disporre la pizza sulla griglia. Al termine del riscaldamento, estrarre immediatamente e lasciare riposare per 2-3 minuti.
5. PATATE FRITTE (Ac-5)	Congelatore	Piatto di vetro e griglia	0,2~0,4 kg	Distribuire uniformemente le patatine in un singolo strato sul piatto, che deve essere appoggiato sulla griglia. Al termine, estrarre dal forno e lasciare riposare per 1-2 minuti.
6. PORZIONE DI POLLO (Ac-6)	Frigorifero	Piatto di vetro e griglia	0,2~0,8 kg	Lavare e asciugare bene la pelle. Ungere le cosce di pollo con margarina o burro. Posizionare il piatto sotto la griglia. Disporre il pollo sulla griglia. Al segnale acustico, girare il pollo. Premere START per proseguire la cottura. Al termine, lasciare riposare coperto da tovaglioli per 2-5 minuti.

La durata dello scongelamento dipende da svariati fattori, come la temperatura iniziale e la consistenza degli alimenti. Si consiglia pertanto di controllare, prima dell'inizio di un successivo ciclo di cottura, che lo scongelamento sia completato. Questa precauzione è necessaria nel caso di grandi tagli di carne o di grandi forme di pane, che all'interno possono risultare ancora congelati. In questo esempio vediamo come si deve programmare un ciclo di scongelamento automatico per 1,4 kg di pollame.

Scongelamento automatico



Questa funzione permette di ottenere la regolazione automatica della durata del ciclo di scongelamento in base al tipo (**carne, pollame, pesce o pane**) e al peso degli alimenti da scongelare.

Categoria	Premere il pulsante AUTO DEFROST
CARNE	1 volta
POLLAME	2 volte
PESCE	3 volte
PANE	4 volte

Premere il pulsante **STOP/CLEAR**.

Pesare gli ingredienti da cucinare, rimuovere qualsiasi eventuale legaccio metallico, riporre nel vano di cottura e chiudere lo sportello.

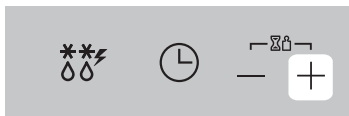


Premere due volte il pulsante **AUTO DEFROST**, in modo da selezionare l'opzione **POLLAME**. Nel display viene visualizzata l'indicazione "def2". Impostare il peso degli ingredienti da scongelare.



Inserire il peso dell'alimento che state per scongelare.

Premere il pulsante (+) cinque volte per inserire 1,4 kg.



Premere il pulsante **START**. La funzione di scongelamento automatico in funzione del tipo e del peso degli alimenti viene attivata.



Mentre la funzione è in corso, il forno emette una serie di segnali acustici. Ad ogni segnale acustico si consiglia di aprire lo sportello e di separare, rigirare o ridisporre gli alimenti, togliendo man mano dal vano di cottura le parti già scongelate. Per riattivare la funzione, dopo ogni interruzione, richiudere lo sportello e premere il pulsante **START**. Quando si attiva la funzione di scongelamento automatico, i segnali acustici hanno la sola funzione di ricordare all'utente di separare, rigirare o ridisporre gli alimenti. **La funzione viene interrotta solo al termine, automaticamente, e viene sospesa ogni volta che si apre lo sportello.**

GUIDA ALLO SCONGELAMENTO AUTOMATICO

- * Per gli alimenti da scongelare devono essere sempre usati contenitori adatti alla cottura a microonde, che vanno riposti scoperti sul vassoio di metallo.
- * Se necessario, proteggere piccole aree di carne o di pollame con pezzi di carta stagnola: ciò impedirà a queste aree di scaldarsi durante lo scongelamento. Assicurarsi che la carta stagnola non tocchi le pareti del forno.
- * Separare alimenti quali carne tritata, braciola, salsicce e pancetta appena è possibile.
- * Quando il forno emette il segnale acustico, rimuovere il cibo dal forno, rigirare gli alimenti e reinserirli di nuovo nel forno. Premere Avvio per continuare. Al termine della funzione di scongelamento, rimuovere il cibo dal forno, coprirlo con della carta stagnola e lasciar riposare fino ad uno scongelamento completo. Per esempio, per scongelarsi completamente, tagli di carne o polli interi dovrebbero riposare per almeno un'ora prima di essere cucinati.

CATEGORIA	LIMITE DI PESO	UTENSILI	TIPO DI ALIMENTO
Carne (dEF1) Pollame (dEF2) Pesce (dEF3)	0,1 ~ 4,0 kg	Stoviglie adatte alla cottura a microonde (piatto piano)	Carne Carne tritata, filetti, bocconcini, lombata, polpettone, arrosto, hamburger Braciola di maiale, braciola di agnello, arrosto arrotolato, salsiccia, costata (spessore: 2 cm) Al segnale acustico girare la carne sull'altro lato. Dopo lo scongelamento, lasciare riposare per 5 - 15 minuti. Pollame Pollo intero, cosce, petti, petti di tacchino (< di 2 kg di peso) Al segnale acustico girare la carne sull'altro lato. Dopo lo scongelamento, lasciare riposare per 20 - 30 minuti. Pesce Filetti, tranci, pesci interi, frutti di mare e crostacei Al segnale acustico girare sull'altro lato. Dopo lo scongelamento, lasciare riposare per 10 - 20 minuti.
Pane (dEF4)	0,1 ~ 0,5 kg	Tovagliolo di carta o un piatto piano	Pane a fette, focaccine, porzioni di baguette, ecc...

Usare questa funzione per scongelare solo 0,5 kg di carne macinata molto velocemente. Sarà necessario un tempo di riposo per permettere alla parte centrale di scongelarsi. In questo esempio vedremo come scongelare 0,5 kg di carne macinata congelata.

Scongelamento veloce

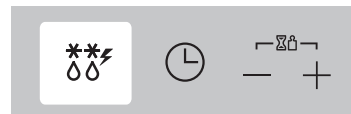


Premere il pulsante **STOP/CLEAR**.

Pesare il cibo che si vuole scongelare. Assicurarsi di rimuovere ogni laccio metallico o involucri; posizionare il cibo nel forno e chiudere lo sportello.



Premere il tasto **QUICK DEFROST** per avviare lo scongelamento veloce.



Durante lo scongelamento, il forno emetterà un segnale acustico; a questo punto aprire il forno, rigirare il cibo e separarlo per assicurarsi uno scongelamento uniforme. Rimuovere le porzioni già scongelate o proteggerle per rallentare lo scongelamento. Dopo aver controllato, chiudere lo sportello e premere **AVVIO** per continuare lo scongelamento. Il forno non smetterà di scongelare (anche dopo il segnale acustico) a meno che lo sportello non venga aperto.

ELENCO SEQUENZA PESO AUTOMATICO SCONGELAMENTO

Usare questa funzione per scongelare velocemente carne macinata.

Rimuovere qualsiasi tipo di involucri dalla carne; posizionarla su di un piatto adatto alla cottura a microonde. All'emissione del segnale acustico rimuovere la carne dal forno, rigirare il cibo e rimetterlo nel forno. Premere avvio per continuare. Alla fine del programma rimuovere la carne dal forno, coprirla con della carta stagnola e lasciar riposare per 5-15 minuti o fino a scongelamento completato.

Categoria	Peso	Utensili	Istruzioni
Carne macinata	0.5 kg	Stoviglie adatte Alla cottura a Microonde (Piatto piano)	Rigirare la carne macinata al segnale acustico. A fine scongelamento, lasciare riposare per 5-15 minuti.

Prolungamento o abbreviazione della durata

In questo esempio vediamo come si può ridurre o prolungare la durata prefissata dei cicli di cottura automatica.



Utilizzando semplicemente due pulsanti (+ / -) si possono rispettivamente **prolungare o abbreviare** i tempi impostati automaticamente o manualmente per la cottura.

Questa possibilità può essere notevolmente utile nel caso in cui le caratteristiche degli alimenti impongano una maggiore o minore durata della cottura.

Il prolungamento o l'abbreviazione della durata non richiedono nessuna sospensione o interruzione del ciclo di cottura.

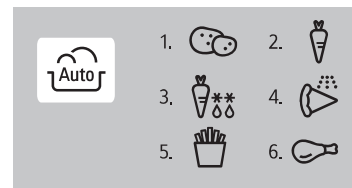
Premere il pulsante **STOP/CLEAR**.



Selezionare il tipo di ciclo con **cottura automatica** desiderato.

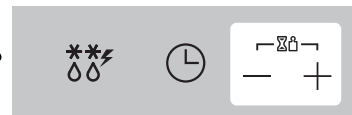
Impostare il peso degli alimenti da cucinare.

Premere il pulsante di attivazione **START**.



Premere il pulsante (+).

Ad ogni azionamento del pulsante, la durata del ciclo di cottura impostato verrà **prolungata di 10 secondi**.



Premere il pulsante (-).

Ad ogni azionamento del pulsante, la durata del ciclo di cottura impostato verrà **abbreviata di 10 secondi**.

Utensili e stoviglie

Si raccomanda di non utilizzare, durante la cottura, recipienti, utensili o stoviglie in metallo. Le microonde non riescono ad attraversare i metalli, che non possono essere quindi utilizzati in questo tipo di forni: dal momento che impediscono la propagazione delle microonde, i recipienti metallici non permettono infatti la regolare cottura degli alimenti. La pellicola di alluminio può essere utilizzata solo in determinati casi, ma non deve assolutamente entrare in contatto con le pareti del vano di cottura.

Prova di compatibilità: In caso di dubbi sulla possibilità di utilizzare determinati recipienti, si potrà effettuare una semplice prova (adottando gli opportuni accorgimenti al fine di evitare eventuali scottature):

- Porre il recipiente sopra il piatto ruotante, nel vano di cottura.
- Appoggiare accanto al recipiente (oppure sopra di esso) un bicchiere riempito d'acqua per metà.
- Azionare il forno per un minuto ad alta potenza.
- Se il recipiente rimane freddo o moderatamente tiepido (anche se l'acqua, nel frattempo, si è riscaldata) può essere tranquillamente utilizzato. Se invece scotta, è consigliabile non utilizzarlo in un forno a microonde.

Recipienti da portata - I recipienti di tipo specificatamente adatto ai forni a microonde non vengono riscaldati durante la cottura (in questo caso le microonde riscaldano unicamente gli alimenti che vi sono riposti), e possono pertanto essere utilizzati anche come piatti da portata. L'unica fonte di riscaldamento a cui saranno sottoposti sarà rappresentata dal contatto diretto con gli alimenti caldi.

Vetro e pirex - Il vetro termoresistente (Pirex, eccetera) rappresenta la soluzione ideale. I recipienti in vetro sottile, che possono risentire dei repentini sbalzi di temperatura, vanno utilizzati con particolare cautela. Quelli in cristallo (purché di spessore consistente) possono essere utilizzati per riscaldare bevande o per cucinare frutta e dessert. Evitare di usare contenitori in cristallo al piombo.

Pellicola trasparente - Può essere utilizzata solo per il riscaldamento degli alimenti, oppure per brevi cicli di cottura a bassa potenza. Se la pellicola avvolge strettamente gli alimenti, si consiglia di perforarla con uno stuzzicadenti o con i rebbi di una forchetta, in modo da impedire che al suo interno si possa accumulare del vapore ad alta pressione.

Carta - I contenitori realizzati in materiali cartacei possono essere utilizzati solo per cicli di cottura molto brevi, dato che potrebbero altrimenti bruciare. La carta da forno può essere utilizzata per proteggere le superfici del vano da eventuali schizzi che potrebbero prodursi durante la cottura. Evitare di utilizzare carta riciclata, dato che potrebbe contenere residui metallici e altre impurità che danneggerebbero l'interno del vano.

Materie plastiche in genere - Non tutte sopportano una prolungata esposizione alle microonde senza deformarsi e scolorire. Sono particolarmente raccomandati i contenitori in materie plastiche specifici per l'impiego nei forni a microonde. I recipienti in melamina, stirolo o resina ureica possono assorbire le microonde e quindi surriscaldarsi sino a fondere.

Materie plastiche compatibili con le microonde - Sono le uniche materie plastiche utilizzabili, a patto che siano specificatamente indicate per l'utilizzo in un forno a microonde.

Porcellana, ceramica, terracotta - In linea di massima questi materiali sono compatibili con la cottura a microonde. Si raccomanda tuttavia di effettuare una prova preliminare di compatibilità.

ATTENZIONE

Si raccomanda di non utilizzare stoviglie con inserti, ornamenti e bordature in metallo (ad esempio bordi dorati o argentati).

Alcuni consigli sulla cottura con microonde

Controllare attentamente il progredire della cottura

La durata dei cicli ha una funzione prevalentemente indicativa, e deve essere adattata in funzione dei gusti personali e delle caratteristiche degli alimenti da cuocere (peso, consistenza, quantità, eccetera). Quando il forno entra in funzione, la lampada di illuminazione del vano si accende automaticamente, dando così modo di controllare il progredire della cottura. Se non continuamente, questo controllo deve essere effettuato con una certa frequenza, dato che solitamente un forno a microonde prevede cicli di cottura della durata di pochi minuti.

Fattori che influenzano la durata della cottura

La velocità e l'uniformità della cottura dei vari cibi dipendono dalle caratteristiche intrinseche dei cibi stessi e da altri fattori esterni, come ad esempio la temperatura a cui si trovano gli ingredienti quando vengono posti nel vano. Per questo motivo, la durata dei cicli indicata nel ricettario può variare. Un accorgimento sempre valido consiste nel cucinare un po' meno gli alimenti piuttosto che cucinarli troppo; nel primo caso sarà infatti sufficiente prolungarne ulteriormente la cottura, mentre nel secondo non si potrà più porre rimedio. Qualora sussistessero dubbi è consigliabile scegliere cicli molto brevi, prolungandoli poi sino a raggiungere la cottura desiderata. Alcune ricette prevedono che il cibo venga estratto dal forno quando la cottura non è ancora terminata: in questo caso essa si completerà all'esterno del forno, quando il calore raggiungerà tutte le varie parti. L'esperienza che acquisirete con il tempo vi aiuterà a conoscere più approfonditamente la tecnica della cottura a microonde, in modo da poterne sfruttare nel modo più proficuo tutte le particolarità.

Caratteristiche degli alimenti e durata della cottura

Consistenza - I cibi più consistenti (ad esempio le patate) cuociono o si riscaldano più lentamente rispetto a quelli di consistenza minore (ad esempio il pane o le torte soffici).

Spessore - Le parti sottili cuociono più in fretta rispetto a quelle di maggior spessore, e devono quindi essere disposte al centro del piatto di cottura. Per ottenere una cottura uniforme, le parti più spesse devono invece essere disposte sui bordi del piatto.

Contenuto naturale di umidità - I cibi con un elevato contenuto naturale di umidità (ad esempio le verdure) cuociono più uniformemente, dato che le microonde vengono attratte dalle molecole d'acqua. Se il contenuto di umidità non è uniforme,

gli alimenti dovranno essere coperti, e al termine della cottura dovranno essere lasciati "riposare" per alcuni minuti, in modo che il calore si distribuisca più omogeneamente al loro interno.

Presenza di ossa e grasso - Dato che l'osso immagazzina e conduce il calore, la carne che vi è attaccata cuoce più in fretta rispetto a quella che ne è più lontana. Le particelle di grasso attraggono le microonde, e quindi è consigliabile controllare con molta attenzione il progredire della cottura di quegli alimenti che ne contengono una notevole quantità.

Quantità - Piccole quantità di alimenti richiedono (così come succede nella cucina tradizionale) cicli di cottura più brevi. Nella cucina a microonde, la durata del ciclo di cottura è direttamente proporzionale alla quantità di cibo da preparare.

Forma - Le microonde penetrano negli alimenti per una profondità di circa 2-3 centimetri. Gli alimenti di forma più uniforme (ad es. rotonda o sferica, come le polpette) cuoceranno quindi più uniformemente, mentre quelli di forma irregolare riceveranno una maggiore quantità di energia in corrispondenza dei bordi.

Tecniche speciali di cottura

Coprire - I cibi possono risultare più teneri ed essere cotti più in fretta qualora vengano coperti (solo per brevi cicli di cottura) con un coperchio, un foglio di pellicola trasparente o di carta da forno, che impediranno inoltre di sporcare con schizzi le pareti interne del vano di cottura. In questi casi occorre sempre praticare alcuni fori nel materiale di copertura o alzarne un bordo, in modo da impedire un eccessivo accumulo di vapore.

Rosolare - Il procedimento di cottura a microonde è talmente rapido che il contenuto di grassi e zuccheri di alcuni cibi non riesce ad arrivare ad una temperatura tanto alta da conferire al cibo il tipico aspetto "rosolato". Per ottenere questo risultato si può programmare un ciclo di cottura combinata o con grill, che assicurerà una perfetta rosolatura.

Avvolgere - I cibi che a causa della cottura possono asciugarsi eccessivamente, come ad esempio il pane, dovrebbero essere avvolti in un tovagliolino di carta o in un foglio di carta da forno.

Distanziare - Le varie parti di cibo dovrebbero essere disposte nel recipiente ad una distanza uguale, possibilmente in cerchio. In nessun caso le parti dovranno essere ammonticchiate o disposte le une sulle altre.

Alcuni consigli sulla cottura con microonde

Rimescolare - Per rendere più uniforme la cottura si può rimescolare o spostare il cibo dal centro del recipiente verso l'esterno una o due volte durante il ciclo di cottura. Dato che con un forno a microonde le probabilità che il cibo bruci o si attacchi al recipiente sono minori rispetto alla cottura tradizionale, solitamente non si rende necessario rimescolare troppo spesso gli ingredienti.

Rigirare - Gli ingredienti di grandi dimensioni (grandi pezzi di carne, pollo o tacchino interi, eccetera) dovrebbero essere rigirati almeno una volta, durante la cottura. Lo stesso dicasi per quei cibi (ad esempio hamburger) per i quali si desidera la massima uniformità di cottura.

Disporre - Gli ingredienti di forma particolarmente irregolare (ad esempio gli asparagi) vanno disposti a raggiera nel recipiente di cottura, con la parte che necessita di minor cottura in corrispondenza del centro del piatto rotante e quella che necessita di maggior cottura accanto al suo bordo.

Proteggere - Per rallentare la cottura di determinate parti di cibo molto sottili o che sono già in procinto di cuocere eccessivamente rispetto al resto, si potrà proteggerle con un foglio di pellicola d'alluminio, che riflette le microonde.

Alzare - In alcuni casi può essere utile interporre tra il piatto di cottura e la base ruotante la griglia di appoggio, in modo che gli alimenti possano essere raggiunti dalle microonde anche sulla superficie inferiore.

Punzecchiare - Le bucce o i gusci non porosi e di una certa consistenza che avvolgono alcuni alimenti (ad es. mele, patate o pomodori) potrebbero rompersi all'interno del vano di cottura o al termine della cottura stessa; per evitare questa possibilità sarà sufficiente praticarvi dei piccoli fori, per mezzo di uno stuzzicadenti o una forchetta.

Controllare - E' sempre meglio cucinare un po' meno gli alimenti piuttosto che cucinarli troppo. Un altro accorgimento molto importante consiste nel controllare con una certa frequenza il progredire della cottura, in modo da evitare che gli alimenti brucino.

Lasciare "riposare" - Un piccolo segreto che permette di ottenere eccellenti risultati consiste nel lasciar "riposare" il cibo per qualche minuto dopo che lo si è estratto dal forno, prima di servirlo. In questo modo la cottura dell'interno si completerà senza che la superficie esterna possa risultare troppo cotta o addirittura bruciata. Gli ingredienti, e in particolar modo quelli di un certo volume, accumulano infatti al loro interno una notevole quantità di calore, che permette di prolungarne la cottura anche dopo che sono stati estratti dal forno. La durata di questo tempo di riposo dipende dalla consistenza e dalla disposizione dei cibi.

Domande & risposte

Perché la lampada di illuminazione del vano non si accende?

Le cause possono essere principalmente due:

- La lampadina è bruciata, e deve pertanto essere sostituita.
- Lo sportello del forno non è ben chiuso.

Le microonde possono attraversare la finestrina trasparente dello sportello?

Certamente no: in questa finestra è posta una schermatura che lascia filtrare la luce, ma che impedisce il passaggio delle microonde.

Perché ogni volta che si aziona un pulsante il forno emette un segnale acustico?

Lo scopo del segnale acustico è proprio quello di confermare all'utente l'avvenuto azionamento di un pulsante.

Il forno si può danneggiare se lo si fa funzionare a vuoto, senza aver posto nulla nel vano di cottura?

Sì. E' per questo motivo che si raccomanda di evitare di farlo funzionare a vuoto. Per evitare eventuali danni si può riporre nel vano un recipiente pieno d'acqua per metà: in caso di accensione involontaria del forno, l'acqua assorbirà le microonde, impedendo che il forno venga danneggiato.

Perché le uova "scoppiano" durante la cottura?

All'interno di ogni alimento rivestito da una buccia o un guscio di una certa consistenza (come ad esempio uova, mele, patate, castagne, eccetera) si sviluppa, durante la cottura a microonde, una notevole pressione dovuta all'evaporazione del contenuto naturale di umidità. Se questa pressione diviene eccessiva, l'alimento "scoppia". Per questo motivo si raccomanda non solo di evitare di cucinare le uova racchiuse nel proprio guscio, ma anche di praticare dei forellini nella membrana che avvolge il tuorlo.

Perché si devono lasciare "riposare" gli alimenti, dopo che li si è estratti dal forno?

Lasciando "riposare" il cibo per qualche minuto dopo che lo si è estratto dal forno, prima di servirlo, la cottura si completa in modo molto più uniforme. Gli alimenti, e in particolar modo quelli di un certo volume, accumulano infatti al loro interno una notevole quantità di calore, che permette di prolungarne la cottura anche dopo che sono stati estratti dal forno. La durata di questo tempo di riposo dipende dalla consistenza e dalla disposizione dei cibi.

In un forno a microonde si può preparare il pop-corn?

Sì, a patto che si tratti del tipo particolare di pop-corn idoneo alla preparazione in un forno a microonde. In questo caso, questa particolarità viene chiaramente indicata sulla confezione. Quando si prepara questo tipo di pop-corn, si raccomanda di seguire scrupolosamente le istruzioni riportate sulla confezione. SE I CHICCHI NON SI DOVESSERO APRIRE, SI CONSIGLIA DI DESISTERE DALLA COTTURA.

Perché il forno non completa la cottura entro i tempi indicati sui ricettari?

La durata dei cicli di cottura citata nei vari ricettari è solo indicativa, e molto spesso tiene conto di un certo margine di tolleranza al fine di impedire che gli alimenti possano cucinare troppo a lungo e quindi bruciarsi. La durata dipende inoltre da fattori difficilmente quantificabili a priori, come ad esempio il peso, la forma, la consistenza o la disposizione dei vari ingredienti; per questo motivo si consiglia di impostare sempre dei cicli relativamente brevi, che si potranno poi prolungare sino al completamento della cottura. Una volta che si sarà acquisita la necessaria familiarità con la cottura a microonde, con questo metodo si potranno ottenere risultati di sicura soddisfazione.

Caratteristiche tecniche

Caratteristiche tecniche

	MH6044V
Potenza di entrata	230 V AC / 50Hz
Uscita	700 W (IEC60705 valori standard)
Frequenza delle microonde	2450 MHz +/- 50MHz (Gruppo 2/Classe B)
Dimensioni esterne	455 mm(Largh.) X 258mm(Alt.) X 335mm(Prof.)
Microonde	1000 Watt
Grill	570 Watt
Combinato	1150 Watt

Apparecchiatura del gruppo 2: Il gruppo 2 contiene tutta l'apparecchiatura di RF di ISM in cui l'energia di radiofrequenza nel campo di frequenza 9 kHz - 400GHz è intenzionalmente generata ed usata o solo usata, nella forma di radiazioni elettromagnetiche, induttive e/o accoppiamento capacitivo per il trattamento di materiale o per scopi di ispezione/analisi.

L'apparecchiatura di classe B è un'apparecchiatura per l'uso in ambienti domestici e in locali pubblici direttamente collegati direttamente alla rete di alimentazione a bassa tensione che alimenta le costruzioni usate per scopi abitativi.



Smaltimento delle apparecchiature obsolete

- 1 Tutte le apparecchiature elettriche ed elettroniche, contrassegnate da questo simbolo ("bidone della spazzatura barrato da una croce"), devono essere raccolte e smaltite separatamente rispetto agli altri rifiuti urbani misti mediante impianti di raccolta specifici installati da enti pubblici o dalle autorità locali. Si ricorda che gli utenti finali domestici possono consegnare gratuitamente le apparecchiature elettriche ed elettroniche a fine vita presso il punto vendita all'atto dell'acquisto di una nuova apparecchiatura equivalente. Gli utenti finali domestici possono inoltre consegnare gratuitamente apparecchiature elettriche ed elettroniche di piccolissime dimensioni (non eccedenti i 25 cm) a fine vita direttamente presso un punto vendita a ciò abilitato, senza obbligo di acquistare una apparecchiatura nuova di tipo equivalente. Si prega di informarsi previamente presso il punto vendita prescelto circa tale ultima modalità di conferimento dell'apparecchiatura a fine vita.
- 2 Il corretto smaltimento dell'unità obsoleta contribuisce a prevenire possibili conseguenze negative sulla salute degli individui e sull'ambiente. Una gestione responsabile del fine vita delle apparecchiature elettriche ed elettroniche da parte degli utenti contribuisce al riutilizzo, al riciclaggio ed al recupero sostenibile dei prodotti obsoleti e dei relativi materiali.
- 3 Per informazioni più dettagliate sullo smaltimento delle apparecchiature obsolete, contattare l'ufficio del comune di residenza, il servizio di smaltimento rifiuti o il punto vendita in cui è stato acquistato il prodotto. (www.lg.com/global/recycling)



MANUAL DO UTILIZADOR

FORNO MICRO-ONDAS

Por favor leia cuidadosamente estas instruções antes de utilizar o forno.

MH6044V

(Opcional, verifique as especificações do modelo)

PORTUGUÊS

www.lg.com

Copyright © 2021-2022 LG Electronics Inc. Todos os direitos reservados.

Precauções

Precauções para evitar a possível exposição a energia excessiva de microondas.

Não pode operar o seu forno com a porta aberta devido aos fechos de segurança incorporados no mecanismo da porta. Estas trancas de segurança desligam automaticamente qualquer actividade de cozedura quando a porta é aberta; o que, no caso de um forno de microondas, poderia resultar numa exposição nociva à energia de microondas.

É importante não mexer nas trancas de segurança.

Não colocar qualquer objecto entre a face frontal do forno e a porta ou permitir que os alimentos ou resíduos de limpeza se acumulem nas superfícies de vedação.

Não opere o seu forno se este estiver danificado. É particularmente importante que a porta do forno se feche correctamente e que não haja danos para o mesmo: (1) porta(dobrada), (2) dobradiças e fechos (ou desapertados), (3) vedações de portas e superfícies de vedação.

O seu forno não deve ser ajustado ou reparado por ninguém, excepto por pessoal de serviço qualificado.

Quando aquecer líquidos, por exemplo sopas, molhos e bebidas no seu forno de microondas, pode ocorrer uma ebulição eruptiva retardada sem evidência de borbulhar. Isto poderia resultar numa fervura repentina do líquido quente. Para evitar esta possibilidade, devem ser tomadas as seguintes medidas:

- 1 Evitar a utilização de contentores de lados rectos com pescoços estreitos.
- 2 Não sobreaquecer.
- 3 Mexer o líquido antes de colocar o recipiente no forno e novamente a meio do tempo de aquecimento.
- 4 Após o aquecimento, deixar repousar no forno por um curto período, mexer ou agitar (especialmente o conteúdo dos biberões e dos boiões de comida para bebé) novamente com cuidado e verificar a temperatura dos mesmos antes do consumo para evitar queimaduras (especialmente o conteúdo dos biberões e dos boiões de comida para bebé).
Ter cuidado ao manusear o recipiente.

Aviso

Por favor, assegure-se de que os tempos de cozedura são correctamente definidos, pois o excesso de cozedura pode resultar no incêndio dos alimentos e subsequente dano do seu forno.

Aviso

Deixar sempre os alimentos em pé depois de cozinhados por microondas e verificar a temperatura das mesmas antes do consumo. Especialmente o conteúdo de biberões e boiões de comida para bebé.

Como funciona o Forno de Microondas

As micro-ondas são uma forma de energia semelhante às ondas de rádio e televisão e à luz do dia normal. Normalmente, as microondas espalham-se para fora à medida que viajam através da atmosfera e desaparecem sem efeito. Os fornos de microondas, no entanto, têm um magnetron que foi concebido para fazer uso da energia das microondas. A electricidade, fornecida ao tubo de magnetron, é utilizada para criar energia de microondas.

Estas micro-ondas entram na zona de cozedura através de aberturas no interior do forno. Uma mesa giratória ou bandeja está localizada no fundo do forno. As microondas não podem passar através das paredes metálicas do forno, mas podem penetrar materiais como vidro, porcelana e papel, os materiais a partir dos quais são construídos pratos de cozinha seguros para microondas.

As microondas não aquecem os utensílios de cozinha, embora os recipientes de cozinha acabem por ficar quentes devido ao calor gerado pelos alimentos.

Um aparelho muito seguro

O seu forno de microondas é um dos mais seguros de todos os aparelhos domésticos. Quando a porta é aberta, o forno pára automaticamente de produzir micro-ondas. A energia das microondas é convertida completamente em calor quando entra nos alimentos, não deixando qualquer "sobra" de energia para o prejudicar quando come os seus alimentos.

Precauções	2
Conteúdo	3
Instruções De Segurança Importantes	4 ~ 9
Desembalar & Instalar	10 ~ 11
Acertar o Relógio	12
Bloqueio para Crianças	13
Micro Cozedura de Potência	14
Nível de micro potência	15
Duas fases Cozinhar	16
Início Rápido	17
Economia de Energia	18
Grelhar Cozinhar	19
Cozinha Combinada	20
Cozinhar automático	21 ~ 22
Descongelamento automático	23 ~ 24
Descongelamento rápido	25 ~ 26
Mais ou Menos Culinária	27
Utensílios seguros para automático	28
Características alimentares & Cozedura por micro-ondas	29 ~ 30
Perguntas & Respostas	31
Especificações técnicas	32

Instruções De Segurança Importantes

LEIA COM ATENÇÃO E GUARDE PARA REFERÊNCIA FUTURA

Leia e siga todas as instruções antes de utilizar o forno para evitar riscos de incêndio, choque eléctrico, ferimentos ou danos ao usar o forno. Este guia não cobre todas as condições possíveis que possam ocorrer. Contacte sempre seu agente de manutenção ou o fabricante para obter informações sobre problemas que não compreenda.



Este é o símbolo de alerta de segurança. Este símbolo alerta sobre potenciais perigos que podem matar ou feri-lo a si ou outras pessoas. Todas as mensagens de segurança serão acompanhadas por um símbolo de alerta de segurança e pela palavra "ATENÇÃO" ou "CUIDADO". Essas palavras significam:



ATENÇÃO

Este símbolo alerta sobre perigos e práticas inseguras que podem causar danos corporais graves ou morte.



CUIDADO

Este símbolo alerta sobre perigos e práticas inseguras que podem causar ferimentos ou danos materiais.



ATENÇÃO

- 1. Não tente adulterar ou fazer quaisquer ajustes ou reparações na porta, vedação da porta, painel de controlo, botões de segurança ou qualquer outra parte do forno que envolva a remoção de qualquer cobertura de protecção contra a exposição à energia das micro-ondas. Não utilize o forno se as vedações da porta e partes adjacentes do forno micro-ondas estiverem defeituosas. Reparações só devem ser realizadas por técnicos qualificados.**
 - Ao contrário de outros aparelhos, o forno micro-ondas é um equipamento de alta tensão e alta corrente eléctrica. O uso ou reparação inadequada pode resultar em exposição prejudicial à energia excessiva das micro-ondas ou choque eléctrico.
- 2. Não use o forno para desumidificação. (Ex: Utilizar o forno micro-ondas com jornais molhados, roupas, brinquedos, dispositivos eléctricos, animais de estimação ou crianças, etc.)**
 - Isso pode causar danos graves à segurança, como incêndios, queimaduras ou morte súbita por choque eléctrico.

- 3. Este aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas (incluindo crianças) ou falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido supervisão ou instruções relativas à utilização do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança. Crianças devem ser supervisionadas para garantir que não elas não brinquem com o aparelho.**
 - O uso inadequado pode causar danos, como incêndios, choques eléctricos ou queimaduras.
- 4. As partes acessíveis podem ficar quentes durante a utilização. As crianças devem ser mantidas afastadas.**
 - Elas podem se queimar.
- 5. Líquidos e outros alimentos não devem ser aquecidos em recipientes fechados, já que eles podem explodir. Retire qualquer filme plástico dos alimentos antes de cozinhar ou descongelar. Observe, no entanto, que em alguns casos os alimentos devem ser cobertos com filme plástico para aquecimento ou cozedura.**
 - Eles podem explodir.
- 6. Utilize acessórios adequados a cada modo de operação.**
 - O uso inadequado pode resultar em danos ao seu forno e aos acessórios ou pode criar faíscas e chamas.

LEIA COM ATENÇÃO E GUARDE PARA REFERÊNCIA FUTURA

Leia e siga todas as instruções antes de utilizar o forno para evitar riscos de incêndio, choque eléctrico, ferimentos ou danos ao usar o forno. Este guia não cobre todas as condições possíveis que possam ocorrer. Contacte sempre seu agente de manutenção ou o fabricante para obter informações sobre problemas que não compreenda.

Instruções De Segurança Importantes

ATENÇÃO

7. **Não se deve permitir que crianças brinquem com os acessórios ou se pendurem na maçaneta da porta.**
 - Elas podem se ferir.
8. **Para qualquer um que não seja uma pessoa competente, é perigoso realizar operações de manutenção ou reparação que envolvam a remoção de coberturas que protegem contra a exposição à energia das micro-ondas.**
9. **Quando o aparelho for utilizado em modo combinado, as crianças só devem utilizar o forno sob supervisão de um adulto, devido às temperaturas geradas.**
10. **Não utilize o forno se ele estiver danificado. É muito importante que a porta do forno feche correctamente e que não haja nenhum dano nas seguintes partes: (1) porta (curvada), (2) dobradiças e trincos (partidas ou soltas), (3) vedações da porta e superfícies de vedação.**
 - Isso poderá resultar numa exposição prejudicial à energia excessiva de micro-ondas.
11. **Se a porta ou as vedações da porta estiverem danificadas, o forno não deverá ser utilizado até ter sido reparado por uma pessoa competente.**
12. **O aparelho é alimentado por um cabo ou um dispositivo portátil de saída eléctrica, o cabo instalado no dispositivo portátil de saída eléctrica deve ser posicionado de modo que não fique sujeito a salpicos ou à entrada de humidade.**
13. **Permita que crianças utilizem o forno sem supervisão apenas quando forem dadas instruções adequadas para que a criança seja capaz de utilizar o forno de forma segura e entenda os perigos de uso inapropriado.**
14. **O aparelho e suas partes acessíveis ficam quentes durante a**

utilização. Deve-se tomar precauções para evitar tocar nos elementos quentes. Crianças com menos de 8 anos de idade devem ser mantidas afastadas, a menos que sejam supervisionadas continuamente.

15. **Durante a utilização, o aparelho fica quente. Deve-se tomar precauções para evitar tocar nos elementos quentes dentro do forno.**
16. **Não utilize produtos de limpeza abrasivos ou raspadores metálicos afiados para limpar o vidro da porta do forno, pois isso pode riscar a superfície, o que pode resultar na quebra do vidro**

ATENÇÃO

1. **Não é possível utilizar o forno com a porta aberta, por causa dos trincos de segurança integrado no mecanismo da porta. É importante não alterar os trincos de segurança.**
 - Isso poderá resultar numa exposição prejudicial à energia excessiva de micro-ondas (Os trincos de segurança desligam automaticamente qualquer actividade de cozedura quando a porta é aberta.)
2. **Não coloque qualquer objecto (como toalhas de cozinha, guardanapos, etc.) Entre a parte frontal e a porta do forno, e não deixe que alimentos ou resíduos de produtos de limpeza se acumulem nas superfícies de vedação.**
 - Isso poderá resultar numa exposição prejudicial de energia excessiva de micro-ondas.
3. **Certifique-se de que os tempos de cozinhar estão definidos correctamente, quantidades pequenas de alimentos precisam de um tempo de cozedura ou aquecimento menor.**
 - A cozedura excessiva pode fazer o alimento incendiar-se e causar danos no seu forno.
4. **Ao aquecer líquidos, como sopas, molhos e bebidas no seu forno micro-ondas,**

Instruções De Segurança Importantes

LEIA COM ATENÇÃO E GUARDE PARA REFERÊNCIA FUTURA

Leia e siga todas as instruções antes de utilizar o forno para evitar riscos de incêndio, choque eléctrico, ferimentos ou danos ao usar o forno. Este guia não cobre todas as condições possíveis que possam ocorrer. Contacte sempre seu agente de manutenção ou o fabricante para obter informações sobre problemas que não compreenda.

ATENÇÃO

- * **E**vite o uso de recipientes de lados retos com gargalos estreitos.
- * **N**ão aqueça excessivamente.
- * **M**exa o líquido antes de colocar o recipiente no forno e mexa novamente quando o tempo de aquecimento estiver a meio.
- * **A**pós o aquecimento, deixe repousar no forno por um período curto de tempo; Mexa ou agite novamente com cuidado e verifique sua temperatura antes de consumir, para evitar queimaduras (principalmente o conteúdo de biberões e boiões de comida para bebês).
- O aquecimento de bebidas no microondas pode resultar em fervura eruptiva retardada, portanto, deve-se ter cuidado ao manusear o recipiente.
- 5. **E**xiste uma saída de escape na parte superior, inferior ou lateral do forno. Não bloqueie a saída.
 - Isso pode resultar em danos no seu forno e maus resultados de cozedura.
- 6. **N**ão utilize o forno vazio. É recomendável deixar um copo de água no forno quando ele não estiver em uso. Água irá absorver com segurança toda a energia das micro-ondas, caso o forno seja ligado acidentalmente.
 - O uso inadequado pode resultar em danos no seu forno.
- 7. **N**ão cozinhe alimentos embrulhados em toalhas de papel, a menos que seu livro de receitas contenha instruções para o alimento que estiver a cozinhar. E não utilize jornal em vez de toalhas de papel para cozinhar.
 - O uso inadequado pode provocar explosões ou incêndios.
- 8. **N**ão utilize recipientes de madeira ou cerâmica que tenham partes metálicas (por exemplo: ouro ou prata) incrustadas. Remova sempre os laços de torção metálicos. Utilize apenas utensílios adequados para utilização em fornos micro-ondas. Recipientes metálicos para alimentos e bebidas não são permitidos durante o funcionamento do micro-ondas.
 - Podem aquecer e carbonizar. Principalmente objectos de metal podem criar um arco eléctrico no forno, o que pode causar danos sérios.
- 9. **N**ão utilize produtos de papel reciclado.
 - Podem conter impurezas que podem causar faíscas e/ou incêndios quando utilizado durante o cozimento.
- 10. **N**ão lave a bandeja ou a prateleira colocando-as na água logo após cozinhar. Isso pode causar quebras ou danos.
 - O uso inadequado pode resultar em danos no seu forno.
- 11. **P**osicione o forno de forma que a parte frontal da porta fique a 8 cm ou mais para trás da borda da superfície sobre a qual o forno está colocado, para evitar a queda acidental do aparelho.
 - O uso inadequado pode resultar em lesões corporais e danos no forno.
- 12. **A**ntes de cozinhar, fure a pele das batatas, maçãs ou outras frutas e legumes.
 - Eles podem explodir.
- 13. **N**ão cozinhe ovos com a casca. Ovos com casca e ovos cozidos inteiros não devem ser aquecidos em fornos micro-ondas, pois podem explodir, mesmo depois que o aquecimento por micro-ondas tiver terminado.
 - A pressão será acumulada dentro do ovo até ele explodir.
- 14. **N**ão tente fritar no seu forno.

LEIA COM ATENÇÃO E GUARDE PARA REFERÊNCIA FUTURA

Leia e siga todas as instruções antes de utilizar o forno para evitar riscos de incêndio, choque eléctrico, ferimentos ou danos ao usar o forno. Este guia não cobre todas as condições possíveis que possam ocorrer. Contacte sempre seu agente de manutenção ou o fabricante para obter informações sobre problemas que não compreenda.

Instruções De Segurança Importantes

ATENÇÃO

- Isso pode resultar na fervura e transbordamento súbito do líquido quente.
- 15. **Se fumos forem observados (ou emitidos), desligue ou desconecte o aparelho e mantenha a porta fechada para abafar as chamas.**
 - Isso pode causar danos sérios, como incêndios ou choques eléctricos.
- 16. **Ao aquecer alimentos em recipientes de plástico ou papel, observe o forno, pois há possibilidade de ignição.**
 - O alimento pode ser derramado por causa da possibilidade de deterioração do recipiente, o que também pode causar fogo.
- 17. **A temperatura das superfícies acessíveis poderá estar elevada quando o aparelho estiver em funcionamento. Não toque na porta, exterior do aparelho, traseira do aparelho, cavidade, acessórios e pratos do forno durante o modo de grelha, modo de convecção e operações de funcionamento automático. Antes de limpar, verifique se essas partes não estão quentes.**
 - Como elas ficarão quentes, há o perigo de queimaduras, a menos que se use luvas de cozinha grossas.
- 18. **O forno deve ser limpo regularmente e todos os depósitos de alimentos deve ser removidos.**
 - Não manter o forno em bom estado de limpeza pode levar à deterioração da superfície, o que pode afectar negativamente a vida útil do aparelho e possivelmente resultar numa situação perigosa.
- 19. **Utilize apenas a sonda de temperatura recomendada para este forno.**
 - Não é possível ter certeza da precisão da temperatura com

sondas de temperatura impróprias.

- Este modelo não fornece uma sonda de temperatura.

20. **Este aparelho destina-se a ser utilizado em aplicações domésticas e semelhantes, tais como:**

- Áreas de cozinha de funcionários em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho;
- Quintas
- Hóspedes de hotéis, motéis e outros ambientes residenciais;
- Ambientes de hospedarias.

21. **Este aparelho pode ser usado por crianças a partir de 8 anos de idade e pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou falta de experiência e conhecimento, caso tenham recebido supervisão ou instruções sobre o uso do aparelho de forma segura e compreendam os perigos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e manutenção não deve ser feita por crianças sem supervisão.**

22. **O forno micro-ondas destina-se ao aquecimento de alimentos e bebidas. A secagem de alimentos ou roupas e o aquecimento de sacos térmicos, chinelos, esponjas, panos húmido e similares pode levar a riscos de lesão, inflamação ou fogo.**

23. **O aparelho não se destina a ser utilizado com temporizadores externos ou sistemas de controle remoto separados.**

24. **Siga as orientações exatas dadas por cada fabricante sobre seu produto de pipocas. Não deixe o forno sem vigilância enquanto o milho estiver a estourar. Se o milho parar de estourar após o tempo sugerido, interrompa o funcionamento. Nunca utilize sacos de pipocas de sobras de milho. Nunca tente usar sobras de milho.**

Instruções De Segurança Importantes

LEIA COM ATENÇÃO E GUARDE PARA REFERÊNCIA FUTURA

Leia e siga todas as instruções antes de utilizar o forno para evitar riscos de incêndio, choque eléctrico, ferimentos ou danos ao usar o forno. Este guia não cobre todas as condições possíveis que possam ocorrer. Contacte sempre seu agente de manutenção ou o fabricante para obter informações sobre problemas que não compreenda.



ATENÇÃO

- Cozinhar demais pode fazer o milho incendiar-se.
- 25. Este aparelho deve ser ligado à terra.**
Os fios do cabo de alimentação possuem cores de acordo com os seguintes códigos
AZUL ~ Neutro
CASTANHO ~ Fase
VERDE e AMARELO ~ Terra
Como as cores dos fios do cabo de alimentação deste aparelho podem não corresponder com as marcações coloridas que identificam os terminais da sua ficha proceda da seguinte forma:
O fio de cor **AZUL** deve ser conectado ao terminal marcado com a letra **N** ou de cor **PRETA**.
O fio de cor **CASTANHA** deve ser conectado ao terminal marcado com a letra **L** ou de cor **VERMELHA**.
O fio de cor **VERDE e AMARELO** ou **VERDE** deve ser ligado ao terminal que está marcado com a letra **Gou** .
Se o cabo de alimentação estiver deteriorado, deverá ser substituído pelo fabricante ou seu distribuidor autorizado, ou por pessoal igualmente qualificado, a fim de evitar riscos.
- Utilização imprópria pode causar sérios danos elétricos.
- 26. Utilize apenas utensílios adequados para utilização em fornos micro-ondas.**
- 27. ESTE FORNO NÃO DEVE SER UTILIZADO EM RESTAURANTES COMERCIAIS.**
○ O uso inadequado pode resultar em danos no seu forno.

- 28. O forno micro-ondas não deve ser colocado num armário.**
○ O forno micro-ondas é destinado a ser usado em instalação livre.
- 29. A conexão pode ser alcançada tendo uma ficha acessível ou com a incorporação de um interruptor em instalações fixas, em conformidade com as regras eléctricas.**
○ Usando fichas ou interruptores impróprios pode causar um incêndio ou um choque eléctrico.
- 30. A porta ou a superfície externa pode ficar quente quando o aparelho estiver em funcionamento.**
- 31. Mantenha o aparelho e o cabo fora do alcance das crianças menores de 8 anos.**
- 32. O conteúdo de biberões e bôides de comida de bebé deve ser mexido ou agitado e a temperatura verificada antes do consumo, a fim de evitar queimaduras.**
- 33. Mantenha o forno limpo por dentro e por fora. Os detalhes de como limpar forno - por favor verifique conteúdos acima "Para Limpar seu Forno"**
- 34. De acordo com os requisitos de instalação definidos, caso contrário o impacto do calor é propenso ao perigo.**
- 35. O aparelho não deve ser limpo com uma máquina de limpeza a vapor.**
- 36.  CUIDADO, SUPERFÍCIE QUENTE**
Quando o símbolo é usado, isso significa que as superfícies estão propensas a ficar quente durante o uso.
- 37. Não coloque objetos (ex. Livros, caixas, etc.) em cima do equipamento. Pode provocar o sobreaquecimento do equipamento e causar um incêndio, e os objetos podem cair e causar ferimentos.**
- 38. É altamente recomendável que os utilizadores não toquem nessas superfícies durante o uso, a fim de evitar riscos de queimaduras.**
○ Deve ser tomado um cuidado especial para a área próxima das aberturas de ventilação.

LEIA COM ATENÇÃO E GUARDE PARA REFERÊNCIA FUTURA

Leia e siga todas as instruções antes de utilizar o forno para evitar riscos de incêndio, choque elétrico, ferimentos ou danos ao usar o forno. Este guia não cobre todas as condições possíveis que possam ocorrer. Contacte sempre seu agente de manutenção ou o fabricante para obter informações sobre problemas que não compreenda.

Instruções De Segurança Importantes

Para limpar o seu forno

1 Mantenha o interior do forno limpo

Salpicos de comida ou líquidos derramados colam-se às paredes do forno e entre o selo e a superfície da porta. É melhor limpar imediatamente os salpicos com um pano húmido. Migalhas e salpicos irão absorver energia de microondas e prolongar os tempos de cozedura. Utilizar um pano húmido para eliminar migalhas que caem entre a porta e a moldura. É importante manter esta área limpa para assegurar uma selagem apertada. Remover os salpicos gordurosos com um pano com sabão e depois enxaguar e secar. Não utilizar detergentes agressivos ou produtos de limpeza abrasivos. O tabuleiro de vidro pode ser lavado à mão ou na máquina de lavar louça.

2 Manter o exterior do forno limpo

Limpar o exterior do forno com água e sabão e depois com água limpa e secar com um pano macio ou toalha de papel. Para evitar danos nas partes operacionais no interior do forno, não se deve permitir que a água penetre nas aberturas de ventilação. Para limpar o painel de controlo, abrir a porta para evitar o arranque acidental do forno, e limpar um pano húmido seguido imediatamente por um pano seco. Pressione **PARAR/LIMPAR** após a limpeza.

3 Se o vapor se acumular no interior ou à volta da porta do forno, limpe os painéis com um pano macio. Isto pode ocorrer quando o forno microondas é operado em condições de humidade elevada e não indica de modo algum um mau funcionamento da unidade.

4 A porta e os vedantes das portas devem ser mantidos limpos. Utilizar apenas água morna e com sabão, enxaguar e depois secar bem.

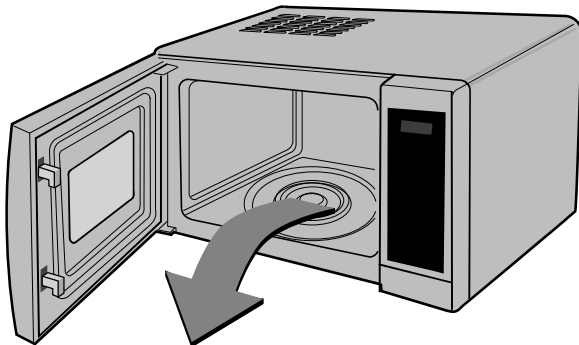
NÃO UTILIZAR MATERIAIS ABRASIVOS, TAIS COMO PÓS DE LIMPEZA OU ALMOFADAS DE AÇO E PLÁSTICO. As peças metálicas serão mais fáceis de manter se forem limpas frequentemente com um pano húmido.

Desembalar & Instalar

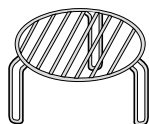
Seguindo os passos básicos destas duas páginas, poderá verificar rapidamente se o seu forno está a funcionar correctamente. Preste especial atenção às orientações sobre onde instalar o seu forno. Ao desembalar o seu forno, certifique-se de que retira todos os acessórios e embalagem. Verifique se o seu forno não foi danificado durante a entrega.

1

Desembalar o forno e colocá-lo sobre uma superfície plana.



TABULEIRO DE VIDRO



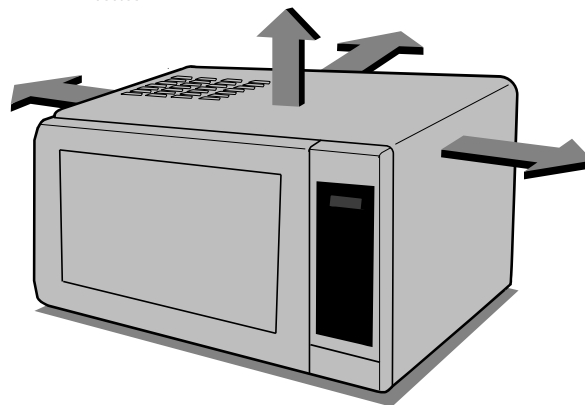
PRATELEIRA ALTA



SUPORTE ROTATIVO

2

Coloque o forno no local de nível à sua escolha com mais de 85cm de altura mas certifique-se de que há pelo menos 30cm de espaço na parte superior e 10cm na parte posterior para uma ventilação adequada. A frente do forno deve estar a pelo menos 8cm da borda da superfície para evitar a inclinação. Uma saída de escape está localizada na parte superior ou lateral do forno. O bloqueio da tomada pode danificar o forno.



ESTE FORNO NÃO DEVE SER UTILIZADO PARA FINS DE RESTAURAÇÃO E USO COMERCIAL

3

Ligue o seu forno a uma tomada doméstica padrão. Certifique-se de que o seu forno é o único aparelho ligado à tomada.

Se o seu forno não funcionar correctamente, desligue-o da tomada eléctrica e depois volte a ligá-lo.

4

Abra a porta do seu forno puxando a **PORTA DO FORNO**. Colocar o **SUPORTE ROTATIVO** dentro do forno e colocar o **TABULEIRO DE VIDRO** em cima.

5

Encher um recipiente para microondas com 300 ml (1/2 pinta) de água. Colocar no **TABULEIRO DE VIDRO** e fechar a porta do forno. Se tiver alguma dúvida sobre o tipo de recipiente a utilizar, consulte a página 28.

6

Pressione o botão **INICIAR** uma vez para definir 30 segundos de cozedura vez.



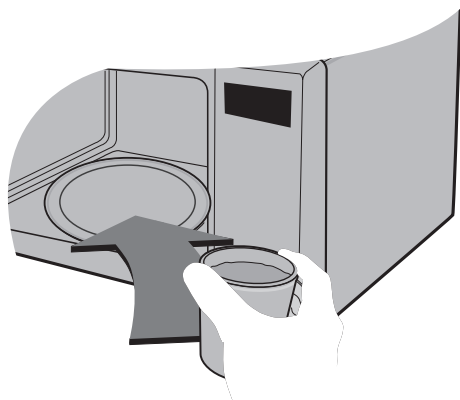
7

O ECRÃ mostra contagem decrescente a partir de 30 segundos. Quando chega a 0, será emitido um som.

Abra a porta do forno e testar a temperatura da água. Se o seu forno estiver a funcionar, a água deve estar quente. **Tenha cuidado ao retirar o recipiente pode estar quente.**



O SEU FORNO ESTÁ AGORA INSTALADO



Acertar o Relógio



Quando o seu forno é ligado à corrente pela primeira vez ou quando a corrente recomeça após um corte de corrente, será mostrado um '0' no mostrador; terá de reiniciar o relógio.

Se o relógio (ou visor) mostrar quaisquer símbolos de aspecto estranho, desligue o seu forno da tomada eléctrica e volte a ligá-lo e reinicie o relógio.

Pode definir um relógio de 12 horas ou um relógio de 24 horas.

No exemplo seguinte será demonstrado como acertar a hora para as 14:35 quando se usa o relógio 24 horas. Certifique-se de que retirou todas as embalagens do seu forno.

Certifique-se de que instalou correctamente o seu forno, tal como descrito anteriormente neste livro.

Pressione o botão **PARAR/LIMPAR**.



Pressione **RELÓGIO** uma vez.

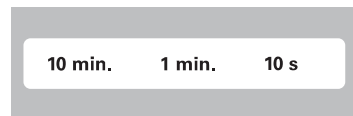
(Se quiser usar um relógio de 12 horas, prima de novo RELÓGIO. Se quiser mudar a opção diferente depois de ajustar o relógio, tem de desligar e voltar a ligá-lo).



Pressione **10 min.** quinze vezes.

Pressione **1 min.** três vezes.

Pressione **10 s** cinco vezes.



Pressione **RELÓGIO** para acertar a hora.

O relógio começa a contar.



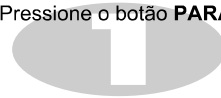
Bloqueio para Crianças



O seu forno tem uma característica de segurança que impede o funcionamento acidental do forno. Uma vez colocado o cadeado para crianças, não será possível utilizar nenhuma função e não se poderá cozinhar.

No entanto, o seu filho ainda pode abrir a porta do forno.

Pressione o botão **PARAR/LIMPAR**.



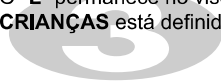
Pressione e mantenha pressionado **PARAR/LIMPAR** até aparecer "L" no visor e o sinal sonoro será emitido.

O BLOQUEIO DE CRIANÇAS está configurado.

A hora desaparecerá no mostrador se tiver acertado o relógio.



O "L" permanece no visor para que saiba que o **BLOQUEIO DE CRIANÇAS** está definido.



PORTUGUÊS

Para cancelar **BLOQUEIO DE CRIANÇAS** pressione e mantenha **PARAR/LIMPAR** até que "L" desapareça. Ouvirá um sinal sonoro quando for emitido.



Micro Cozedura de Potência

No exemplo seguinte será demonstrado como cozinhar alguns alimentos com 80% de energia durante 5 minutos e 30 segundos.



O seu forno tem cinco ajustes de potência de microondas.

POTÊNCIA	%	Potência de saída
ALTA MAX	100%	700W
MÉDIA ALTA	80%	560W
MÉDIA	60%	420W
MÉDIA BAIXA	40%	280W
BAIXA	20%	140W

1
Certifique-se de que instalou correctamente o seu forno, tal como descrito anteriormente neste livro.
Pressione o botão **PARAR/LIMPAR**.



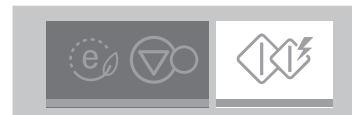
2
Pressione **MICRO** duas vezes para seleccionar 560 a potência.
"560 " aparece no visor.



3
Pressione **1min.** cinco vezes.
Pressione **10 s** Três vezes.



4
Pressione **INICIAR**.



O seu forno de microondas está equipado com 5 níveis de potência para lhe dar a máxima flexibilidade e controlo sobre a cozedura.

O quadro abaixo mostra os exemplos de alimentos e os seus níveis de potência de cozedura recomendados para utilização com este forno de microondas.

Nível de micro potência

NÍVEL DE POTÊNCIA(%)	Utilize	NÍVEL DE POTÊNCIA(%)	Potência de saída
ALTA MAX	* Água fervida * Carnes vermelhas picadas * Cozinhar pedaços de aves de capoeira, peixe, vegetais * Cozinhar cortes tenros de carne	100%	700W
MÉDIA ALTA	* Todo o reaquecimento * Carne assada e aves de capoeira * Cozinhar cogumelos e mariscos * Cozinhar alimentos que contenham queijo e ovos	80%	560W
MÉDIA	* Bolos e scones * Preparar ovos * Creme de cozinha * Preparar arroz, sopa	60%	420W
MÉDIA BAIXA	* Derreter manteiga e chocolate * Cozinhar pedaços de carne menos tenros	40%	280W
BAIXA	* Amaciar manteiga e queijo * Amaciar o gelado * Levantar a massa levedada * Todo o descongelamento	20%	140W



Duas fases

Cozinhar

No exemplo seguinte será demonstrado como cozinhar alguns alimentos em duas fases.
A primeira fase cozinhará a sua comida durante 11 minutos em ALTA; a segunda cozinhará durante 35 minutos em 280.



Durante duas fases de cozedura, a porta do forno pode ser aberta e os alimentos podem ser controlados.
Fechar a porta do forno e pressionar **INICIAR** e a fase de cozedura continuará.
No final da fase 1, o sinal sonoro será emitido e começa a fase 2.

Caso deseje limpar o programa, pressione duas vezes **PARAR/LIMPAR**.

Pressione o botão **PARAR/LIMPAR**.



Definir a potência e o tempo de cozedura para a **fase 1**.
Pressione **MICRO** uma vez para seleccionar ALTA potência.



Pressione **10 min.** uma vez.
Pressione **1 min.** uma vez.



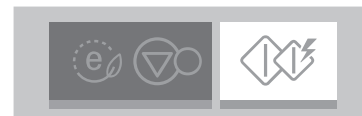
Definir a potência e o tempo de cozedura para a **fase 2**.
Pressione **MICRO** quatro vezes para seleccionar a potência.



Pressione **10 min.** três vezes.
Pressione **1 min.** cinco vezes.



Pressione **INICIAR**.



Início Rápido

No exemplo que se segue será demonstrado como se pode colocar 2 minutos de cozedura em alta potência.



A funcionalidade de **INÍCIO RÁPIDO** permite definir intervalos de 30 segundos de cozedura de ALTA potência com um toque no botão **INICIAR**.

Pressione **PARAR/LIMPAR**.



Pressione **INICIAR** quatro vezes para seleccionar 2 minutos em ALTA potência.

O seu forno começará antes de ter terminado de pressionar a quarta vez.



Durante a cozedura **INÍCIO RÁPIDO**, pode prolongar o tempo de cozedura pressionando repetidamente o botão **INICIAR**.



Economia de Energia



A função **ECO ON** poupa energia desligando o visor.
O visor também se desligará quando a unidade não estiver activa durante 5 minutos.

Pressione **PARAR/LIMPAR(ECO ON)**.
"0" aparece no visor.



Pressione **PARAR/LIMPAR(ECO ON)**.



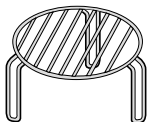
Pressione qualquer tecla para voltar a ligar o visor.

Grelhar Cozinhar

No exemplo seguinte será demonstrado como utilizar a grelha para cozinhar alguns alimentos durante 12 minutos e 30 segundos.



Esta característica permitir-lhe-á dourar o tornar estaladiça rapidamente a comida.



Pressione o botão **PARAR/LIMPAR**.

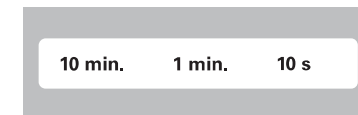
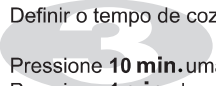


Pressione **GRELHAR**.

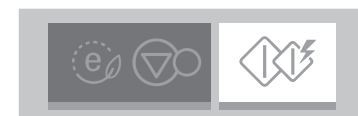


Definir o tempo de cozedura.

Pressione **10 min.** uma vez.
Pressione **1 min.** duas vezes.
Pressione **10 s** três vezes.



Pressione **INICIAR**.



Cozinha Combinada



O seu forno tem uma característica de cozedura combinada que lhe permite cozinhar alimentos com aquecedor e microondas ao mesmo tempo ou alternadamente. Isto significa geralmente que leva menos tempo a cozinhar a sua comida.

O aquecedor de bainha grelha a superfície dos alimentos enquanto aquece no interior do microondas. Além disso, o pré-aquecimento do seu forno não é necessário.

No exemplo seguinte será demonstrado como programar o seu forno com modo co-3 por um tempo de cozedura de 25 minutos.

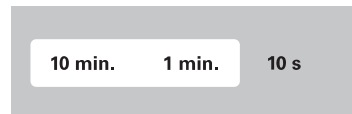
Pressione **PARAR/LIMPAR**.



Pressione **Combi** três vezes.
O "Co-3" aparece no mostrador.

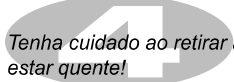


Definir o tempo de cozedura.
Pressione **10 min.** duas vezes.
Pressione **1 min.** cinco vezes.



Pressione **INICIAR**.

Tenha cuidado ao retirar a sua comida porque o recipiente vai estar quente!



Modo de Cozinha Combinada

CATEGORIA	MICRO POTÊNCIA (%)	POTÊNCIA DO AQUECEDOR (%)
Co-1	20	80
Co-2	40	60
Co-3	60	40

Cozinhar Automático

No exemplo seguinte será demonstrado como cozinhar 0,6 kg de vegetais frescos.



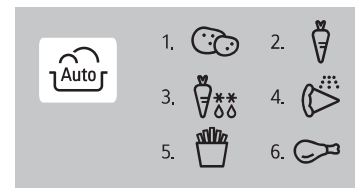
COZINHAR AUTOMÁTICO permite-lhe cozinhar facilmente a maior parte da sua comida favorita, seleccionando o tipo de alimentação e introduzindo o peso da alimentação.

Categoria	Pressione COZINHAR AUTOMÁTICO
Batatas assadas	1 vez
Vegetais frescos	2 vezes
Vegetais congelados	3 vezes
Pizzas congeladas	4 vezes
Batatas fritas	5 vezes
Frango grelhado	6 vezes

Pressione **PARAR/LIMPAR**.



Pressione **COZINHAR AUTOMÁTICO** duas vezes para seleccionar Vegetais Frescos.



Pressione mais cinco vezes a tecla **MAIS** para introduzir "0.6kg".



Pressione **INICIAR**.



CATEGORIA DE ALIMENTOS	TEMPERATURA DOS ALIMENTOS	INSTRUÇÕES	DE LIMITE DE PESO DOS	UTENSÍLIOS
1. Batatas assadas (Ac-1)	Divisão	–	0.1kg ~ 1.0 kg	Escolher batatas de tamanho médio 170-200g. Lavar e secar batatas. Furar as batatas várias vezes com garfo. Colocar as batatas sobre o tabuleiro de vidro. Ajustar o peso e pressione INICIAR. Depois de cozinhadas, retire as batatas do forno. Deixar ficar coberto com papel de alumínio durante 5 minutos.
2. Vegetais frescos (Ac-2)	Divisão	Tigela segura para microondas	0.2 kg ~ 0.8 kg	Colocar os legumes numa tigela à prova de microondas. Acrescentar água. Cobrir com papel de embrulho. Depois de cozinhar, mexer e deixar repousar durante 2 minutos. Adicionar quantidade de água de acordo com a quantidade de legumes. ** 0,2 kg - 0,4 kg : 2 Colher de mesa ** 0,5kg - 0,8kg : 4 Colher de mesa
3. Vegetais congelados (Ac-3)	Congelado	Tigela segura para microondas	0.2 kg ~ 0.8 kg	Colocar os legumes numa tigela à prova de microondas. Acrescentar água. Cobrir com papel de embrulho. Depois de cozinhar, mexer e deixar repousar durante 2 minutos. Adicionar quantidade de água de acordo com a quantidade de vegetais. ** 0,2kg - 0,4kg : 2 Colher de mesa ** 0,5kg - 0,8kg : 4 Colher de mesa
4. Pizzas congeladas (Ac-4)	Refrigerado	Prateleira	0.2 kg ~ 0.4 kg	Esta função é para o reaquecimento de restos de pizza refrigerada. Colocar pizza refrigerada na prateleira. Depois de cozinhados, retirar os alimentos imediatamente. Ficar de pé durante 2~3 minutos.
5. Batatas fritas (Ac-5)	Congelado	Prateleira e prato seguro de microondas	0.2 kg ~ 0.4 kg	Espalhar produtos de batata congelados no prato seguro de microondas em prateleira. Para os melhores resultados, cozinhar numa única camada. Depois de cozinhados, retire do forno e aguarde durante 1~2 minutos.
6. Frango grelhado (Ac-6)	Refrigerado	Prateleira e prato seguro de microondas	0.2 kg ~ 0.8 kg	Lavar e secar a pele. Pincele as pernas de frango com margarina ou manteiga derretida. Colocar na prateleira sobre o prato de gotejamento. Quando apitar, vire os alimentos. E depois pressione iniciar para continuar a cozinhar no microondas. Depois de cozinhado, manter com papel de alumínio durante 2-5 minutos.

A temperatura e densidade dos alimentos varia, é recomendado que os alimentos sejam verificados antes de começarem a cozinhar. Prestar especial atenção às grandes articulações de carne e frango, alguns alimentos não devem ser completamente descongelados antes de serem cozinhados. O programa PÃO é adequado para descongelar pequenos artigos, tais como rolos ou um pequeno pão. Estes necessitarão de aguardar um tempo para que o centro possa descongelar. No exemplo seguinte será demonstrado como descongelar 1,4 Kg de aves de capoeira congeladas.

Descongelamento Automático



O seu forno tem quatro configurações de descongelamento por microondas:- CARNES, AVES, PEIXE e PÃO; cada categoria de descongelamento tem diferentes configurações de potência. Pressionar remotamente o botão DESCONGELAMENTO AUTOMÁTICO irá seleccionar uma configuração diferente.

CATEGORIA	DESCONGELAR
CARNES	1 vez
AVES	2 vezes
PEIXE	3 vezes
PÃO	4 vezes

Pressione o botão **PARAR/LIMPAR**.

Pese o alimento que está prestes a descongelar. Não se esqueça de remover quaisquer amarras ou envoltórios metálicos; depois coloque os alimentos no seu forno e feche a porta do forno.



Pressione **DESCONGELAMENTO AUTOMÁTICO** duas vezes para seleccionar o programa de descongelamento **AVES**.



Introduza o peso dos alimentos congelados que está prestes a descongelar.

Pressione **MAIS** 14 vezes para introduzir "1,4Kg".



Pressione **INICIAR**.



Durante a descongelação, quando o seu forno emitir um sinal sonoro a porta do forno, vire os alimentos e separe-os para garantir o seu descongelamento uniforme. Remover quaisquer porções que tenham descongelado para ajudar a abrandar o descongelamento. Depois de verificar a porta do forno e pressionar **INICIAR** para retomar a descongelação.

O seu forno não deixará de descongelar (mesmo quando o sinal sonoro for emitido), a menos que a porta seja aberta.

GUIA DE DESCONGELAMENTO DE PESO AUTOMÁTICO

- * Os alimentos a descongelar devem estar num recipiente adequado à prova de micro-ondas e ser colocados a descoberto no tabuleiro giratória de vidro.
- * Se necessário, proteger pequenas áreas de carne ou aves com pedaços planos de folha de alumínio. Isto evitará que áreas finas se tornem quentes durante a descongelação. Garantir que a folha de alumínio não toque nas paredes do forno.
- * Separar itens como carne picada, costeletas, salsichas e bacon o mais depressa possível.
Quando ouvir um sinal sonoro, deve retirar os alimentos do forno de microondas, virar os alimentos e voltar a colocar no forno de microondas. Pressione **INICIAR** para continuar. No final do programa, retirar os alimentos do forno de microondas, cobrir com papel de alumínio e deixar repousar até estar completamente descongelado. Para descongelar completamente, por exemplo, articulações de carne e frangos inteiros devem **FECHAR** por um mínimo de 1 hora antes de cozinhar.

INSTRUÇÕES DE LIMITE

Categoria	De Limite de Peso Dos	Utensílios	Alimentos
CARNES (dEF1) AVES (dEF2) PEIXE (dEF3)	0.1 ~ 4.0 kg	De artigos de micro-ondas (prato raso)	Carnes Carne picada, Bife de filete, Cubos para guisado, Bife de lombo de vaca, Assado em panela, Assado de alcatra, Hambúrguer de carne de vaca Costeletas de porco, Costeletas de borrego, Assado, Salsicha, Costeletas (.2cm) Virar os alimentos ao sinal sonoro. Após descongelação, deixar repousar durante 5-15 minutos. Aves Galinha inteira, Pernas, Peitos, Peitos de peru (menos de 2,0kg) Virar os alimentos ao sinal sonoro. Após descongelação, deixar repousar durante 20-30 minutos. Peixe Filetes, Bifes, Peixe inteiro, Frutos do mar Virar os alimentos ao sinal sonoro. Após descongelação, deixar repousar durante 10-20 minutos.
PÃO (dEF4)	0.1 ~ 0.5 kg	Toalha de papel ou prato raso	Fatiado, Pãezinhos, Baguete, etc. Separar fatias e colocar entre papel toalha ou prato plano. Virar os alimentos ao sinal sonoro. Após descongelação, deixar repousar durante 1-2 minutos.

Descongelamento Rápido

Use esta função para descongelar apenas 0,5kg de carne picada muito rapidamente. Isto exigirá repousar um tempo para permitir o descongelamento do centro. O exemplo que se segue mostrar-lhe-á como descongelar 0,5 kg de carne picada congelada.



O seu forno tem um aparelho de descongelação rápida por microondas (CARNES).

Pressione o botão **PARAR/LIMPAR**.

Pese o alimento que está prestes a descongelar. Não se esqueça de remover quaisquer amarras ou envoltórios metálicos; depois coloque os alimentos no seu forno e feche a porta do forno.



Pressione **DESCONGELAMENTO RÁPIDO**.

O forno começará automaticamente.



Durante a descongelação, o seu forno irá emitir um sinal sonoro, abra a porta do forno, vire os alimentos e separe-os para garantir o seu descongelamento uniforme. Remover quaisquer porções que tenham descongelado para ajudar a abrandar o descongelamento. Depois de verificar feche a porta do e pressione **INICIAR** para retomar a descongelação.

O seu forno não deixará de descongelar (mesmo quando o sinal sonoro for emitido), a menos que a porta seja aberta.

GUIA DE DESCONGELAMENTO DE PESO AUTOMÁTICO

Utilizar esta função para descongelar rapidamente a carne picada.

Retirar completamente a carne do seu invólucro. Colocar a carne picada num prato seguro para microondas.

Quando ouvir um sinal sonoro deve, retirar a poção do forno de microondas, virar a poção e voltar a colocar no forno de microondas.

Pressione INICIAR para continuar.

No final do programa, retirar a poção do forno de microondas, cobrir com papel de alumínio e deixar repousar 5-15 minutos ou até estar completamente descongelada.

Categoria	Peso	Utensílios	Alimentos
Carne picada	0.5kg	De artigos de micro-ondas (Prato raso)	Carne picada Virar os alimentos ao sinal sonoro Após descongelação, deixar repousar durante 5-15 minutos

Mais ou Menos Culinária

No exemplo seguinte será demonstrado como alterar os programas COZINHAR AUTOMÁTICO pré-definidos para um tempo de cozedura mais ou menos longo.



Se verificar que os seus alimentos estão cozinhados a mais ou a menos quando utiliza o programa **COZINHAR AUTOMÁTICO**, pode aumentar ou diminuir o tempo de cozedura pressionando a **+ / -** tecla.

Quando cozinhar sem a função automática pode prolongar o tempo de cozedura em qualquer altura, pressionando a **+ / -** tecla.

Não há necessidade de parar o processo de cozedura.

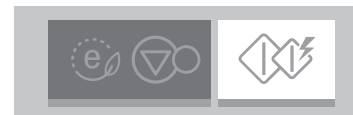
Pressione o botão **PARAR/LIMPAR**.



Definir o programa **COZINHAR AUTOMÁTICO** que pretende (Seleccionar peso dos alimentos.)



Pressione **INICIAR**.



Pressione **[MAIS]**.

O tempo de cozedura aumentará em 10 segundos por cada vez que pressionar a tecla.

Pressione **[MENOS]**.

O tempo de cozedura diminuirá em 10 segundos por cada vez que pressionar a tecla.



Utensílios seguros para automático

Nunca use metal ou utensílios que contenham metal no seu forno de microondas

As microondas não conseguem penetrar o metal. Elas vão-se desviar de qualquer objecto metálico no forno e causarão um arco, um fenómeno alarmante que se assemelha a um relâmpago. A maioria dos utensílios de cozinha não metálicos resistentes ao calor são seguros para utilização no seu forno de microondas. No entanto, alguns podem conter materiais que os tornam impróprios como panelas de microondas. Se tiver dúvidas sobre um determinado utensílio, há uma forma simples de descobrir se pode ser utilizado no seu forno de microondas. Colocar o utensílio em questão ao lado de uma taça de vidro cheia de água no forno de microondas. Microondas em potência ALTA durante 1 minuto. Se a água aquece mas o utensílio permanece fresco ao toque, o utensílio é seguro no microondas. No entanto, se a água não mudar de temperatura mas o utensílio se tornar quente, as microondas estão a ser absorvidas pelo utensílio e não é seguro para utilização no forno de microondas. Provavelmente tem muitos artigos à mão na sua cozinha neste momento que podem ser utilizados como equipamento de cozinha no seu forno de microondas. Basta ler a seguinte lista de verificação.

Pratos de jantar

Muitos tipos de artigos para jantar são seguros para o microondas. Em caso de dúvida, consultar a literatura do fabricante ou realizar o teste de microondas.

Objetos de vidro

Os objetos de vidro que são resistentes ao calor são seguros no microondas. Isto incluiria todas as marcas de panelas de vidro temperado no forno. No entanto, não utilize copos de vidros delicados, tais como taças ou copos de vinho, pois estes podem estilhaçar-se à medida que a comida aquece.

Recipientes de plástico

Estes podem ser utilizados para conservar alimentos que devem ser rapidamente reaquecidos. No entanto, não devem ser utilizados para armazenar alimentos que precisarão de tempo considerável no forno, uma vez que os alimentos quentes acabarão por empenar ou derreter recipientes de plástico.

Papel

Os pratos e recipientes de papel são convenientes e seguros para utilizar no seu forno de microondas, desde que o tempo de cozedura seja curto e os alimentos a cozinhar sejam pobres em gordura e humidade. As toalhas de papel são também muito úteis para embrulhar alimentos e para forrar tabuleiros de cozedura nos quais são cozinhados alimentos gordurosos como o bacon. Em geral, evitar produtos de papel colorido, pois pode perder a cor. Alguns produtos de papel reciclado podem conter impurezas que podem causar arcos ou incêndios quando utilizados no forno de microondas.

Sacos de cozinha de plástico

Desde que sejam feitos especialmente para cozinhar, os sacos de cozinha são seguros para o microondas. No entanto, não se esqueça de fazer uma fenda no saco para que o vapor possa escapar. Nunca utilize sacos de plástico comuns para cozinhar no seu forno de microondas, pois estes derreterão e romper-se-ão.

Artigos de plástico para microondas

Estão disponíveis uma variedade de formas e tamanhos de artigos de microondas. Na maior parte dos casos, é provável que possa utilizar artigos que já tenha à mão em vez de investir em novo equipamento de cozinha.

Olaria, objetos de pedra e cerâmica

Os recipientes feitos destes materiais são normalmente bons para utilização no seu forno de microondas, mas devem ser testados para ter a certeza.

⚠ ATENÇÃO

Alguns artigos com elevado teor de chumbo ou ferro não são adequados para utensílios de cozinha.

Os utensílios devem ser verificados para garantir que são adequados para utilização em fornos de microondas.

Características alimentares & Cozedura por micro-ondas

Manter vigilância

As receitas do livro foram formuladas com muito cuidado, mas o sucesso na sua preparação depende de quanta atenção presta à comida enquanto cozinha. Vigie sempre a sua comida enquanto cozinha. O seu forno de microondas está equipado com uma luz que acende automaticamente quando o forno está em funcionamento, para que possa ver o interior e verificar o progresso dos seus alimentos. Instruções dadas em receitas para eivar, agitar, e similares devem ser pensadas como os passos mínimos recomendados. Se os alimentos parecerem cozinhar de forma irregular, basta fazer os ajustes que achar apropriados para corrigir o problema.

Factores que afectam os tempos de cozedura no microondas

Muitos factores afectam os tempos de cozedura. A temperatura dos ingredientes utilizados numa receita faz uma grande diferença nos tempos de cozedura. Por exemplo, um bolo feito com manteiga gelada, leite e ovos levará consideravelmente mais tempo a cozer do que um feito com ingredientes que estão à temperatura ambiente. Todas as receitas deste livro dão uma gama de tempos de cozedura. Em geral, verificará que a comida permanece mal cozinhada na parte inferior do intervalo de tempo, e poderá por vezes querer cozinhar a sua comida para além do tempo máximo dado, de acordo com a preferência pessoal. A filosofia dominante deste livro é que o melhor é que uma receita seja conservadora ao dar tempo de cozinhar. Enquanto a comida cozinhada em demasia está estragada para sempre. Algumas das receitas, particularmente as de pão, bolo, e cremes, recomendam que os alimentos sejam retirados do forno quando estão ligeiramente mal cozidos. Isto não é um erro. Quando tem indicação para ficarem cobertos, estes alimentos continuarão a cozinhar fora do forno à medida que o calor preso dentro das porções exteriores dos alimentos vai gradualmente para dentro. Se a comida for deixada no forno a ser cozinhada até ao fim, as porções exteriores ficarão demasiado cozidas ou mesmo queimadas. Tornar-se-á cada vez mais hábil em estimar tanto os tempos de cozedura como os tempos de permanência de vários alimentos.

Densidade dos alimentos

Alimentos leves e porosos como bolos e pães cozinham mais rapidamente do que alimentos pesados e densos como assados e guisados. Deve-se ter cuidado ao micro-ondas de alimentos porosos para que os bordos exteriores não fiquem secos e quebradiços.

Altura dos alimentos

A parte superior dos alimentos altos, particularmente os assados, cozinhará mais rapidamente do que a parte inferior. Por conseguinte, é sensato virar comida alta durante a cozedura, por vezes várias vezes.

Teor de humidade dos alimentos

Como o calor gerado pelas microondas tende a evaporar a humidade, alimentos relativamente secos como assados e alguns vegetais devem ser pulverizados com água antes da cozedura ou cobertos para reter a humidade.

Teor de ossos e gordura dos alimentos

Os ossos conduzem o calor e a gordura cozinha mais rapidamente do que a carne. Deve-se ter cuidado ao cozinhar cortes ósseos ou gordura de carne para que não cozinhem de forma desigual e não se tornem demasiado cozidos.

Quantidade de alimentos

O número de microondas no seu forno permanece constante, independentemente da quantidade de comida que está a ser cozinhada. Portanto, quanto mais comida colocar no forno, maior será o tempo de cozedura. Lembre-se de diminuir os tempos de cozedura em pelo menos um terço quando reduzir uma receita para metade.

Forma dos alimentos

As microondas penetram apenas cerca de 2,5 cm nos alimentos, a porção interior dos alimentos grossos é cozinhada à medida que o calor gerado no exterior se desloca para dentro. Apenas a parte exterior dos alimentos é cozinhado por energia de microondas; o resto é cozinhado por condução. A pior forma possível para um alimento que deve ser micro-ondas é um quadrado grosso. Os cantos aquecerão muito antes mesmo de o centro estar quente. Alimentos finos redondos e alimentos em forma de anel cozinham com sucesso no microondas.

Cobertura

Uma cobertura retém o calor e o vapor, o que faz com que os alimentos cozinhem mais rapidamente. Utilizar uma tampa ou película aderente de microondas com um canto dobrado para trás para evitar a divisão.

As Carnes vermelhas e de aves

As Carnes vermelhas e de aves de capoeira cozinhadas durante quinze minutos ou mais, dourarão levemente na sua própria gordura. Os alimentos que são cozinhados durante um período de tempo mais curto podem ser escovados com um molho castanho, tal como molho inglês, molho de soja ou molho barbecue para obter uma cor apetitosa. Uma vez que quantidades relativamente pequenas de molhos acastanhados são adicionadas aos alimentos, o sabor original da receita não é alterado.

Cobertura com papel impermeável a gordura

A impermeabilização da gordura evita eficazmente salpicos e ajuda os alimentos a reter algum calor. Mas como faz uma cobertura mais solta do que uma tampa ou um filme de colar, permite que a comida seque ligeiramente.

Características alimentares & Cozedura por micro-ondas

Arranjo e espaçamento

Alimentos individuais como batatas assadas, pequenos bolos e hors d'oeuvres aquecerão mais uniformemente se colocados no forno a uma distância igual, de preferência num padrão circular. Nunca empilhar os alimentos uns em cima dos outros.

Agitação

A agitação é uma das mais importantes de todas as técnicas de micro ondulação. Na cozinha convencional, os alimentos são mexidos com o objectivo de misturar. Os alimentos micro-ondas, no entanto, são agitados de modo a espalhar e redistribuir o calor. Mexer sempre do exterior para o centro, pois o exterior da comida aquece primeiro.

Virar

Alimentos grandes e altos como assados e frangos inteiros devem ser virados para que o topo e a base cozinhem de forma uniforme. É também uma boa ideia virar frango cortado e costeletas.

Colocação de porções mais espessas viradas para o exterior

Uma vez que as microondas são atraídas para a porção externa dos alimentos, faz sentido colocar porções mais espessas de carne, aves e peixe na borda externa do prato de cozedura. Desta forma, as porções mais espessas receberão a maior parte da energia das microondas e a comida cozinhará de forma uniforme.

Blindagem

Tiras de folha de alumínio (que bloqueiam as microondas) podem ser colocadas sobre os cantos ou arestas dos alimentos quadrados e rectangulares para evitar que essas porções cozinhem em demasia. Nunca usar demasiada folha de alumínio e certificar-se de que a folha de alumínio está presa ao prato ou pode causar "arqueamento" no forno.

Elevação

Alimentos espessos ou densos podem ser elevados para que as microondas possam ser absorvidas pela parte de baixo e centro dos alimentos.

Perfuração

Os alimentos fechados numa casca, pele ou membrana são susceptíveis de rebaratar no forno, a menos que sejam perfurados antes de serem cozinhados. Tais alimentos incluem gemas e claras de ovos, amêijoas e ostras e legumes e frutas inteiras.

Teste se cozinhado

Os alimentos cozinham tão rapidamente num forno de microondas, que é necessário testá-los frequentemente. Alguns alimentos são deixados no microondas até estarem completamente cozinhados, mas a maioria dos

alimentos, incluindo carnes e aves, são retirados do forno enquanto ainda ligeiramente mal cozinhados e autorizados a terminar a cozedura durante o tempo em pé. A temperatura interna dos alimentos subirá entre 50°F (30°C) e 150°F (80°C) durante o tempo em pé.

Tempo em pé

Os alimentos são frequentemente autorizados a permanecer de pé durante 3 a 10 minutos após terem sido retirados do forno de microondas.

Normalmente, os alimentos são cobertos durante o tempo de permanência para reter o calor, a menos que seja suposto estarem secos em textura (alguns bolos e bolachas, por exemplo).

Em pé permite que os alimentos acabem de cozinhar e também ajuda a misturar e desenvolver o sabor.

Perguntas & Respostas

Q O que se passa quando a luz do forno não acende?

- A Pode haver várias razões para que a luz do forno não acenda.
Lâmpada de incandescência queimada
A porta não está fechada

Q A energia de microondas passa através do ecrã de visualização na porta?

- A n.º Os orifícios, ou portos, são feitos para permitir a passagem da luz; não deixam passar a energia de microondas.

Q Porque é que o sinal sonoro soa quando se toca nos botões do Painel de Controlo?

- A O sinal sonoro soa para assegurar que a configuração está a ser correctamente introduzida.

Q O forno de microondas será danificado se funcionar vazio?

- A Sim, nunca o execute vazio ou sem o tabuleiro de vidro.

Q Porque é que por vezes os ovos estalam?

- A Ao cozer, fritar, ou escalfar ovos, a gema pode rebentar devido à acumulação de vapor no interior da membrana da gema. Para evitar isto, basta furar a gema antes de cozinhar. Nunca colocar ovos no microon-das com a casca.

Q Porque é que se recomenda um tempo de espera após o fim da cozedura no microondas?

- A Depois de terminada a cozedura no microondas, os alimentos continuam a cozinhar durante o tempo de reposo..Este tempo de reposo termina de cozinhar uniformemente em todo o alimento.A quantidade de tempo de reposo depende da densidade do alimento.

Q É possível fazer pipocas num forno de microondas?

- A Sim, se for utilizado um dos dois métodos descritos abaixo
1 Utensílios para fazer pipocas concebidos especificamente para cozinhar no microondas.
2 Pipocas de microondas comerciais pré-embaladas que contêm tempos e potências específicos necessários para um produto final aceitável.

SEGUIR AS INSTRUÇÕES EXACTAS DADAS POR CADA FABRICANTE PARA O SEU PRODUTO DE PIPOCAS.

NÃO DEIXAR O FORNO SEM VIGILÂNCIA ENQUANTO O MILHO ESTIVER A SER REBENTADO. SE O MILHO NÃO REBENTAR APÓS OS TEMPOS SUGERIDOS, INTERROMPER A COZEDURA. A COZEDURA EXCESSIVA PODERIA RESULTAR NA QUEIMA DO MILHO.

⚠ ATENÇÃO

NUNCA UTILIZAR UM SACO DE PAPEL CASTANHO PARA FAZER PIPOCAS. NUNCA TENTE REBENTAR O QUE SOBROU DOS CAROÇOS.

Q Porque é que o meu forno não cozinha sempre tão depressa como diz o guia de cozinha?

- A Verifique novamente o seu guia de culinária para se certificar de que seguiu correctamente as instruções, e para ver o que pode causar variações no tempo de cozedura. Os tempos de cozedura e as definições de aquecimento são sugestões, escolhidas para ajudar a evitar a cozedura excessiva, o problema mais comum na habituação a um forno de microondas. As variações no tamanho, forma, peso e dimensões dos alimentos requerem um tempo de cozedura mais longo. Utilize o seu próprio julgamento juntamente com as sugestões do guia de culinária para testar o estado dos alimentos, assim como faria com um fogão convencional.

Especificação Técnica

Especificação Técnica

	MH6044V
Entrada de Potência	230 V AC /50Hz
Saída	700 W (Norma de classificação IEC60705)
Frequência de Microondas	2,450 MHz +/- 50MHz(Grupo 2/Classe B)
Dimensão Exterior	455 mm(L) x 258 mm(A) x 335 mm(P)
Consumo de Potência Microondas	1000 Watts
Grelhar	570 Watts
Cozinha	1150 Watts

Equipamento do grupo 2: o grupo 2 contém todo o equipamento ISM RF em que a energia de radiofrequência está no intervalo de frequências de 9 kHz a 400GHz é intencionalmente gerada e utilizada ou apenas gerada, sob a forma de radiação electromagnética, acoplamento indutivo e/ou capacitivo, para o tratamento de material ou para fins de inspecção / análise.

O equipamento de classe B é equipamento adequado para utilização em estabelecimentos domésticos e em estabelecimentos directamente ligados a uma rede de alimentação eléctrica de baixa tensão que abastece edifícios utilizados para fins domésticos.

Eliminação do seu aparelho usado



- 1 Este símbolo de um caixote do lixo com rodas e linhas cruzadas sobrepostas indica que os resíduos de produtos elétricos e eletrônicos (WEEE) devem ser eliminados separadamente do lixo doméstico.
- 2 Os produtos elétricos usados podem conter substâncias perigosas, pelo que, a eliminação correta do seu aparelho usado pode contribuir para evitar potenciais danos para o ambiente e saúde humana. O seu aparelho usado pode conter peças reutilizáveis que podem ser usadas para reparar outros aparelhos e materiais úteis que podem ser reciclados para preservar os recursos limitados.
- 3 Pode levar o seu aparelho à loja onde o adquiriu ou contactar a sua entidade local de recolha e tratamento de resíduos para obter mais informações sobre o ponto de recolha WEEE autorizado mais próximo. Para obter informações mais atualizadas relativas ao seu país, visite www.lg.com/global/recycling

HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

MIKROHULLÁMÚ SÜTŐ

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

MH6044V

(opcionális, ellenőrizze a modellspecifikációt)

Övintézkedések

A túlzott mértékű mikrohullámú energia elkerüléséhez tegyen előkészületeket.

Az ajtómechanizmusba épített biztonsági záaraknak köszönhetően nyitott ajtóval nem üzemeltetheti a mikrohullámú sütőt. Nyitott ajtó esetén ezek a biztonsági záarak automatikusan kikapcsolják a sütési folyamatokat; ellenkező esetben káros mértékű túlzott mikrohullámú energiának teheti ki a felhasználót.

Fontos, hogy ne módosítsa a biztonsági záarakat.

Ne helyezzen semmit a sütő elülső oldala és az ajtó közé, illetve Ne engedje, hogy étel vagy tisztítószer rakódjon le a zárófelületekre.

Sérülés esetén ne használja a sütőt. Különösen fontos, hogy a sütő ajtaját megfelelően csukja be, valamint hogy az alábbiak ne sérüljenek: (1) ajtó (meghajlás), (2) csuklók és reteszek (törés vagy kilazulás), (3) ajtóátvittelek és záró felületek.

A sütőt kizárólag képzett szakemberek állíthatják vagy módosíthatják.

Ha mikrohullámú sütőjében olyan folyadékokat melegít, mint pl. a levesek, szósok és italok, később felcsapódó forrás léphet fel, buborékok nélkül. Ez a forró folyadék hirtelen felforrását okozhatja. Ennek elkerüléséhez tegye a következőket:

- 1 kerülje az egyenes falú, keskeny nyakú tárolóedények használatát.
- 2 Ne melegítsen túl semmit.
- 3 A tárolóedény sütőbe helyezése előtt keverje meg a benne lévő folyadékot, majd a melegítési idő felénél ismételje meg.
- 4 A melegítés után rövid ideig hagyja az ételt rövid ideig a sütőben, majd óvatosan keverje meg vagy rázza fel újra Őket (különösen cumisüveg és bébiétel-üvegek tartalma esetén); ezt követően az égési sérülések elkerüléséhez ellenőrizze a hőmérsékletet (különösen cumisüveg és bébiétel-üvegek tartalma esetén).
Óvatosan kezelje a tárolóedényt.

Figyelmeztetés

Győződjön meg arról, hogy a sütési idő megfelelően lett-e beállítva, mivel a túlsütés az ÉTEL meggyulladásához és sütője károsodásához vezethet.

Figyelmeztetés

A mikrohullámú sütőben sült ételeket mindig hagyja állni, és fogyasztás előtt ellenőrizze a hőmérsékletet. Különösen cumisüveg- és bébiétel-üvegek tartalma esetén.

Tartalomjegyzék

Tudnivalók A Mikrohullámú Sütő Működéséről

A mikrohullám a rádió- és televízióhullámokhoz, valamint a hétköznapi fényhez hasonlító energia. Normál esetben a mikrohullámok a légtérben kifelé terjeszkednek, és bármilyen hatás nélkül eltűnnek. Azonban a mikrohullámú sütők magnetronnal vannak ellátva, amely segítségével a mikrohullámok felhasználhatóvá válnak. A magnetroncsőhöz adott elektromosság segítségével mikrohullámú energia jön létre.

Ezek a mikrohullámok a sütőn belüli nyílásokon keresztül hatolnak be a sütési területre. A sütő alján egy forgóasztal- vagy tálca is található. A mikrohullámok nem hatolnak át a sütő fémfalain keresztül, azonban a következő anyagokon át tudnak hatolni: üveg, porcelán és papír, azaz a főzőedények alkotóelemei.

A mikrohullámok nem hevítik fel a főzőedényeket, azonban egy idő után felforrósodhatnak az általuk tárolt felhevített ételtől.

Nagyon biztonságos készülék

A mikrohullámú sütője az összes konyhai eszköze közül a legbiztonságosabb. Az ajtó kinyílásával a sütő automatikusan leállítja a mikrohullámok létrehozását. A mikrohullámú energia az ételbe hatolása során teljesen hővé alakul át, így a felmelegítés végeztével nincs „maradékenergia”, amely ártana önnek az étel fogyasztása közben.

Övintézkedések	2
Tartalomjegyzék	3
Fontos Biztonsági Utasítások	4 ~ 9
Kicsomagolás És Telepítés	10 ~ 11
Az Óra Beállítása	12
Gyerek Zár	13
Micro Power Sütés	14
Micro Power Szint	15
Kétlépéses Sütés	16
Gyors Kezdés	17
Energia Mentés	18
Grillező Sütés	19
Kombinált Sütés	20
Automatikus Sütés	21 ~ 22
Automatikus Kiolvasztás	23 ~ 24
Gyors Kiolvasztás	25 ~ 26
Több Vagy Kevesebb Sütés	27
Mikrohullámmal Használható Eszközök	28
Ételjellemzők És Mikrohullámú Sütés	29 ~ 30
Kérdések És Válaszok	31
Műszaki Adatok	32

Fontos Biztonsági Utasítások

FIGYELMESEN OLVASSA EL ÉS ŐRIZZE MEG A KÉSŐBBIEKRE

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



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



FIGYELEM!

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



VIGYÁZAT!

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



FIGYELEM!

- 1. Ne próbálja meg módosítani, bárhol átalakítani vagy megjavítani az ajtót, ajtótoimítést, vezérlőpanelt, biztonsági reteszelő kapcsolatokat vagy a sütő bármely más alkatrészét, amely a mikrohullámú energia ellen védő bármely alkatrész eltávolításával jár. Ne működtesse a sütőt, ha az ajtótoimítás vagy a mikrohullámú sütő szomszédos alkatrésze meghibásodik. A javításokat csak szakképzett szerelő végezheti.**
 - Amikrohullámú sütő más készülékektől eltérően nagyfeszültségű és erősáramú berendezés. A helytelen használat vagy javítás káros mértékű túlzott mikrohullámú energiának teheti ki a felhasználót vagy áramütést okozhat.
- 2. Ne használja a sütőt szárítógépnek. (pl. A mikrohullámú sütő működtetése a következőkkel: nedves újságpapír, ruha, játékok, elektromos eszközök, állat vagy gyerek stb.)**
 - Ez olyan súlyos biztonsági veszélyeket rejt magában, amelytől tűz keletkezhet, égési sérülést vagy áramütés miatti hirtelen halált okozhat.

- 3. A készülék nem arra készült, hogy csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességű személyek (beleértve a gyermekeket is), illetve tapasztalattal nem rendelkező és a készüléket nem ismerő emberek használják, kivéve ha a biztonságukért felelős személy őket megtanítja a készülék használatára, vagy használat közben felügyeli őket. Biztosítani kell a (kiskorú)Gyermekek felügyeletét annak érdekében, hogy ne játszhassanak a készülékkel.**
 - A helytelen használat tüzet, áramütést vagy égési sérülést okozhat.
- 4. Az elérhető részek felmelegedhetnek a készülék működése közben. A kiskorú gyermekeket távol kell tartani a készüléktől!**
 - Égési sérült szenvedhetnek.
- 5. Tilos folyadékot vagy ételt lezárt dobozban melegíteni, mert felrobbanhat! A sütés vagy kiolvasztás előtt távolítsa el a műanyag csomagolást az élelmiszerről. Azonban ne feledje, hogy néhány esetben a melegítéshez vagy a sütéshez az ételt folpackkal kell bevonni.**
 - Ezek kiszakadhatnak.
- 6. Minden egyes üzemmódban a megfelelő tartozékokat alkalmazza.**
 - A helytelen használat károsíthatja a sütőt és a tartozékokat, vagy szikrát és tüzet okozhat.

FIGYELMESEN OLVASSA EL ÉS ŐRIZZE MEG A KÉSŐBBIEKRE

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



FIGYELEM!

7. **A** gyermekeknek nem szabad hagyni, hogy a tartozékokkal játszanak vagy az ajtónyitó fogantyújába kapaszkodjanak.
 - Sérülést szenvedhetnek.
8. Szakképzett személyen kívül mindenki számára veszélyes lehet bármilyen olyan szervizelés vagy javítási művelet elvégzése, amely a mikrohullámú sugárzás hatása elleni védelmet biztosító burkolat eltávolításával jár.
9. Olyankor amikor a készülék kombinált üzemmódban működik, a létrejövő magas hőmérséklet miatt, gyermekek a sütőt csak felnőtt jelenlétében használhatják.
10. Ne működtesse a sütőt, ha az sérült állapotban van. Különösen fontos, hogy a sütő ajtaja megfelelően záródjon és a következők épsége: (1) ajtó (hajlott), (2) zsanérok és reteszek (törött vagy meglazult), (3) ajtó tömítések és tömítő felületek.
 - Ellenkező esetben káros mértékű túlzott mikrohullámú energiának teheti ki a felhasználót.
11. Ha az ajtó vagy szigetelése sérült, a sütőt tilos mindaddig használni, amíg azt egy szakképzett személy meg nem javítja!
12. A készülékhez jár egy hosszabbító készlet vagy egy elektromos hordozható kimeneti eszköz. A hordozható kimeneti eszközön a hosszabbító készletet úgy kell elhelyezni, hogy az ne legyen kitéve fröccsenő víznek vagy nedvességnek.
13. Gyermekek csak akkor használhatják a sütőt felügyelet nélkül, ha annyira elmagyarázták neki a működtetését, hogy képes lehet a sütő biztonságos használatára és megértette a helytelen használat veszélyeit.
14. A készülék és az elérhető részei felmelegedhetnek a készülék működése közben. Gondoskodni kell arról, hogy elkerülje a

Fontos Biztonsági

Utasítások

fűtőelemek megérintését. 8 év alatti gyermekeket távol kell tartani, vagy folyamatosan felügyelni kell.

15. A készülék a használata során átforrósodhat. Vigyázzon, hogy ne érintse meg a sütő fűtőelemeit.
16. Tilos dörzshatású tisztítószerrel vagy éles fémkaparót használni a sütő ablakának tisztításához, mivel azok összekarcolhatják a felületét és az üveg betöréséhez is



VIGYÁZAT!

1. Az ajtómechanizmusba beépített biztonsági zárnak köszönhetően a sütőjét nem fogja tudni úgy üzemeltetni, hogy nyitva van az ajtaja. Fontos, hogy ne módosítsa a biztonsági zárat!
 - Ellenkező esetben káros mértékű túlzott mikrohullámú energiának teheti ki a felhasználót. (Az ajtó kinyitásával a biztonsági zárok automatikusan kikapcsolnak minden sütési folyamatot.)
2. Ne tegyen semmilyen tárgyat a sütő előlapja és az ajtaja közé! Ne hagyja, hogy szennyeződés vagy tisztítószermaradvány összegyűljön a tömítő felületeken!
 - Ellenkező esetben káros mértékű túlzott mikrohullámú energiának teheti ki a felhasználót.
3. Megfelelően állítsa be a sütési időt. A kisebb mennyiségű ételnek kevesebb sütési vagy melegítési időre van szüksége.
 - A túlsütéstől az étel lángra lobbánhat és további károsodásokat is okozhat a sütőjében.
4. Ha mikrohullámú sütőjében olyan folyadékokat melegít, mint pl. a levesek, szószok és italok,
 - * Kerülje az egyenes falú, keskeny nyakú tárolóedények használatát.

Fontos Biztonsági

Utasítások

FIGYELMESEN OLVASSA EL ÉS ŐRIZZE MEG A KÉSŐBBIEKRE

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



VIGYÁZAT!

- * **Ne melegítse túl.**
- * **Az edény sütőbe való behelyezése előtt, majd a melegítési idő felénél is keverje meg a folyadékot.**
- * **A felmelegítés után egy rövid időre hagyja állni a sütőben; óvatosan keverje vagy megint rázza fel, majd a fogyasztás előtt ellenőrizze a hőmérsékletét, hogy nehogy megégesse magát (főleg az adagolópalackok és a bébi etető üvegek tartalmait).**
- Italok mikrohullámú melegítése késleltetett eruptív forrást eredményezhet, ezért ügyelni kell az edény kezelésekor.
- 5. **A sütő tetején, alján vagy oldalán szellőző nyílások találhatók. Ne takarja el ezeket a nyílásokat.**
 - Ha eltakarja, azzal károsíthatja a sütőt és gyenge sütési eredményeket érhet el.
- 6. **Üresen ne működtesse a sütőt. Ha nem használja a sütőt, akkor a legjobb, ha benne hagy egy pohár vizet.**

Ha a sütőt véletlenül elindítanak, a víz biztonságosan elnyel minden mikrohullámú energiát.

 - A helytelen használat károsíthatja a sütőt.
- 7. **Ne süssön élelmiszer papírtörölközőbe csavarva, kivéve, ha a szakácskönyve ilyen utasításokat tartalmaz a sütni kívánt élelmiszerekkel kapcsolatban. És ne használjon a papírtörölközők helyett újságpapírt.**
 - A helytelen használat robbanást vagy tüzet okozhat.

Ne használjon fémintarziás (pl. arany vagy ezüst) fa- vagy kerámia tárolóedényeket. Távolítsa el a fém kötöző anyagokat is. Csak
- olyan edényeket használjon, amelyek megfelelnek a mikrohullámú sütőben való használatra. Fém tárolóedényes ételek és italok nem tehetők be a mikrohullámú sütőbe.**

 - Ezek felmelegedhetnek és elszenesedhetnek. A fémtárgyak ívet húzhatnak a sütőben, amittől az súlyosan károsodhat.
- 9. **Ne használjon újrahasznosított papírtermékeket.**
 - Ezek olyan szennyezőanyagokat tartalmazhatnak, amelyek szikrát és/vagy tüzet okozhatnak sütés közben.
- 10. **A sütés után azonnal ne öblítse el vízbe téve a tálcát és a tartót.**

Ez törést vagy károsodást okozhat.

 - A helytelen használat károsíthatja a sütőt.
- 11. **A sütőt úgy helyezze el, hogy az ajtó előlapja legalább 8 cm-rel beljebb legyen annak felületnek a szélétől, amelyre rátette, hogy a készülék véletlenszerű leborulását elkerülje.**
 - A helytelen használat egészségkárosodást és a sütő károsodását is okozhatja.
- 12. **A sütés előtt szűrje át a burgonyák, almák vagy egyéb gyümölcsök héját.**
 - Egyéb esetben ezek szétszakadhatnak.
- 13. **Ne főzze a tojást a héjában. Nyers és lágy tojásokat ne melegítsünk a mikrohullámú sütőben, mivel felrobbanhatnak, még azután is, hogy a mikrohullámú melegítés befejeződött.**
 - Anyomás megnövekszik a tojás belsejében, amely ettől felrobbanhat.
- 14. **Ne kísérelje meg a bő olajban sütést a sütőben.**
 - Ez a forró folyadék hirtelen felforrását okozhatja.
- 15. **Ha füst észlelhető (megjelenik), kapcsolja ki a készüléket vagy húzza ki a vezetéket a hálózati csatlakozóból, és hagyja becsukva az ajtaját, hogy a felcsapó lángokat elfojtsa!**

FIGYELMESEN OLVASSA EL ÉS ŐRIZZE MEG A KÉSŐBBIEKRE

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



VIGYÁZAT!

- Ez súlyos sérülést, pl. tüzet vagy áramütést okozhat.
- 16. Amikor papír vagy műanyag tálban melegítünk, kísérjük figyelemmel, ezzel elkerülve a lehetséges meggyuladást!**
 - Az ételle kiömlhet a tárolóedény eldeformálódása miatt, amely sérülést okozhat.
- 17. A berendezés elérhető felülete felforrósodhat működés közben!**

A grillező és légkeveréses üzemmód, valamint automatikus sütési műveletek során ne érintse meg a sütő ajtaját, a külső készülékházat, hátsó készülékházat, a sütőteret, a tartozékokat és az edényeket, amíg meg nem győződött arról, hogy már nem forróak.

 - Vastag konyhai kesztyű nélkül nagy az égési sérülés esélye, mivel ezek nagyon forróvá válhatnak.
- 18. A sütőt rendszeresen tisztítani kell és az ételmaradványokat el kell távolítani belőle!**
 - Vastag konyhai kesztyű nélkül nagy az égési sérülés esélye, mivel ezek nagyon forróvá válhatnak.
- 19. Csak a sütőhöz javasolt hőmérsékletszondát használja.**
 - Nem lehet biztos a hőmérséklet pontosságában, ha nem megfelelő hőmérsékletszondát használ.
 - Ehhez a modellhez nincs hőmérsékletszonda.
- 20. A készülék háztartási és az alábbi helyeken történő használatra szolgál:**
 - Munkahelyeken, üzletekben és irodákban lévő konyhákban;
 - Farmházakban;
 - Hotelekben, motelekben és bérlakásokban;
 - Fízetővendéglátó szálláshelyeken a vendégek általi használatra.

Fontos Biztonsági Utasítások

- 21. A készüléket 8 év fölötti gyermekek és korlátozott fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel rendelkező, illetve a megfelelő tapasztalattal és jártassággal nem rendelkező személyek csak akkor használhatják, ha felügyelik őket, vagy ha tájékoztatásban részesülnek a készülék biztonságos használatára vonatkozóan, és ha tisztában vannak az esetleges veszélyekkel. Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel. A készülék tisztítását és felhasználati karbantartását gyermekek csak felügyelet mellett végezhetik.**
- 22. A mikrohullámú sütővel felmelegíthetők ételek és italok. Ételt vagy ruházat szárítása, valamint termoforok, papucsok, szivacsok, nedves rongyok és hasonlók melegítése sérülés- és tűzveszélyes.**
- 23. A készülék nem működtethető külső időzítőről vagy külön távirányító rendszer segítségével.**
- 24. Pontosban kövesse az egyes pattogatott kukorica gyártók utasításait. A kukorica pattogatása során ne hagyja felügyelet nélkül a sütőt. Ha a kukorica nem kezd el pattogni a javasolt idő után, állítsa le a készüléket. Soha ne használjon barna papírzacsokot a kukorica pattogatásához. Soha ne próbálja meg kipattogatni a maradék magokat.**
 - A kukorica a túlsütéstől lángra lobbant.
- 25. A készülék földelést igényel.**

Az elektromos hálózat vezetékai a következő kódoknak megfelelő színeket kapták:

KÉK ~ Nulla

BARNA ~ Fázis

ZÖLD ÉS SÁRGA ~ Föld

Fontos Biztonsági

Utasítások

FIGYELMESEN OLVASSA EL ÉS ŐRIZZE MEG A KÉSŐBBIEKRE

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



VIGYÁZAT!

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

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

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

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

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

- A nem megfelelő használat súlyos elektromos kárt okozhat.

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

27. Ezt a berendezést nem szabad kereskedelmi étkeztetési célokra használni.

- A helytelen használat károsíthatja a sütőjét.

28. A mikrohullámú sütőt nem szabad szekrényben elhelyezni.

- A mikrohullámú sütőnek szabadon kell állnia.

29. Csak szabványos konnektort használjon! Kerülje a hosszabbítókat és elosztókat.

- Nem megfelelő dugalj vagy kapcsoló használata áramütést vagy tüzet okozhat.

30. A készülék ajtaja és külső felülete felforrósodhat működés közben.

31. Ügyeljen arra, hogy 8 év alatti gyermekek ne férjenek hozzá a készülékhez és a vezetékéhez.

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

33. Tartsa a sütőt kívül-belül tisztán. A sütő tisztántartását lásd „A sütője tisztítása” fejezetben.

34. A készülék elhelyezésekor hagyjon megfelelő szabad teret körülötte, hogy veszély nélkül üzemeltethesse.

35. A készülék gőztisztítóval nem tisztítható.

36. Vigyázat! Forró felület.

Ha ezt a jelzést látja, az azt jelenti, hogy a felület hajlamos felforrósodni a használat során.

37. Ne helyezzen tárgyat (könyv, doboz stb.) a termékre. A készülék túlmelegedhet vagy lángra lobbánhat, vagy a tárgy személyi sérülést okozva leeshet.

38. Kérjük, ne érintse meg az ilyen felületeket használat közben az égési veszély elkerülése érdekében. Fordítson különös figyelmet a szellőzőnyílások közelében lévő területre.

FIGYELMESEN OLVASSA EL ÉS ŐRIZZE MEG A KÉSŐBBIEKRE

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

Fontos Biztonsági Utasítások

A sütő tisztítása

1 Tartsa a sütő belsejét tisztán

A kifroccsent étel vagy ital a sütő falaira, valamint a tömítés és az ajtó felületére ragad. Javasoljuk, hogy azonnal törölje le a kiömléseket egy nedves ruhával.

A morzsák és kiömlések elnyelik a mikrohullámokat, és meghosszabbítják a sütési időt. Nedves ruha segítségével törölje ki az ajtó és a keret közé rakódott morzsákat. Fontos, hogy ezt a területet tisztán tartsa a szoros zárhatóság miatt. A zsírfoltokat szappanos ruhával távolítsa el, majd öblítse le és szárítsa ki. Ne használjon durva fertőtlenítőt vagy maró tisztítószereket.

Az üvegtálca Kézzel- vagy mosogatógépben mosható.

2 Tartsa a sütő külsejét tisztán

A sütő külsejét tisztítsa meg szappanos vízzel, majd öblítse le vízzel, végül puha ruhával vagy papírtörővel törölje szárazra. A sütő mozgó belső alkatrészei sérülésének megelőzéséhez akadályozza meg, hogy a víz bekerüljön a szellőzőnyílásokba. A vezérlőpanel tisztításához nyissa ki az ajtót a sütő véletlenszerű beindulásának megelőzésére, majd nedves ruhával törölje át; ezt azonnal ismételje meg száraz ruhával is. Tisztítás után nyomja meg a STOP/CLEAR (Állj/Nulláz) gombot.

3 Ha pára gyűlik a sütő ajtajának belsejében, vagy annak külseje körül, puha ruhával törölje át a paneleket. Ez akkor fordulhat elő, ha a mikrohullámú sütő magas páratartalom alatt üzemel; ez nem az eszköz meghibásodását jelzi.

4 Tartsa tisztán az ajtót és az ajtó tömítéseket. Kizárólag meleg, szappanos vízzel alaposan öblítse át, majd alaposan törölje szárazra.

NE HASZNÁLJON MARÓ ANYAGOKAT, PL. SÚROLÓPOR VAGY ACÉLÉS MŰANYAG ALÁTÉTEK.

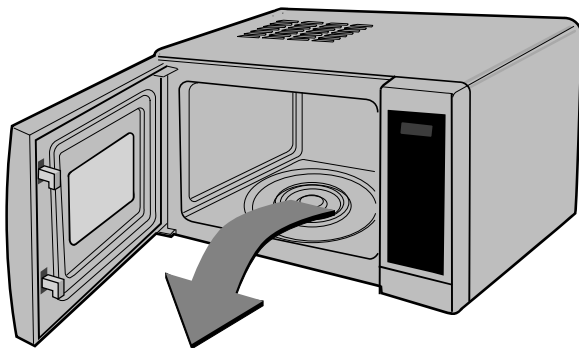
A fémalkatrészek karbantartása egyszerűbb, ha gyakran letörli egy nedves ruhával.

Kicsomagolás és telepítés

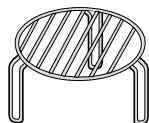
Az ezen a két oldalon olvasható alapvető lépések követésével gyorsan ellenőrizheti a sütő megfelelő működését. Kérjük, különösen ügyeljen a sütő összeszerelési helyével kapcsolatos útmutatásra. A sütő kicsomagolása során ellenőrizze, hogy minden tartozékot és csomagolóanyagot eltávolított. Ellenőrizze, hogy a sütő nem sérült-e a kiszállítás alatt.

1

Csomagolja ki a sütőt és helyezze sík felületre.



ÜVEGTÁLCA



MAGASPOLC



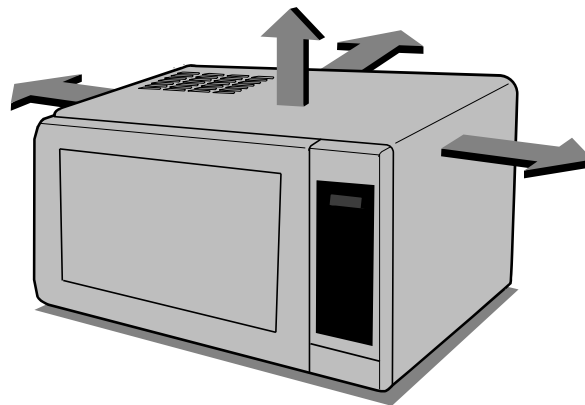
GÖRGŐTÁMOS

2

Helyezze a kívánt magasságra a sütőt úgy, hogy több mint 85 cm magas legyen, azonban ellenőrizze, hogy legalább 30 cm szabad hely van a tetejénél és 10 cm a hátuljánál, a megfelelő szellőzéshez.

A lebillenés megelőzéséhez a sütő eleje legyen legalább 8 cm-re a felület szélétől.

A sütő tetején vagy oldalán szellőző nyílások találhatók. A nyílások lefedése tönkretelheti a sütőt.



**EZT A BERENDEZÉST NEM SZABAD KERESKEDELMI ÉTKEZTETÉSI CÉLOKRA HASZNÁLNI
GÖRGŐTÁMOS HASZNÁLAT**

3

Csatlakoztassa a sütőt egy hagyományos háztartási konnektorba. Ellenőrizze, hogy a sütő az egyetlen eszköz, amely a konnektorba csatlakozik. **Ha a sütő nem működik megfelelően, csatlakoztassa ki az elektromos konnektorból, majd csatlakoztassa újra.**

4

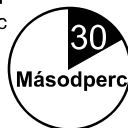
A sütőt az AJTÓNYITÓ FOGANTYÚJÁNAK meghúzásával tudja kinyitni. Helyezze a GÖRGŐTÁMOT a sütőbe, majd helyezze a tetejére az ÜVEGTÁLCÁT.

5

Töltsön meg egy mikrohullámmal használható tárolót 300 ml (1/2 pint) vízzel. Helyezze az ÜVEGTÁLCÁRA és csukja be a sütő ajtaját. Ha Nem tudja, milyen tárolót használjon, lásd a(z) oldalt 28.

**6**

Nyomja meg START (Indítás/Bevitel) gombot egyszer a 30 másodperc sütési idő beállításához.

**7**

A **KIJELZŐ** elkezd 30 másodpercről visszaszámolni. Ha eléri a 0-, SÍPSZÓT ad ki. Nyissa ki a sütő ajtaját, és ellenőrizze a víz hőmérsékletét. Ha a sütő működik, a víznek melegnek kell lennie. **Legyen óvatos, óvatosan vegye ki az edényt, mert előfordulhat, hogy forró lesz.**



Az óra Beállítása

Beállítása – 12- vagy 24 órás órabeállítást is beállíthat.

Az alábbi példában demonstrálom, hogyan állítsa be a 14:35 értéket az órán a 24 órás móddal.

Ellenőrizze, hogy minden csomagolást eltávolított a sütőről.



Ha a sütőt először csatlakoztatja, vagy rövidzárlat után újra beindul, a kijelző egy „0” értéket mutat; ebben az esetben újra be kell állítania az órát.

Ha az óra (vagy kijelző) bármilyen furcsa jelet mutat, csatlakoztassa ki a sütőt a tápcsatlakozóval, csatlakoztassa vissza, és állítsa be újra az órát.

Ellenőrizze, hogy a könyvben leírtak szerint szerelte-e össze a sütőt.

Nyomja meg a **STOP/CLEAR (leállítás/törlés)** gombot.



Nyomja meg egyszer a **CLOCK (Óra)** gombot.

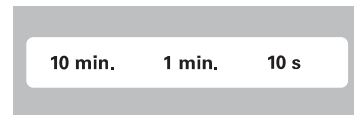
(12 órás módhoz nyomja meg még egyszer a CLOCK (Óra) gombot.
Ha beállítást követően módosítani akar az órán, ki kell csatlakoztatnia és újra be kell dugnia.)



Nyomja meg a **10 min.** gombot tizenötször.

Nyomja meg az **1 min.** gombot háromszor.

Nyomja meg a **10 s** gombot ötször.



Az idő beállításához nyomja meg a **CLOCK (Óra)** gombot.

Az óra elkezd a visszaszámlálást.



Gyerek Zár



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

Nyomja meg a **STOP/CLEAR (leállítás/törlés)** gombot.



Tartsa lenyomva a **STOP/CLEAR (leállítás/törlés)** gombot, amíg a kijelzőn megjelenik az „L” és SÍPSZÓT nem hall.
A **GYEREKZÁR** bekapcsol.

Az óra beállításával az idő eltűnik a kijelzőn.



Az „L” a kijelzőn marad, jelezve, hogy a **GYEREKZÁR** be van kapcsolva.



A **GYEREKZÁR** visszavonásához tartsa nyomva az **STOP/CLEAR (leállítás/törlés)** gombot addig, amíg az „L” el nem tűnik.
A zár felengedését egy SÍPSZÓ jelzi.



Micro Power

Sütés

A következő példában demonstrálom, hogyan süssön ételt 80% teljesítményen 5 perc 30 másodpercig.



A sütő öt mikrohullámú teljesítmény beállítással van ellátva.

Teljesítmény	%	Tápkimenet
Magas MAX	100%	700W
Közepes Magas	80%	560W
Közepes	60%	420W
Közepesen alacsony	40%	280W
Alacsony	20%	140W

Ellenőrizze, hogy a könyvben leírtak szerint szerelte-e össze a sütőt.

Nyomja meg a **STOP/CLEAR (leállítás/törlés)** gombot.



A teljesítmény kiválasztásához nyomja meg kétszer a **MICRO** gombot.

A(z) „560„ jelenik meg a kijelzőn.

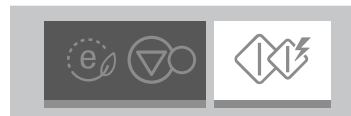


Nyomja meg az **1 min.** gombot ötször.

Nyomja meg a **10 s** gombot:háromszor.



Nyomja meg a **START (Indítás/bevitel)** gombot.



A mikrohullámú sütő 5 teljesítményszinttel van ellátva, hogy maximális rugalmasságot és kezelhetőséget biztosítsunk önnek a sütéshez.
A lenti táblázat felsorolja az ételeket és a hozzájuk tartozó sütési teljesítményszintet, mely ehhez a mikrohullámú sütőhöz javasolt.

Micro Power Szint

TELJESÍTMÉNYSZINT	HASZN	TELJESÍTMÉNYSZINT (%)	TÁPKIMENET
MAGAS MAX	* Víz forralásához * Darált hús pirtásához * Baromfi, hal, zöldségek sütéséhez * Puha húsok sütéséhez	100%	700W
KÖZEPESEN MAGAS	* Össz. melegítés * Sült hús és -baromfi * Gomba és kagyló sütéséhez * Tojás- és sajttartalmú ételek sütéséhez	80%	560W
KÖZEPES	* Torták és sütemények sütéséhez * Tojás elkészítése * Sodó főzése * Rizs, leves elkészítése	60%	420W
KÖZEPESEN ALACSONY	* Vaj és csokoládé olvasztása * Keményebb húsok sütéséhez	40%	280W
ALACSONY	* Vaj és sajt puhítása * Fagylalt puhítása * Élesztős tészta kelesztése * Össz. kiolvasztás	20%	140W



Kétlépéses Sütés



A kétlépéses sütés során a sütő ajtaja kinyitható, és az étel ellenőrizhető. Csukja be A sütő ajtaját, majd nyomja meg a **START (Indítás/bevitel)** gombot; a sütési művelet folytatódik.

Az 1. lépés végét **SÍPSZÓ** jelzi, és a 2. lépés elindul.

A program nullázásához
Nyomja meg kétszer a **STOP/CLEAR** (leállítás/törlés).

A következő példában megmutatom, hogyan süthet ételt 2 lépésben.
Az első lépésekben az ételt 11 percen át **MAGAS** fokozaton sűti; a második lépésben 35 percig sűti az alábbi értéken: 280

Nyomja meg a **STOP/CLEAR (leállítás/törlés)** gombot.



Állítsa az 1-es lépés teljesítményét és a sütési idejét.

A **HIGH (Magas)** teljesítményhez nyomja meg egyszer a **MICRO** gombot.

Nyomja meg egyszer a **10 min.** gombot.
Nyomja meg egyszer a **1 min.** gombot.



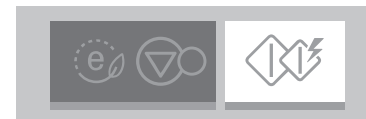
Állítsa be a 2-es lépés teljesítményét és sütési idejét.

A teljesítmény kiválasztásához nyomja meg négyszer a **MICRO** gombot.

Nyomja meg az **10 min.** gombot háromszor.
Nyomja meg az **1 min.** gombot ötször.



Nyomja meg a **START (Indítás/bevitel)** gombot.



A következő példában megmutatom, hogyan állítson be 2 percnyi sütési időt magas teljesítményen.

Gyors Kezdés



A **GYORSINDÍTÁS** funkció segítségével MAGAS teljesítményen 30 másodpercenkénti intervallumos sütést állíthat be MAGAS teljesítményen A **START (Indítás/bevitel)** gomb megnyomásával.

Nyomja meg a **STOP/CLEAR (leállítás/törlés)** gombot.



Nyomja meg a **START (Indítás/bevitel)** gombot négyszer a 2 perces időtartam kiválasztásához MAGAS teljesítményen. A sütő elindul még a negyedik gombnyomás befejezése előtt.



A **GYORSINDÍTÁS** sütési módban kiterjesztheti a sütési időt a **START (Indítás/bevitel)** gomb ismételt lenyomásával.



Energia

Mentés



Az **ECO ON (Eco Be)** funkció energiát takarít meg a kijelző kikapcsolásával. A kijelző akkor is kikapcsol, ha az egység nem aktív 5 percig.

Nyomja meg a **STOP/CLEAR (ECO ON)** (leállítás/törlés (ECO Be) gombot.
A „0” jelenik meg a kijelzőn.



Nyomja meg a **STOP/CLEAR (ECO ON)** (leállítás/törlés (ECO Be) gombot.



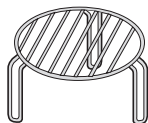
A kijelző visszakapcsolásához nyomjon meg egy billentyűt.

Grillező Sütés

A következő példában bemutatom, hogyan kell a grillezőt használni 12 perces és 30 másodperces időtartamon belül.



Ennek a funkciónak a segítségével gyorsan piríthat ételeket.



Nyomja meg az **STOP/CLEAR (leállítás/törlés)** gombot.

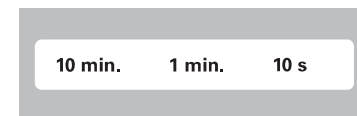
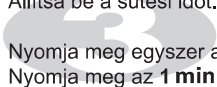


Nyomja meg az **GRILL** gombot.

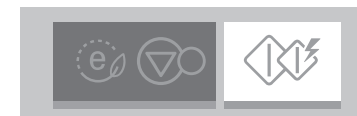


Állítsa be a sütési időt.

Nyomja meg egyszer a **10 min.** gombot.
Nyomja meg az **1 min.** gombot kétszer.
Nyomja meg a **10 s** gombot:háromszor.



Nyomja meg az **START (Indítás/bevitel)** gombot.



Kombinált Sütés



A sütő egy kombinált sütési Funkcióval van ellátva, így egyidőben vagy felváltva süthet a sütővel és a mikrohullámmal. Ez röviden azt jelenti, Hogy kevesebb időbe kerül az étel elkészítése.

A sütőlap az étel felületét grillezi, miközben a mikrohullám a belsejét hevíti. Emellett nem szükséges előmelegíteni a sütőt.

A következő példában bemutatom, hogyan programozhatja a sütőt kombi. Módban Co-3-ra, 25 perc sütési időre.

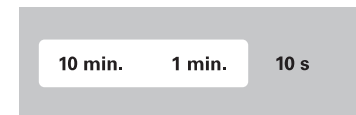
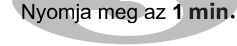
Nyomja meg a **STOP/CLEAR (leállítás/törlés)** gombot.



Nyomja meg a **Combi (Kombi.)** gombot háromszor. A „Co-3” megjelenik a kijelzőn.



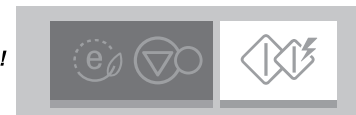
Állítsa be a sütési időt.
Nyomja meg a **10 min.** gombot kétszer.
Nyomja meg az **1 min.** gombot ötször.



Nyomja meg a **START (Indítás/bevitel)** gombot.



Az étel eltávolításakor legyen óvatos, mivel az edény forró lesz!



Kombinált sütés mód

KATEGÓRIA	MIKRO TELJ. (%)	SÜTŐ TELJ. (%)
Co-1	20	80
Co-2	40	60
Co-3	60	40

A következő példában bemutatom, hogyan süssön 0.6 kg friss zöldséget.

Automatikus Sütés



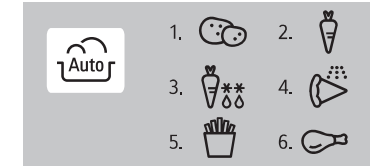
Az AUTO COOK (Auto. Süt) funkció segítségével a legtöbb kedvenc ételét elkészítheti az étel típusának és súlyának kiválasztásával.

Kategóriát	Nyomja meg Auto. Süt.
Héjában sült krumpli	1 idő
Friss zöldség	2 idők
Fagyasztott zöldség	3 idők
Mélyhűtött pizza	4 idők
Hasábburgonya	5 idők
Csirkeadagok	6 idők

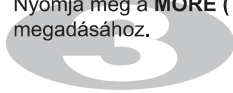
Nyomja meg a **STOP/CLEAR** (leállítás/törlés) gombot.



Nyomja meg kétszer az **AUTO COOK (Auto. Süt.)** gombot a Friss zöldség kiválasztásához.



Nyomja meg a **MORE (Több)** gombot ötször a „0.6kg” megadásához.



Nyomja meg a **START (Indítás/bevitel)** gombot.



ÉTEL KATEGÓRIA	ÉTEL HŐM	EDÉNYEK	SÚLYHATÁRA	UTASÍTÁSOK
1. Héjában sült krumpli (Ac-1)	Szobahőm.	–	0.1kg ~ 1.0 kg	Válasszon közepes méretű krumplikat 170-200 g súlyban. Mossa meg és törölje szárazra a krumplikat. Villával többször lyukassza át a krumplikat. Helyezze a krumplikat az üvegtálcára. Állítson a súlyon, majd nyomja meg az indítás gombot. Sütés után vegye ki a krumplikat a sütőből. Hagyja letakarva állni őket 5 percig.
2. Friss zöldség (Ac-2)	Szobahőm.	Mikrohullámmal használható tál	0.2 kg ~ 0.8 kg	Helyezze a zöldségeket egy mikrohullámmal használható tálba. Adjon hozzá vizet. Fedje le. Sütés után keverje meg, és hagyja 2 percig állni. A mennyiségtől függően adjon hozzá vizet. ** 0.2kg - 0.4kg : 2 Evőkanál ** 0.5kg - 0.8kg : 4 Evőkanál
3. Fagyasztott zöldség (Ac-3)	Fagyasztott	Mikrohullámmal használható tál	0.2 kg ~ 0.8 kg	Helyezze a zöldségeket egy mikrohullámmal használható tálba. Adjon hozzá vizet. Fedje le. Sütés után keverje meg, és hagyja 2 percig állni. A mennyiségtől függően adjon hozzá vizet. ** 0.2kg - 0.4kg : 2 Evőkanál ** 0.5kg - 0.8kg : 4 Evőkanál
4. Mélyhűtött pizza (Ac-4)	Hűtött	Rács	0.2 kg ~ 0.4 kg	Ez a funkció maradék mélyhűtött pizza melegítésére hivatott. Helyezze a mélyhűtött Pizzát a rácusra. Sütés után azonnal vegye ki az ételt. Hagyja állni 2~3 percig.
5. Hasábburgonya (Ac-5)	Fagyasztott	Rács és Mikrohullámmal használható tányér	0.2 kg ~ 0.4 kg	Osztassa szét a mélyfagyasztott krumpliterméket a mikrohullámmal használható tányérra a rácson. A legjobb eredményhez egy rétegben süssön. Sütés után vegye ki a sütőből és hagyja állni 1~2 percig.
6. Csirkeadagok (Ac-6)	Hűtött	Rács és Mikrohullámmal használható tányér	0.2 kg ~ 0.8 kg	Mossa meg és szárítsa ki. Kenje át a csirkecombokat olvasztott margarinnal vagy vajjal. Helyezze a rácusra a csöpögtetőedény felett. Ha a sütő sípol, fordítsa meg az ételt. Ezt követően a start (indítás/bevitel) gomb megnyomásával folytathatja a sütést. A sütés után hagyja fóliával lefedve 2-5 percig.

Az étel hőmérséklete és sűrűsége változó: Javasolom, hogy a főzés előtt ellenőrizze az ételt. Külön figyeljen a nagyobb hús- illetve csirkerészekre; egyes ételeket nem javasolt teljesen kiolvasztani főzés előtt. A BREAD (Kenyér) program olyan kis elemek kiolvasztásához alkalmas, mint a zsemle vagy kisebb cipók. Ezek némi várakozást időt igényelnek, hogy a közepe kiolvadjon. Az alábbi példában 1,4 Kg fagyasztott baromfi hús kiolvasztását mutatom be.

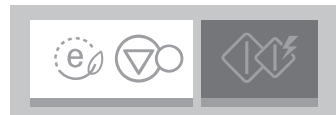
Automatikus Kiolvasztás



A sütő négy mikrohullámú kiolvasztó beállítással van felszerelve: **Hús, Baromfi, Hal és Kenyér**; minden kiolvasztó kategória különböző erősségi beállítással van ellátva. Ismételt Az **AUTO DEFROST (Autom. kiolvasztás)** gomb többszöri megnyomásával egy másik beállítás választható.

Kategória	Nyomja meg	
Hús	1	idő
Baromfi	2	idők
Hal	3	idők
Kenyér	4	idők

Nyomja meg a **STOP/CLEAR (leállítás/törlés)** gombot. Mérje meg a kiolvasztani kívánt étel súlyát. Távolítsa el minden Fém zsinórt vagy csomagolást; majd helyezze az ételt a sütőbe és zárja be a sütő ajtaját.



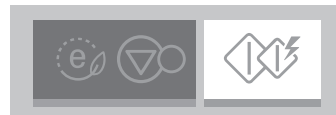
Nyomja meg az **AUTO DEFROST (Autom. Kiolvasztás)** gombot kétszer a **POULTRY (Baromfi)** kiolvasztó program kiválasztásához. A kijelzőn az "dEF2" látható lesz.



Adja meg a kiolvasztani kívánt fagyasztott étel súlyát. Nyomja meg a **MORE (több)** gombot tízennégyszer az „1,4 Kg” érték megadásához.



Nyomja meg a **START (Indítás/bevitel)** gombot.



A kiolvasztás alatt a sütő „SÍPSZÓT” ad ki, ilyenkor nyissa ki az ajtót, forgassa át az ételt és válassza szét, Hogy egyenletesen olvadjon ki. Távolítsa el a kiolvadt részeket vagy takarja le őket, hogy elősegítse a lassú olvadást. Az ellenőrzés után csukja be a sütő ajtaját, majd nyomja meg a START (indítás/bevitel) gombot a kiolvasztás folytatásához.

A sütője nem fogja leállítani a kiolvasztást (még a sípszóval sem), ha nem nyitja ki az ajtót.

AUT. SÚLYMÉRÉSES KIOLVASZTÁSI ÚTMUTATÓ

- * A kiolvasztani kívánt ételt egy mikrohullámú sütőben használható tárolóban fedetlenül kell az üveg forgótányérra helyezni.
- * Szükség esetén a kisebb hús- vagy baromfifelületeket lapos alufóliával takarja le. Ez megakadályozza, hogy a kiolvasztás során a vékony területek felmelegedjenek. Ellenőrizze, hogy a fólia nem érinti-e a sütő falát.
- * Az olyan ételeket, mint a darálthús, karaj, kolbászek és szalonnák, mihamarabb válassza szét. A SÍPSZÓ UTÁN távolítsa el az ételt a mikrohullámú sütőből, forgassa át az ételt, majd helyezze vissza a sütőbe. Nyomja meg a start (indítás/bevitel) gombot a folytatáshoz. A program végén távolítsa el az ételt a mikrohullámú sütőből, takarja le fóliával, majd a teljes kiolvadásig hagyja állni. A teljes kiolvadáshoz pl. húsdarabok vagy egész csirkék esetén legalább 1 óráig hagyja állni őket sütés előtt.

Kategória	súlyhatár	edény	étel
Hús (dEF1) BAROMFI (dEF2) HAL (dEF3)	0.1 ~ 4.0 kg	Mikrohullámú tartozék (Lapos tányér)	Hús Darálthús, Filézett steak, Kockázott pörkölt hús, Hátszín steak, Marha rostélyos, Hátszín rostélyos, Marhaburger Sertés, Barány, Tekert rostélyos, Kolbász, Kottlett (.2cm) Fordítsa meg az ételt a sípszó után. A kiolvasztás után hagyja állni 5 - 15 percig. BAROMFI Egész csirke, Comb, Mell, Pulykamell (2,0 kg alatt) Fordítsa meg az ételt a sípszó után. A kiolvasztás után hagyja állni 20 - 30 percig. HAL Filé, Steakek, Egész hal, Tenger gyümölcsei Fordítsa meg az ételt a sípszó után. A kiolvasztás után hagyja állni 10 - 20 percig.
Kenyér (dEF4)	0.1 ~ 0.5 kg	Papírtörő vagy lapos tányér	Szeletelt kenyér, Cipók, Baguette stb. Különítse el a szeleteket és tegyen közéjük papírtörőközt vagy elválasztó lemezt. Fordítsa meg az ételt a sípszó után. A kiolvasztás után hagyja állni 1 - 2 percig.

Ennek a funkciónak a segítségével 0,5 kg darálthúst nagyon gyorsan kiolvaszthat. Ehhez állni kell hagyni a darálthúst, hogy a közepe kiolvadhasson. A következő példában bemutatjuk, hogyan olvasszon ki 0,5 kg fagyasztott darálthúst.

Gyors Kiolvasztás



A sütő egy gyors kiolvasztó mikrohullám beállítással is el van látva (MEAT(Hús)).

Nyomja meg a **STOP/CLEAR (leállítás/törlés)** gombot. Mérje meg a kiolvasztani kívánt étel súlyát. Ügyeljen arra, hogy eltávolítson minden fémzsinórt vagy csomagolást; ezt követően helyezze az ételt a sütőbe, majd zárja be a sütő ajtaját.



Nyomja meg a **QUICK DEFROST** (Gyors kiolvasztás) gombot. A sütő automatikusan elindul.



A kiolvasztás alatt a sütő „SÍPSZÓT” ad ki, ilyenkor nyissa ki az ajtót, forgassa át az ételt és válassza szét, hogy egyenletesen olvadjon ki. Távolítsa el a kiolvasztott részeket vagy takarja le őket, hogy elősegítse a lassú olvadást. Az ellenőrzés után csukja be a sütő ajtaját, majd nyomja meg a START (indítás/bevitel) gombot a kiolvasztás folytatásához.

A sütője nem fogja leállítani a kiolvasztást (még a sípszóval sem), ha nem nyitja ki az ajtót.

AUTO SÚLY KIOLVASZTÁSI ÚTMUTATÓ

A darálthús gyors kiolvasztásához használja ezt a funkciót.

Távolítsa el a húsról a csomagolást. Helyezze a darálthúst egy mikrohullámmal használható tányérra. A SÍPSZÓ után vegye ki a darálthúst a mikrohullámú sütőből, fordítsa át, majd tegye vissza. Nyomja meg a start (indítás/bevitel) gombot a folytatáshoz. A program végén vegye ki a darálthúst a mikrohullámú sütőből,

takarja le fóliával, és hagyja állni 5-15 percre, vagy amíg teljesen kiolvad.

KATEGÓRIA	SÚLY	EDÉNYEKKEK	KAPCSOLATOS UTASÍTÁSOK
Darálthús	0,5kg	Mikrohullámú tartozék (Lapos tányér)	Darálthús Fordítsa meg az ételt a sípszó után A kiolvasztás után hagyja állni 5 - 15 percre.

A következő példában bemutatom, hogyan változtathatja az **AUTO COOK** (Auto. Sütés) program sütési idejét hosszabbra vagy rövidebb időre.

Több vagy kevesebb

Sütés



Ha úgy látja, hogy az étel túl- vagy alulsütött az **AUTO COOK** (Auto. Sütés) programok használatával, növelheti vagy csökkentheti a sütési Időt a billentyű lenyomásával **+/-**.

Az Auto. Funkció nélkül történő sütéssel bármikor kiterjesztheti a sütési időt a billentyű lenyomásával **+/-**.
Nem kell leállítani a sütési műveletet.

Nyomja meg a **STOP/CLEAR** (leállítás/törlés) gombot.



Nyomja meg a **AUTO COOK** (Auto. Sütés) gombot.
(Válassza ki az étel súlyát.)



Nyomja meg a **START** (Indítás/bevitel) gombot.

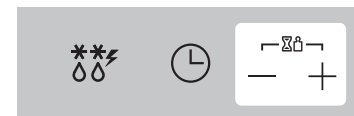


Nyomja meg a **MORE** (Több) gombot (+).

A gomb minden egyes megnyomásával a sütési idő **10 másodperccel** nő.

Nyomja meg a **LESS** (kevesebb) gombot (-).

A gomb minden egyes megnyomásával a sütési idő **10 másodperccel** csökken.



Mikrohullámmal Használható

Eszközök

Sose használjon fém- vagy fémmel futtatott eszközöket a mikrohullámú sütőben

A mikrohullámok nem tudnak áthatolni a fémén. Lepattannak a fémtárgyakról a sütőben és kislüléseket okoznak, amely a villámhoz hasonló veszélyes jelenség. A legtöbb hőálló nem fém főzőeszközt nyugodtan használhatja a mikrohullámú sütőben. Azonban egyesek olyan anyagokat tartalmaznak, amelyek miatt nem használhatók mikrohullámmal. Ha kérdései vannak egy adott eszközzel kapcsolatban, Egyszerűen kiderítheti, hogy használhatja-e a mikrohullámú sütőben. Helyezze a kérdéses eszközt egy vízzel teli üvegtál mellé a mikrohullámú sütőben. MAGAS fokozaton melegítse 1 percig. Ha a víz felfelemelegszik, de az eszköz érintésre hűvös marad, akkor mikrohullámmal használható. Azonban ha a víz hőmérséklete nem változik de az eszköz felhevül, akkor az a mikrohullámokat elnyeli, így nem használható biztonságosan a mikrohullámú sütőben. Önnek valószínűleg sok olyan konyhaeszköze van, amelyet főzéshez/sütéshez használhat a mikrohullámú sütőben. Nézze át az alábbi ellenőrző listát.

Lapostányérok

Sokféle étkezés használható mikrohullámmal. Késég esetén olvassa el a gyártó leírását vagy végezze el a mikrohullám-tesztet.

Üvegáru

A hőálló üvegáru mikrohullámmal használható. Ezek közé tartozik az összes márkájú Kemencében edzett üveg főzőeszközök. Azonban ne használjon törékeny üvegárut, mint pl. a vizes poharak vagy borospoharak, mivel ezek az étel melegedésével összetörhetnek.

Műanyag tárolóedények

Ezek a gyorsan felmelegítendő ételek tárolására használhatók. Azonban ezek nem használhatók arra, hogy hosszabb sütemény időt igénylő ételeket tartsanak, mivel a forró ételek előbb-utóbb eldeformálják vagy megolvasszítják a műanyag tárolóedényeket.

Papír

A papírtányérok és -tárolóedények praktikus, biztonságosan használható eszközök a mikrohullámú sütőben, amennyiben a sütemény idő rövid, valamint az adott ételek alacsony zsír- és nedvességtartalmúak. A papírtörlek hasznosak ételek csomagolásához és tepsik kibéleléséhez, zsíros ételek – pl. szalonna – süteményéhez. A színes papír használatát kerülje el, mivel a festék kiolvadhat a papírból. Egyes újrahasznosított papírtérmekek olyan szennyeződések tartalmazhatnak, melyek kislüléseket vagy tüzeket okozhatnak a mikrohullámú sütőben.

Műanyag sütőzsákok

Mivel ezek kifejezetten süteményre tervezettek, a sütőzsákok mikrohullámmal használhatók. Viszont készítsen egy bevágást a zsákon, hogy a gőz távozhasson. Soha se használjon általános műanyag zsákot a mikrohullámú sütőben, mivel ezek elolvadnak és kiszakadnak.

Műanyag mikrohullámú konyhai edény

Mikrohullámú konyhai edények számos formában és méretben találhatók. Javasoljuk, hogy Nagy részt a meglévő edényeit használja, ne feltétlenül vásároljon új konyhaeszközöket.

Az agyagedény, kőedény és kerámia

tárolóedények általában használhatók a mikrohullámú sütőben, azonban tesztelni kell őket, hogy biztosra mehessen.

VIGYÁZAT

Néhány magas ólom- és vastartalmú edény nem használható konyhai edényként.

Az edényeket ellenőrizni kell ahhoz, hogy biztosak lehessünk abban, hogy a használhatóak-e mikrohullámú sütőkhöz.

Ételjellelmzők és Mikrohullámú sütés

Tartsuk rajta a szemünket a dolgokon

A könyvben leírt recepteket nagy gondnal írták, azonban az ön sikere az étel elkészítésében attól függ, mennyire figyel az éppen készülő ételt. Mindig tartsa figyelemmel a készülő ételt. A mikrohullámú sütőbe szerelt világítás automatikusan felkapcsol a sütő működése során, így láthatja és ellenőrizheti készülő ételle állapotát. A receptben olvasható utasítások, mint az étel megemelése, a keverés stb. minimális javaslatokként kezelendők. Ha az Ételt nem egyenletesen sül, egyszerűen tegye meg az ön szerint szükséges lépéseket ahhoz, hogy a problémát orvosolhassa.

A mikrohullámú sütési időt befolyásoló tényezők

A sütési időt sok tényező befolyásolja. A receptben leírt hozzávalók hőmérséklete jelentősen befolyásolja a sütési időt. Például a jéghideg vajjal, tejjel és tojással készített torta sütése jelentősen hosszabb ideig tart, mint a szobahőmérsékletű hozzávalókkal. Az ebben a könyvben található összes recepthez tartozik egy sütési idő. Általában az időskála alsó részén az étel sületlen lesz, melynek következtében szükséges lehet a maximális értéket túllépő ideig sütnie az ételt; ez egyéntől függ. A könyv meghatározó filozófiája, hogy a jó recept konzervatív mértékű sütési időt ír elő. Míg a túlsütött étel már nem menthető, egyes receptek, pl. kenyerek, torták és pudingok/sodók receptjei előírják, hogy alulsütött állapotban vegyük ki őket a sütőből. Ez nem hiba. Ha Ezeket az ételeket állni hagyjuk – többnyire letakarva –, a sütőn kívül is tovább sülnék, Ahogy az étel külső részein lévő hő folyamatosan befelé halad. Ha az ilyen étel a sütőben teljesen átsül, Egyes részei túlsütöttek lesznek vagy akár meg is égnék. Egyre jobb érzéke lesz a különböző ételek sütési- és állásidejének meghatározásában.

Az étel sűrűsége

Az olyan könnyű, porózus ételek, mint a torták és kenyerek sokkal gyorsabban sülnék, mint az olyan nehéz, sűrű ételek, mint a rostélyosok vagy rakott ételek. Porózus ételek mikrohullámú sütésekor ügyeljen arra, hogy a külső szélei ne száradjanak ki vagy égjenek meg.

A z étel magassága

A magas ételek felső része sokkal gyorsabban sül, mint az alsó rész. Így jó, ha sütés alatt időnként megfordítja a magas ételt, akár többször is.

Az étel nedvességtartalma

Mívek a mikrohullámok okozta hő elpárologtatja a nedvességet, az olyan relatív száraz ételek, mint pl. a rostélyosok vagy egyes zöldségek számára jót tesz, ha sütés előtt vízzel locsolják őket, vagy letakarják őket a nedvesség benntartására.

Az étel csont- és zsírtartalma

A csontok hővezetők és a zsír gyorsabban sül a húsnál. Ügyeljen arra, hogy egyenletesen süljenek a csontos vagy zsíros húsok, és hogy ne süljenek túl.

Az étel mennyisége

A sütőben lévő mikrohullámok száma mindig ugyanannyi, függetlenül a készülő étel mennyiségétől. Ezért minél több ételt helyez a sütőbe, annál hosszabb lesz a sütési idő. Ne feledje: a recept arányainak felezésével legalább egyharmaddal csökkentheti a sütési időt.

Az étel alakja

A mikrohullámok az étel kb. 2 cm-es rétegébe hatolnak, a sűrű ételek belsejét A kívülről befelé hatoló hő sűti meg. Az ételnek csak a külső szélét sűti meg a mikrohullám, a többi részt a hővezetés készíti el. A mikrohullámmal kezelendő Lehető legrosszabb alakú étel a sűrű kocka. A szélei még azelőtt megégnék, hogy a közepe átmelegedne. A kerek, vékony- és gyűrű alakú ételek sikeresen sülnék meg a mikrohullámban.

Letakarás

A takarás benntartja a hőt, így az étel gyorsabban sül. Használjon fedőt vagy mikrohullámú fóliát behajtott sarkakkal a kirepedezés megelőzésére.

Pirítás

A legalább tizenöt percig sütött húsok és baromfik lassan a saját zsírjukban pirulnak meg. Azok az ételek, amelyek rövidebb süstést igényelnek, olyan páccal kenhetők, mint pl. a worchester szósz, szójaszósz vagy barbeque szósz, hogy gusztusos színt kapjanak. Mivel relatív kis mennyiségű páccsószot adunk az ételhez, a recept eredeti íze nem változik.

Lefedés zsírpapírral

A zsírpapír hatékonyan megelőzi a kifröccsenést és segít az étel hőtartásában. Azonban mivel ez egy lazább fedés, mint a kemény fedő vagy a fólia, az étel enyhén kiszáradhat.

Elrendezés és helyigény

Az egyes ételek, mint pl. a sült krumplik, kis torták és előételek sokkal egyenletesebben melegednek át, ha egyenlő távolságra helyezik őket egymástól, lehetőleg egy körkörös formában. Soha se helyezzen ételeket egymásra.

Ételjellemzők és

Mikrohullámú sütés

Keverés

A keverés a mikrohullámos technikák egyik legfontosabbika. A hagyományos sütés során Az ételt a hozzávalók összeéréséhez keverik. A mikrohullámmal kezelt ételt azonban azért kell keverni, hogy elegyengessük és elosszuk a hőt. Mindig kívülről középére keverje az ételt, mivel mindig az étel külső része hevül fel.

Átfordítás

Az olyan nagyméretű, magas ételeket, mint pl. a rostélyosok vagy egész csirkék javasolt forgatni, hogy a tetejük és Az aljuk is egyenletesen átsüljön. Jó ötlet továbbá a felszeletelt csirke- vagy disznóhús forgatása is.

A vastagabb részek kifelé nézzenek

Mivel a mikrohullámok az étel külső részéhez vonzódnak, praktikus, ha a vastagabb húsokat, baromfikat és halakat a tepsi külső széléhez helyezi. Így A vastagabb részeknek jut a legtöbb mikrohullám, és az étel egyenletesen sül át.

Beburkolás

(Mikrohullámokat gátló) alufólia-szalagok helyezhetők a négyzetes ételek széleire és a sarkaira, így megelőzhető, hogy túlsüljenek. Sose használjon túl sok fóliát és ellenőrizze, hogy a fólia az edényre van-e rögzítve, különben kislést okozhat a sütőben.

Emelés

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

Átszűrés

A házban, bőrben vagy membránban lévő ételek hajlamosak arra, hogy kidurranjanak a sütőben, ha sütés előtt nem szűrjük át őket. Ilyen ételek pl. a tojások sárgája és fehérje, a kagylók és az osztrigák, valamint az egész zöldségek és gyümölcsök.

Az étel készültési fokának ellenőrzése

Az étel olyan gyorsan sül a mikrohullámú sütőben, hogy gyakran ellenőrizni kell. Egyes ételek teljes elkészültükig a mikrohullámú sütőben maradnak, de a legtöbb étel, beleértve a húsokat és a baromfit is, még enyhén sületlenül kikerülnek a sütőből, hogy állásidő alatt süljenek meg. Állásidő alatt az ételek belső hőmérséklete 50F (30°C) és 150F (80°C) között növekszik.

Állásidő

Az ételek 3-10 percig állnak, miután kivették őket a mikrohullámú sütőből. Általában az ételek az állásidő alatt le vannak takarva, hogy megtartsák a hőt, kivéve, ha a száraz állag elérése a cél (pl. egyes torták és sütemények). Az állás segítségével az ételek teljesen átsülnek, valamint az ízek egybeérnek és kiteljesednek.

Kérdések és Válaszok

K: Miért nem működik a sütő világítása?

V: A sütő világításának megszűnése több okból is adódhat.
A villanykörte kiégett A ajtó nincs becsukva.

K: Áthatol-e a mikrohullámú energia az ajtó kémlelőablakán?

V: Nem. A furatok és a nyílások csak a fényt engedik ki; nem hagyják, hogy a mikrohullámú energia áthatoljon.

K: Miért hallani SÍPOLÓ hangot olyankor, amikor megérintek egy gombot a vezérlőpanelen?

V: A SÍPOLÓ hang azt jelzi, hogy a beállítás megfelelően lett megadva.

K: A mikrohullámú funkció károsodhat-e, ha a sütő üresen működik?

V: Igen. Üresen vagy az üvegtálca nélkül sose üzemeltesse.

K: A tojások miért durrannak ki néha?

V Sütés, rántás vagy főzés során a tojás tartalma kidurranhat a tojás Membránjában felgyülemlett gőz hatására. Ennek megelőzéséhez főzés előtt egyszerűen szűrje át a tojást. Sose tegye mikrohullámú sütőbe héjastól a tojást.

K: Miért javasolt állni hagyni az ételeket a mikrohullámú sütés befejeztével?

V: A mikrohullámú sütés befejeztével az étel az állásidő alatt is tovább sül. Az állásidő alatt az étel egyenletesen átsül. Az állásidő mértéke az étel sűrűségétől függ.

K: Van lehetőség pattogatott kukorica készítésére a mikrohullámú sütőben?

V: Igen, az alábbi két módszer

egyikével:

- 1 Mikrohullámú sütéshez tervezett popcorn-pattogtató eszközzel.
- 2 Előre csomagolt kereskedelmi mikrohullámú popcornzacskóval amelyhez adott elkészítési időt és szükséges teljesítményt mellékeltek.

MINDIG KÖVESSE AZ ADOTT POPCORN GYÁRTÓ PONTOS UTASÍTÁSAIT. PATTOGTATÁS KÖZBEN NE HAGYJA FELÜGYELET NÉLKÜL A SÜTŐT. HA A KUKORICA NEM PATTOG KI A JAVASOLT IDŐ LETELTÉVEL, HAGYJA ABBA A SÜTÉST. A TÚLSÜTÉS A KUKORICA LÁNGRA LOBBANÁSÁT OKOZHATJA.

** VIGYÁZAT**

SOSE HASZNÁLJON BARNA PAPÍRZACSKÓT KUKORICAPATTOGTATÁSRA. SOHA SE PRÓBÁLJA KIPATTOGTATNI A MARADÉK KUKORICASZEMEKET.

K: A sütőm miért nem mindig olyan gyorsan süt, mint az a szakácskönyvben szerepel?

V: Ellenőrizze, hogy megfelelően követte-e a szakácskönyv utasításait, és figyelje meg, mitől változhatott meg a sütési idő. A sütési segédidők és beállítások csak javaslatok, melyek segítségével megakadályozható a túlsütés, amely a mikrohullámú sütő leggyakoribb problémája. A különböző ételek méreteitől, alakjától, súlyától és arányaitól függően Hosszabb sütési idő lehet szükséges. Saját belátása szerint a Sütési útmutató segítségével tesztelje az étel állapotát, ahogy egy hagyományos sütő esetén is tenné.

Műszaki Adatok

Műszaki adatok	
	MH6044V
Áramfelvétel	230 V AC /50Hz
Kimenet	700 W (IEC60705 névleges szabvány)
Mikrohullám frekvenciája	2,450 MHz +/- 50Mhz(2-es csoport/B-osztály)
Befoglaló méretek	455 mm (sz.) X 258 mm (m.) x 335 mm (m.)
Energiafogyasztás A mikrohullámú	1000 Watt
Grillező	570 Watt
Kombinált	1150 Watt

2-es csapat felszerelés: a 2-es csapat az összes ISM RF felszerelést tartalmazza, amely Rádió-frekvenciás energiája a 9 kHz – 400GHz frekvenciatartományon belül szándékosan generálódik, és elektromágneses sugárzás, induktív és/vagy kapacitív kapcsolat formájában kerül felhasználásra, anyagkezelés vagy vizsgálat/analízis céljából.

A B-osztályú felszerelés háztartási helyiségekre és olyan helyiségekre is alkalmas, melyek háztartási épületeket ellátó alacsony feszültségű táphálózatra csatlakoznak.

A régi készüléke ártalmatlanítása



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

PŘÍRUČKA UŽIVATELE

MIKROVLNNÁ TROUBA

Před spuštěním spotřebiče si pečlivě projděte tuto příručku uživatele.

MH6044V

(volitelné, zkontrolujte prosím specifikaci modelu)

www.lg.com

Copyright © 2021–2022 LG Electronics Inc. Všechna práva vyhrazena.

Bezpečnostní opatření

Bezpečnostní opatření k zabránění možného vystavení nadměrné mikrovlnné energie.

Troubu nemůžete provozovat s otevřenými dveřmi kvůli bezpečnostnímu blokovacímu mechanismu zabudovanému do dveří. Tyto bezpečnostní blokovací mechanismy automaticky vypnou veškeré činnosti vaření, když jsou dvířka otevřená, což by v případě mikrovlnné trouby mohlo způsobit nebezpečné vystavení mikrovlnné energii.

Je důležité nehrát si s bezpečnostními blokovacími mechanismy.

Neumísťujte žádný předmět mezi čelní část trouby a dvířka a nedovolte, aby se na povrchu těsnění nahromadily zbytky jídla nebo čisticího prostředku.

Nepoužívejte troubu, pokud je poškozená. Zvláště důležité je, aby byla dvířka trouby správně uzavřena a aby nedošlo k poškození těchto částí:

(1) dvířek (ohnutá) (2) závěsů a zámků (rozbité nebo uvolněné), (3) těsnění dveří a těsnících ploch.

Troubu by neměl nastavovat ani opravovat nikdo kromě kvalifikovaných servisních pracovníků.

VAROVÁNÍ

Zajistěte, aby časy vaření byly nastaveny správně, protože přehřátí může způsobit, že jídlo začne hořet a následně poškodí troubu.

Při ohřívání kapalin, např. polévek, omáček a nápojů v mikrovlnné troubě by mohlo dojít k erupтивnímu varu, bez známek bublání. To by mohlo mít za následek náhlý var nad horkou kapalinou. Abyste tomu zabránili, měli byste podniknout následující kroky:

1. Nepoužívejte nádoby s rovnými stranami a úzkými hrdly.
2. Nepřehřívejte
3. Míchejte kapalinu předtím, než ji v nádobě umístíte do trouby a poté znovu zhruba v polovině doby ohřevu.
4. Po ohřevu ji nechte chvíli stát v troubě, pečlivě ji promíchejte a protřepejte (zejména obsah dětských lahví a sklenic s jídlem pro kojence). a zkontrolujte její teplotu před konzumací, abyste předešli popáleninám (zejména u obsahu dětských lahví a sklenic s jídlem pro kojence).
Buďte při manipulaci s nádobou opatrní.

VAROVÁNÍ

Po ohřevu v nechte jídlo chvíli stát v troubě a zkontrolujte teplotu před konzumací. Zejména obsah dětských lahví a sklenic s jídlem pro kojence.

Jak funguje mikrovlnná trouba

Mikrovlny jsou forma energie podobná rádiovým, televizním vlnám a běžnému dennímu světlu. Běžně se mikrovlny šíří směrem ven, když putují atmosférou a mizí bez účinku.

Mikrovlnné trouby však mají magnetron, který je určen pro využití energie v mikrovlnách. Elektřina dodávaná do magnetronové trubice se používá k vytvoření mikrovlnné energie. Tyto mikrovlny vstupují do prostoru pro vaření přes otvory uvnitř trouby. Uvnitř trouby je umístěn otočný táč. Mikrovlny nemohou procházet kovovými stěnami trouby, ale mohou proniknout skrz materiály, jako je sklo, porcelán a papír, materiály, z nichž jsou vyrobeny varné nádoby pro mikrovlnné trouby. Mikrovlny nevyhřívají nádoby, ačkoliv varné nádoby se nakonec zahřívají pomocí tepla generovaného potravinami.

Velmi bezpečný spotřebič

Vaše mikrovlnná trouba je jedním z nejbezpečnějších domácích spotřebičů. Když se otevrou dvířka, trouba automaticky přestane produkovat mikrovlny. Když vstoupí do jídla, přemění se mikrovlnná energie zcela na teplo a nezanechává žádnou „zbytkovou“ energii, která by vám ublížila, zatímco jíte vaše jídlo.

Bezpečnostní opatření	2
Obsah	3
Důležité bezpečnostní pokyny	4~9
Vybalení a instalace	10~11
Nastavení hodin	12
Dětská pojistka	13
Mikrovlnná energie vaření	14
Mikrovlnná energie stupeň	15
Dvoustupňové vaření	16
Rychlý start	17
Úspora energie	18
Grilování	19
Kombinované vaření	20
Automatické vaření	21~22
Automatické rozmrazování	23~24
Rychlé rozmrazení	25~26
Vaření většího nebo menšího množství	27
Mikrovlny bezpečné nádobí	28
Vlastnosti potravin mikrovlnné vaření	29
Charakteristiky jídla a mikrovlnné vaření	30
Otázky a odpovědi	31
Technické Specifikace	32

Důležité bezpečnostní pokyny

POZORNĚ SI PŘEČTĚTE A USCHOVEJTE K POZDĚJŠÍMU NAHLÉDNUTÍ

Před použitím trouby si přečtěte a dodržujte všechny pokyny, abyste předešli nebezpečí požáru, úrazu elektrickým proudem, zranění nebo poškození při používání trouby. Tato příručka nezahrnuje všechny možné okolnosti, které mohou nastat.

Pokud se setkáte s problémy, se kterými si nevíte rady, vždy kontaktujte výrobce nebo autorizovaný servis.



Toto je bezpečnostní výstražný symbol. Tento symbol vás upozorňuje na potenciální nebezpečí, která mohou vás a ostatní zabít nebo vám ublížit. Všechna bezpečnostní hlášení se budou řídit symbolem bezpečnostní výstrahy a buď budou označena slovem „VAROVÁNÍ“ nebo „UPOZORNĚNÍ“. Tato slova znamenají:



Tento symbol vás upozorňuje na nebezpečí nebo na nebezpečné postupy, které by mohly způsobit vážná tělesná poranění nebo smrt.



Tento symbol vás upozorňuje na nebezpečí nebo na nebezpečné postupy, které by mohly způsobit tělesná poranění nebo škodu na majetku.

VAROVÁNÍ

- 1. Nepokoušejte se manipulovat s dvířky, těsněním dvířek, ovládacím panelem, bezpečnostními pojistkami ani žádnou jinou částí trouby, které by zahrnovaly odstranění jakéhokoliv krytu, který chrání před vystavením mikrovlnné energii. Nepoužívejte troubu, pokud jsou těsnění dvířek nebo přilehlé díly mikrovlnné trouby vadné. Opravy by měly být prováděny pouze kvalifikovaným servisním technikem.**
 - Na rozdíl od ostatních spotřebičů je mikrovlnná trouba zařízení s vysokým napětím a vysokým elektrickým proudem. Nesprávné použití a oprava by mohla mít za následek škodlivé vystavení nadměrné mikrovlnné energii nebo úraz elektrickým proudem.
- 2. Nepoužívejte troubu pro účely odstranění vlhkosti (např. ovládání nebo použití mikrovlnné trouby s mokrymi novinami, oblečením, hračkami, elektrickými zařízeními, domácími mazlíčky a dětmi atd.)**
 - To může být příčinou vážného poškození bezpečnosti, jako je požár, popálenina nebo náhlá smrt v důsledku úrazu elektrickým proudem.

- 3. Tento spotřebič není určen pro použití osobami (včetně dětí) se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi, nebo nedostatečnými zkušenostmi a znalostmi, pokud jim nebyl poskytnut dohled nebo instrukce používání spotřebiče osobou odpovědnou za jejich bezpečnost. (Mládež) děti by měly být pod dohledem, aby si nehrály se spotřebičem.**
 - Nesprávné použití může způsobit poškození jako například požár, úraz elektrickým proudem nebo popáleniny.
- 4. Dosažitelné díly se mohou během používání stát horkými. Malé děti by měly být drženy stranou.**
 - Mohou se popálit.
- 5. Tekutiny a ostatní pokrmy nesmí být ohřívány v zaizolovaných nádobách, jelikož mohou vybuchnout. Odstraňte před vařením a nebo odmrazováním kryt z umělé hmoty. Mějte na paměti, že v některých případech by jídlo mělo být za účelem ohřívání nebo vaření překryto plastovou fólií.**
 - Mohlo by vybuchnout.
- 6. U každého režimu je třeba používat vhodné příslušenství.**

POZORNĚ SI PŘEČTĚTE A USCHOVEJTE K POZDĚJŠÍMU NAHLÉDNUTÍ

Před použitím trouby si přečtěte a dodržujte všechny pokyny, abyste předešli nebezpečí požáru, úrazu elektrickým proudem, zranění nebo poškození při používání trouby. Tato příručka nezahrnuje všechny možné okolnosti, které mohou nastat.

Pokud se setkáte s problémy, se kterými si nevíte rady, vždy kontaktujte výrobce nebo autorizovaný servis.

Důležité bezpečnostní pokyny



VAROVÁNÍ

- Nesprávné používání by mohlo mít za následek poškození vaší trouby a příslušenství nebo by mohlo způsobit jiskření či požár.
- 7. Dětem není dovoleno hrát si s příslušenstvím nebo se věšet za kliku u dvířek nebo dvířek.
- Mohou se poranit.
- 8. Je nebezpečné, aby někdo jiný než kompetentní osoba provedl jakoukoli servisní nebo opravnou operaci, která zahrnuje odstranění krytu, který chrání před vystavením mikrovlnné energie.
- 9. Když je spotřebič spouštěn v režimu Kombinace, měli by děti používat troubu vzhledem ke generovaným teplotám pouze pod dohledem rodičů.
- 10. Nepouštějte svou troubu, pokud je poškozená. Zvláště důležité je, aby byla dvířka trouby správně uzavřena a aby nedošlo k poškození těchto částí: (1) dvířek (ohnutá), (2) závěsů a zámků (rozbíté nebo uvolněné), (3) těsnění dveří a těsnících ploch.
- Toto by mohlo mít za následek škodlivé vystavení nadměrné mikrovlnné energie.
- 11. Pokud jsou dvířka nebo těsnění dvířek poškozená, trouba musí být spuštěna pouze po jejím opravení kompetentní osobou.
- 12. Spotřebič je napájen z prodlužovacího kabelu umístěného na elektrickém přenosném výstupním zařízení; prodlužovací kabel umístěný na elektrickém přenosném výstupním zařízení musí být umístěn tak, aby nebyl vystaven stékání nebo pronikání vlhkosti.
- 13. Dovolte dětem používat troubu bez dozoru pouze v případě, že jim byly poskytnuty odpovídající pokyny, aby bylo dítě schopno

troubu používat bezpečným způsobem a rozumělo nebezpečí plynoucímu z nesprávného použití.

- 14. Spotřebič a jeho dosažitelné části se mohou během používání stát horkými. Je třeba dbát na to, abyste se nedotýkali horkých prvků. Děti mladší 8 let musí být drženy stranou, pokud nejsou nepřetržitě hlídány.
- 15. Během používání se spotřebič stává horkým. Je třeba dbát na to, abyste se vyhnuli dotýkání horkých prvků uvnitř trouby.
- 16. Nepoužívejte k čištění skla dvířek trouby hrubé obrušující čističe nebo škrabky z ostrého kovu, jelikož mohou poškrábat povrch, což může mít za následek rozdrčení skla



UPOZORNĚNÍ

- 1. Nemůžete spouštět svou troubu s otevřenými dvířky díky bezpečnostním zámkům zabudovaným do dveřního mechanismu. Je důležité nemanipulovat s bezpečnostními zámkami.
- Toto by mohlo mít za následek škodlivé vystavení nadměrné mikrovlnné energie. (Bezpečnostní zámky vypnou jakoukoli činnost vaření, jakmile jsou dvířka otevřena.)
- 2. Nepokládejte žádný předmět (např. kuchyňské utěrky, ubrousky apod.) mezi přední stěnu trouby a dvířka nebo nenechte zbytky potravin nebo čističů, aby se hromadily na těsnících plochách.
- Toto by mohlo mít za následek škodlivé vystavení nadměrné mikrovlnné energie.

Důležité bezpečnostní pokyny

POZORNĚ SI PŘEČTĚTE A USCHOVEJTE K POZDĚJŠÍMU NAHLÉDNUTÍ

Před použitím trouby si přečtěte a dodržujte všechny pokyny, abyste předešli nebezpečí požáru, úrazu elektrickým proudem, zranění nebo poškození při používání trouby. Tato příručka nezahrnuje všechny možné okolnosti, které mohou nastat.

Pokud se setkáte s problémy, se kterými si nevíte rady, vždy kontaktujte výrobce nebo autorizovaný servis.



VAROVÁNÍ

3. Ujistěte se prosím, zda jsou doby vaření správně nastaveny, malé porce jídla potřebují kratší dobu ohřevu nebo vaření.

- Převaření může způsobit, že jídlo začne hořet a následně dojde ke zničení vaší trouby.

4. Při ohřívání kapalin, např. polévek, omáček a nápojů v mikrovlnné troubě:

* Se vyhněte použití nádob s rovnými stranami a úzkými hrdly.

* Nepřehřívejte.

* Míchejte kapalinu předtím, než ji v nádobě umístíte do trouby a poté znovu zhruba v polovině času ohřívání.

* Po ohřevu ji nechte chvíli stát v troubě; pečlivě ji promíchejte a protřepejte a zkontrolujte její teplotu před konzumací, abyste předešli popáleninám (zejména u obsahu dětských lahví a sklenic s jidlem pro kojenec).

- Ohřev nápojů v mikrovlnné troubě může vést ke zpožděnému eruptivnímu varu, buďte proto při manipulaci s nádobou opatrní.

5. Výstup odsávání je umístěn na vrchu, spodku a nebo na straně trouby. Neblokujte výstup.

- Může to mít za následek poškození trouby a špatné výsledky vaření.

6. Nespouštějte troubu, když je prázdná. Když není trouba používána, je nejlepší v ní nechat sklenici vody. Voda bezpečně absorbuje všechnu mikrovlnnou energii, pokud by došlo k

náhodnému spuštění trouby.

- Nesprávné používání by mohlo mít za následek poškození vaší trouby.

7. Nevařte jídlo zabalené v papírových ubrouscích, pokud vaše kuchařská kniha neobsahuje pokyny pro jídlo, které vaříte. Zároveň nepoužívejte namísto papírových ubrousků na vaření novinový papír.

- Nesprávné používání může způsobit výbuch nebo požár.

8. Nepoužívejte dřevěné nádoby a keramické nádoby, které jsou vyloženy kovem (např. zlatem nebo stříbrem). Vždy odstraňujte kovové spirálové úchyty. Používejte pouze nádoby, které je vhodné pro použití v mikrovlnných troubách. Kovové nádoby na jídlo a nápoje nejsou během mikrovlnného vaření povoleny.

- Mohou obsah přehřát a spálit. Kovové předměty se mohou v troubě zakřivit, což může způsobit vážné poškození.

9. Nepoužívejte výrobky z recyklovaného papíru.

- Mohou obsahovat nečistoty, které mohou způsobit vznik jisker a/nebo požáru, pokud jsou používány při vaření.

10. Neproplachujte táč a nosič jejich položením do vody bezprostředně po vaření. To může způsobit rozlomení nebo poškození.

- Nesprávné používání by mohlo mít za následek poškození vaší trouby.

11. Ujistěte se, že trouba je umístěna tak, aby přední část dveří byla 8cm nebo více za okrajem povrchu, na kterém je umístěna, aby nedošlo k náhodnému převrácení spotřebiče.

POZORNĚ SI PŘEČTĚTE A USCHOVEJTE K POZDĚJŠÍMU NAHLÉDNUTÍ

Před použitím trouby si přečtěte a dodržujte všechny pokyny, abyste předešli nebezpečí požáru, úrazu elektrickým proudem, zranění nebo poškození při používání trouby. Tato příručka nezahrnuje všechny možné okolnosti, které mohou nastat.

Pokud se setkáte s problémy, se kterými si nevíte rady, vždy kontaktujte výrobce nebo autorizovaný servis.

Důležité bezpečnostní pokyny



VAROVÁNÍ

- Nesprávné používání by mohlo mít za následek tělesné poranění a poškození trouby.
- 12. Před vařením propíchněte slupku brambor, jablek nebo veškerého podobného ovoce nebo zeleniny**
 - Mohlo by vybuchnout.
- 13. Nevařte vajíčka ve skořápce. Vajíčka ve skořápce a vajíčka vařená natvrdo by neměla být ohřívána v mikrovlnné troubě, jelikož mohou vybuchnout dokonce i po ukončení mikrovlnného ohřevu.**
 - Uvnitř vajíčka se vytvoří tlak, který způsobí, že praskne.
- 14. Nezkoušejte ve své troubě fritování.**
 - Toto by mohlo vést k náhlému přehřátí horké kapaliny.
- 15. Pokud je zpozorován (nebo šíří-li se) kouř, vypněte nebo odpojte spotřebič a dvířka uzavřete, abyste udusili plamen.**
 - To může způsobit vážné poškození jako požár nebo úraz elektrickým proudem.
- 16. Při ohřevu jídla v umělohmotných nebo papírových nádobách nespouštějte troubu z očí kvůli možnosti vznícení.**
 - Vaše jídlo se může kvůli možnému poškození nádoby rozlít, což také může způsobit požár.
- 17. Teplota dosažitelných povrchů může být během provozu spotřebiče vysoká. Nedotýkejte se dvířek, vnější skříně, zadní skříně, dutiny trouby, příslušenství a nádobí během režimu gril,**

konvekce a při postupech automatického vaření. Před vyčištěním se ujistěte, že nejsou horká.

- Jsou-li horká, je zde riziko popálení, pokud si nevezmete silné kulinářské rukavice.
- 18. Trouba by měla být pravidelně čistěna a měly by být odstraněny veškeré zbytky jídla.**
 - Nedodržení údržby trouby v čistém stavu by mohlo vést k poškození povrchu, což by mohlo nepříjemně postihnout životnost spotřebiče a pravděpodobně vést k ohrožující situaci.
- 19. Používejte pouze teplotní sondu doporučenou pro tuto troubu.**
 - S nevhodnou teplotní sondou nemůžete zaručit, že bude teplota přesná.
 - Tento model není vybaven teplotní sondou.
- 20. Tento spotřebič je určen pro použití v domácnosti a podobných oblastech využití jako například:**
 - S nevhodnou teplotní sondou nemůžete zaručit, že bude teplota přesná.
 - Pracovní kuchyně v obchodech, kancelářích a ostatních pracovních prostředích;
 - Farma;
 - U klientů v hotelích, motelích a ostatních ubytovacích zařízeních;
 - Prostředí typu Bed and Breakfast.
- 21. Tento přístroj smí děti starší 8 let a osoby se sníženými fyzickými, senzorickými nebo mentálními schopnostmi nebo nedostatečnými zkušenostmi a znalostmi používat pod**

Důležité bezpečnostní pokyny

POZORNĚ SI PŘEČTĚTE A USCHOVEJTE K POZDĚJŠÍMU NAHLÉDNUTÍ

Před použitím trouby si přečtěte a dodržujte všechny pokyny, abyste předešli nebezpečí požáru, úrazu elektrickým proudem, zranění nebo poškození při používání trouby. Tato příručka nezahrnuje všechny možné okolnosti, které mohou nastat.

Pokud se setkáte s problémy, se kterými si nevíte rady, vždy kontaktujte výrobce nebo autorizovaný servis.

UPOZORNĚNÍ

přiměřeným dozorem nebo pokud byly obeznámeny s pokyny pro bezpečné používání zařízení a porozuměly možným nebezpečím. **D**ohlížejte na děti, aby si s přístrojem nehrály. **D**ěti nesmí bez dozoru provádět čištění a uživatelskou údržbu.

22. **T**ato mikrovlnná trouba je určena pro ohřev jídla a nápojů. **S**ušení potravin nebo oblečení a ohřívání zahřívacích podložek, bačkor, houbiček, vlhkého hadříku a podobně může vést k riziku zranění, vznícení nebo požáru.
23. **S**potřebič není určen ke spouštění pomocí externího časovače nebo samostatného systému dálkového ovládání.
24. **D**održujte přesné instrukce poskytované každým výrobcem svých popcornových výrobků. **N**enechávejte během bobtnání kukuřice troubu bez dozoru. **P**okud po doporučeném čase kukuřice nezačne bobtnat, přerušte vaření. **N**ikdy pro bobtnající kukuřici nepoužívejte pytlík z hnědého papíru. **N**ikdy se nepokoušejte znovu nabobtnat zbylá zrna.

○ **P**řepečení by mohlo způsobit, že kukuřice začne hořet.

25. **T**ento spotřebič musí být uzemněný. **D**ráty v síťovém vodiči jsou zbarvené podle následujících kódů

MODRÁ - Neutrální

HNĚDÁ - Živý

ZELENÁ A ŽLUTÁ - Uzemňovací

Vzhledem k tomu, že barvy vodičů v síťovém přívodu tohoto zařízení nemusí odpovídat barevným značkám označujícím svorky v zástrčce,

postupujte následovně: **D**rát, který je zbarven **MODŘE** musí být připojen k terminálu, který je označen písmenem **N** nebo zbarven

ČERNĚ. **D**rát, který je zbarven **HNĚDĚ** musí být připojen k terminálu, který je označen písmenem **L** nebo zbarven

ČERVENĚ. **D**rát, který je zbarven **ZELENĚ** a **ŽLUTĚ** nebo **ZELENĚ** musí být připojen k terminálu,

který je označen písmenem **G** nebo .

25. **P**okud je napájecí kabel poškozen, musí být vyměněn výrobcem, jeho servisním agentem nebo podobně kvalifikovanými osobami, abyste předešli nebezpečí.

○ **N**esprávné použití může způsobit vážné poškození elektrickým proudem.

26. **P**oužívejte pouze nádoby, které je vhodné pro použití v mikrovlnných troubách.

27. **T**ato trouba by neměla být používána pro účely komerčního cateringu.

○ **N**esprávné používání by mohlo mít za následek poškození vaší trouby.

28. **T**ato mikrovlnná trouba nesmí být umístěna ve skříni.

○ **T**ato mikrovlnná trouba je určena k tomu, aby byla používána jako volně stojící.

POZORNĚ SI PŘEČTĚTE A USCHOVEJTE K POZDĚJŠÍMU NAHLÉDNUTÍ

Před použitím trouby si přečtěte a dodržujte všechny pokyny, abyste předešli nebezpečí požáru, úrazu elektrickým proudem, zranění nebo poškození při používání trouby. Tato příručka nezahrnuje všechny možné okolnosti, které mohou nastat.

Pokud se setkáte s problémy, se kterými si nevíte rady, vždy kontaktujte výrobce nebo autorizovaný servis.

Důležité bezpečnostní pokyny

UPOZORNĚNÍ

29. **Připojení může být dosaženo tím, že zástrčka bude ponechána přístupná nebo zabudováním spínače do pevného systému vodičů v souladu s pravidly elektroinstalace.**
 - Používání nesprávné zástrčky nebo spínače může způsobit úraz elektrickým proudem nebo požár.
30. **Dveře nebo vnější povrch se může během provozu spotřebiče ohřát na vysokou teplotu.**
31. **Udržujte spotřebič a jeho kabel z dosahu dětí mladších 8 let.**
32. **Obsah** kojeneckých lahví a sklenic s dětským jídlem by měl být před konzumací promíchán nebo protřepán a teplota zkontrolována, abyste předešli popálení.
33. **Udržujte vnitřek a vnější část trouby čisté. Detaily o čištění trouby naleznete v obsahu výše „čištění trouby“**
34. **V závislosti na nastavení požadavků k instalaci, jinak vlivem + horka, náchylné k nebezpečí.**
35. **Přístroj se nesmí čistit parním čistěčem.**
36.  **Pozor, horký povrch**
Když je použit tento symbol, znamená to, že jsou povrchy během používání náchylné k silnému zahřátí.
37. **Nepokládejte předmět (knihu, krabici, atd.) na výrobek. Výrobek se může přehřát nebo vznítit nebo může objekt spadnout a způsobit poranění osob.**
38. **Zvláště je doporučeno, aby se uživatelé během používání takových povrchů nedotýkali, aby předešli nebezpečí popálení.**

Zvláštní pozornost by měla být věnována oblasti velmi blízko ventilačním otvorům.

Čištění trouby

1 Udržujte vnitřek trouby v čistotě

Skvrny od jídla nebo rozlité kapaliny se přilepí na stěny trouby a mezi těsnění a povrchy dveří. Nejlepší je okamžitě otřít rozlité potraviny vlhkým hadříkem.

Drošky a rozlité pokrmy adsorbují mikrovlnnou energii a prodlužují dobu vaření. Použijte vlhký hadřík k vymetení drobků, které padají mezi dveře a rám.

Je důležité, abyste udrželi tuto oblast čistou, aby bylo zajištěno pevné utěsnění.

Odstraňte mastné skvrny pomocí hadříku namočeného v mýdle, poté opláchněte a vysušte. Nepoužívejte silné čisticí prostředky ani abrazivní čističe. Skleněný podnos lze umýt ručně nebo v myčce na nádobí.

2 Udržujte vnější část trouby v čistotě

Vyčistěte vnější část trouby mýdlem a vodou, pak čistou vodou a osušte měkkým hadříkem nebo papírovým ručníkem. Aby nedošlo k poškození ovládacích částí uvnitř trouby, nesmí voda vniknout do ventilačních otvorů. Chcete-li vyčistit ovládací panel, otevřete dvířka, abyste předešli náhodnému spuštění trouby a utřete je vlhkou utěrkou a následně suchým hadříkem. Po čištění stiskněte tlačítko STOP/CLEAR.

3 Pokud se uvnitř nebo kolem vnější strany dvířek trouby hromadí pára, utřete panely měkkým hadříkem. Pára nebo kondenzace vznikající uvnitř dveří jsou normální, pokud jsou pokrmy ohřívány při vyšších úrovních výkonu a neznamená to poruchu jednotky.

4 Dveře a těsnění dveří by měly být udržovány v čistotě. Použijte pouze teplou mýdlovou vodu, opláchněte a poté pečlivě vysušte.

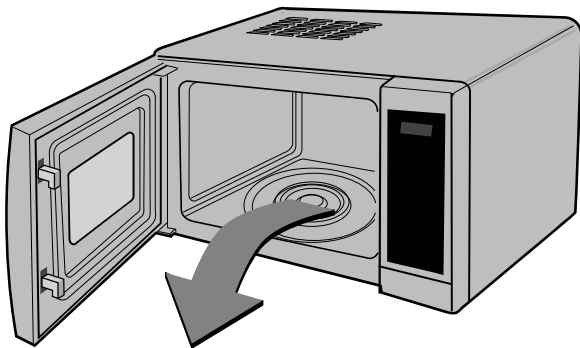
NEPOŽÍVEJTE ŽÁDNÉ ABRAZIVNÍ MATERIÁLY, JAKO JSOU ČISTÍCÍ PRÁŠKY NEBO OCELOVÉ A PLASTOVÉ DRÁTĚNKY.

Kovové části bude snadnější udržovat, pokud je pravidelně otřete měkkým vlhkým hadříkem.

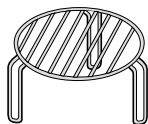
Vybalení a instalace

Dodržováním základních kroků na těchto dvou stránkách budete moci rychle zkontrolovat, zda vaše trouba správně funguje. Věnujte prosím zvláštní pozornost pokynům, kam instalovat troubu. Při vybalení trouby vyjměte veškeré příslušenství a balení. Zkontrolujte, zda nedošlo k poškození trouby během dodávky.

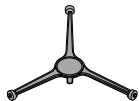
1 Vybalte troubu a umístěte ji na rovném povrchu.



Skleněný otočný talíř

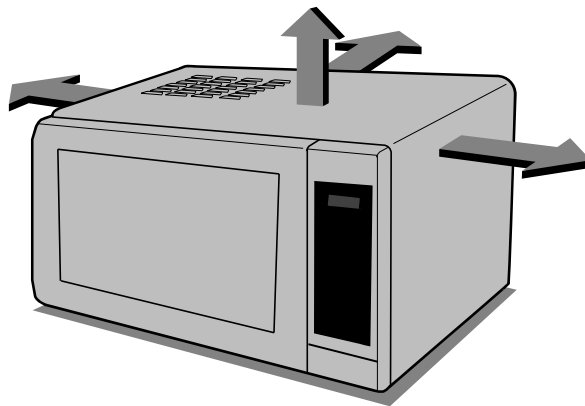


Nosič



Otočná podpěra

2 Umístěte troubu na vodorovné místo podle vaší volby s výškou více než 85 cm, ale ujistěte se, že je nahoře nejméně 30 cm prostoru a na zadní straně 10 cm, aby bylo zajištěno správné větrání. Přední část trouby by měla být nejméně 8 cm od okraje povrchu, aby se zabránilo převrácení. Na horní nebo boční straně trouby je umístěn vývod. Zablokování vývodu může troubu poškodit.



Tato trouba nesmí být používána pro účely komerčního cateringu.

- 3** Zapojte troubu do standardní zásuvky pro domácnost. Ujistěte se, že je vaše trouba jediným zařízením připojeným k zásuvce.

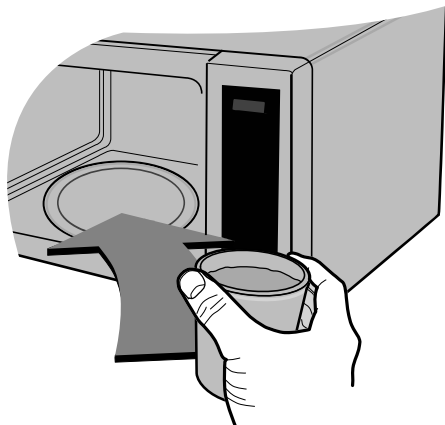
Pokud vaše trouba nepracuje správně, odpojte ji z elektrické zásuvky a znovu ji zapojte.

4

Otevřete dvířka trouby zatažením za **DVEŘE**. Umístěte **OTOČNOU PODPĚRU** do trouby a položte **SKLENĚNÝ OTOČNÝ TALÍŘ** na vrchol.

5

Naplňte nádobu na mikrovlnnou troubu 300 ml vody. Umístěte na **NOSIČ** a zavřete dvířka trouby. Máte-li jakékoli pochybnosti o tom, jaký typ kontejneru použít, přejděte na stránku 28.



6

Stiskněte jednou tlačítko **START** 30 sekund Času vaření.



7

DISPLAY se odpočítává od 30 sekund. Když dosáhne 0, zazní PÍPNUTÍ. Otevřete dvířka trouby a otestujte teplotu vody. Pokud vaše trouba funguje správně, měla by být voda teplá. **Při vyjímání nádoby buďte opatrní, může být horká.**



VAŠE TROUBA JE TEĎ NAINSTALOVÁNA

Nastavení hodin



Když je vaše trouba zapojena poprvé nebo když se po výpadku proudu obnoví napájení, na displeji se zobrazí „0“; budete muset resetovat hodiny.

Pokud hodiny (nebo displej) zobrazují nějaké neobvykle vypadající symboly, odpojte troubu od elektrické zásuvky a znovu ji zapojte a hodiny resetujte.

Můžete nastavit buď 12 hodin nebo 24 hodin.

V následujícím příkladu vám ukážu, jak nastavit čas na 14:35 při použití 24 hodin.

Ujistěte se, že jste z trouby odstranili veškeré obaly.

Ujistěte se, že jste troubu správně nainstalovali, jak je popsáno výše v této knize.

Stiskněte tlačítko **STOP/CLEAR**.



Stiskněte jednou tlačítko **CLOCK**.

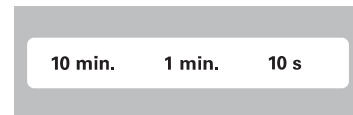
(Pokud chcete použít 12hodinový čas, stiskněte znovu tlačítko **CLOCK**. Pokud chcete po nastavení hodin změnit jinou možnost, budete muset odpojit a znovu jej zapojte.)



Stiskněte patnáctkrát tlačítko **10 min.**

Stiskněte třikrát **1 min.**

Stiskněte **10 s** pětkrát.



Stisknutím **CLOCK** nastavíte čas.

Hodiny se začnou počítat.



Dětská pojistka



Vaše trouba má bezpečnostní funkci, která zabráňuje náhodnému spuštění trouby. Jakmile je dětská pojistka nastavena, nebudete moci používat žádné funkce a nebude možné provádět vaření. Vaše dítě však stále může otevřít dvířka trouby.

Stiskněte tlačítko **STOP/CLEAR**.



Stiskněte a přidržte **STOP/CLEAR**, dokud se na displeji nezobrazí „L“ a nezazní BEEP.

DĚTSKÝ ZÁMEK je nyní nastaven.

Časový zmizí na displeji, pokud jste nastavili hodiny.



Na displeji zůstane „L“, aby vás informovalo, že je nastaven **DĚTSKÝ ZÁMEK**.



Pro zrušení **DĚTSKÉHO ZÁMKU** stiskněte a přidržte **STOP/CLEAR**, dokud nezmizí „L“.

Až bude vydáno, uslyšíte PÍPNUTÍ.



Mikrovlnná energie

Vaření

V následujícím příkladu vám ukážu, jak vařit nějaké jídlo na 80% výkonu po dobu 5 minut a 30 sekund.



Vaše trouba má pět nastavení výkonu mikrovln.

NAPÁJENÍ % Výstupní výkon

**VYSOKÝ
MAX** 100% 700W

**střední
VYSOKÝ** 80% 560W

střední 60% 420W

**STŘEDNĚ
NÍZKÝ** 40% 280W

NÍZKÝ 20% 140W

Ujistěte se, že jste troubu správně nainstalovali, jak je popsáno výše v této knize.

Stiskněte tlačítko **STOP/CLEAR**.



Dvojím stisknutím tlačítka **MICRO** vyberte napájení. Na displeji se zobrazí „560“.



Stiskněte **1 min.** pětkrát.
Press **10 s** třikrát.



Zmáčkní **START**.



Vaše mikrovlnná trouba je vybavena 5 úrovněmi výkonu, které vám poskytují maximální flexibilitu a kontrolu nad pečením.

Níže uvedená tabulka ukazuje příklady potravin a jejich doporučené úrovně vaření pro použití v této mikrovlnné troubě.

Mikrovlnná energie

Stupně

ÚROVEŇ VÝKONU	Použití	Stupeň energie (%)	Výstupní výkon
VYSOKÁ MAX	* Vaření voda * Mleté hovězí maso * Vaření drůbeže, ryb, zeleniny * Vaření jemných plátků masa	100%	700W
STŘEDNÍ VYSOKÉ	* Veškeré ohřívání * Pečení masa a drůbeže * Vaření hub a měkkýšů * Vaření potravin obsahující sýr a vejce	80%	560W
STŘEDNÍ	* Pečení koláčů a koláčků * Příprava vajec * Příprava pudinku * Příprava rýže, polévky	60%	420W
STŘEDNĚ NÍZKÁ	* Rozehřátí másla a čokolády * Vaření slabších plátků masa	40%	280W
NÍZKÁ	* Změkčení másla a sýru * Změkčení zmrzliny * Kynutí těsta * Rozmrazování	20%	140W



Dvoufázové vaření

V následujícím příkladu vám ukážu, jak vařit jídlo ve dvou fázích. První fáze uvaří vaše jídlo po dobu 11 minut na VYSOKOU úroveň; druhá bude vařit 35 minut na NÍZKOU úroveň.



Během dvoufázové vaření lze dvířka trouby otevřít a zkontrolovat jídlo. Zavřete dvířka trouby a stiskněte **START** a vaření bude pokračovat.

Na konci fáze 1 přichází zvuk PÍPNUTÍ a začíná fáze 2.

Pokud si přejete program vymazat stiskněte dvakrát **STOP/CLEAR**.

Stiskněte tlačítko **STOP/CLEAR**.



Nastavte výkon a dobu vaření pro fázi 1.

Jedním stisknutím tlačítka **MICRO** vyberte VYSOKÝ výkon.

Stiskněte jednou **10 min.**

Stiskněte jednou **1 min.**



Nastavte výkon a dobu vaření pro fázi 2.

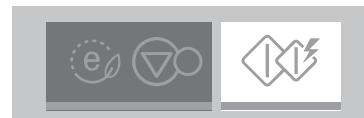
Stisknutím tlačítka **MICRO** čtyřikrát vyberte napájení.

Stiskněte třikrát **10 min.**

Stiskněte **1 min.** pětkrát.



Zmáčkní **START**.



Rychlý start

V následujícím příkladu vám ukážu, jak nastavit 2 minuty vaření na vysoký výkon.



Funkce **RYCHLÝ START** umožňuje nastavit 30sekundové intervaly vaření na VYSOKÝ výkon stisknutím tlačítka **START**.

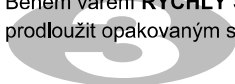
Stiskněte **STOP/CLEAR**.



Stiskněte čtyřikrát tlačítko **START** a vyberte 2 minuty vaření na VYSOKÝ výkon. Vaše trouba se spustí před dokončením čtvrtého lisu.



Během vaření **RYCHLÝ START** můžete dobu vaření prodloužit opakovaným stisknutím tlačítka **START**.



Úspora energie



Funkce **ECO ON** šetří energii
vypnutím displeje.
Displej se také vypne,
pokud není jednotka aktivní po dobu
5 minut.

Stiskněte **STOP/CLEAR (ECO ON)**.
Na displeji se zobrazí „0“.



Stiskněte tlačítko **STOP/CLEAR (ECO ON)**.



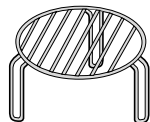
Stiskněte jakoukoliv klávesu pro opětovné zapnutí displeje.

Grilování

V následujícím příkladu vám ukážu, jak pomocí grilu vařit nějaké jídlo po dobu 12 minut a 30 sekund.



Tato funkce vám umožní rychlé zhnědnutí a vytvoření křupavé krusty na vašem jídle.



Stiskněte tlačítko **STOP/CLEAR**.



Stiskněte **GRILL**.



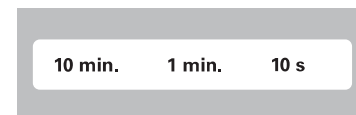
Nastavte dobu vaření.



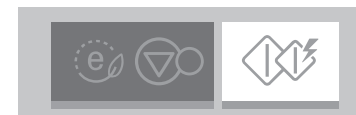
Stiskněte jednou **10 min.**

Stiskněte dvakrát **1 min.**

Stiskněte **10 s** Třikrát.



Stiskněte **START**.



Kombinované vaření

V následujícím příkladu vám ukážu, jak naprogramovat troubu s kombinovaným režimem Co-3 na dobu vaření 25 minut.



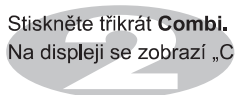
Vaše trouba má kombinovanou funkci vaření, která vám umožňuje vařit jídlo s ohřivačem a mikrovlnnou troubou současně nebo střídavě. To obecně znamená vaření jídla trvá méně času.

Ohřivač griluje povrch jídla, zatímco se uvnitř ohřívá díky mikrovlnám. Kromě toho, troubu není třeba předehtřívat.

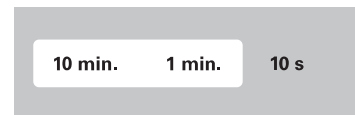
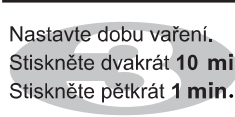
Stiskněte **STOP/CLEAR**.



Stiskněte třikrát **Combi**.
Na displeji se zobrazí „Co-3“.

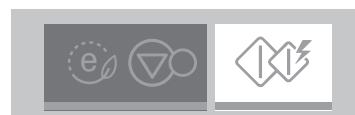


Nastavte dobu vaření.
Stiskněte dvakrát **10 min.**
Stiskněte pětkrát **1 min.**



Stiskněte **START**.

Při vyjímání jídla buďte opatrní, protože nádoba bude horká!



Kombinovaný režim vaření

KATEGORIE	Mikrovlnná (%)	HEATER POWER (%)
Co-1	20	80
Co-2	40	60
Co-3	60	40

Automatické vaření

V následujícím příkladu vám ukážu, jak vařit 0,6 kg čerstvá zelenina.



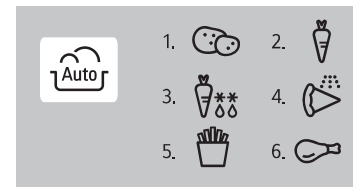
AUTOMATICKÉ VAŘENÍ vám umožňuje snadno vařit většinu vašich oblíbených jídel výběrem druhu jídla a zadáním jeho hmotnosti.

Kategorie	Stisknout AUTO COOK
Neloupané brambory	1
Čerstvá zelenina	2
Zmrazená zelenina	3
Chlazená pizza	4
Hranolky	5
Kuřecí porce	6

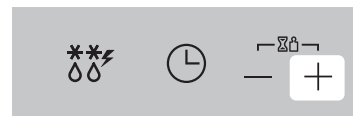
Stiskněte **STOP/CLEAR**.



Stiskněte dvakrát tlačítko **AUTO COOK** pro výběr čerstvá zelenina.



Stisknutím tlačítka **VÍCE** pětikrát zadejte „0,6 kg“.



Stiskněte **START**.



KATEGORIE POTRAVIN	TEPLOTA POTRAVIN	Nádobí	HMOTNOSTNÍ LIMIT	POKYNY
1. Neloupané brambory (Ac-1)	Pokojová teplota	–	0,1 kg - 1,0 kg	Vyberte si brambory střední velikosti 170-200g. Omyjte a osušte brambory. Brambory několikrát propíchneme vidličkou. Umístěte brambory na skleněný talíř. Upravte hmotnost a stiskněte start. Po uvaření, vyjměte brambory z trouby. Nechte je přikryté fólií po dobu 5 minut.
2. Čerstvá zelenina (Ac-2)	Pokojová teplota	Miska do mikrovlnné trouby	0,2 kg - 0,8 kg	Vložte zeleninu do nádoby vhodné pro mikrovlnnou troubu. Přidejte vodu. Přikryjeme fólií. Po vaření, promíchejte a nechte 2 minuty stát. Přidejte množství vody podle množství. ** 0,2kg - 0,4kg : 2 lžíce ** 0,5kg - 0,8kg : 4 lžíce
3. Zmrazená zelenina (Ac-3)	Zmrazená	Miska do mikrovlnné trouby	0,2 kg - 0,8 kg	Vložte zeleninu do nádoby vhodné pro mikrovlnnou troubu. Přidejte vodu. Přikryjeme fólií. Po vaření, promíchejte a nechte 2 minuty stát. Přidejte množství vody podle množství. ** 0,2kg - 0,4kg : 2 lžíce ** 0,5kg - 0,8kg : 4 lžíce
4. Chlazená pizza (Ac-4)	Chlazené	Držák	0,2 kg - 0,4 kg	Tato funkce slouží k ohřevu chlazené pizzy. Umístěte chlazenou pizzu na stojan. Po vaření, ihned vyjměte jídlo. Udržujte otevřené 2 až 3 minuty.
5. Hranolky (Ac-5)	Zmrazená	Držák a plochý talíř do mikrovlnné trouby	0,2 kg - 0,4 kg	Rozložte zmrazené bramborové výrobky na desku, která je bezpečná pro mikrovlnnou troubu, na držák. Nejlepších výsledků dosáhnete při vaření v jedné vrstvě. Po vaření, vyjměte z trouby a Udržujte otevřené 1 - 2 minuty.
6. Kuřecí porce (Ac-6)	Chlazené	Držák a plochý talíř do mikrovlnné trouby	0,2 kg - 0,8 kg	Omyjte a osušte kůži. Kuřecí stehna potřete rozpuštěným margarínem nebo máslem. Umístěte na stojan nad odkapávací misku. Když pipne, otočte jídlo. Poté pokračujte stisknutím tlačítka Start vaření. Po vaření ji nechte zakrytou fólií po dobu 2-5 minut.

Teplota a hustota jídla se liší, doporučuji, aby bylo jídlo zkontrolováno před zahájením vaření. Zvláštní pozornost věnujte velkým kloubům masa a kuřecího masa, některá jídla by se před vařením neměla úplně rozmrazit. Program BREAD je vhodný pro rozmrazování malých porcí, jako jsou rohlíky nebo malý bochník. To bude vyžadovat stálou dobu, aby se centrum mohlo roztát. V následujícím příkladu Ukážu vám, jak rozmrazit 1,4 kg zmrazené drůbeže.

Automatické rozmrazování



Vaše trouba má čtyři nastavení pro odmrazování mikrovlnnou troubou: **- MASO, DRŮBEŽ, RYBY a chléb;** každá kategorie odmrazování má jiné nastavení výkonu. Opakované stisknutí tlačítka **AUTO DEFROST** vybere jiné nastavení.

Kategorie	Stisknout
	ODMRAZIT
Maso	1
Drůbež	2
RYBY	3
Chléb	4

Stiskněte tlačítko **STOP/CLEAR**.

Zvažte jídlo, které se chystáte rozmrazit. Ujistěte se, že jste odstranili kovové vazby nebo obaly, potom vložte jídlo do trouby a zavřete dvířka trouby.

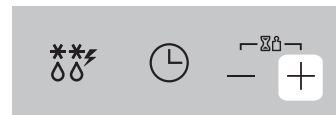


Stisknutím tlačítka **AUTO DEFROST** zvolte rozmrazování **DRŮBEŽ** program.

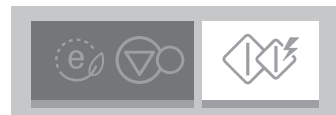


Zadejte **hmotnost** zmrazeného jídla, které se chystáte rozmrazit.

Stiskněte **VÍCE** Čtrnáctkrát a zadejte "1,4 kg".



Stiskněte **START**.



Během rozmrazování bude vaše trouba „PÍPAT“, v tomto bodě otevřete dvířka trouby, otočte jídlo a oddělte, abyste zajistili rovnoměrné rozmrazení. Odstraňte všechny části, které se rozmrazily, nebo je odstraňte, abyste zpomalili rozmrazování. Po kontrole zavřete dvířka trouby a stisknutím tlačítka **START** pokračujte v odmrazování.

Vaše trouba nepřestane odmrazovat (i když zazní zvukový signál), dokud nejsou dvířka otevřena.

AUTOMATICKÁ PŘÍRUČKA PRO ODMRAZOVÁNÍ HMOTNOSTI

- * Potraviny, které se mají rozmrazovat, musí být v nádobě vhodné do mikrovlnné trouby a nekryté místo na skleněném talíři.
- * V případě potřeby přikryjte malé plochy masa nebo drůbeže plochými kousky hliníkové fólie. Zabráníte tak zahřátí tenkých oblastí během odmrazování. Ujistěte se, že se fólie nedotýká stěn trouby.
- * Co nejdříve oddělte předměty, jako je mleté maso, kotlety, klobásy a slanina.
Když PÍPNUTÍ, v tuto chvíli vyjměte jídlo z mikrovlnné trouby, otočte jídlo a vraťte se do mikrovlnné trouby. Pokračujte stisknutím tlačítka start. Na konci programu vyjměte jídlo z mikrovlnné trouby, zakryjte fólií a nechte stát, dokud se úplně neroztopí. Například pro úplné rozmrazení by například kusy masa a celých kuřat měly stát před vařením minimálně 1 hodinu.

Kategorie	Hmotnostní limit	Nádobí	Jídlo
Maso (dEF1) Drůbež (dEF2) Ryby (dEF3)	0,1 - 4,0 kg	Nádobí do mikrovlnné trouby (Plochý talíř)	Maso Mleté hovězí maso, Filé steak, Kostky na dušené maso, Svíčková, Hovězí pečeně, Hovězí pečeně, Hovězí hamburger Vepřové kotlety, Jehněčí kotleta, Roštěná, Klobása, Řízky (2cm) Při pípnutí otočte jídlo. Po odmrazení nechte 5 až 15 minut stát. Drůbež Celé kuře, stehna, prsa, turecká prsa (do 2,0 kg) Při pípnutí otočte jídlo. Po odmrazení nechte 20-30 minut stát. Ryby Filé, steaky, celé ryby, mořská plody Při pípnutí otočte jídlo. Po odmrazení nechte 10-20 minut stát.
Chléb (dEF4)	0,1 - 0,5 kg	papírový ručník nebo plochý talíř	Plátky chleba, housky, bageta atd. Samostatné plátky a vložte mezi papírový ručník nebo plochý talíř. Při pípnutí otočte jídlo. Po odmrazení nechte 1-2 minut stát.

Tuto funkci použijte k rychlému rozmrazení pouze 0,5 kg mletého masa.
To bude vyžadovat stálou dobu, aby se centrum mohlo roztát. V následujícím příkladu vám ukážeme, jak rozmrazit 0,5 kg zmrazeného mletého masa.

Rychlé rozmrazování



Vaše trouba má nastavení rychlého odmrazování mikrovlnnou troubou (MASA).

Stiskněte tlačítko **STOP/CLEAR**.

Zvažte jídlo, které se chystáte rozmrazit. Ujistěte se, že jste odstranili kovové vazby nebo obaly; potom vložte jídlo do trouby a zavřete dvířka trouby.



Stiskněte **QUICK DEFROST**.

Trouba se spustí automaticky.



Během rozmrazování bude vaše trouba „PÍPAT“, v tomto bodě otevřete dvířka trouby, otočte jídlo a oddělte, abyste zajistili rovnoměrné rozmrazení. Odstraňte všechny části, které se rozmrazily, nebo je odstraňte, abyste zpomalili rozmrazování. Po kontrole zavřete dvířka trouby a stisknutím tlačítka START pokračujte v odmrazování.

Vaše trouba nepřestane odmrazovat (i když zazní zvukový signál), dokud nejsou dvířka otevřena.

AUTOMATICKÁ PŘÍRUČKA PRO ODMRAZOVÁNÍ HMOTNOSTI

Pomocí této funkce můžete rychle rozmrazit mleté maso.

Maso zcela vyjměte z obalů fólie. Položte mletou desku na mikrovlnnou desku. Když zazní „PÍPNUTÍ“, v tomto bodě vyjměte kousky z mikrovlnné trouby, otočte kousky a vraťte se do mikrovlnné trouby. Pokračujte stisknutím tlačítka start. Na konci programu vyjměte kousky z mikrovlnné trouby, zakryjte fólií a nechte stát 5-15 minut nebo do úplného rozmrazení.

HMOTNOST	KATEGORIE	NÁSTROJE	POKYNY
Mleté maso	0,5 kg	Nádobí do mikrovlnné trouby (Ploché talíř)	Mleté maso Při pípnutí otočte jídlo Po odmrazení nechte 5 až 15 minut stát

V následujícím příkladu vám ukážu, jak změnit přednastavené programy AUTO COOK na delší nebo kratší dobu vaření.

Vaření většího nebo menšího množství



Pokud zjistíte, že při použití programu **AUTO COOK** zjistíte, že vaše jídlo je nadměrné nebo nedostatečné, můžete stisknutím tlačítka prodloužit nebo zkrátit dobu vaření.

Při vaření bez funkce Auto můžete kdykoli prodloužit dobu vaření stisknutím tlačítka.

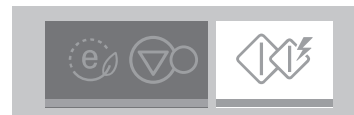
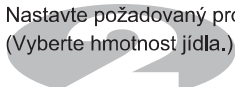
Není nutné zastavit proces vaření.

Stiskněte **STOP/CLEAR**.



Nastavte požadovaný program **AUTO COOK**.
(Vyberte hmotnost jídla.)

Stiskněte **START**.

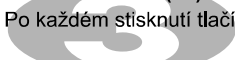


Stiskněte **MORE (+)**.

Po každém stisknutí tlačítka se doba vaření zvýší o 10 sekund.

Stiskněte **LESS (-)**.

Po každém stisknutí tlačítka se doba vaření zvýší o 10 sekund.



Mikrovlny bezpečné

Nádobí

Nikdy nepoužívejte kovové nebo kovem zdobené nádobí ve vaší mikrovlnné troubě

Mikrovlny nedokáží proniknout kovem. Odrazí se od kovového předmětu v troubě a způsobí vznik oblouku, alarmující jev, který připomíná blesk. Většina tepelně odolného nekovového nádobí na vaření je bezpečná pro použití v troubě. Některé nádobí však může obsahovat materiály, které je činí nevyhovujícím pro použití jako mikrovlnné nádobí. Pokud máte nějaké pochybnosti o konkrétním nádobí, existuje jednoduchý způsob, jak zjistit, zda jej lze použít do mikrovlnné trouby. Umístěte příslušné nádobí vedle skleněné misky naplněné vodou do mikrovlnné trouby. Spustte mikrovlnné vaření na výkon VYSOKÝ po dobu 1 minuty. Pokud se voda ohřívá, ale nádoba zůstává na dotek chladná, je nádoba vhodná do mikrovlnné trouby. Pokud však voda nezmění teplotu, ale nádoba se ohřívá, mikrovlny jsou absorbovány nádobou a proto není do mikrovlnné trouby vhodná. Pravděpodobně máte v kuchyni spoustu věcí, které lze použít pro vaření v mikrovlnné troubě jako varné zařízení. Jednoduše si přečtěte následující seznam.

Jídelní talíře

Mnoho druhů jídelního náčiní je vhodných pro použití v mikrovlnné troubě. Máte-li pochybnosti, projděte si literaturu od výrobce nebo proveďte test + mikrovln.

Skleněné nádobí

Skleněné nádobí odolné proti žáru je vhodné pro použití v mikrovlnné troubě. Patří mezi ně všechny značky nádobí z tvrzeného skla. Nepoužívejte však jemné sklo, jako jsou skleněné pohárky nebo sklenice na víno, protože by se při ohřívání jídla mohly rozbit.

Plastové skladovací nádoby

Ty mohou být použity k umístění potravin, které mají být rychle ohřívány. Neměly by však být používány k umístění potravin, které budou potřebovat značné množství času v troubě, protože horké potraviny budou nakonec deformovat nebo tavit plastové nádoby.

Papír

Papírové talíře nebo nádoby jsou vhodné a bezpečné pro použití v mikrovlnné troubě za předpokladu, že doba vaření je krátká a potraviny, které se mají vařit, mají nízký obsah tuku a vlhkosti. Papírové ručníky jsou také velmi užitečné pro balení potravin a pro vykládání pečicích táčů, ve kterých jsou pečeny mastné potraviny, jako je slanina. Obecně se vyvarujte barevných výrobků z papíru, protože barva může vytéct. Některé recyklované papírové výrobky mohou obsahovat nečistoty, které by mohly při jejich použití v mikrovlnné troubě způsobit požár od obloukového výboje.

Plastové sáčky na vaření

Jsou-li vyrobeny speciálně pro vaření, jsou sáčky a na vaření bezpečné pro vaření v mikrovlnné troubě, vytvořte však v sáčku štěrbinu, aby mohla unikát pára. Nikdy nepoužívejte na vaření v mikrovlnné troubě běžné plastové sáčky, protože se roztaví a prasknou.

Plastové nádobí pro vaření v mikrovlnné troubě

K dispozici jsou různé tvary a velikosti nádobí vhodného do mikrovlnné trouby. Z větší části můžete pravděpodobně použít věci, které již máte po ruce, než investovat do nového kuchyňského vybavení.

Těžká keramika, kamenina a keramika

Nádoby vyrobené z těchto materiálů jsou obvykle vhodné pro použití v mikrovlnné troubě, ale je třeba je vyzkoušet.

⚠ UPOZORNĚNÍ

**Některé položky s vysokým obsahem olova nebo železa nejsou vhodné jako kuchyňské náčiní.
Je třeba zkontrolovat, zda jsou nádoby vhodné pro použití v mikrovlnných troubách.**

Vlastnosti potravin

mikrovlnné vaření

Dohlédněte na vše

Předpisy v této knize byly stvořeny s velkou péčí, avšak váš úspěch při jejich přípravě závidí na tom, kolik pozornosti věnujete jídlu, když se vaří. Při vaření vždy hlídejte svoje jídlo. Vaše mikrovlnná trouba je vybavena světlem, které se automaticky rozsvítí, když je trouba v provozu, abyste viděli dovnitř a mohli kontrolovat, jak je na tom vaše jídlo. Pokyny uvedené v receptech ohledně položení pokrmu výše, míchání pokrmu a podobně by měly být považovány za minimální doporučené kroky. Pokud to vypadá, že se jídlo vaří nerovnoměrně, jednoduše proveďte potřebné úpravy, které považujete vhodné k nápravě problému.

Faktory ovlivňující dobu mikrovlnného vaření

Dobu vaření ovlivňuje mnoho faktorů. Teplota ingrediencí použitých v receptu způsobuje velký rozdíl v době vaření. Například pečení dortu vyrobeného z ledového másla, mléka a vajec bude trvat značně déle, než pečení dortu s ingrediencemi s pokojovou teplotou. Všechny recepty v této knize uvádějí řadu dob vaření. Obecně zjistíte, že jídlo zůstává na spodním konci časového rozmezí nedostatečně vařené a podle svých preferencí můžete někdy chtít vařit jídlo i po uplynutí maximální doby. Hlavní filosofií této knihy je, že pro recept je nejlepší dávat čas na vaření konzervativní. Zatímco pře vařené jídlo je v troskách pro dobro. Některé recepty, zejména ty, které se týkají chleba, koláčů a krémů, doporučují, aby byly potraviny z trouby odstraněny, pokud jsou mírně nedotažené. Nejedná se o chybu. Je-li dovoleno stát, obvykle zakryté, tato jídla se budou i nadále vařit mimo troubu, když se teplo zachycené uvnitř vnějších částí jídla postupně pohybuje dovnitř. Pokud je jídlo ponecháno v troubě, dokud není zcela uvařeno, vnější části se převaří nebo dokonce spálí. Při odhadování doby vaření a stálosti různých potravin se stanete stále více zručnější.

Hustota jídla

Lehká porézní jídla, jako jsou koláče a pečivo, se vaří rychleji než těžká, hustá jídla, jako jsou pečeně a pekáče. Při porézním jídlu v mikrovlnné troubě musíte dbát na to, aby se vnější okraje nevysušily a křehly.

Výška jídla

Horní část vysokého jídla, zejména pečeně, bude vařit rychleji než spodní část. Proto je dobré během vaření obracet vysoké jídlo, někdy i několikrát.

Obsah vlhkosti v potravě

Vzhledem k tomu, že teplo vytvářené mikrovlnami způsobuje odpaření vlhkosti, by měly být relativně suché potraviny, jako jsou pečené pečivo a nějaká zelenina, před vařením pokropeny vodou nebo zakryty tak, aby se udržela vlhkost.

Jídlo s obsahem kostí a tuku

Kosti vedou tepelný a tukový kuchař rychleji než maso. Při vaření kostnatých nebo tučných/mastných kousků masa je třeba dbát opatrnosti, aby nevařili nerovnoměrně a nepřevařovali se.

Množství jídla

Počet mikrovln v troubě zůstává konstantní bez ohledu na to, kolik jídla se vaří. Proto čím více jídla vložíte do trouby, tím delší bude doba vaření. Nezapomeňte zkrátit dobu vaření alespoň o jednu třetinu, když recept snížíte na polovinu.

Tvar jídla

Mikrovlny pronikají do potravin pouze asi 2 cm, vnitřní část tlustých potravin se vaří, protože teplo vytvářené na vnější straně putuje směrem dovnitř. Pouze vnější hrana jídla vařená mikrovlnnou energií; zbytek se vaří dirigováním. Nejhorším možným tvarem jídla, které se má mikrovlnně ohřívat, je tlustý čtverec. Rohy spálí hodně dřívě, než je centrum ještě teplé. Kulaté tenké potraviny a prsten ve tvaru potraviny vařit úspěšně v mikrovlnné troubě.

Zakrývání

Kryt zachycuje teplo a páru, což způsobuje, že se jídlo rychleji vaří. Aby nedošlo k rozštěpení, použijte víčko nebo fólii s mikrovlnami s ohnutým rohem zpět.

Hnědnutí

Maso a drůbež, které se vaří patnáct minut nebo déle, lehce zhnědnou ve vlastním tuku. Potraviny, které jsou vařeny po kratší dobu, mohou být kartáčovány omáčkou na opečení, jako je omáčka z Worcestershire, sójová omáčka nebo barbecue, aby se získala chutná barva. Protože se do potravin přidává relativně malé množství opékaných omáček, původní chuť receptu se nezmění.

Potahem odolným proti mastnotě

Odolnost proti mastnotě účinně zabraňuje rozstříkávání a pomáhá jídlu zadržovat trochu tepla. Ale vzhledem k tomu, že vytváří volnější kryt než víko nebo lepicí fólie, umožňuje to, aby jídlo mírně vyschlo.

Uspořádání a rozestupy

Jednotlivá jídla, jako jsou pečené brambory, malé koláče a předkrm, se budou rovnoměrněji zahřívat, pokud jsou umístěny v troubě ve stejné vzdálenosti od sebe, nejlépe kruhově. Nikdy nestohujte potraviny na sebe.

Charakteristiky jídla a mikrovlnné vaření

Míchání

Míchání je jednou z nejdůležitějších ze všech technik u vaření pomocí mikrovln. U běžného vaření se potraviny míchají za účelem smíchání. Jídla vařená pomocí mikrovln se však míchají proto, aby došlo k rozšíření a přerozdělení tepla. Vždy míchejte směrem zvenčí do středu, protože vnější část jídla se zahřívá jako první.

Obracení

Velké, vysoké pokrmy jako jsou pečeně a celá kuřata by měla být obrácena, aby byla vrchní a spodní část pokrmu upečena rovnoměrně. Je také dobré obracet naporcované kuře a kotlety.

Umístění silnějších porcí směrem ven

Vzhledem k tomu, že mikrovlny jsou přitahovány k vnější části potravin, má smysl umístit tlustší porce masa, drůbeže a ryby na vnější okraj pečicího talíře. Tímto způsobem budou silnější části přijímat více mikrovlnné energie a jídlo se bude vařit rovnoměrně.

Pokrývání

Přes rohy nebo okraje čtvercových nebo obdélníkových jídel mohou být umístěny proužky hliníkové fólie (které blokují mikrovlny), abyste zabránili jejich připečení. Nikdy nepoužívejte příliš mnoho fólie a ujistěte se, zda je fólie připevněna k misce, neboť může způsobit vznik oblouku v troubě.

Zvedání

Silné nebo husté pokrmy mohou být zvednuty do výšky tak, aby mikrovlny mohly být absorbovány spodní stranou a středem pokrmů.

Propíchování

Potraviny uzavřené ve skořápce, kůži nebo membráně pravděpodobně v troubě prasknou, pokud nebudou před vařením propíchnuty. Mezi tyto potraviny patří vaječné žloutky a bílky, škeble a ústřice a celá zelenina a ovoce.

Zkoušení, zda je pokrm uvařený

Pokrmy v mikrovlnné troubě se pečou tak rychle, že je nutné je často zkoušet. Některé potraviny budou ponechány mikrovlnám až do úplného uvaření, ale většina pokrmů, jako je maso a drůbež, je z trouby vyjímána ještě když je mírně nehotová a je ponechána k dokončení své přípravy v době ustálení. Vnitřní teplota potravin budou během doby vzroste mezi 50F (30C) a 150F (80C).

Doba ustálení

Potraviny mohou být často ponechány ustálit na 3 až 10 minut po vyjmutí z mikrovlnné trouby. Obvykle jsou pokrmy během doby ustálení přikryty, aby držely teplo, pokud nemají mít suchou texturu (například dorty a sušenky). Ustálení umožňuje dokončení přípravy pokrmů a také pomáhá smíchat a rozvinout jejich chuť.

Otázky a odpovědi

Ot: Co se děje, když světlo trouby nesvítí?

Od: Může existovat několik důvodů, proč světlo trouby nesvítí.
Žárovka byla spálená
Dveře nejsou zavřené

Ot: Prochází mikrovlnná energie průhledovou clonou ve dveřích?

Od: Ne. Otvory nebo porty jsou vyrobeny tak, aby umožňovaly průchod světla; nepropouštějí mikrovlnnou energii.

Ot: Proč se ozývá ZAPÍPÁNÍ, když se dotknu tlačítka na ovládacím panelu?

Od: Tón ZAPÍPÁNÍ se ozývá pro ujištění, že bylo správně zadáno nastavení.

Ot: Bude mikrovlnná trouba poškozena, pokud bude pracovat prázdná?

Od: Ano. Nikdy ji nespouštějte, když je prázdná.

Ot: Proč vajíčka někdy mírně bouchají?

Od: Při pečení, smažení vajec nebo přípravě volských ok může žloutek mírně bouchat kvůli tvorbě páry uvnitř žloutkové membrány. Chcete-li tomu zabránit, před vařením prostě propíchejte žloutek. Nikdy nepřipravujte pomocí mikrovln vajíčka ve skořápce.

Ot: Proč se po ukončení mikrovlnného vaření doporučuje doba odstátí?

Od: Po dokončení mikrovlnného vaření jídlo během vaření pokračuje stálý čas. Tato doba vaření dokončí rovnoměrné vaření v celém jídle. Množství času na ustálení závisí na hustotě jídla.

Ot: Je možné vyrobit popcorn v mikrovlnné troubě?

Od: Ano, pokud používáte jednu ze dvou níže popsanych metod

- 1 Nádoby na popkornování určené speciálně pro mikrovlnné vaření.
- 2 Balený komerční mikrovlnný popcorn, který obsahuje specifické časy a výkony potřebné pro přijatelný finální produkt.

NÁSLEDUJÍCÍ PŘEDMĚT PODÁVANÝ KAŽDÝM VÝROBCE PRO JEJICH VÝROBEK POPCORN. NENECHÁVEJTE TROUBU BEZ DOZORU ZATÍMCO SE VYNOŘÍ KUKUŘICE. POKUD CORN NEPOSKYTUJE PO PŘEDPOKLÁDANÝCH ČASECH, VYPROSTŘEJTE VAŘENÍ. PŘEVAŘENÍ VÝSLEDEK V OBLASTI POŽÁRNÍHO POŽÁRU.

⚠ UPOZORNĚNÍ

NIKDY NEPOUŽÍVEJTE HNĚDÉ PAÍROVÉ SÁČKY PRO VÝROBU POPCORN. NIKDY SE NEPOKOUŠEJTE PRASKAT ZBYLÁ ZRNA.

Ot: Proč moje trouba nevaří vždy tak rychle, jak říká průvodce vaření?

Od: Zkontrolujte znovu průvodce vařením, abyste se ujistili, že jste postupovali správně, a zjistěte, co by mohlo způsobit změny v době vaření. Doba vedení vaření a nastavení teploty jsou návrhy, které se vybírají, aby zabránily nadměrnému vaření, což je nejčastější problém, jak si zvyknout na mikrovlnnou troubu. Změny ve velikosti, tvaru, hmotnosti a rozměrech jídla vyžadují delší dobu vaření. Použijte svůj vlastní úsudek spolu s doporučeními k vaření, abyste testovali stav jídla, stejně jako u konvenčního sporáku.

TECHNICKÉ SPECIFIKACE

TECHNICKÉ SPECIFIKACE	
	MH6044V
Zdroj energie	230 V AC /50Hz
Výstup	700W (hodnotící norma IEC60705)
Frekvence mikrovln	2,450 MHz +/- 50 Mhz (třída 2/třída B)
Vnější rozměry	455 mm (Š) x 258 mm (V) x 335 mm (H)
Spotřeba energie	1000 Wattů
Mikrovlnná	
Gril	570 Wattů
Kombinovaná	1150 Wattů

Zařízení skupiny 2: skupina 2 obsahuje všechna zařízení ISM RF, ve kterých je záměrně generována a využívána vysokofrekvenční energie ve frekvenčním rozsahu 9 kHz až 400GHz nebo ve formě uelektromagnetického záření, induktivní a/nebo kapacitní vazby pro zpracování materiálu nebo účely inspekce/analýzy.

Zařízení třídy B je zařízení vhodné pro použití v domácích zařízeních a v zařízeních přímo připojených k nízkonapěťové napájecí síti, která dodává budovy používané pro domácí účely.

Likvidace vašeho starého spotřebiče



1. Tento symbol přeškrtnutého koše značí, že dopad z elektrických a elektronických výrobků (WEEE) je nutné likvidovat odděleně od řady komunálního odpadu.
2. Staré elektronické výrobky mohou obsahovat nebezpečné látky, takže správná likvidace starých přístrojů pomůže zabránit potenciálním negativním důsledkům pro životní prostředí a lidské zdraví. Starý přístroj může obsahovat znovu použitelné díly, které lze použít k opravě dalších výrobků a další cenné materiály, které lze recyklovat a šetřit tak omezené zdroje.
3. Přístroj můžete zanést do obchodu, kde jste ho zakoupili, nebo se obrátit na místní správu komunálních odpadů, kde získáte podrobné informace o vašem nejbližším autorizovaném sběrném místě WEEE. Pro poslední aktuální informace z vaší země si prostudujte webové stránky www.lg.com/global/recycling

