



ESPAÑOL

ITALIANO

PORTUGUÊS

EMHINIKA

# MANUAL DE INSTRUCCIONES HORNO MICROONDAS "CONVECCIÓN"

Por favor lea detenidamente este manual de instrucciones con detenimiento antes de poner en funcionamiento.

MJ396 \*\*\*\*

(opcional, por favor comprobar el modelo específico)



MFL69662608\_03

[www.lg.com](http://www.lg.com)

Copyright © 2017 LG Electronics Inc. Todos los derechos reservados

## Cómo Funciona el Horno Microondas

Las microondas son un tipo de energía similar a las ondas de radio, televisión y la luz solar diaria. Normalmente, las microondas se dispersan hacia el exterior mientras se propagan a través de la atmósfera y desaparecen sin efecto.

Sin embargo, este horno, está dotado de un magnetrón que está diseñado para hacer uso de la energía dentro de las microondas. La electricidad, suministrada al conducto del magnetrón, se utiliza para generar la energía de las microondas.

Estas microondas entran en la zona de cocción a través de ranuras dentro del horno. Se coloca una bandeja dentro del horno. Las microondas no pueden atravesar las paredes metálicas del horno, pero pueden penetrar materiales, tales como, vidrio, porcelana y papel, materiales de los cuales los son fabricadas las vajillas para la cocción segura en microondas.

Las microondas no calientan los utensilios o menaje de cocina, aunque los recipientes finalmente se calentaran debido al calor generado por su contenido.

### Un aparato muy seguro

Su Horno de Microondas, es uno de los electrodomésticos más seguros. Cuando la puerta del horno está abierta, el horno automáticamente deja de producir microondas. La energía de microondas se convierte completamente en calor cuando entra en los alimentos, no dejando energía "sobrante" que pueda causar daño alguno cuando se ingiere la comida.

# ÍNDICE

## 3 INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD: IMPORTANTE

### 7 ANTES DE USAR

- 7 Desembalaje e Instalación
- 9 Panel De Control (MJ3965ACS/ACR/BCR)
- 9 Imagen
- 10 Panel De Control (MJ3965BPS/BPH)
- 10 Imagen
- 11 Ajuste Del Reloj
- 11 Inicio Rápido
- 11 Mas / Menos
- 11 Ahorro De Energía

### 12 COMO USAR

- 12 Cocción con Temporizador
- 12 Niveles De Potencia Del Microondas
- 13 Cocción En Parrilla / Grill
- 13 Combi. Parrilla / Grill Cocción
- 14 Calor por convección
- 14 La cocción por convección
- 15 La cocción por convección Combi
- 15 Bloqueo Niños
- 16 Cocción Inverter
- 16 Instrucciones Para Menú Cocción Inverter
- 19 Asado y Hornear
- 19 Instrucciones Para Asado y Hornear
- 21 Cocción Lenta & Caliente
- 22 Instrucciones Para La Cocción Lenta & Caliente
- 23 Fritura Saludable Y Cocina Al Vapor (MJ3965ACS/ACR/BCR)
- 23 Instrucciones De Menú Para Fritura Saludable Y Cocina Al Vapor
- 26 Fritura Saludable (MJ3965BPS/BPH)
- 26 Instrucciones Para La Fritura Saludable
- 28 Descongelación Inverter
- 28 Instrucciones Para El Menú Descongelación Inverter

### 29 UTENSILIOS SEGUROS PARA EL MICROONDAS

### 30 CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS Y COCCIÓN CON EL MICROONDAS

### 32 CÓMO LIMPIAR EL HORNO

### 32 USO DE LA FUNCIÓN SMART DIAGNOSIS™

### 33 PREGUNTAS Y RESPUESTAS

### 34 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

# INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD: IMPORTANTE

## 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.

### ADVERTENCIA

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 **N**o 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. **N**o utilice el horno si los sellos de la puerta y las partes adyacentes presentan defectos. **S**olo ha de reparar el horno un técnico de servicio debidamente cualificado.
  - **A**diferencia de otros aparatos, el horno de microondas es un dispositivo de alto voltaje con alta corriente eléctrica. **U**tilizarlo indebidamente o pretender repararlo podría exponerlo a un exceso de energía de microondas o producir una electrocución.
- 2 **N**o emplee el horno para deshumidificar (por ejemplo, con periódicos, ropas, y juguetes húmedos, otros aparatos eléctricos, mascotas, niños, etc.).
  - **H**acerlo podría poner en grave peligro su seguridad, ocasionando incendios, quemaduras o la muerte súbita por electrocución.
- 3 **E**ste 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. **L**os niños deberían contar con la supervisión de un adulto para cerciorar que no juegan con el dispositivo.
  - **U**n uso indebido podría causar incendios, electrocuciones y quemaduras.
- 4 **P**uede que las partes que se pueden tocar se calienten mientras se usa el aparato. **A**léjese a los niños del horno.
  - **P**ues pueden sufrir quemaduras.
- 5 **L**os líquidos y otros alimentos no han de calentarse en contenedores sellados herméticamente, pues pueden acabar explotando. **R**etire las envolturas de plástico de la comida antes de cocinarla o descongelarla. **E**n algunos casos, si es necesario cubrir la comida con una película de plástico para calentarla o cocinarla.
  - **D**e lo contrario, podría explotar.
- 6 **A**segúrese de emplear los accesorios correctos para cada función.
  - **U**n uso indebido podría causar daños al horno y a los accesorios, o podría ocasionar un incendio.
- 7 **L**os niños no han de jugar con los accesorios o colgar del mango de la puerta.
  - **S**i lo hacen, podrían sufrir lesiones.

- 8 **E**s 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 **C**uando 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 **N**o utilice el horno si este está dañado. **E**s 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.
  - **S**i los hay, podría exponerse a un exceso de energía de microondas.
- 11 **S**i la puerta o los sellos de la puerta presentan daños, no se debe emplear el horno hasta que lo repare el técnico cualificado.
- 12 **E**l aparato viene con un cable alargador o un dispositivo portátil de toma de corriente. **S**e ha de colocar el alargador de manera que no se exponga al agua o a la humedad.
- 13 **S**olo 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 **E**l aparato y las partes que se pueden tocar se calientan durante el uso. **T**enga cuidado al tocar los componentes de calentamiento. **S**e ha de mantener alejados a los niños de menos de 8 años a menos que cuenten con supervisión continua.
- 15 **E**l aparato se calienta durante el uso. **E**vite tocar los componentes de calentamiento del interior del horno.
- 16 **N**o 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 **N**o 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.
  - **S**i los hay, podría exponerse a un exceso de energía de microondas. (Los interruptores detienen todo proceso de cocinado cuando se abre la puerta).
- 2 **N**o coloque ningún objeto (paños de cocina, pañuelos, etc.) **E**ntre 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.
  - **S**i los hay, podría exponerse a un exceso de energía de microondas.
- 3 **A**segúrese de que los tiempos de cocinado se fijan adecuadamente. **L**as cantidades pequeñas de alimento requieren un tiempo de cocinado y calentamiento menor.
  - **C**ocinar durante demasiado tiempo la comida puede incendiar los alimentos y ocasionar daños al aparato.
- 4 **A**l calentar líquidos (por ejemplo, sopas, salsas y bebidas) con el horno abierto,
  - \* **E**vite usar contenedores de lados rectos y con cuellos estrechos.
  - \* **N**o sobrecaliente la comida.
  - \* **A**gite el líquido antes de colocar el contenedor en el horno, y hágalo otra vez a mitad del proceso de calentamiento.
  - \* **D**espués del calentamiento, deje reposar los alimentos en el horno durante un breve periodo de tiempo.**M**uévalos 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).
  - **T**enga cuidado al manipular el contenedor. **C**alentar bebidas con microondas puede retrasar el hervido. **P**or tanto, tenga cuidado al manipular el contenedor.
- 5 **E**n la parte superior, el fondo o el lateral del horno, se encuentra un sistema de escape. **N**o bloquee ese escape.
  - **P**odría ocasionar daños al horno y perjudicar a la cocción.
- 6 **N**o utilice el horno cuando esté vacío. Lo mejor es dejar un vaso de agua en el horno cuando no lo utilice. **E**l 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.**
- La presión interior del huevo aumentará y hará que estalle.
- 14 No trate de freír alimentos con grasas en el horno.**
- Podría causar un hervido 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.

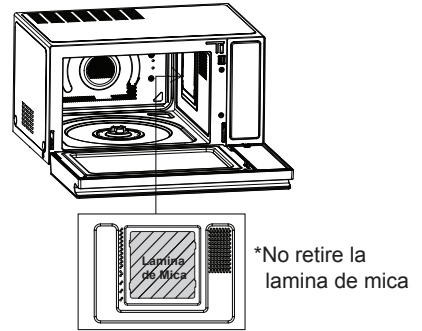
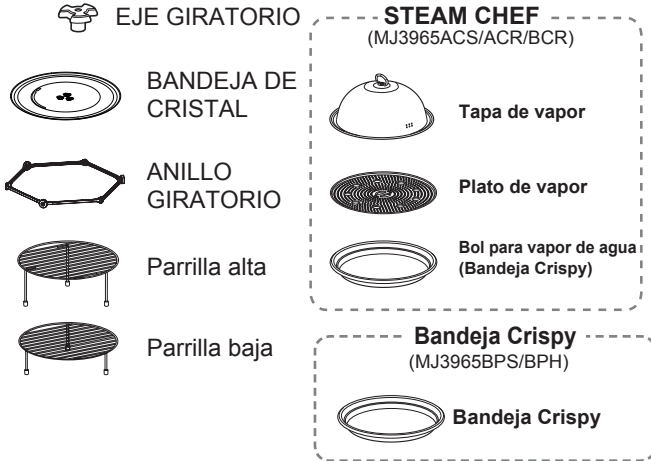
- 21** Este aparato solo lo pueden usar los niños de 8 años o más de edad y las personas con discapacidades físicas, sensoriales y mentales, y con falta de experiencia y conocimientos, si cuentan con la supervisión debida o con instrucciones claras en cuanto a un uso seguro del aparato y a los peligros de su uso. Los niños no han de jugar con el horno. Los niños de más de ocho años pueden limpiar y asear el horno si y solo si cuentan con la supervisión adecuada.
- E**l horno de microondas está destinado a calentar comida y bebida. **S**ecar la comida y la ropa, así como calentar mantas eléctricas, zapatillas, esponjas, ropa húmeda, y otros usos similares podrían causar lesiones, igniciones e incendios.
- 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. **N**o 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. **N**unca trate de recocer las semillas sobrantes.
- Un cocinado excesivo podría incendiar las palomitas.
- 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.
- E**l cable **AZUL** ha de conectarse al terminal marcado con la letra **N** o de color **NEGRO**.
- E**l cable **MARRÓN** ha de conectarse al terminal con la letra **L** o de color **ROJO**.
- E**l 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 esta diseñado para el uso de restauración u hostelería comercial
- Un uso indebido podría causar daños al horno.
- 28** **N**o se ha de colocar el microondas en un armario.
- Debe de colocarse en un espacio libre y despejado.
- 29** **S**e 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** **S**e 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** **N**o ha de usar el limpiador de vapor.
- 36**  **P**ercaucion: superficie caliente
- C**uando se emplea este símbolo, significa que las superficies pueden calentarse durante el uso.
- 37** **N**o 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.

# ANTES DE USAR

## DESEMBALAJE E INSTALACIÓN

Siguiendo los pasos básicos en estas dos paginas, será capaz de rápidamente comprobar que su horno funciona correctamente. Preste atención especial a las indicaciones en la sección de instalación de su horno. Asegúrese de retirar todos los accesorios y elementos de embalaje durante el desempaqueado. Compruebe que su horno se ha sufrido daños durante su expedición y transporte.

1 Desempaque su horno y coloque en una superficie plana



### ! NOTA

- No se debe retirar la lamina de mica de la cavidad (baño de plata) en el interior del horno. La lamina de mica está para proteger los componentes de microondas de las salpicaduras de los alimentos.

### Uso de los accesorios según el modo de uso

	Microondas	Parrilla	Convección	Grill combi	Conv combi
Bandeja de cristal	○	○	○	○	○
Parrilla alta	-	○	○	○	○
Parrilla baja	-	○	○	○	○
Bandeja Crispy	○	○	○	○	○
Steam Chef	○	-	-	-	-

Cuidado: Usar los accesorios según La guía de recetas!

○ Aceptable  
- No Aceptable

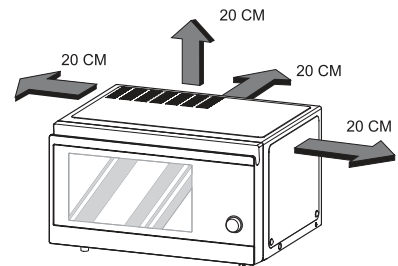
### ! NOTA

- Asegúrese de que se usan los accesorios correctos para cada modalidad de uso
- Uso inapropiado podría causar daños a su horno y a los accesorios o podría provocar incendio.

2 Colocar el horno en el nivel de altura deseado a mas de 85cm de altura para asegurarse que se tiene al menos 20cm de espacio en la parte superior y 20cm en la parte trasera, derecha e izquierda del horno microondas para una adecuada ventilación La parte delantera del horno deberá estar alejado al menos a 8cm del borde de la superficie para evitar su posible caída.

La salida de evacuación esta ubicada en el fondo o en el lateral del horno. Si se bloquea esta salida puede causar daños en el horno.

En caso de utilizar el horno de microondas en un espacio cerrado o en un armario, el flujo del aire del productode refrigeración puede ser peor. Puede resultar en inferior rendimiento y mermar su vida útil. Siendo posible, por favor, utilice el horno de microondas en modo mostrador.



**! NOTA**

• ESTE HORNO NO ESTA DISEÑADO PARA EL USO DE RESTAURACIÓN U HOSTELERIA COMERCIAL

- 3 Conecte su horno a un enchufe doméstico estándar. Asegúrese de que su horno es el único electrodoméstico conectado al enchufe.

**En caso de que el horno no funcione correctamente, desconecte del enchufe y vuelva a conectar.**

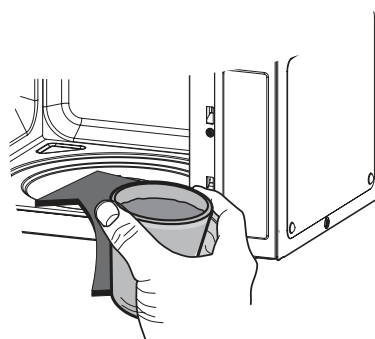
- 4 Abrir el horno tirando del tirador de la puerta. Colocar el aro de rotación / anillo giratorio en el interior del horno y a continuación la bandeja de cristal encima de este.

- 5 Llenar un recipiente, **adecuado para microondas**, con 300 ml (1/2 pinta) de agua. Colocar el recipiente encima de la bandeja de crista y cerrar la puerta del horno.

En caso de dudas acerca del tipo de recipiente adecuado para hornos microondas, refiérase a la sección de Utensilios o Menaje Seguros para el Microondas

- 6 Pulse el botón de **PARAR/BORRAR**, y pulse el botón de **INICIO/INTRO** una vez para establecer 30 segundos de tiempo de cocción.

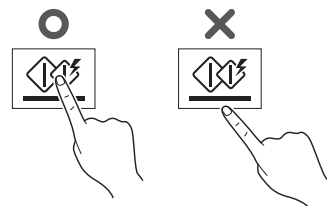
- 7 La **PANTALLA** ira descontando desde los 30 segundos. Cuando llegue al 0 se escucharan **PITIDOS**. Abrir la puerta del horno y comprobar la temperatura del agua. Si el horno funciona correctamente el agua estará caliente. **Tenga cuidado al retirar el recipiente ya que puede que este caliente.**

**SU HORNO ESTA LISTO PARA USARSE**

- 8 El contenido de biberones y los tarrinas de alimentación infantil deberá removerse o agitarse y comprobar la temperatura antes de su consumo para así evitar quemaduras.

- 9 El botón de instrucciones puede no funcionar en las siguientes circunstancias:

- Solo si se pulsa la parte exterior del botón.
- El botón se pulsa usando una uña o la punta del dedo.

**! NOTA**

No utilice guantes de goma o guantes desechables.

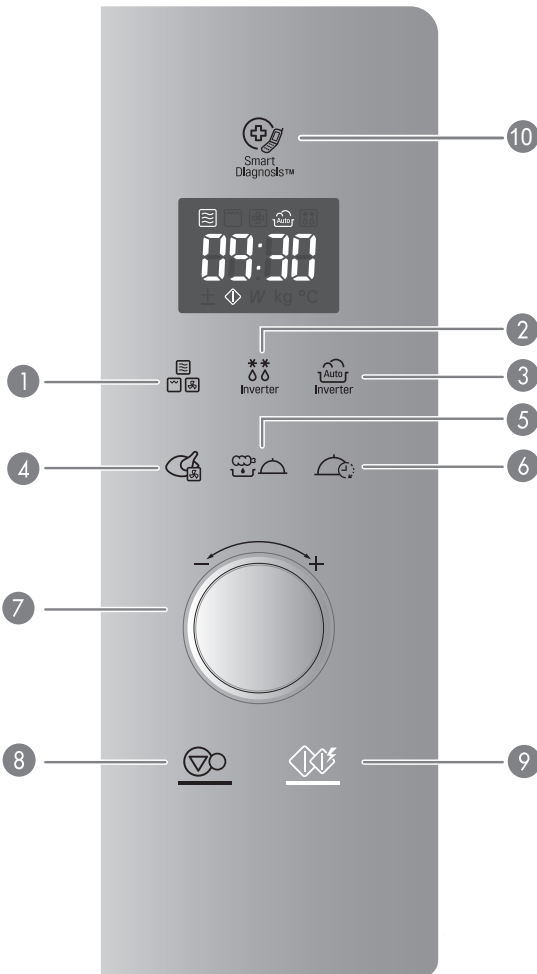
A la hora de limpiar el panel de control táctil con un paño húmedo, asegúrese de retirar la humedad del panel de control táctil una vez finalizado.

- 10 La configuración del tiempo de cocción deberá ser mas corto que otros horno de microondas convencionales (700 W, 800 W) debido a la alta potencia de energía del producto. El calentamiento excesivo con el producto causar la concentración de humedad en la puerta.

- 11 Todas las recetas en este manual indican diferentes tiempos de cocción, Como norma general, puede que el plato se quede crudo en el tiempo más corto indicado y en otras ocasiones habrá que aumentar el tiempo límite indicado para la completa preparación del plato, según sus preferencias. La idea de este manual es indicar los mejores limites de tiempo de cada receta ya que un plato cocinado demasiado tiempo arruina su sabor.



# PANEL DE CONTROL (MJ3965ACS/ACR/BCR)



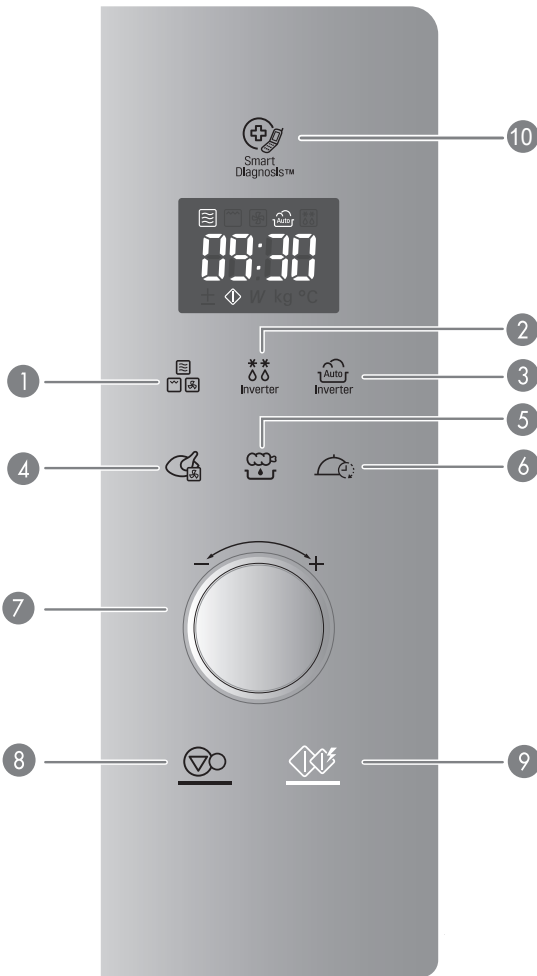
Parte	
1	<b>MODO COCCIÓN</b> Ver página 12 “Microondas” Ver página 13 “Cocción en Parrilla / Grill” Ver página 13 “Grill Combi(Microondas + Parrilla)” Ver página 14 “Convección” Ver página 15 “Conv. Combi(Microondas + Conv)”
2	<b>DESCONGELACIÓN INVERTER</b> Ver pagina 28 “Descongelación Inverter”
3	<b>COCCIÓN INVERTER</b> Ver página 16 “Cocción Inverter”
4	<b>ASADO Y HORNEAR</b> Ver página 19 “Asado y Hornear”
5	<b>FRITURA SALUDABLE Y COCINA AL VAPOR</b> Ver página 23 “Fritura saludable y cocina al vapor”
6	<b>COCCIÓN LENTA &amp; CALIENTE</b> Ver Página 21 “Cocción Lenta & Caliente ”
7	<b>DIAL (MAS /MENOS)</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Establecer el tiempo de cocción, temperatura y nivel de potencia.</li> <li>• Durante la cocción con la función manual y automática, se puede aumentar o disminuir el tiempo de cocción en cualquier punto girando el botón (excepto en la modalidad para descongelar).</li> </ul>
8	<b>PARAR/BORRAR</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Parar y borrar toda la programación excepto la fecha.</li> </ul>
9	<b>INICIO/INTRO</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Para empezar a cocinar, apretar el botón una vez.</li> <li>• La opción de inicio rápido le permite establecer intervalos de 30 segundos de cocción en potencia ALTA apretando el botón INICIO/INTRO.</li> </ul>
10	<b>SMART DIAGNOSIS</b> Sostenga el micrófono del teléfono en dirección a este icono cuando así se lo indique el personal del centro de servicios. De esta forma, podrá recibir ayuda para diagnosticar un problema con el microondas cuando llame al centro de servicios.

ESPAÑOL

## IMAGEN

Iconos			
	Cuando el Microondas esta en funcionamiento, se muestra el icono en la pantalla.		Cuando la cocción automática está en función, el icono aparece en la pantalla.
	Cuando se utiliza la Parrilla / Grill, se muestra el icono en la pantalla.		Cuando se utilizar la Descongelación Inverter, se muestra el icono en la pantalla.
	Cuando la convección está en funcionamiento, el icono aparece en la pantalla.		Cuando se configura Mas / Menos, se muestra el icono en la pantalla.
	Cuando se establece la temperatura conv.el icono aparece en la pantalla.		Cuando se Inicia la Cocción, se muestra el icono en la pantalla.
	Cuando se utiliza el Combi. Parrilla / Grill, se muestra el icono en la pantalla.		Cuando se configura la Potencia de Salida, se muestra el icono en la pantalla.
	Cuando la convección combi está en el icono, el icono aparece en la pantalla.		Cuando se configura el Peso, se muestra el icono en la pantalla.

# PANEL DE CONTROL (MJ3965BPS/BPH)



Parte	
1	<b>MODO COCCIÓN</b> Ver página 12 "Microondas" Ver página 13 "Cocción en Parrilla / Grill" Ver página 13 "Grill Combi(Microondas + Parrilla)" Ver página 14 "Convección" Ver página 15 "Conv. Combi(Microondas + Conv)"
2	<b>DESCONGELACIÓN INVERTER</b> Ver pagina 28 "Descongelación Inverter"
3	<b>COCCIÓN INVERTER</b> Ver página 16 "Cocción Inverter"
4	<b>ASADO Y HORNEAR</b> Ver página 19 "Asado y Hornear"
5	<b>FRITURA SALUDABLE</b> Ver página 26 "Fritura saludable"
6	<b>COCCIÓN LENTA &amp; CALIENTE</b> Ver Página 21 "Cocción Lenta & Caliente"
7	<b>DIAL (MAS /MENOS)</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Establecer el tiempo de cocción, temperatura y nivel de potencia.</li> <li>• Durante la cocción con la función manual y automática, se puede aumentar o disminuir el tiempo de cocción en cualquier punto girando el botón (excepto en la modalidad para descongelar).</li> </ul>
8	<b>PARAR/BORRAR</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Parar y borrar toda la programación excepto la fecha.</li> </ul>
9	<b>INICIO/INTRO</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Para empezar a cocinar, apretar el botón una vez.</li> <li>• La opción de inicio rápido le permite establecer intervalos de 30 segundos de cocción en potencia ALTA apretando el botón INICIO/INTRO.</li> </ul>
10	<b>SMART DIAGNOSIS</b> Sostenga el micrófono del teléfono en dirección a este icono cuando así se lo indique el personal del centro de servicios. De esta forma, podrá recibir ayuda para diagnosticar un problema con el microondas cuando llame al centro de servicios.

## IMAGEN

Iconos			
	Cuando el Microondas esta en funcionamiento, se muestra el icono en la pantalla.		Cuando la cocción automática está en función, el icono aparece en la pantalla.
	Cuando se utiliza la Parrilla / Grill, se muestra el icono en la pantalla.		Cuando se utilizar la Descongelación Inverter, se muestra el icono en la pantalla.
	Cuando la convección está en funcionamiento, el icono aparece en la pantalla.		Cuando se configura Mas / Menos, se muestra el icono en la pantalla.
	Cuando se establece la temperatura conv.el icono aparece en la pantalla.		Cuando se Inicia la Cocción, se muestra el icono en la pantalla.
	Cuando se utiliza el Combi. Parrilla / Grill, se muestra el icono en la pantalla.		Cuando se configura la Potencia de Salida, se muestra el icono en la pantalla.
	Cuando la convección combi está en el icono, el icono aparece en la pantalla.		Cuando se configura el Peso, se muestra el icono en la pantalla.

## AJUSTE DEL RELOJ

Cuando se conecta a corriente el horno por primera vez o cuando se reinicia la conexión tras una larga interrupción, los números en la pantalla se resetean a "12H".

### Ejemplo: Para configurar 11:11 .

1. Pulsar **INICIO / INTRO** para establecer el reloj en formato de 12H (Si desea mostrar el reloj en formato de 24H, simplemente gire el DIAL para seleccionar "24H" antes de continuar con el siguiente paso)
2. Girar el botón DIAL hasta que en la pantalla aparece "11:".
3. Pulsar **INICIO / INTRO**.
4. Girar el botón DIAL para cambiar minutos hasta que en la pantalla aparece "11:11".
5. Pulsar **INICIO / INTRO**.

### ! NOTA

- Si desea configurar el reloj nuevamente o cambiar las opciones, deberá desenchufar el cable de alimentación y volver a conectar.
- Si no desea usar el modo reloj, presione el botón de PARAR/BORRAR luego de conectar el dispositivo.

## INICIO RÁPIDO

La función de Inicio Rápido le permite configurar intervalos de 30 segundos de cocción en potencia ALTA apretando del botón INICO / INTRO.

### Ejemplo: Configurar 2 minutos de cocción de potencia alta.

1. Pulsar **PARAR/BORRAR**.
2. Seleccionar 2 minutos de cocción en potencia alta.

Pulsar el botón de **INICIO / INTRO** cuatro veces. El horno empezará a funcionar antes de llegar a la cuarta pulsación.

Durante el modo de cocción INICIO RÁPIDO, podrá extender el tiempo de cocción hasta 99 minutos y 59 segundos mediante la pulsación repetida del botón **INICIO / INTRO**.

## MAS / MENOS

Mediante el uso del botón DIAL el programa COCCIÓN PROGRAMADA podrá ser ajustada para cocinar alimentos durante un período más o menos largo. Pulsando el botón DIAL el tiempo de cocción se aumentará en 10 segundos con cada pulsación. Pulsando el botón DIAL el tiempo de cocción se reducirá en 10 segundos con cada pulsación. El tiempo máximo posible es de 99 minutos y 59 segundos.

### Ejemplo: Para configurar la Cocción Inverter (ej. Nuggets de pollo 0.3 kg) establecer el tiempo de cocción durante más o menos tiempo.

1. Pulsar **PARAR/BORRAR**.
2. Pulsar el **COCCIÓN INVERTER** dos veces. "1" se mostrará en la pantalla.
3. Pulsar **INICIO / INTRO** "1-1" que se mostrará en la pantalla.
4. Pulsar el botón DIAL tres veces hasta que en la pantalla aparece "1-3".
5. Pulsar **INICIO / INTRO** Girar el DIAL hasta que aparezca '0.3 kg'.
6. Pulsar **INICIO / INTRO**.
7. Girar **DIAL**. El tiempo de cocción aumentará o disminuirá por 10 segundos.

### ! NOTA

- Si usando este programa de COCCIÓN, encuentra que el plato se ha cocinado demasiado o ha quedado crudo puede aumentar o disminuir el tiempo de cocción girando el **DIAL**.
- Puede aumentar o disminuir el tiempo de cocción (excepto en la modalidad para descongelar) en cualquier momento girando **DIAL**.

## AHORRO DE ENERGÍA

El ahorro de energía significa que se ahorra la energía mediante el apagado de la pantalla. Esta característica solo funciona cuando el horno de microondas esta en modo standby y de este modo la pantalla se apagará.

### ! NOTA

- Al usar el modo de reloj, la pantalla permanecerá encendida.

## COMO USAR

### COCCIÓN CON TEMPORIZADOR (COCCIÓN MANUAL)

Esta función permite cocinar platos en el tiempo deseado. Existen 5 niveles de potencia disponibles. El ejemplo que se muestra a continuación muestra como configurar la potencia de 900 W para el tiempo deseado.

**Ejemplo: Cocinar platos en Potencia de 900 W durante 5 minutos y 30 segundos.**



1. Pulsar **PARAR/BORRAR**.

2. Pulsar **MODO COCCIÓN** hasta que en la pantalla aparece "1100 W" (Por primera vez 1100 W aparece en la pantalla. Sirve para indicar que el horno está configurado a 1100 W salvo que escoge una programación de potencia distinta).

3. Girar **DIAL** para seleccionar la potencia "900 W".

4. Pulsar **INICIO / INTRO**.

5. Girar **DIAL** hasta que la pantalla muestra "5:30".

6. Pulsar **INICIO / INTRO**.

Cuando la cocción está terminada, sonará Aviso. La palabra "End / FIN" se mostrará en la pantalla. "End / Fin" permanecerá en la pantalla y el Aviso sonará cada minuto durante los primeros 5 minutos hasta abrir la puerta del horno o apretando cualquier otro botón.

#### NOTA:

En caso de no seleccionar el nivel de potencia, el horno funciona en potencia ALTA. Para configurar la cocción en POTENCIA-ALTA, saltar el paso 3 arriba indicado.

## NIVELES DE POTENCIA DEL MICROONDAS

Su horno de microondas está equipado con cinco niveles de potencia para suministrarle con la máxima flexibilidad y control para su cocción. El cuadro contiguo le dará algunas ideas de que platos se pueden preparar en cada uno de los niveles de potencia.

- El cuadro contiguo muestra las configuraciones de los niveles de potencia del horno.

### CUADRO DE NIVELES DE POTENCIA DEL MICROONDAS

Niveles de Potencia	Uso
Alto 1100 W	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Agua hirviendo.</li> <li>• Dorado de carne picada.</li> <li>• Preparar Dulces.</li> <li>• Cocción de trozos ave, pescado &amp; vegetales o verduras.</li> <li>• Cocción cortes tiernos de carne.</li> </ul>
900 W	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Recalentamiento arroz, pasta &amp; vegetales o verduras.</li> <li>• Recalentamiento rápido de platos preparados.</li> <li>• Recalentamiento de sándwiches.</li> </ul>
700 W	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cocción de huevo, leche y platos de queso.</li> <li>• Cocción de pasteles y panes.</li> <li>• Derretir chocolate.</li> <li>• Cocinar ternera.</li> <li>• Cocinar pieza entera de pescado.</li> <li>• Cocción de pudín y natillas (cremas caseras).</li> </ul>
400 W	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Descongelación de carnes, aves y mariscos.</li> <li>• Cocción cortes menos tiernos de carne.</li> <li>• Cocción de chuletas de cerdo y asado.</li> </ul>
200 W	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Retirar la sensación de enfriamiento de la fruta.</li> <li>• Ablandamiento de la mantequilla.</li> <li>• Mantener calientes las cacerolas y los platos principales.</li> <li>• Ablandamiento de la mantequilla y del queso cremoso.</li> </ul>

#### ! NOTA

- No utilizar los siguientes accesorios.



PARRILLA ALTA



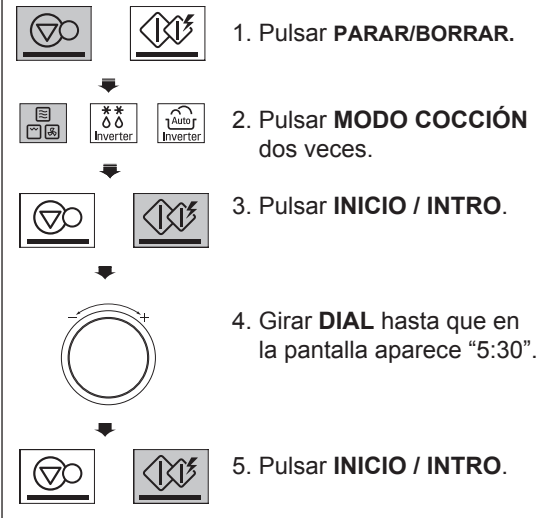
PARRILLA BAJA

## COCCIÓN EN PARRILLA / GRILL

Esta función permite dorar y hacer que la comida quede crujiente rápidamente. No existe necesidad de precalentar.

Usar siempre guantes de cocina para retirar la comida y los accesorios tras la cocción, ya que el horno y los accesorios estarán muy calientes.

**Ejemplo: Utilice la Parrilla / Grill para cocinar alimentos durante 5 minutos y 30 segundos**



### PRECAUCIÓN

- Utilizar siempre guantes de cocina a la hora de retirar la comida y los accesorios tras la cocción ya que el horno & accesorios estarán muy calientes.

### NOTA

- Esta función permite dorar y hacer que la comida quede crujiente rápidamente.
- Para mejores resultados utilizar los siguientes accesorios.
- No utilizar con los siguientes accesorios.



PARRILLA ALTA

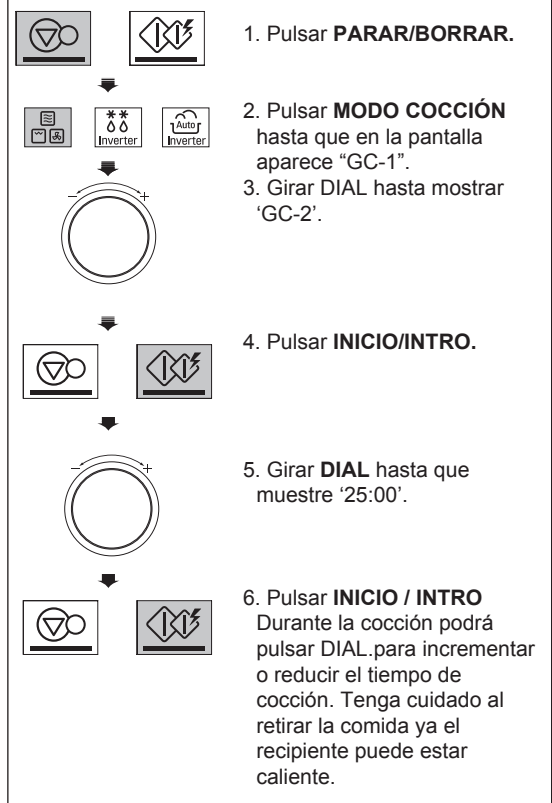


STEAM CHEF

## COMBI. PARRILLA / GRILL COCCIÓN

Su horno esta dotado de una función de cocción combinada la cual permite que se puede cocinar alimentos con calentador y microondas.

**Ejemplo: Programe su horno con potencia micro del 330 W y combi para un tiempo de cocción de 25 minutos.**



### NOTA

- Su horno está dotado con la función de cocción combinada la cual permite cocinar alimentos con calentador y microondas. Generalmente esto implica menor tiempo para cocinar su comida.
- Podrá configurar tres tipos de niveles de potencia de microondas (GC-1: 220 W, GC-2-330 W, GC-3:440 W) en modo combi parrilla / grill.
- Para mejores resultados utilizar los siguientes accesorios.
- No utilizar con los siguientes accesorios.



PARRILLA ALTA



STEAM CHEF

## CALOR POR CONVECCIÓN

Esta función permite dorar y hacer que la comida quede crujiente rápidamente.

Usar siempre guantes de cocina para retirar la comida y los accesorios tras la cocción, ya que el horno y los accesorios estarán muy calientes.

**Ejemplo: Precalentar el horno a 200°C.**

1. Pulsar **PARAR/BORRAR**.
2. Pulsar **MODO COCCIÓN** hasta que en la pantalla aparece "180°C".
3. Girar **DIAL** hasta aparecer '200 °C'.
4. Pulsar **INICIO/INTRO** para confirmar la temperatura
5. Pulsar **INICIO/INTRO**. La cocción empezará mostrando '60 °C'. Mostrará la temperatura

### ! NOTA

- El horno de convección tiene los límites de temperatura de 40 – 200°C.
- El horno tiene la función de fermentación en la temperatura de 40°C. Será necesario esperar hasta que el horno esté frío ya que no se puede usar la función de fermentación si la temperatura del horno supera los 40°C.
- El horno requerirá varios minutos para alcanzar la temperatura necesaria.
- Una vez alcanzada la temperatura correcta, el horno SONARÁ para informar que se ha alcanzado la temperatura correcta.
- Ahora se puede introducir el plato que quiere preparar en el horno para su cocción

## LA COCCIÓN POR CONVECCIÓN

La bandeja de metal tiene que ser utilizada durante la cocción.

**Ejemplo: cocinar comida a 200 °C durante 50 minutos**

1. Pulsar **PARAR/BORRAR**.
2. Pulsar **MODO COCCIÓN** hasta que la pantalla muestra '180 °C'.
3. Girar el **DIAL** hasta que aparece '200 °C'
4. Pulsar **INICIO/INTRO** para confirmar la temperatura
5. Girar **DIAL** hasta que aparece '50:00'.
6. Pulsar **INICIO/INTRO**. Durante la cocción se puede girar **DIAL** para aumentar o disminuir el tiempo de cocción.

### ! PRECAUCIÓN

- Utilizar siempre guantes de cocina a la hora de retirar la comida y los accesorios tras la cocción ya que el horno y accesorios estarán muy calientes.

### ! NOTA

- Si no se establece la temperatura, el horno automáticamente seleccionará 180°C, ya la temperatura de cocción podrá ser cambiada usando el botón **DIAL**.
- Si se necesita más de 200 grados, siguiendo las indicaciones de la receta que prepara o recomendaciones del envoltorio, es necesario aumentar el tiempo de cocción a 200°C según su preferencia.
- Para los mejores resultados utilizar los siguientes accesorios



**PARRILLA BAJA**

## LA COCCIÓN POR CONVECCIÓN COMBI

En el siguiente ejemplo, se muestra como programar el horno a la potencia de 330 W y a una temperatura de convección de 200 °C por un tiempo de cocción de 25 minutos.

**Ejemplo: Para cocinar comida a la modalidad de convección combi por 25 minutos**

1. Pulsar **PARAR/BORRAR**.
2. Pulsar **MODO COCCIÓN** hasta que muestre 'CC-1'.
3. Girar el **DIAL** hasta que no muestre 'CC-2'.
4. Pulsar **INICIO/INTRO**. Girar **DIAL** hasta que muestre '200 °C'.
5. Pulsar **INICIO/INTRO**. Gira **DIAL** hasta que muestre '25:00'.
6. Pulsar **INICIO/INTRO**. Durante la cocción se puede aumentar o disminuir el tiempo de cocción girando **DIAL**. Cuidado a la hora de quitar retirar la comida porque el plato podría estar caliente!

### ! PRECAUCIÓN

- Siempre llevar guantes cuando se retira la comida y accesorios después de cocinar ya que el horno podría estar caliente. tener temperaturas altas.

### ! NOTA

- Se pueden establecer tres niveles de potencia de micro (CC-1: 220 W, CC-2: 330 W, CC-3: 440 W).
- Para obtener el mejor resultado usar los siguientes accesorios.
- No utilizar los siguientes accesorios



## BLOQUEO NIÑOS

Esta es una característica singular de seguridad que evita funciones no deseadas. Una vez configurada la opción de BLOQUEO NIÑOS, no se podrá realizar ningún tipo de cocción.

**Para configurar el BLOQUEO NIÑOS**

1. Pulsar **PARAR/BORRAR**.
2. Pulsar y mantener el botón de **PARAR/BORRAR** hasta que "Loc" aparece en la pantalla y se escucha el aviso. Si la hora del día ya se había establecida, la hora aparecerá en la pantalla en unos segundos.

En caso de haber previamente configurado el BLOQUEO NIÑOS y se ha apretado otra tecla, se mostrará la palabra Loc en la pantalla. Se puede cancelar la función BLOQUEO NIÑOS, siguiendo el procedimiento detallado a continuación.

**Para cancelar el BLOQUEO NIÑOS**

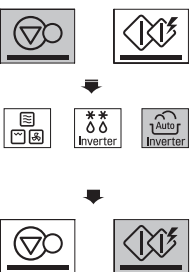
Pulsar y mantener el botón de **PARAR/BORRAR** hasta que "Loc" desaparece de la pantalla

Una vez apagada la función de BLOQUEO NIÑOS, el horno funcionará de manera habitual.

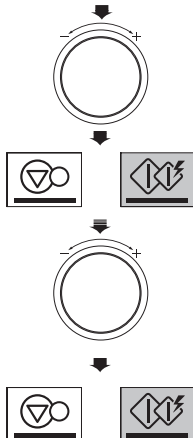
## COCCIÓN INVERTER

El menú del horno ha sido pre programado para la preparación automática de la comida. Dar la instrucción al horno de lo que desea hacer y cuantos ingredientes hay. A continuación dé la instrucción al horno de microondas a preparar su selección.

**Ejemplo: Para cocinar 0,3 kg, palitos de queso simplemente siga los pasos que se detallan a continuación**



1. Pulsar **PARAR/BORRAR**.
2. Pulsar **COCCIÓN INVERTER** una vez. "1" se mostrará en la pantalla.
3. Pulsar **INICIO / INTRO**.



4. Girar el **DIAL** hasta que la pantalla muestre '1-2'.
5. Pulsar **INICIO / INTRO**.
6. Girar el **DIAL** hasta que la pantalla muestre '0.3 kg'.
7. Pulsar **INICIO/INTRO**.

## INSTRUCCIONES PARA MENÚS COCCIÓN INVERTER

Código	Menú	Límite Peso	Temperatura Inicial	Instrucciones	Utensilio
1-1	Pan / Cruasán	0,1 - 0,3 kg (50 - 100 g/ pieza)	Congelado	1. Colocar el pan congelado en la parrilla baja. Escoger el menú y peso y apretar el botón Inicio	Parrilla baja
1-2	Palitos de queso	0,2 - 0,4 kg	Congelado	1. Pincelar los palitos de queso con un poco de aceite. 2. Colocar la comida en una bandeja en la parrilla Elegir el menú y el peso y pulsar inicio 3. Cuando se escucha el, sonido, dar la vuelta a la comida y pulsar inicio para continuar la cocción.	Bandeja en la parrilla
1-3	Nuggets de pollo	0,2 - 0,3 kg	Congelado	1. Colocar los nuggets de pollo en la bandeja en la parrilla. Elegir el menú y el peso y pulsar inicio. 2. Cuando se escucha el sonido, dar la vuelta a la comida y pulsar inicio para continuar la cocción.	Bandeja en la parrilla
1-4	Lasaña congelada	0,3 kg	Congelada	1. Remover la bandeja del carton externo y retirar el film protector. 2. Colocar la comida el la parrilla baja. Seleccionar el menú y pulsar inicio. Después de la cocción, guardar cubierto durante 2 minutos.	Parrilla baja
1-5	Pizza congelada (gruesa)	0,5 kg	Congelada	1. Quitar la pizza de masa gruesa del cartón 2. Colocar la comida en la bandeja en la parrilla baja. 3. Seleccionar el menú y pulsar inicio.	Bandeja en la parrilla
1-6	Pizza congelada (fina)	0,2 - 0,4 kg	Congelada	1. Quitar el cartón. 2. Colocar la comida en la bandeja en la parrilla. Seleccionar el menú y peso y pulsar inicio	Bandeja en la parrilla
1-7	Filetes de salmón	0,2 - 0,6 kg	Congelados	1. Seleccionar filetes de salmón de 200 g de peso y 2,5 cm de grosor cada uno Pincelar con un poco de aceite los filetes y condimentar según la preferencia 2. Colocar la comida en la parrilla alta. Seleccionar el menú y el peso y pulsar inicio 3. Cuando se escucha el sonido, dar la vuelta a la comida y pulsar inicio para continuar la cocción.	Bandeja en la parrilla
1-8	Gambas	0,2 - 0,4 kg	Congeladas	1. Poner aceite en las gambas y condimentar según la preferencia 2. Colocar la comida en la bandeja en la parrilla alta. Seleccionar el menú y el peso y pulsar inicio. 3. Cuando se escucha el sonido, dar la vuelta a la comida y pulsar inicio para continuar la cocción.	Bandeja en la parrilla



Código	Menú	Límite Peso	Temperatura Inicial	Instrucciones	Utensilio
2-1	Tarta de manzana	1	ambiente	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 10px;"> <b>Ingredientes</b>                      1 masa brisa                      5 manzanas                      20 azúcar                      2 cucharadas de miel líquida                 </div> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Sobre una superficie con harina, estirar con rodillo la masa en un círculo y poner en la bandeja. Cortar los bordes, dejando un poquito por encima de la bandeja. Pinchar con un tenedor sobre la masa y poner al lado.</li> <li>2. Cortar 2 1/2 manzanas y colocarlas en una sartén con azúcar. Hervir a fuego lento hasta que la manzana quede blanda. Cortar las manzanas sobrantes en lonchas de 5 mm.</li> <li>3. Distribuir las manzanas cocidas sobre la masa y envolver las manzanas cortadas en rosetas sobre toda la superficie. Al final distribuir miel sobre las manzanas.</li> <li>4. Colocar la bandeja en la parrilla baja. Seleccionar un menú y pulsar inicio.</li> <li>5. Después de finalizar su preparación, sacarlo del horno y dejar a enfriar.</li> </ol>	Bandeja en la parrilla
2-2	Costillas de cordero	0,2 - 0,6 kg	Refrigerador Refrigerado	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Seleccionar costillas de cordero de peso 100 - 150 g y 1.5 - 2.0 cm de grosor. Condimentar con sal y pimienta o según el gusto.</li> <li>2. Colocar la comida en la parrilla alta sobre un plato para el goteo. Seleccionar el menú y el peso y pulsar inicio.</li> <li>3. Cuando se escucha el sonido, dar la vuelta a la comida y pulsar inicio para continuar la cocción.</li> </ol>	Parrilla alta sobre un goteo
2-3	Lasaña	1	ambiente	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 10px;"> <b>Ingredientes</b>                      9 hojas de lasaña                      500 g salsa de espagueti                      600 g salsa de queso                      300 g queso de mozzarella rallado                      30 g parmesano rallado                 </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 10px;"> <b>Para la salsa de queso:</b>                      60 g mantequilla  <b>50 g harina</b>                      Pellizco de nuez moscada                      500 leche                      20 Parmesano rallado                 </div> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Derretir la mantequilla en una sartén pequeña. Añadir harina y nuez moscada, mezclar hasta que. No quedan grumos.</li> <li>2. Añadir leche poco a poco y mezclar hasta que empieza a hervir y espesa.</li> <li>3. Reducir el calor y añadir parmesano.</li> <li>4. Mezclar hasta que el queso se derrite bien.</li> </ol> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Cocer las hojas de lasaña según las indicaciones en su envoltorio y colar.</li> <li>2. Poner 125 g de salsa para espaguetis en un plato para hornear de 26 x17 cm.</li> <li>3. Poner 3 capas de hojas de lasaña, 300 g de salsa de queso, 125 g de salsa de espaguetis, 100 g de mozzarella. Repetir las capas.</li> <li>4. Al final, poner 125 g de salsa spaghetti, 100 g de mozzarella y 30 g de parmesano.</li> <li>5. Poner en un plato para hornear en la parrilla baja. Seleccionar el menú y pulsar inicio.</li> </ol>	26 x 17 cm plato de hornear sobre la parrilla baja
2-4	Costillas de cerdo	0,2 - 0,6 kg	Refrigerado	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Seleccionar las costillas de cerdo de 200 g de peso y de espesor 2.5 cm. Condimentar con sal y pimienta o como se desea .</li> <li>2. Colocar la comida en la parrilla alta sobre un goteo.</li> <li>3. Cuando se escucha el sonido, dar la vuelta a la comida y pulsar inicio para continuar la cocción</li> </ol>	Parrilla alta en un goteo

Código	Menú	Límite Peso	Temperatura Inicial	Instrucciones	Utensilio																																
2-5	Patata gratinada	1,5 kg	ambiente	<p><b>Ingredientes</b></p> <p>1 kg patatas 1 diente de ajo 20 g mantequilla 300 g nata 100 g queso gratinado Nuez moscada, sal y pimienta para condimentar.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pelar y limpiar las patatas y cortarlas en 5 mm de lonchas. Frotar el plato para hornar con diente de ajo y mantequilla.</li> <li>2. Colocar la mitad de las patatas en el plato y condimentar. Rellenar con las patatas que quedan y condimentar como se desea. Después añadir nata y queso en la parte superior.</li> <li>3. Colocar el plato en la parrilla baja. Seleccionar el menú y pulsar inicio.</li> </ol>	20 x 20 cm plato para hornear en la parrilla baja																																
2-6	Ratatouille o pisto	1,5 kg	ambiente	<p><b>Ingredientes</b></p> <p>1 cebolla, cortada en trozos 1 berenjena, cortada en trozos 1 calabacines, cortados en trozos 1 pimientos de colores, cortados en trozos 3 tomates, en trozos 1 cucharada de salsa de tomate 2 dientes de ajo 1 cucharada de hierbas aromáticas 2 cucharadas de vinagre 1 cucharada de azúcar Sal y pimienta para condimentar</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Añadir todos los ingredientes en un bol profundo y grande y mezclar bien. Cubrir con film de plástico y dejar ventilar.</li> <li>2. Colocar en el horno. Seleccionar el menú y pulsar inicio. Mezclar dos veces durante la cocción.</li> </ol>	Bol en el microondas																																
2-7	Arroz/Pasta	0,1 - 0,3 kg	ambiente	<p><b>Ingredientes para el arroz</b></p> <table border="1"> <tr> <td>arroz</td> <td>100 g</td> <td>200 g</td> <td>300 g</td> </tr> <tr> <td>mantequilla, derretida</td> <td>30 g</td> <td>40 g</td> <td>50 g</td> </tr> <tr> <td>cebolla, gratinada</td> <td>50 g</td> <td>75 g</td> <td>100 g</td> </tr> <tr> <td>Caldo de pollo o agua</td> <td>250 ml</td> <td>500 ml</td> <td>750 ml</td> </tr> <tr> <td>Sal</td> <td colspan="3">Para condimentar</td> </tr> </table> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Añadir arroz, mantequilla derretida y cebolla en un bol profundo y grande y mezclar bien (3 L). Añadir caldo de pollo o agua hirviendo y añadir sal. Cubrir con film de plástico y dejar ventilar.</li> <li>2. Colocar la comida en el horno. Seleccionar el menú y el peso y pulsar inicio.</li> <li>3. Después de la cocción, mezclar y dejar cubierto durante 5 - 10 minutos si necesario.</li> </ol> <p><b>Ingredientes para la pasta</b></p> <table border="1"> <tr> <td>Pasta</td> <td>100 g</td> <td>200 g</td> <td>300 g</td> </tr> <tr> <td>agua</td> <td>400 ml</td> <td>800 ml</td> <td>1000 ml</td> </tr> <tr> <td>Sal</td> <td colspan="3">Para condimentar</td> </tr> </table> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Colocar la pasta y agua caliente en un bol profundo y grande (3 L). Cubrir con film y dejar ventilar.</li> <li>2. Colocar la comida en el horno. Seleccionar el menú y el peso y pulsar inicio.</li> <li>3. Después de la cocción, enjuagar la pasta con agua fría.</li> </ol>	arroz	100 g	200 g	300 g	mantequilla, derretida	30 g	40 g	50 g	cebolla, gratinada	50 g	75 g	100 g	Caldo de pollo o agua	250 ml	500 ml	750 ml	Sal	Para condimentar			Pasta	100 g	200 g	300 g	agua	400 ml	800 ml	1000 ml	Sal	Para condimentar			Bol en el microondas
arroz	100 g	200 g	300 g																																		
mantequilla, derretida	30 g	40 g	50 g																																		
cebolla, gratinada	50 g	75 g	100 g																																		
Caldo de pollo o agua	250 ml	500 ml	750 ml																																		
Sal	Para condimentar																																				
Pasta	100 g	200 g	300 g																																		
agua	400 ml	800 ml	1000 ml																																		
Sal	Para condimentar																																				
2-8	Calabacín relleno	1,2 kg	ambiente	<p><b>Ingredientes</b></p> <p>4 calabacines redondos de aproximadamente 200 g 500 g carne de ternera 2 cucharadas de aceite de oliva Sal y and pimienta para condimentar</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Cortar los extremos de los calabacines para formar apas y quitar la semilla, no perforando los calabacines. Rellenar con carne y volver a colocar las tapas.</li> <li>2. Colocar los calabacines en la bandeja en la parrilla baja y poner aceite. Seleccionar el menú y pulsar inicio.</li> </ol>	Bandeja en la parrilla baja																																

## ASADO Y HORNEAR

Su horno ha sido programado automáticamente para cocinar la comida. Indicar al horno qué desea cocinar y cuantos ingredientes hay. Después, dejar al microondas cocinar lo que usted ha seleccionado.

**Ejemplo: para cocinar 1,0 kg de rostbeef, simplemente seguir los pasos**

1. Pulsar **PARAR/BORRAR**.
2. Pulsar **ASADO Y HORNEAR** una vez. '1' aparecerá en la pantalla.
3. Girar **DIAL** hasta que la pantalla muestre '4'.

4. Pulsar **INICIO/INTRO**.
5. Girar el **DIAL** hasta que la pantalla muestre '1.0 kg'.
6. Pulsar **INICIO/INTRO**. Durante la cocción Se puede aumentar o disminuir el tiempo de cocción girando **DIAL**.

## INSTRUCCIONES PARA ASADO Y HORNEAR

Código	Menú	Límite Peso	Temperatura Inicial	Instrucciones	Utensilio
1	<b>Patatas asadas</b>	0,2 - 1,0 kg (180 - 220 g/cada una)	ambiente	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Lavar las patatas y secar con un papel de cocina.</li> <li>2. Pinchar cada patata 8 veces con un tenedor Colocar la comida en la parrilla baja.</li> <li>3. Seleccionar el menú y el peso y pulsar inicio.</li> <li>4. Después de la cocción cubrir con una hoja de aluminio durante 5 minutos.</li> </ol>	
2	<b>Galletas</b>	1	ambiente	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;"> <p><b>Ingredientes</b>                      80 g azúcar Moreno                      80 g mantequilla blanda                      1 huevo, ligeramente batido                      180 g de harina                      1/2 cucharas de levadura                      1/2 cucharas de bicarbonato                      100 Chips de chocolate</p> </div> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mezclar el azúcar Moreno y la mantequilla. Gradualmente añadir huevo y mezclar hasta que la masa es ligera y esponjosa. Añadir harina y la levadura, bicarbonato y chocolate y mezclar bien.</li> <li>2. Verter la masa con una cuchara en la parrilla alta y baja cubierta con una hoja de aluminio. Las galletas entre ellas tendrían que tener un espacio de 2 cm.</li> <li>3. Colocar la parrilla alta y baja en el horno. Seleccionar el menú y pulsar inicio.</li> <li>4. Después de la cocción, sacar del horno y dejar enfriar.</li> </ol>	

Código	Menu	Límite de peso	Temperatura inicial	Instrucciones	Utensilio
3	Pizza fresca	1	ambiente	<p><b>Ingredientes</b></p> <p>masa:  120 g harina  1 cucharada de levadura panadera  1/3 de cucharitas de sal  1 cucharita de azúcar  70 ml agua templada  1 cucharada de aceite de oliva, más para cubrir la masa</p> <p>Guarnición:  3 cucharas de salsa para pizza  30 g salchichas en lonchas  1/2 cebolla, en lonchas  2 setas frescas, en lonchas 1/2 pimiento fresco  100 g mozzarella rallada</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Unir los ingredientes para la masa en un bol grande.</li> <li>2. Amasar con una batidora eléctrica para crear una masa elástica.</li> <li>3. Estirar la masa y colocar en la bandeja.</li> <li>4. Poner la salsa para la pizza.</li> <li>5. Poner arriba el queso y la guarnición</li> <li>6. Colocar la bandeja en la parrilla baja. Choose the menu, press start.</li> </ol>	Bandeja en la parrilla baja
4	Rostbeef	0,5 - 1,5 kg	Refrigerado	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Poner mantequilla o aceite sobre la carne y condimentar como se desea.</li> <li>2. Colocar la comida en la parrilla baja encima de un plato para el goteo. Seleccionar el menu y el peso, pulsar inicio Cuando se escucha el sonido, dar la vuelta a la comida y pulsar inicio para continuar la cocción Después de la cocción, dejarlo cubierto con una hoja de aluminio durante 10 minutos</li> </ol>	Parrilla baja en un goteo
5	Pollo asado	0,8 - 1,8 kg	Refrigerado	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pincelar el pollo con mantequilla o aceite y condimentar como se desea.</li> <li>2. Colocar el pollo en la parrilla baja en un plato para el goteo. Seleccionar el menu y peso y pulsar inicio.</li> <li>3. Cuando se escucha el sonido, dar la vuelta a la comida y pulsar inicio para continuar la cocción.</li> <li>4. Después de la cocción dejarlo cubierto con una hoja de aluminio durante 10 minutos.</li> </ol>	Parrilla baja en un goteo
6	Cerdo asado	0,5 - 1,5 kg	Refrigerado	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pincelar la carne de cerdo con mantequilla derretida o aceite y condimentar como se desea.</li> <li>2. Colocar el cerdo en la parrilla baja en un plato para el goteo. Seleccionar el menu y peso y pulsar inicio.</li> <li>3. Cuando se escucha el sonido, dar la vuelta a la comida y pulsar inicio para continuar la cocción.</li> <li>4. Después de la cocción, dejarlo cubierto con una hoja de aluminio durante 10 minutos</li> </ol>	Parrilla baja en un goteo

Código	Menu	Límite de peso	Temperatura inicial	Instrucciones	Utensilio
7	Verduras asadas	0,2 - 0,3 kg	ambiente	<p><b>Ingredientes</b>                      Berenjenas , cortadas en 1-2 cm                      Calabacines, cortad s en 1-2 cm                      Cebolla cortada                      Pimiento dulce cortado en por la mitad, y sin semillas                      Tomates cherry                      Setas cortadas por la mitad</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Poner mantequilla o aceite y condimentar como se desea.</li> <li>2. Seleccionar el menu y peso y pulsar inicio. Cuando se escucha el sonido, dar la vuelta a la comida y pulsar inicio para continuar la cocción</li> <li>3. Después de la cocción dejarlo cubierto con una hoja de aluminio durante 10 minutos</li> </ol>	bandeja en la parrilla alta
8	Tartas pequeñas	1	ambiente	<p><b>Ingredientes</b>                      120 g azúcar                      120 g mantequilla                      2 huevos, ligeramente batidos                      150 g harina, tamizada                      1 cucharada de levadura                      10-13 tazas de papel (50 mm base X 30 mm altura)</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mezclar azúcar y mantequilla derretida. Gradualmente añadir huevo y mezclar hasta que está ligero y esponjoso. Añadir harina y levadura, rellenar las tazas con la masa (25~30 g cada uno)</li> <li>2. Coloque los moldes para muffins en la bandeja Crispy, y esta en el plato de cristal. Escoja el menú y pulse inicio.</li> <li>3. Después de la cocción, quitar del horno y dejar enfriar.)</li> </ol>	Coloque los moldes para muffins en la bandeja Crispy, y esta en el plato de cristal

\*Podrá obtener buenos resultados al hacer pasteles pequeños utilizando el modo manual de convección durante 35 a 40 minutos a 180 °C y la bandeja Crispy.

## COCCIÓN LENTA & CALIENTE

**Ejemplo : mostrar como se cocina la comida**

1. Pulsar **PARAR/BORRAR**.
2. Pulsar **COCCIÓN LENTA & CALIENTE** dos veces. '2' aparecerá en la pantalla
3. Girar el **DIAL** hasta que la pantalla muestra '60 °C'.
4. Pulsar **INICIO/INTRO**. '10:00' aparecerá en la pantalla.

5. Girar el **DIAL** hasta que la pantalla muestra '5h00'.
6. Pulsar **INICIO/INTRO**. Durante la cocción se puede aumentar o disminuir el tiempo de cocción girando **DIAL**.

# INSTRUCCIONES PARA LA COCCIÓN LENTA & CALIENTE

Función	variedad	paso	Ajuste	Instrucciones	Utensilio																																													
<b>1. Cocción lenta</b>	130 °C (ALTA) / 110 °C (BAJA)	-	130 °C (ALTA)	<p>Esta función mantiene una temperatura baja respecto a otras modalidades de cocción (como asar, hervir y freír) durante muchas horas permitiendo una cocción automática de estofados, asados y otro tipo de platos.</p> <p><b>110 °C (baja) Ajuste</b> La temperatura de cocción baja permite preparar la comida durante el período extenso sin cocer demasiado. No se necesita mezclar.</p> <p><b>130 °C (alta) Ajuste</b> La temperatura de cocción alta permite preparar los platos en la mitad del tiempo requerido que a la temperatura baja. Algunas comidas podrían evaporar todo el líquido durante su cocción a temperaturas altas, por lo cual podría ser necesario añadir líquido.</p> <p>Los platos de estofado y podrán mejorar el sabor. Antes de cocinar no es necesario, pero puede mejorar el sabor y mantener la carne suave.</p> <p><b>GUÍA DE LA COCCIÓN LENTA</b></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>tiempo de cocción tradicional</th> <th>tiempo de cocción con una cocción lenta sin</th> <th>tiempo de cocción con una cocción lenta con bochorno</th> </tr> <tr> <td></td> <td>110 °C(bajo)</td> <td>130 °C(bajo)</td> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>35 a 60 minutos</td> <td>6 a 9 horas</td> <td>3 a 4 horas</td> </tr> <tr> <td>1 a 3 horas</td> <td>8 a 9 horas</td> <td>4 a 6 horas</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>5 a 6 horas</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>3 a 4 horas</td> </tr> </tbody> </table>	tiempo de cocción tradicional	tiempo de cocción con una cocción lenta sin	tiempo de cocción con una cocción lenta con bochorno		110 °C(bajo)	130 °C(bajo)	35 a 60 minutos	6 a 9 horas	3 a 4 horas	1 a 3 horas	8 a 9 horas	4 a 6 horas			5 a 6 horas			3 a 4 horas																												
tiempo de cocción tradicional	tiempo de cocción con una cocción lenta sin	tiempo de cocción con una cocción lenta con bochorno																																																
	110 °C(bajo)	130 °C(bajo)																																																
35 a 60 minutos	6 a 9 horas	3 a 4 horas																																																
1 a 3 horas	8 a 9 horas	4 a 6 horas																																																
		5 a 6 horas																																																
		3 a 4 horas																																																
<b>2.Comida seca</b>	40 °C ~ 90 °C	10 °C	70 °C	<p>Con esta función, se puede secar la fruta, verduras, y carne en los tentempiés nutricionales sin y conservantes. Colocar el pape papel para hornear y poner la comida.</p> <p><b>Guía para la comida seca</b></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Tipo de comida</th> <th>Preparación</th> <th>Temp establecida</th> <th>Tiempo</th> <th>Uso</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Plátanos</td> <td>Lonchas de 5-6 mm</td> <td>70 °C</td> <td>5~8horas</td> <td>Tentempié, comida para niños, granola, galletas y tartas</td> </tr> <tr> <td>Higos</td> <td>Remover tallos y cortar</td> <td>70 °C</td> <td>8~9horas</td> <td>Rellenos, tartas, galletas</td> </tr> <tr> <td>Kiwi</td> <td>Pelar, lonchas de 8~12 mm</td> <td>70 °C</td> <td>5~8horas</td> <td>Tentempié</td> </tr> <tr> <td>Mangos</td> <td>Pelar, lonchas de 6~10 mm</td> <td>70 °C</td> <td>6~9horas</td> <td>Tentempié, cereales, galletas</td> </tr> <tr> <td>Piña</td> <td>Pelar, lonchas de 8~12 mm</td> <td>70 °C</td> <td>6~9horas</td> <td>Tentempié, , granola, galletas y tartas</td> </tr> <tr> <td>Tomates</td> <td>Lavar y lonchas 6mm</td> <td>70 °C</td> <td>6~9horas</td> <td>sopas, estofado, salsa</td> </tr> <tr> <td>Setas</td> <td>Limpiar con un pañuelo. No lavar</td> <td>60 °C</td> <td>4~8horas</td> <td>sopas, carne,tortillas o freír</td> </tr> <tr> <td>Tasajo</td> <td>Lonchas de carne marinada (5~6 mm) poner en la nevera durante 6-8 horas</td> <td>80 °C</td> <td>6~9horas</td> <td>tentempié</td> </tr> </tbody> </table>	Tipo de comida	Preparación	Temp establecida	Tiempo	Uso	Plátanos	Lonchas de 5-6 mm	70 °C	5~8horas	Tentempié, comida para niños, granola, galletas y tartas	Higos	Remover tallos y cortar	70 °C	8~9horas	Rellenos, tartas, galletas	Kiwi	Pelar, lonchas de 8~12 mm	70 °C	5~8horas	Tentempié	Mangos	Pelar, lonchas de 6~10 mm	70 °C	6~9horas	Tentempié, cereales, galletas	Piña	Pelar, lonchas de 8~12 mm	70 °C	6~9horas	Tentempié, , granola, galletas y tartas	Tomates	Lavar y lonchas 6mm	70 °C	6~9horas	sopas, estofado, salsa	Setas	Limpiar con un pañuelo. No lavar	60 °C	4~8horas	sopas, carne,tortillas o freír	Tasajo	Lonchas de carne marinada (5~6 mm) poner en la nevera durante 6-8 horas	80 °C	6~9horas	tentempié	Plato resistente al calor
Tipo de comida	Preparación	Temp establecida	Tiempo	Uso																																														
Plátanos	Lonchas de 5-6 mm	70 °C	5~8horas	Tentempié, comida para niños, granola, galletas y tartas																																														
Higos	Remover tallos y cortar	70 °C	8~9horas	Rellenos, tartas, galletas																																														
Kiwi	Pelar, lonchas de 8~12 mm	70 °C	5~8horas	Tentempié																																														
Mangos	Pelar, lonchas de 6~10 mm	70 °C	6~9horas	Tentempié, cereales, galletas																																														
Piña	Pelar, lonchas de 8~12 mm	70 °C	6~9horas	Tentempié, , granola, galletas y tartas																																														
Tomates	Lavar y lonchas 6mm	70 °C	6~9horas	sopas, estofado, salsa																																														
Setas	Limpiar con un pañuelo. No lavar	60 °C	4~8horas	sopas, carne,tortillas o freír																																														
Tasajo	Lonchas de carne marinada (5~6 mm) poner en la nevera durante 6-8 horas	80 °C	6~9horas	tentempié																																														
<b>3.Prueba</b>	40 °C	-	40 °C	<p><b>Como hacer yogurt</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Verter 1000ml de leche en el recipiente.</li> <li>2. Hervirlo hasta la temperatura necesaria (hasta 60-70°C) y a continuación enfriarlo hasta unos 40°C.</li> <li>3. Añadir 150ml de yogurt natural en el recipiente y mezclar bien.</li> <li>4. Cubrir con un paño de cocina o papel de horno, tapar y colocar el contenido en el horno. Elegir el menú, pulsar el botón de INICIO / INTRO</li> <li>5. Escoger el modo de preparación durante unos 40 minutos hasta que la masa se ha doblado su volumen.</li> </ol> <p><b>Como aumentar el volumen de la masa de pan</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Colocar la masa en un bol resistente al calor y cubrirlo con un paño de cocina o papel de horno</li> <li>• Colocar el bol en el horno.</li> <li>• Escoger el modo de preparación durante unos 40 minutos hasta que la masa se ha doblado su volumen</li> </ul>	Bandeja de metal en una parrilla baja																																													
<b>4. Mantener caliente</b>	80 °C 70 °C 60 °C	10 °C	70 °C	<p>El calor de los elementos de la parte de arriba y la abajo para mantener la temperatura elegida. Es posible usar esta opción para mantener los platos preparados en la temperatura idónea.</p>	Plato resistente en la parrilla baja																																													

## FRITURA SALUDABLE Y COCINA AL VAPOR

El menú del horno ha sido pre programado para preparar automáticamente la comida. Tiene que indicar de lo que desea preparar y cuantos ingredientes hay. A continuación dar la instrucción al horno de microondas para preparar su selección.

Para MJ3965ACS/ACR/BCR

**Ejemplo: Para cocinar, 0.6kg de gambas siga estos pasos**

1. Pulsar **PARAR/BORRAR**.
2. Presione **FRITURA SALUDABLE Y COCINA AL VAPOR** dos veces. '2' se mostrará en la pantalla
3. Girar **DIAL** hasta que muestre '2-8'.
4. Pulsar **INICIO/INTRO**.
5. Girar **DIAL** hasta que muestre "0.6kg"
6. Pulsar **INICIO/INTRO**.

## INSTRUCCIONES DE MENÚ PARA FRITURA SALUDABLE Y COCINA AL VAPOR

Código	Menu	Límite de peso	Temperatura inicial	Instrucciones	Utensilio
1-1	Pollo / Schnitzel	0,2 - 0,6 kg	Refrigerado	<p><b>Ingredientes</b>                      Pechuga de pollo de 150 - 200 g cada una                      1 taza de harina                      2 huevos, ligeramente batidos                      1 taza de pan rallado                      Sal y pimienta al gusto</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Condimentar el pollo con sal y pimienta, a su gusto. Ponerlo en la harina y a continuación en el huevo. Cubrirlo con pan rallado y pincelarlo con aceite.</li> <li>2. Colocar el plato en la bandeja en la parrilla alta. Seleccionar el menu y el peso, pulsar inicio.</li> <li>3. Al escuchar el sonido, dar la vuelta a la pechuga de pollo y pulsar Inicio para continuar.</li> </ol>	Bandeja en la parrilla alta
1-2	Alitas de pollo	0,2 - 0,6 kg	Refrigerado	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pincelar las alitas de pollo con mantequilla derretida o con aceite y salpimienta según su gusto.</li> <li>2. Colocar la comida en la bandeja en la parrilla alta. Seleccionar el menu y el peso, pulsar inicio.</li> <li>3. Al escuchar el sonido, dar la vuelta a las alitas de pollo y pulsar Inicio para continuar.</li> </ol>	Bandeja en la parrilla alta

Código	Menu	Límite de peso	Temperatura inicial	Instrucciones	Utensilio
1-3	<b>Chuleta</b>	0,2-0,4 kg	Refrigerado	<p><b>Ingredientes</b>            500 g chuletas de cordero o ternera            500 g patatas pequeñas, hervidas y preparadas en puré            3 huevos, ligeramente batidos            2 cebollas, picadas            2 cucharadas de perejil picado            1 taza de pan rallado            Sal y pimienta</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Mezclar carne, patatas, huevos, cebolla y perejil. Con la mezcla de la carne formar bolitas de 4-5 cm de diametro. Cubrir con pan rallado. Pincelar con aceite.</li> <li>Colocar la comida en la bandeja en la parrilla alta. Seleccionar el menu y el peso, pulsar inicio.</li> <li>Al escuchar el sonido, dar la vuelta a la comida y pulsar Inicio para continuar</li> </ol>	Bandeja en la parrilla alta
1-4	<b>Filetes de pescado</b>	0,2 - 0,6 kg	Refrigerado	<p><b>Ingredientes</b>            Filetes de pescado de 150 - 200 g cada uno            1 taza de harina            2 huevos, ligeramente batidos            1 taza de pan rallado            Sal y pimienta</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Condimentar el pescado con sal y pimienta o según el gusto, cubrir con harina y pincelar con huevo. Cubrir con pan rallado y pincelar con aceite.</li> <li>Colocar la comida en la bandeja en la parrilla alta. Seleccionar el menu y el peso, pulsar inicio.</li> <li>Al escuchar el sonido, dar la vuelta a la comida y pulsar Inicio para continuar</li> </ol>	Bandeja en la parrilla alta
1-5	<b>Patatas fritas</b>	0,1 - 0,3 kg	Congeladas	<ol style="list-style-type: none"> <li>Poner las patatas congeladas en la bandeja en la parrilla alta. Para un resultado mejor, cocinar en una capa sola.. Elegir el menu y el peso y pulsar inicio.</li> </ol>	Bandeja en la parrilla alta
1-6	<b>Hamburguesas</b>	0,2 - 0,4 kg	Refrigerado	<ol style="list-style-type: none"> <li>Elegir hamburguesas de 100 g y 1 cm de grosor. Pincelarlos con aceite .</li> <li>Colocar la comida en la bandeja en la parrilla alta. Seleccionar el menu y el peso, pulsar inicio.</li> <li>Al escuchar el sonido, dar la vuelta a la comida y pulsar Inicio para continuar</li> </ol>	Bandeja en la parrilla alta
1-7	<b>Salchichas</b>	0,2 - 0,6 kg	Refrigerado	<ol style="list-style-type: none"> <li>Quitar el envoltorio y cortar en superficie.</li> <li>Colocar la comida en la bandeja en la parrilla alta. Seleccionar el menu y el peso, pulsar inicio.</li> <li>Al escuchar el sonido, dar la vuelta a la comida y pulsar Inicio para continuar</li> </ol>	Bandeja en la parrilla alta
1-8	<b>Patatas en gajo</b>	0,2 - 0,4 kg	Ambiente	<ol style="list-style-type: none"> <li>Quitar el envoltorio y cortar en superficie</li> <li>Colocar la comida en la bandeja en la parrilla alta. Seleccionar el menu y el peso, pulsar inicio.</li> <li>Al escuchar el sonido, dar la vuelta a la comida y pulsar Inicio para continuar</li> </ol>	Bandeja en la parrilla alta



Código	Menu	Límite de peso	Temperatura inicial	Instrucciones	Utensilio
2-1	<b>Brócoli / Coliflor</b>	0,2 - 0,6 kg	Ambiente	1. Lave las verduras y córtelas en trozos de tamaño similar. 2. Vierta 300 ml de agua del grifo en la olla de vapor. Coloque el humeante el recipiente de vapor en la olla de vapor. Deposite la comida preparada en el recipiente de vapor formando una sola capa. 3. Cúbralo con la tapa de vapor. Introduzca la olla de vapor en el horno. Elija el menú y peso, pulse el botón de INICIO / INTRO Corte unos trozos pequeños (12 a 15 g por trozo).	Tapa de vapor Plato de vapor Olla de vapor
2-2	<b>Zanahoria</b>	0,2 - 0,6 kg	Ambiente	Repita lo mismo que para brócoli/Coliflor -por debajo de 5mm de grosor	Tapa de vapor Plato de vapor Olla de vapor
2-3	<b>Pechugas de pollo</b>	0,2-0,6 kg	Refrigerado	Lo mismo que antes -por debajo de 2.5cm de grosor	Tapa de vapor Plato de vapor Olla de vapor
2-4	<b>Huevos</b>	2 - 9 ea	Refrigerador	Lo mismo que antes	Tapa de vapor Plato de vapor Olla de vapor
2-5	<b>Filetes de pescado</b>	0,2 - 0,6 kg	Refrigerado	Lo mismo que antes por debajo de 2.5cm de grosor	Tapa de vapor Plato de vapor Olla de vapor
2-6	<b>Judías verdes</b>	0,1 - 0,3 kg	Temperatura ambiente	Lo mismo que antes	Tapa de vapor Plato de vapor Olla de vapor
2-7	<b>Mejillones</b>	0,2 - 0,6 kg	Refrigerado	1. Lave los mejillones y deseche aquellos que estén muertos o que tengan la concha rota. 2. Vierta 300 ml de agua del grifo en la olla de vapor. Coloque el plato de vapor en la olla de vapor. Deposite la comida preparada en el plato de vapor, formando una sola capa. Cúbralo todo con la tapa de vapor. 3. Introduzca la olla de vapor en el horno. Elegir el menú y peso, pulsar el botón de INICIO / INTRO	Tapa de vapor Plato de vapor Olla de vapor
2-8	<b>Gambas</b>	0,2 - 0,6 kg	Refrigerado	Lo mismo que antes -Por debajo de 20cm de longitud	Tapa de vapor Plato de vapor Olla de vapor

 **ADVERTENCIA**

- Siempre usar guantes de cocina cuando se quita la olla de vapor del horno debido a que es muy caliente
- No poner la olla sobre una mesa de vidrio o en una zona que podría derretirse. Asegurarse que se usa una bandeja para su colocación
- Cuando usa esta olla, réllena por lo menos con 300 ml de agua antes de usarla. Si la cantidad de agua es menor de 300ml, podría causar una cocción incompleta, incendio o dañar el producto de forma irreparable.
- Cuidado cuando mueve la olla con agua
- Durante el uso de la olla, la cubierta y el goteo de agua tendrían que estar perfectamente colocados. Huevos o castañas explotarán si la cubierta de la olla y el bol de agua no están colocados correctamente.
- No usar nunca este VAPORIZADOR con los productos de otros modelos ya que podría causar fuego o dañar de forma irreparable el producto.



Cubierta



Plato de la olla



goteo (bandeja)

## FRITURA SALUDABLE

El menú del horno ha sido pre programado para preparar automáticamente la comida. Tiene que indicar de lo que desea preparar y cuantos ingredientes hay. A continuación dar la instrucción al horno de microondas para preparar su selección.

Para MJ3965BPS/BPH

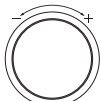
### Ejemplo: Cocinar 0.4 kg de alitas de pollo siga las instrucciones



1. Pulsar **PARAR/BORRAR**.



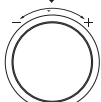
2. Pulsar **FRITURA SALUDABLE**.  
'1' aparecerá en la pantalla



3. Girar **DIAL** hasta que la pantalla muestre '2'.



4. Pulsar **INICIO/INTRO**.



5. Girar **DIAL** hasta que la pantalla muestre "0.4 kg"



6. Pulsar **INICIO/INTRO**.

## INSTRUCCIONES PARA LA FRITURA SALUDABLE

Código	Menu	Límite de peso	Temperatura inicial	Instrucciones	Utensilio
1	<b>Pollo / Schnitzel</b>	0,2 - 0,6 kg	Refrigerado	<p><b>Ingredientes</b> Pechuga de pollo de 150 - 200 g cada una 1 taza de harina 2huevos, ligeramente batidos 1 taza de pan rallado Sal y pimienta</p> <p>1. Condimentar el pollo con sal y pimienta, o como se desea. Poner en la harina y huevo, cubrirlo con pan rallado y pincelar el pollo con el aceite. 2. Colocar la comida en la bandeja en la parrilla alta. Seleccionar el menu y el peso, pulsar inicio. 3. Al escuchar el sonido, dar la vuelta a la comida y pulsar Inicio para continuar</p>	Bandeja en la parrilla alta
2	<b>Alitas de pollo</b>	0,2 - 0,6 kg	Refrigerado	<p>1. Pincelar las alitas del pollo con mantequilla o aceite según su preferencia.. 2. Colocar la comida en la bandeja en la parrilla alta. Seleccionar el menu y el peso, pulsar inicio. 3. Al escuchar el sonido, dar la vuelta a la comida y pulsar Inicio para continuar</p>	Bandeja en la parrilla alta

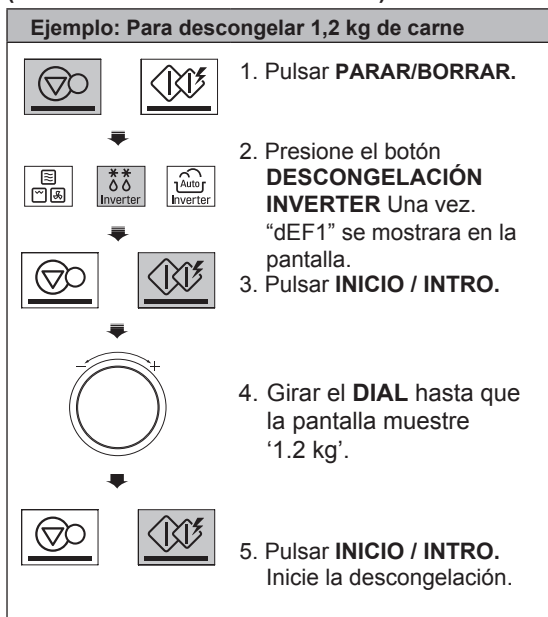
Código	Menu	Límite de peso	Temperatura inicial	Instrucciones	Utensilio
3	<b>Chuleta</b>	0,2-0,4 kg	Refrigerador	<p><b>Ingredientes</b>                      500 g cordero o ternera                      500 g patatas pequeñas, hervidas y preparadas en puré                      3 huevos, ligeramente batidos                      2 cebollas, picados muy finos                      2 cucharas de perejil, picado                      1 taza de pan rallado                      Sal y pimienta</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mezclar carne, patatas, huevos, cebolla y perejil. Con la mezcla formar bolitas de 4-5 cm de diámetro. Cubrir con pan rallado y pincelarlo con aceite.</li> <li>2. Colocar la comida en la bandeja en la parrilla alta. Seleccionar el menu y el peso, pulsar inicio.</li> <li>3. Al escuchar el sonido, dar la vuelta a la comida y pulsar Inicio para continuar</li> </ol>	Bandeja en la parrilla alta
4	<b>Filetes de pescado</b>	0,2 - 0,6 kg	Refrigerado	<p><b>Ingredientes</b>                      Filetes de pescado de 150 - 200 g cada uno                      1 taza de harina                      2 huevos, ligeramente batidos                      1 taza de pan rallado                      Sal y pimienta</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Cubrir el pescado con mantequilla o aceite según su gusto, cubrir con harina y huevo. Cubrir con pan rallado y aceite.</li> <li>2. Colocar la comida en la bandeja en la parrilla alta. Seleccionar el menu y el peso, pulsar inicio.</li> <li>3. Al escuchar el sonido, dar la vuelta a la comida y pulsar Inicio para continuar</li> </ol>	Bandeja en la parrilla alta
5	<b>Patatas fritas</b>	0,1 - 0,3 kg	congeladas	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Poner las patatas congeladas en la bandeja en la parrilla alta. Para un resultado mejor, cocinar en una sola capa. Elegir el menu y el peso y pulsar inicio.</li> </ol>	Bandeja en la parrilla alta
6	<b>Hamburguesas</b>	0,2 - 0,4 kg	Refrigerado	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Elegir hamburguesas de 100 g y 1 cm de grosor.</li> <li>2. Pincelarlos con aceite .</li> <li>3. Colocar la comida en la bandeja en la parrilla alta. Seleccionar el menu y el peso, pulsar inicio.</li> <li>4. Al escuchar el sonido, dar la vuelta a la comida y pulsar Inicio para continuar</li> </ol>	Bandeja en la parrilla alta
7	<b>Salchichas</b>	0,2 - 0,6 kg	Refrigerado	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Quitar el envoltorio y cortar en superficie.</li> <li>2. Colocar la comida en la bandeja en la parrilla alta. Seleccionar el menu y el peso, pulsar inicio.</li> <li>3. Al escuchar el sonido, dar la vuelta a la comida y pulsar Inicio para continuar</li> </ol>	Bandeja en la parrilla alta
8	<b>Patatas en gajo</b>	0,2 - 0,4 kg	Temperatura ambiente	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Quitar el envoltorio y cortar en superficie</li> <li>2. Colocar la comida en la bandeja en la parrilla alta. Seleccionar el menu y el peso, pulsar inicio.</li> <li>3. Al escuchar el SONIDO, dar la vuelta a la comida y pulsar Inicio para continuar</li> </ol>	Bandeja en la parrilla alta

## DESCONGELACIÓN INVERTER

El horno cuenta con cuatro secuencias de descongelación predeterminadas. La función "DESCONGELACIÓN INVERTER" es el mejor método para descongelar alimentos. El manual de cocina muestra qué secuencia de descongelación se recomienda para cada alimento en cuestión.

Para que sea más conveniente al usuario, la función "DESCONGELACIÓN INVERTER" incluye una alarma de pitido como recordatorio para comprobar la comida, darle la vuelta, separarla o recolocarla de manera que se consigan los mejores resultados durante la descongelación. Se establecen cuatro niveles de descongelación diferentes.

### (CARNE / AVE / PESCADO / PAN)



#### NOTA:

Al presionar el botón de **INICIO / INTRO**, la pantalla muestra una cuenta atrás a la descongelación. El horno emitirá un pitido una vez durante el ciclo de **DESCONGELACIÓN**.

Cuando lo escuche, abra la puerta del horno, retire las porciones que se hayan derretido y de la vuelta a la comida.

Devuelva las porciones congeladas al horno y presione **INICIO / INTRO** para continuar el ciclo de descongelación.

- Retire el pescado, los mariscos, la carne y el ave de su envoltura original de papel o plástico. De lo contrario, la cubierta mantendrá el vapor y el jugo cerca de los alimentos, lo que podría hacer que estos se cocinen.
- Coloque los alimentos en un contenedor vacío o una parrilla de microondas para asados, de forma que se retengan los goteos.
- La comida debería quedar algo fría en el centro cuando se retire del horno.

- La longitud del tiempo de descongelación varía según el grado de solidez del congelado.
- La forma del paquete también incide en la rapidez de la descongelación. Los paquetes más finos se descongelan más rápido que los gruesos.
- Según su forma, la comida se descongela más o menos rápido.

## INSTRUCCIONES PARA EL MENÚ DESCONGELACIÓN INVERTER

Categoría	Alimento a descongelar
<b>CARNE</b> (dEF1) 0,1 - 4,0 kg	<p><b>Ternera</b> Ternera molida, bistec de peceto, Carne en cubitos para estofado, bistec de lomo, carne asada, costillas, grupa, lomo asado, hamburguesa</p> <p><b>Cordero</b> Chuletas, enrollado</p> <p><b>Cerdo</b> Chuletas, perritos calientes, Costillas "spareribs", costillas al estilo campstre, Enrollado, salchichas</p> <p><b>Venado</b> Chuletas (0,5 kg, grosor 20 mm) Dele la vuelta a la comida cuando escuche un pitido. Después de descongelar, deje reposar de 5 a 15 minutos.</p>
<b>AVES</b> (dEF2) 0,1 - 4,0 kg	<p><b>Ave</b> Entera, cortada, pechuga (sin hueso)</p> <p><b>Gallinas de Cornualles</b> Enteras</p> <p><b>Pavo</b> Pechugas de pollo Dele la vuelta a la comida cuando escuche un pitido. Después de descongelar, deje reposar de 30 a 60 minutos.</p>
<b>PESCADO</b> (dEF3) 0,1 - 4,0 kg	<p><b>Pescado</b> Filetes, bistecs enteros</p> <p><b>Mariscos</b> Carne de cangrejo, cola de langosta, gambas Vieiras Dele la vuelta a la comida cuando escuche un pitido. Después de descongelar, deje reposar de 5 a 10 minutos.</p>
<b>PAN</b> (dEF4) 0,1 - 0,5 kg	<p>Rodajas, bollos, barras, etc. Separe las rodajas y colóquelas en una tira de papel o un plato llano. Dele la vuelta a la comida cuando escuche un pitido. Después de descongelar, deje reposar de 1 a 2 minutos.</p>

# UTENSILIOS SEGUROS PARA EL MICROONDAS

## Nunca use utensilios de metal o con componentes de metal mientras emplea el microondas

Las microondas no penetran el metal, sino que rebotan contra el objeto de metal de dentro del horno y generan un arco eléctrico, un fenómeno peligroso que se parece a un relámpago. La mayoría de utensilios de cocina no metálicos y resistentes al calor pueden usarse con el horno. Sin embargo, algunos pueden contener componentes que los convierten en no idóneos para el uso del horno. Si tiene dudas acerca de un utensilio particular, existe una vía sencilla para comprobar si es posible usarlo con el microondas.

Coloque el utensilio en cuestión junto a un bol de vidrio lleno de agua mientras usa el microondas. Encienda el microondas y colóquelo en intensidad ALTA durante un minuto. Si el agua se calienta pero el utensilio se mantiene frío al tacto, entonces puede usarlo. Sin embargo, si el agua no cambia de temperatura, pero sí se calienta el utensilio, entonces este está absorbiendo las microondas y, por lo tanto, no es seguro usarlo. Probablemente, tenga en su cocina varios utensilios que pueden utilizarse con el microondas. Lea la siguiente lista.

### Platos de cena

La mayoría de cubiertos pueden utilizarse con el microondas. Si tiene dudas, consulte las guías del fabricante o lleve a cabo una prueba.

### Cristalería

La cristalería resistente al calor puede usarse con el microondas. Esto abarca todos los tipos de ollas de vidrio templado. Sin embargo, no emplee cristalería frágil como copas de vino o vasos, pues estos podrían romperse mientras se calienta la comida.

### Recipientes para almacenamiento de plástico

Se pueden usar para almacenar comida que se ha de recalentar rápidamente. Sin embargo, no deben emplearse para almacenar comida que necesitará mantenerse largo tiempo en el horno, pues con el tiempo la comida caliente acabará derritiendo o torciendo el plástico del contenedor.

### Papel

Las bandejas y contenedores de papel pueden usarse con el microondas, siempre y cuando el tiempo de cocción sea corto, y los alimentos tengan una composición baja en grasas y sean poco húmedos. Las servilletas de papel también se pueden usar para envolver alimentos y para recubrir las bandejas donde se cocinan alimentos grasos como el bacón. Por lo general, evite los papeles de colores, pues la tinta puede correrse. Algunos productos de papel reciclado pueden contener impurezas que pueden causar arcos eléctricos o incendios al usarlos con el microondas.

### Bolsas de cocción de plástico

Estas bolsas se pueden usar con el microondas siempre y cuando se trate de un plástico específico para cocinar. Sin embargo, asegúrese de hacer un corte en la bolsa como vía de escape para el vapor. Nunca emplee bolsas de plástico normales para cocinar al usar el microondas, pues se derretirán y romperán.

### Menaje de cocina para microondas de plástico

Existe una amplia variedad disponible de utensilios para microondas, de distintos tamaños y formas. Por lo general, se pueden emplear los artículos que ya se tienen en vez de comprar otros nuevos.

### Cerámica, objetos de barro y loza

Los contenedores fabricados con estos materiales se pueden usar en el microondas, pero debería llevarse a cabo una prueba primero por precaución.



## PRECAUCIÓN

- Algunos artículos que contienen mucho hierro o plomo no pueden usarse como utensilios de cocina con el microondas.
- Toda herramienta ha de testearse primero antes de usarla con el microondas.

# CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS Y COCCIÓN CON EL MICROONDAS

## Esté siempre alerta

Vigile los alimentos durante la cocción. El microondas está equipado con una luz que se enciende automáticamente cada vez que el horno se enciende, de manera que se pueda ver el interior y comprobar el estado de los alimentos. Se han de considerar las instrucciones de las recetas en cuanto a alzar los alimentos, batirlos y realizar demás operaciones como los pasos mínimos recomendados. Si parece que los alimentos no se cocinan equitativamente, haga los ajustes necesarios para corregir el problema.

## Factores que afectan a los tiempos de cocción en microondas

Existen varios factores que inciden en el tiempo de cocción. Por ejemplo, muy importante es la temperatura de los ingredientes de la receta. Una tarta elaborada con mantequilla, leche y huevos muy fríos tardará más tiempo en cocinarse que otra hecha con ingredientes a temperatura normal. En algunas de estas recetas —sobre todo, las de pan, tartas y natillas—, se recomienda retirar la comida del horno cuando todavía no está cocinada del todo.

No se trata de un error. Cuando se dejan reposar (generalmente, cubiertas), estos alimentos seguirán cocinándose fuera del horno porque el calor de las zonas exteriores de la comida se desplaza poco a poco hacia el interior. Si la comida se deja en el horno todo el tiempo, las zonas exteriores se cocinan demasiado e incluso puede que se queme. Con el tiempo, se adquiere experiencia en estimar los tiempos de cocción y reposo para los distintos alimentos.

## Densidad

Los alimentos ligeros y porosos como las tartas y el pan se cocinan más rápidamente que los densos y pensados (por ejemplo, asados y estofados). Tenga cuidado al cocinar alimentos porosos con el microondas, de manera que los bordes exteriores no se resequen y se vuelvan quebradizos.

## Altura del alimento

La parte superior de los platos de gran altura, como los asados, se cocina más rápido que la zona inferior.

Por tanto, conviene dar la vuelta a la comida durante la cocción.

## Humedad

Como el calor de las microondas evapora la humedad, la comida relativamente seca como los asados y algunos vegetales deberían rociarse con agua antes de la cocción o cubrirse para retener la humedad.

## Huesos y grasa

Los huesos conducen el calor, y la grasa se cocina más rápido que la carne. Se ha de tener cuidado cuando se cocinan cortes de carne con hueso o componentes grasos para evitar que la carne no se cocine toda pareja o se cocine demasiado.

## Cantidad

El número de microondas del horno permanece constante, sea cual sea la cantidad de comida que se esté cocinando. Por tanto, cuanto más comida se introduzca en el horno, más tiempo de cocción se necesitará. Recuerde reducir el tiempo de cocción al menos un tercio cuando hace la mitad de una receta.

## Forma

Las microondas penetran solo unos 2 cm en los alimentos. La parte interior de los alimentos gruesos se cocina conforme el calor que se genera desde el exterior se desplaza hacia dentro. Solo la parte exterior de la comida la cocina la energía de microondas. El resto se cocina por conducción. La peor forma posible de un alimento que se desee cocinar en un microondas es un cuadrado grueso.

Pues las esquinas se quemarán mucho tiempo antes de que el centro incluso llegue a calentarse. El microondas cocina mejor los alimentos redondos y finos, y aquellos que tienen forma de anillo.

## Cubierta

Una cubierta atrapa el calor y el vapor, lo que causa que los alimentos se cocinen más rápido. Utilice una tapa o una película para uso en microondas con una esquina doblada a fin de evitar roturas.

## Dorado

La carne y las aves que se cocinan durante quince minutos o más se doran ligeramente con su propia grasa. Los alimentos que se cocinan por menos tiempo pueden cubrirse con una salsa para dorar, como la salsa de soja o

# CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS Y COCCIÓN CON EL MICROONDAS

barbacoa, a fin de lograr un color apetecible. Como solo se añaden pequeñas cantidades de estas salsas, el sabor original de la receta no se ve alterado.

## Cubrir con papel sulfurado

Se trata de una cubierta más holgada que una tapa o una película. Sin embargo, por esta misma razón, puede que la comida se seque ligeramente.

## Organización y separación

Los alimentos individuales como las patatas horneadas, las tartas pequeñas y los entremeses se calientan uniformemente si se colocan en el horno a distancias iguales entre sí. Lo mejor es posicionarlos en círculo. Nunca los apile uno encima de otro.

## Agitado

El agitado es una de las técnicas más importantes para emplear un microondas. En la cocina tradicional, se agitan los ingredientes para mezclarlos. Sin embargo, en el caso del microondas, se agita el alimento para extender y redistribuir el calor.

Agite siempre desde afuera hacia adentro mientras se calienta primero la zona exterior de la comida.

## Dar la vuelta

Las comidas grandes y voluminosas como los asados y los pollos enteros deberían darse la vuelta para que se cocinen las partes superior e inferior uniformemente. También es buena idea trocear el pollo y las chuletas.

## Se han de poner las porciones más gruesas orientadas hacia afuera

Como las microondas están atraídas a la parte exterior del alimento, es lógico poner las porciones más gruesas de carne, ave y pescado en el borde exterior de la bandeja del horno. Así, tales porciones recibirán la mayor parte de la energía de microondas, de manera que la comida se cocine uniformemente.

## Protección

Se pueden colocar tiras de papel de aluminio, que bloquean las microondas, sobre las esquinas y bordes de comidas cuadradas y rectangulares, de manera que no se cocinen demasiado. Nunca emplee demasiado papel, y asegúrese de que este se encuentra bien fijo al plato. De lo contrario, puede generar arcos eléctricos.

## Levantar

Las comidas gruesas o voluminosas pueden levantarse para que se absorban las microondas en la parte inferior y el centro.

## Perforar

Los alimentos que se encierran en una concha, una piel o una membrana suelen explotar en el horno si no se les practican unos agujeros antes de la cocción. Entre dichos alimentos, se cuentan las yemas y claras de los huevos, las ostras y almejas, y muchos vegetales y frutas.

## Comprobación de la cocción

La comida se cocina tan rápido en el horno, que se necesita probarla con frecuencia. Algunos alimentos se dejan en el microondas hasta que estén totalmente cocinados, pero la mayoría, incluidas la carne y las aves, se retiran del horno sin haberse cocinado del todo, y terminan de cocinarse durante el tiempo de reposo. La temperatura interna de los alimentos sube entre 5 °F(3 °C) y 5 °F( 8 °C) durante el tiempo de reposo.

## Tiempo de reposo

Se suele dejar reposar a la comida entre 3 y 10 minutos después de retirarla del horno. Generalmente, se cubren durante el tiempo de reposo para retener el calor a menos que tengan que mostrar una textura seca (por ejemplo, algunas tartas y galletas). El reposo permite que los alimentos se terminen de cocinar y también ayuda a que el sabor se mezcle y evolucione.

# CÓMO LIMPIAR EL HORNO

## 1 Mantener limpio el interior del horno

Los restos de comida y líquidos se pegan a las paredes del horno y entre las superficies de sellado y la puerta. Limpie los restos con una tela húmeda cuanto antes. Las migas y los restos absorben las microondas y alargan el tiempo de cocción. Utilice un paño húmedo para retirar las migas que caen entre la puerta y el marco. Asegúrese de mantener limpia esta zona para mantener un sellado firme. Retire los restos grasientos con un paño enjabonado; luego, aclare y seque.

No utilice productos de limpieza fuertes ni abrasivos. La bandeja de metal se puede limpiar a mano o en el lavavajillas.

## 2 Mantener limpio el exterior del horno

Limpie el exterior del horno con jabón y agua. Después, aclare con agua limpia y seque con un paño suave o una servilleta. Para no dañar los componentes del interior del horno, no debe colarse agua en las ranuras de ventilación. Para limpiar el panel de control, abra la puerta a fin de no encender el horno sin querer; limpie con un paño húmedo; y de inmediato repase con una tela seca. Presione PARAR/BORRAR después de limpiar.

3 Si el vapor se acumula dentro o alrededor de la puerta del horno, limpie los paneles con un paño suave. Esto puede ocurrir cuando se usa el horno en condiciones de mucha humedad, y no indica un defecto en el aparato.

4 Se ha de mantener limpios la puerta y los sellos de esta. Emplee solo agua caliente con jabón. Luego de aclarar, séquelo todo bien.

**NO EMPLEE PRODUCTOS ABRASIVOS COMO DETERGENTES NI ESPONJAS DE METAL O PLÁSTICO.**  
Es más fácil preservar las partes metálicas si se limpian con un paño húmedo frecuentemente.

# USO DE LA FUNCIÓN SMART DIAGNOSIS™

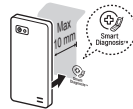
Use esta función si necesita un diagnóstico preciso de un Centro de servicios LG Electronics cuando el producto está averiado o falla. Use esta función solo para contactarse con el representante de servicios, no si el producto funciona normalmente.

1. Cuando se le indique por el agente del centro de llamadas, mantenga la boquilla de su teléfono sobre el logotipo de Smart Diagnosis™ en la máquina.



### NOTA

- No toque ningún otro botón.



2. Con la puerta cerrada, mantenga presionado el botón PARAR/BORRAR durante 3 segundos hasta que aparezca "Loc" en la pantalla.

Mantenga presionado el botón Borrar 5 segundos más hasta que aparezca "5" en la pantalla.  
(Es decir, el botón Borrar deberá mantenerse presionado de forma continua durante 8 segundos).  
Entonces, se oír un tono de detrás del símbolo de Smart Diagnosis.

3. Mantenga el teléfono allí hasta que la transmisión del tono haya finalizado.

La pantalla inicia una cuenta regresiva.

4. Una vez que haya finalizado la cuenta regresiva y los tonos se hayan detenido, reanude su conversación con el agente del centro de llamadas quien entonces podrá ayudarlo usando la información transmitida para análisis.



### NOTA

- Para obtener mejores resultados, no mueva el teléfono mientras se transmiten los tonos.
- Si el agente del centro de llamadas no es capaz de obtener un registro preciso de los datos, es posible que se le pida que vuelva a intentarlo.



## PREGUNTAS Y RESPUESTAS

PREGUNTAS COMUNES	Respuesta
¿Qué ocurre si la luz del horno no se enciende?	Puede ser por varias razones por las cuales la luz del horno no se enciende. O bien la bombilla se ha fundido o el circuito eléctrico tiene está en mal estado.
¿La energía de microondas pasa por el vidrio de la puerta?	No. los agujeros de la puerta, están hechos para permitir el paso de la luz; pero no deja pasar la energía del microondas.
¿Por qué suena el PITIDO cuando se aprieta un botón del panel de control?	El PITIDO suena para confirmar que la configuración se ha establecido correctamente.
¿Sufre daños el microondas si se pone a funcionar vacío?	Sí. Nunca lo encienda si está vacío.
¿Por qué estallan los huevos a veces?	Cuando se hornean, fríen o cuecen los huevos, puede que estalle la yema a causa del vapor que se acumula en su membrana. Para evitar esto, agujeree la yema antes de la cocción. Nunca cocine huevos con cáscara en el microondas.
¿Por qué se recomienda dejar un tiempo de reposo una vez ha acabado la cocción?	Después de que finalice la cocción con microondas, la comida sigue cocinándose durante el tiempo de reposo. Este termina de cocinar uniformemente el alimento. La cantidad de tiempo de reposo necesaria depende de la densidad del alimento.
¿Por qué mi horno no siempre cocina tan rápido como indica el manual de cocina?	Compruebe nuestro manual de cocina otra vez para asegurarse de que ha seguido las instrucciones al pie de la letra, y para comprobar qué ha podido causar los cambios en el tiempo de cocción. La configuración de tiempo y calor que aparece en el manual de cocina horno son simples sugerencias destinadas a evitar una cocción excesiva, que es el problema principal que uno encuentra mientras se acostumbra a usar el horno. Las variaciones de tamaño, forma, peso y dimensiones de los alimentos afectan al tiempo de cocción. Utilice su propio criterio junto con el manual de cocina alimento para probar diferentes condiciones, igual que lo haría con una cocina normal.
¿Por qué aparece la palabra "Cool" o el tiempo restante de cocción en la pantalla mientras se escucha el ruido del ventilador después de que haya finalizado la cocción en el microondas?	Después de que concluya la cocción, puede que se encienda el ventilador para enfriar el horno. Así, en la pantalla se muestra la palabra "Cool". Si abre la puerta o presiona PARAR/BORRAR antes de que concluya el tiempo de cocción, se mostrará el tiempo restante en la pantalla. Esto no es un defecto del aparato.

Cuando se utiliza el microondas, si emplea un dispositivo como una radio, un televisor, una red wifi, un bluetooth, equipo médico, aparatos inalámbricos, etc., Usar la misma frecuencia que el microondas hace que este reciba interferencias de dichos aparatos. Las interferencias no son problema del microondas o del producto, ni es un defecto. Por tanto, tales aparatos pueden usarse con total seguridad. Sin embargo, el equipo médico también puede recibir interferencias, así que tenga cuidado al emplear dispositivos médicos cerca del horno.

# ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

MJ396****		
Potencia de entrada	230 V~ 50 Hz	
Potencia de salida de microondas	Max. 1100 watt* (IEC60705 puntuación estándar)	
Frecuencia de microondas	2450 MHz	
Dimensiones externas	540 mm(W) X 325 mm(H) X 523 mm(D)	
Consumo eléctrico	Microondas	1350 watt
	Grill	950 watt
	Convección	1850 watt
	Grill Combi.	1450 watt
	Convección Combi.	1900 watt

\* A 1100 W y 900 W, se disminuye poco a poco la potencia eléctrica para evitar un sobrecalentamiento.

### 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](http://www.lg.com/global/recycling).

Frecuencia de microondas : 2450 MHz +/- 50 MHz (Grupo 2 / Clase B)

**Equipo del grupo 2:** El grupo 2 contiene todo el equipo de ISM RF en el que se genera la energía de radiofrecuencia en el ratio de 9 khz a 400 GHz de manera intencionada y se emplea —en forma de radiación electromagnética, acoplamiento inductivo o capacitativo— para el tratamiento de material o análisis e inspecciones.

El equipo de clase B es el adecuado para el uso en establecimientos domésticos y en aquellos conectados a una red de alimentación de bajo voltaje que sirve a edificios con fines domésticos.

Puede descargar el manual de instrucciones en <http://www.lg.com>

# MANUALE UTENTE FORNO MICROONDE VENTILATO

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

MJ396 \*\*\*\*

(Facoltativo, controllare le specifiche del modello)

## Come funziona il forno a microonde

Le microonde sono una forma di energia simile alle onde della radio, della televisione, e la normale luce del giorno. Normalmente, le microonde si sviluppano verso l'esterno mentre viaggiano attraverso l'atmosfera e scompaiono senza alcun effetto.

Questo forno, tuttavia, ha un magnetron che è progettato per utilizzare l'energia nelle microonde. L'energia elettrica, fornita al tubo magnetron, viene usata per creare energia a microonde.

Queste microonde entrano nell'area di cottura attraverso delle aperture all'interno del forno. Un vassoio è posizionato all'interno del forno. Le microonde non possono passare attraverso le pareti metalliche del forno, ma possono penetrare materiali come vetro, porcellana e carta, i materiali con cui sono costruiti i piatti di cottura del microonde.

Le microonde non scaldano pentole, anche se recipienti di cottura alla fine diventano caldi per il calore generato dal cibo.

## Un apparecchio molto sicuro

Il forno a microonde è uno degli elettrodomestici più sicuri. Quando si apre la porta, il forno automaticamente smette di produrre microonde. L'energia a microonde viene convertita completamente in calore quando entra nel cibo, senza permettere a "residui" di energia di danneggiarvi quando si mangia il cibo.

# CONTENUTI

## 3 IMPORTANTI ISTRUZIONI DI SICUREZZA

### 8 PRIMA DELL'USO

- 8 Apertura della confezione e installazione
- 10 Pannello di controllo (MJ3965ACS/ACR/BCR)
- 10 Icone Display
- 11 Pannello di controllo (MJ3965BPS/BPH)
- 11 Icone Display
- 12 Regolazione dell'orologio
- 12 Avvio Rapido
- 12 Più/Meno
- 12 Risparmio Energetico

### 13 COME SI UTILIZZA

- 13 Cottura a tempo
- 13 Livelli di potenza del microonde
- 14 Cottura con Grill
- 14 Cottura microonde + Grill
- 15 Preriscaldamento ventilato
- 15 Cottura ventilata
- 16 Cottura ventilata combinata
- 16 Blocco Bambini
- 17 Cottura Inverter
- 17 Istruzioni Cottura Inverter
- 20 Cuocere ed arrostitire
- 20 Istruzioni Cuocere ed arrostitire
- 22 Cottura lenta & Caldo
- 23 Istruzioni Cottura lenta & Caldo
- 24 Frittura leggera & Cottura a Vapore (MJ3965ACS/ACR/BCR)
- 24 Istruzioni Per Frittura leggera & Cottura a Vapore
- 27 Frittura leggera (MJ3965BPS/BPH)
- 27 Istruzioni per Frittura leggera
- 29 Scongelo Inverter
- 29 Istruzioni per Scongelo Inverter

### 30 UTENSILI PER FORNO A MICROONDE

### 31 CARATTERISTICHE CIBO & COTTURA NEL MICROONDE

### 33 PER PULIRE IL FORNO

### 33 UTILIZZO DELLA FUNZIONE SMART DIAGNOSIS™

### 34 DOMANDE E RISPOSTE

### 35 SPECIFICHE TECNICHE

# 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.

### **AVVISI**

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 **N**on 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. **N**on mettere in funzione il forno se le guarnizioni dello sportello e le parti adiacenti del forno a microonde sono difettose. **L**e 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 **N**on utilizzare il forno allo scopo di deumidificazione. (**E**s. **U**tilizzare il forno a microonde con giornali bagnati, vestiti, giocattoli, dispositivi elettrici, animali o bambini, ecc)
  - **P**uò essere la causa di gravi danni alla sicurezza come incendio, ustioni o morte improvvisa a causa di una scossa elettrica.
- 3 **Q**uesto 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. (**G**iovani) 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 **L**e parti accessibili possono surriscaldarsi durante l'uso. **I** bambini devono essere tenuti lontani.
  - **P**otrebbero scottarsi.
- 5 **L**iquidi e altri cibi non devono essere riscaldati in contenitori sigillati in quanto potrebbero esplodere. **R**imuovere l'involucro di plastica dal cibo prima della cottura o dello scongelamento. **S**i noti però che in alcuni casi il cibo deve essere coperto con una pellicola di plastica, per il riscaldamento o la cottura.
  - **P**otrebbero scoppiare.
- 6 **A**ssicuratevi di utilizzare accessori adatti per ogni modalità di funzionamento.
  - **L'**uso improprio può causare danni al forno e agli accessori, o potrebbe creare scintille e fiamme.
- 7 **A**i bambini non deve essere consentito di giocare con gli accessori o di arrivare fino alla maniglia dello sportello.
  - **P**ossono 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. È 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.
- 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 dritti 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).
  - Fare attenzione durante la manipolazione del contenitore. Il riscaldamento a microonde di bevande può causare l'ebollizione esplosiva ritardata, pertanto, è necessario prestare attenzione quando si consegna il 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.
- 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 spessi.
- 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 similari, 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 apparecchio può essere utilizzato da bambini di età compresa da 8 anni in su e le persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o mancanza di esperienza e conoscenza se sono stati controllati o istruiti all'uso dell'apparecchio in modo sicuro e conoscendo i pericoli coinvolti. **I** bambini non devono giocare con l'apparecchio. **L**a pulizia e la manutenzione utente non devono essere effettuate da bambini a meno che non siano di età compresa dagli 8 anni in su e sorvegliati.
- 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** **S**eguire le indicazioni esatte date da ciascun produttore per il loro prodotto per popcorn. **N**on lasciare il forno incustodito mentre il grano sta scoppiando. **S**e il grano non scoppia dopo i tempi suggeriti, interrompere la cottura. **N**on utilizzare mai un sacchetto di carta marrone per far scoppiare il grano. **N**on tentare mai di far scoppiare avanzi di semi.
- **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
- B**LU ~ Neutro
- M**ARRONE ~ Vivo
- V**erde & Giallo ~ A terra
- P**oiché 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:
- I**l filo di colore BLU deve essere collegato al terminale contrassegnato con la lettera N o di colore NERO.
- I**l filo di colore MARRONE deve essere collegato al terminale contrassegnato con la lettera L o di colore ROSSO.
- I**l cavo di colore VERDE e GIALLO o VERDE deve essere collegato al terminale contrassegnato con la lettera G o .
- S**e 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** **U**tilizzare solo utensili adatti per l'uso in forni a microonde.
- 27** **Q**uesto forno non deve essere utilizzato per scopi di catering commerciale.
- **L'** uso improprio può causare danni al forno.
- 28** **I**l forno a microonde non deve essere collocato in una credenza.
- **I**l forno a microonde è destinato ad essere utilizzato a posa libera.
- 29** **I**l collegamento può essere effettuato con la spina accessibile o incorporando un interruttore nel cablaggio fisso secondo le regole di cablaggio.
- **U**tilizzare una spina o interruttore impropri può causare scosse elettriche o incendi.
- 30** **L**o sportello o la superficie esterna possono diventare molto caldi quando l'apparecchio è in funzione.
- 31** **M**antenere l'apparecchio e il cavo fuori dalla portata dei bambini con meno di 8 anni.
- 32** **I**l 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** **M**antenere 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** **S**ecundo i requisiti di installazione stabiliti, altrimenti l'impatto del calore può causare pericolo.
- 35** **I**l pulitore a vapore non deve essere utilizzato.



36  **ATTENZIONE SUPERFICIE CALDA**

**Q**uando è utilizzato il simbolo, significa che le superfici possono riscaldarsi durante l'uso.

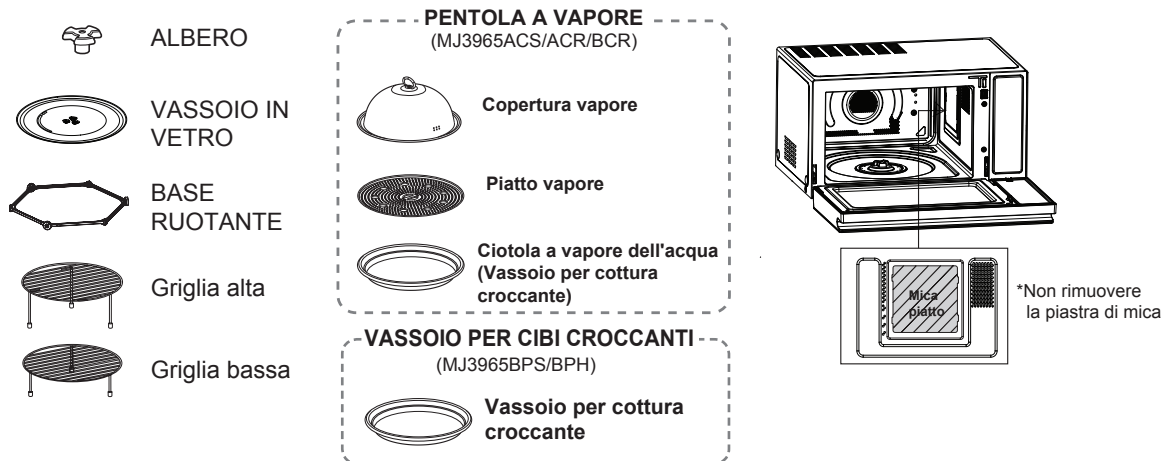
- 37 **N**on collocare oggetti come libri o scatole sul prodotto.  
Il prodotto potrebbe surriscaldarsi o prendere fuoco mentre l'oggetto potrebbe cadere causando lesioni alle persone.

# PRIMA DELL'USO

## APERTURA DELLA CONFEZIONE E INSTALLAZIONE

Seguendo le fasi essenziali in queste due pagine potrete controllare rapidamente se il forno funziona correttamente. Si prega di prestare particolare attenzione alle linee guida su dove installare il forno. Durante il disimballaggio del forno assicurarsi di rimuovere tutti gli accessori e i materiali di imballaggio. Controllare per assicurarsi che il forno non abbia subito danni durante il trasporto.

1 Disimballare il forno e collocarlo su una superficie piana.



### ! NOTA

- Non rimuovere il foglio della cavità (lastra di argento) dentro il forno. Questa lastra è là per proteggere le componenti del forno dagli schizzi del cibo.

### Metodo di utilizzare accessori in base alla modalità

	Microonde	Grill	Convezione	Grill combi	Conv combi
Vassoio in vetro	O	O	O	O	O
Griglia alta	-	O	O	O	O
Griglia bassa	-	O	O	O	O
Vassoio per cottura croccante	O	O	O	O	O
A vapore	O	-	-	-	-

Attenzione: Usare gli accessori in conformità con le guide di cucina!

O Accettabile  
- Non Accettabile

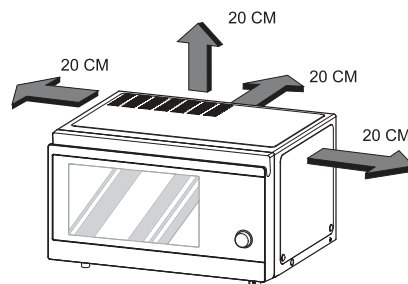
### ! NOTA

- Assicurarsi di utilizzare accessori adatti per ogni modalità di funzionamento.
- L'uso improprio può causare danni al forno e agli accessori, o potrebbe creare scintille e un incendio.

2 Porre il forno sulla posizione di livello di vostra scelta con più di 85 centimetri di altezza, ma assicurarsi che vi siano almeno 20 cm di spazio sulla parte superiore e 20 cm sul retro e a sinistra e destra per una corretta ventilazione. La parte anteriore del forno deve essere di almeno 8 cm dal bordo della superficie per evitare il ribaltamento.

Un orificio di scarico si trova sul fondo o sul lato del forno. Bloccare l'uscita può danneggiare il forno.

Se si utilizza il forno a microonde in uno spazio o una credenza chiusa il flusso d'aria per il raffreddamento del prodotto potrebbe essere peggiore. Può causare prestazioni inferiori e durata ridotta. Se possibile, si prega di utilizzare il forno a microonde su un bancone.



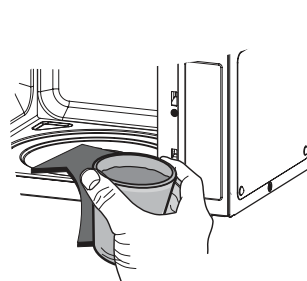
**! NOTA**

- QUESTO FORNO NON DEVE ESSERE UTILIZZATO PER SCOPI DI CATERING COMMERCIALE.

3 Collegare il forno ad una presa domestica. Assicurarsi che il forno sia l'unico apparecchio collegato alla presa di corrente.

**Se il vostro forno non funziona correttamente, staccare la spina dalla presa di corrente e poi ricollegarla.**

4 Aprire la porta del forno tirando la maniglia della porta. Posizionare la base ruotante all'interno del forno e posizionarvi sopra il vassoio in vetro.



5 Riempire un **contenitore per microonde** con 300 ml (1/2 pinta) di acqua. Posizionarlo sul vassoio di vetro e chiudere la porta del forno. Se avete dubbi su quale tipo di contenitore utilizzare fare riferimento agli utensili per forno a microonde.

6 Premere il tasto **STOP / CANCELLA** e premere il pulsante **START / ENTER** una volta per impostare 30 secondi di tempo di cottura.



7 Il **DISPLAY** inizia il conto alla rovescia da 30 secondi. Quando raggiunge 0 suonerà il BIP. Aprire la porta del forno e verificare la temperatura dell'acqua.

Se il forno è in funzione l'acqua dovrebbe essere calda.

**Fare attenzione quando si rimuove il contenitore che può essere caldo.**

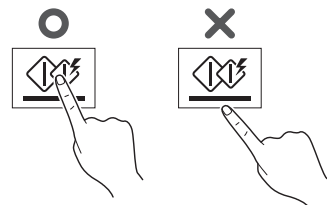
**IL FORNO ORA E' INSTALLATO**



8 Il contenuto dei biberon e degli omogeneizzati per bambini deve essere mescolato o agitato e la temperatura verificata prima della consumazione, per evitare scottature.

9 Il pulsante di riconoscimento potrebbe essere ostacolato nelle seguenti circostanze:

- Si preme solo la zona esterna del pulsante.
- Il pulsante viene premuto con un chiodo o la punta del dito.

**! NOTA**

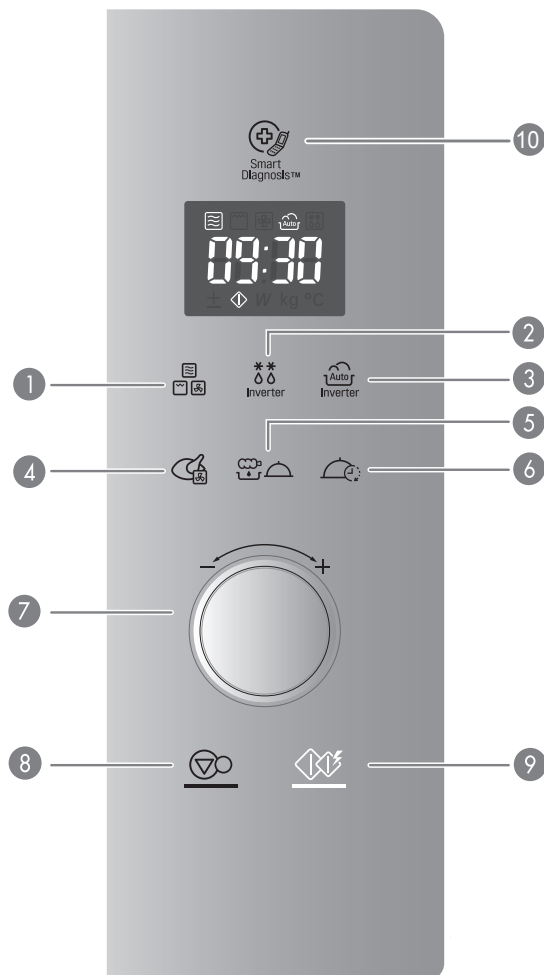
Non usare guanti di gomma o guanti monouso.

Quando si pulisce il pannello di controllo tattile con un asciugamano bagnato, rimuovere l'umidità dal pannello di controllo tattile al termine.

10 L'impostazione del tempo di cottura deve essere inferiore ai normali forni a microonde (700 W, 800 W) a causa della potenza di uscita relativamente elevata del prodotto. Un riscaldamento eccessivo del prodotto può causare umidità sulla porta.

11 Tutte le ricette di questo libro danno un intervallo dei tempi di cottura. In generale, noterete che il cibo rimane poco cotto all'estremità inferiore dell'intervallo di tempo, e, talvolta, si consiglia di cuocere il cibo al di là del tempo massimo dato, in base alle preferenze personali. La filosofia dominante di questo libro è che è meglio che una ricetta sia prudente nel dare i tempi di cottura perché il cibo troppo cotto è rovinato definitivamente.

## PANNELLO DI CONTROLLO (MJ3965ACS/ACR/BCR)

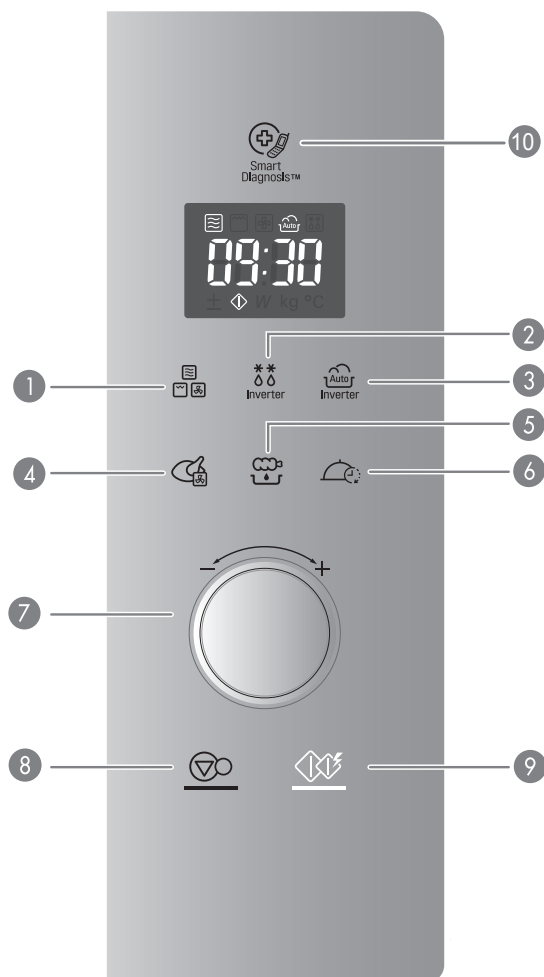


Parte	
1	<b>MODALITA' DI COTTURA</b> Vedere a pagina 13 "Microonde" Vedere a pagina 14 "Grill" Vedere a pagina 14 "Combinato con Grill (microonde + Grill)" Vedere a pagina 15 "Cottura Ventilata" Vedere a pagina 16 "Vent. Combi (microonde + Vent.)"
2	<b>SCONGELAMENTO INVERTER</b> Vedere a pagina 29 "Scongelamento Inverter"
3	<b>COTTURA INVERTER</b> Vedere a pagina 17 "Cottura Inverter"
4	<b>CUOCERE ED ARROSTIRE</b> Vedere a pagina 20 "Cuocere ed arrostitire"
5	<b>FRITTURA LEGGERA &amp; COTTURA A VAPORE</b> Vedere a pagina 24 "Frittura leggera & Cottura a Vapore"
6	<b>COTTURA LENTA &amp; CALDO</b> Vedere a pagina 22 "Cottura Lenta & Caldo "
7	<b>MANOPOLA (PIÙ/MENO)</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Impostare il tempo di cottura, la temperatura e il livello di potenza.</li> <li>• Durante la cottura con la funzione automatica e manuale, è possibile aumentare o diminuire il tempo di cottura in qualsiasi momento ruotando la manopola (tranne in modalità di sbrinamento).</li> </ul>
8	<b>STOP / CANCELLA</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• E liminare e cancellare tutti gli elementi tranne l'ora.</li> </ul>
9	<b>START/ENTER</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Impostare il tempo di cottura, la temperatura e il livello di potenza.</li> <li>• Durante la cottura con la funzione automatica e manuale, è possibile aumentare o diminuire il tempo di cottura in qualsiasi momento ruotando la manopola (tranne in modalità di sbrinamento).</li> <li>• Per avviare la cottura, che è stata selezionata, premere il tasto una volta.</li> <li>• La funzione di avvio rapido consente di impostare intervalli di 30 secondi a cottura ad ALTA potenza premendo il pulsante START / ENTER.</li> </ul>
10	<b>SMART DIAGNOSIS</b> Tenere il microfono del telefono su questa icona quando richiesto da parte del personale del centro assistenza, per aiutare a diagnosticare problemi con il forno a microonde quando si chiama per ottenere assistenza.

## ICONE DISPLAY

Icona			
	Quando si usano le microonde, mostra l'icona sul display.		Quando è in funzione la Cottura Automatica, mostra l'icona sul display.
	Quando si usa il Grill, mostra l'icona sul display.		Quando si usa lo Scongelamento Inverter, mostra l'icona sul display.
	Quando è in funzione la Ventilazione, mostra l'icona sul display.		Quando si può impostare più / meno, mostra l'icona sul display.
	Quando si può impostare Temperatura Vent, mostra l'icona sul display.		Quando si può iniziare la cottura, mostra l'icona sul display.
	Quando si usano Microonde + Grill, mostra l'icona sul display.		Quando si può impostare la potenza, mostra l'icona sul display.
	Quando è in funzione la Ventilazione Combi, mostra l'icona sul display.		Quando si può impostare il peso, mostra l'icona sul display.

## PANNELLO DI CONTROLLO (MJ3965BPS/BPH)



Parte	
1	<b>MODALITA' DI COTTURA</b> Vedere a pagina 13 "Microonde" Vedere a pagina 14 "Grill" Vedere a pagina 14 "Combinato con Grill (microonde + Grill)" Vedere a pagina 15 "Cottura Ventilata" Vedere a pagina 16 "Vent. Combi (microonde + Vent.)"
2	<b>SCONGELAMENTO INVERTER</b> Vedere a pagina 29 "Scongelamento Inverter"
3	<b>COTTURA INVERTER</b> Vedere a pagina 17 "Cottura Inverter"
4	<b>CUOCERE ED ARROSTIRE</b> Vedere a pagina 20 "Cuocere ed arrostitire"
5	<b>FRITTURA LEGGERA</b> Vedere a pagina 27 "Frittura leggera"
6	<b>COTTURA LENTA &amp; CALDO</b> Vedere a pagina 22 "Cottura Lenta & Caldo "
7	<b>MANOPOLA (PIÙ/MENO)</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Impostare il tempo di cottura, la temperatura e il livello di potenza.</li> <li>• Durante la cottura con la funzione automatica e manuale, è possibile aumentare o diminuire il tempo di cottura in qualsiasi momento ruotando la manopola (tranne in modalità di sbrinamento).</li> </ul>
8	<b>STOP / CANCELLA</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• E liminare e cancellare tutti gli elementi tranne l'ora.</li> </ul>
9	<b>START/ENTER</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Impostare il tempo di cottura, la temperatura e il livello di potenza.</li> <li>• Durante la cottura con la funzione automatica e manuale, è possibile aumentare o diminuire il tempo di cottura in qualsiasi momento ruotando la manopola (tranne in modalità di sbrinamento).</li> <li>• Per avviare la cottura, che è stata selezionata, premere il tasto una volta.</li> <li>• La funzione di avvio rapido consente di impostare intervalli di 30 secondi a cottura ad ALTA potenza premendo il pulsante START / ENTER.</li> </ul>
10	<b>SMART DIAGNOSIS</b> Tenere il microfono del telefono su questa icona quando richiesto da parte del personale del centro assistenza, per aiutare a diagnosticare problemi con il forno a microonde quando si chiama per ottenere assistenza.

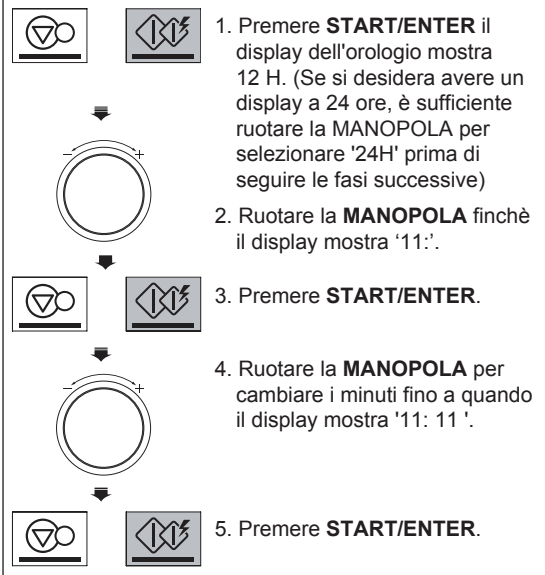
## ICONE DISPLAY

Icona			
	Quando si usano le microonde, mostra l'icona sul display.		Quando è in funzione la Cottura Automatica, mostra l'icona sul display.
	Quando si usa il Grill, mostra l'icona sul display.		Quando si usa lo Scongelamento Inverter, mostra l'icona sul display.
	Quando è in funzione la Ventilazione, mostra l'icona sul display.		Quando si può impostare più / meno, mostra l'icona sul display.
	Quando si può impostare Temperatura Vent, mostra l'icona sul display.		Quando si può iniziare la cottura, mostra l'icona sul display.
	Quando si usano Microonde + Grill, mostra l'icona sul display.		Quando si può impostare la potenza, mostra l'icona sul display.
	Quando è in funzione la Ventilazione Combi, mostra l'icona sul display.		Quando si può impostare il peso, mostra l'icona sul display.

## REGOLAZIONE DELL'OROLOGIO PIÙ/MENO

Quando il forno viene collegato per la prima volta o quando l'alimentazione riprende dopo un'interruzione di corrente, i numeri nel display sono ripristinati a '12H'.

### Esempio: Per impostare 11:11.



1. Premere **START/ENTER** il display dell'orologio mostra 12 H. (Se si desidera avere un display a 24 ore, è sufficiente ruotare la MANOPOLA per selezionare '24H' prima di seguire le fasi successive)
2. Ruotare la **MANOPOLA** finché il display mostra '11:'.
3. Premere **START/ENTER**.
4. Ruotare la **MANOPOLA** per cambiare i minuti fino a quando il display mostra '11: 11'.
5. Premere **START/ENTER**.

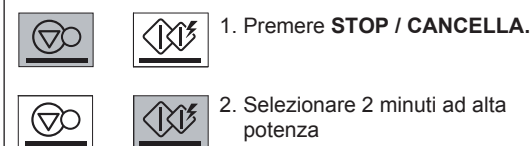
### ! NOTA

- Se vuoi impostare l'orologio di nuovo o cambiare le opzioni, dovrai scollegare il cavo elettrico e ricollegarlo
- Se non vuoi usare la modalità orologio, premere il tasto STOP/CANCELLA e dopo collegare il forno.

## AVVIO RAPIDO

La funzione AVVIO RAPIDO consente di impostare intervalli di cottura di 30 secondi ad ALTA potenza premendo START/ENTER.

### Esempio: Impostare 2 minuti di cottura ad alta potenza



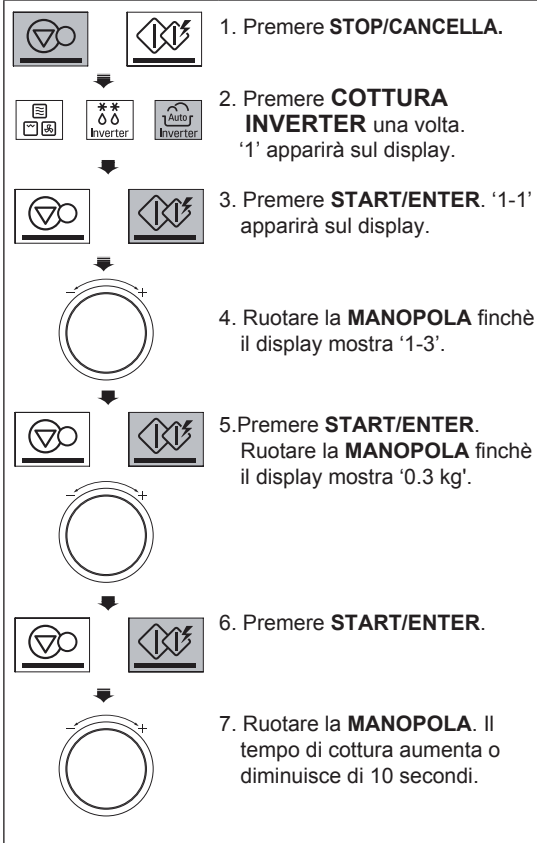
1. Premere **STOP / CANCELLA**.
2. Selezionare 2 minuti ad alta potenza

Premendo il pulsante **START/ENTER** per quattro volte il forno si avvierà prima di aver terminato la quarta pressione.

Durante l'AVVIO RAPIDO è possibile estendere il tempo di cottura fino a 99 minuti e 59 secondi premendo ripetutamente il pulsante **START/ENTER**.

Ruotando la manopola, il programma di cottura può essere regolato per cucinare il cibo per un tempo più o meno lungo. Ruotando la manopola si aumenterà di 10 secondi o diminuirà di 10 secondi il tempo di cottura di volta in volta. Il tempo massimo possibile sarà 99 minuti e 59 secondi.

### Esempio: Per regolare la Cottura Inverter (Es. Pepite di pollo 0,3 kg) tempo di cottura per un tempo più lungo, o per un tempo più breve.



1. Premere **STOP/CANCELLA**.
2. Premere **COTTURA INVERTER** una volta. '1' apparirà sul display.
3. Premere **START/ENTER**. '1-1' apparirà sul display.
4. Ruotare la **MANOPOLA** finché il display mostra '1-3'.
5. Premere **START/ENTER**. Ruotare la **MANOPOLA** finché il display mostra '0.3 kg'.
6. Premere **START/ENTER**.
7. Ruotare la **MANOPOLA**. Il tempo di cottura aumenta o diminuisce di 10 secondi.

### ! NOTA

- Se si nota che il cibo è troppo cotto o poco cotto quando si utilizza il programma di COTTURA preimpostata, è possibile aumentare o diminuire il tempo di cottura ruotando la **MANOPOLA**.
- È possibile allungare o accorciare il tempo di cottura (tranne la modalità di sbrinatorio) in qualsiasi momento ruotando la **MANOPOLA**.

## RISPARMIO ENERGETICO

Risparmio energetico significa risparmiare energia spegnendo il display. Questa funzione è attiva solo quando il forno a microonde è in stand-by e il display si spegne.

### ! NOTA

- Quando si utilizza la modalità orologio, il display rimarrà acceso.

## COME SI UTILIZZA

### COTTURA A TEMPO (COTTURA MANUALE)

Questa funzione permette di cucinare il cibo per un tempo desiderato. Ci sono 5 livelli di potenza disponibili. L'esempio seguente mostra come impostare la potenza 900 W per il tempo desiderato.

**Esempio: per cuocere i cibi alla Potenza di 900 W per 5 minuti e 30 secondi**

1. Premere **STOP/CANCELLA**.
2. Premere **MODALITA' DI COTTURA** finché il display mostra '1100 W'. (la prima volta 1100 W appare sul display. Questo indica che il forno è impostato su 1100 W a meno che non si sceglie un livello di potenza diversa.)
3. Ruotare la **MANOPOLA** finché il display mostra '900 W'.
4. Premere **START/ENTER**.
5. Ruotare la **MANOPOLA** finché il display mostra '5:30'.
6. Premere **START/ENTER**.

Quando la cottura è completa, il bip suonerà. La parola 'End' appare nella finestra di visualizzazione. 'End' rimane sul display e il Tip suonerà ogni minuto fino a quando si apre la porta, oppure viene premuto un pulsante, prima di 5 minuti.

#### NOTA:

Se non si seleziona il livello di potenza, il forno funzionerà ad ALTA potenza. Per impostare la cottura ad ALTA POTENZA, saltare al punto 3.

## LIVELLI DI POTENZA DEL MICROONDE

Il forno a microonde è dotato di cinque livelli di potenza per offrire la massima flessibilità e controllo sulla cottura. La tabella a fianco vi darà qualche idea di quali alimenti sono preparati a ciascuno dei vari livelli di potenza.

- Il grafico a lato mostra le impostazioni del livello di potenza per il forno.

### GRAFICO LIVELLO DI POTENZA MICROONDE

Livello potenza	Uso
Alto 1100 W	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Acqua bollente.</li> <li>• Rosolatura carne macinata.</li> <li>• Preparare dolci.</li> <li>• Cottura pezzi di pollame, pesce e verdure.</li> <li>• Cottura di tagli teneri di carne.</li> </ul>
900 W	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Riscaldare riso, pasta e verdure.</li> <li>• Riscaldare alimenti preparati in fretta.</li> <li>• Riscaldare panini.</li> </ul>
700 W	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cottura uova, latte e formaggi.</li> <li>• Cottura torte e pane.</li> <li>• Fondere il cioccolato.</li> <li>• Cottura vitello.</li> <li>• Cottura pesci interi.</li> <li>• Cottura budini e crema pasticcera.</li> </ul>
400 W	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Scongellamento carne, pollame e frutti di mare.</li> <li>• Cottura tagli di carne meno tenera.</li> <li>• Cottura braciole di maiale e arrosto.</li> </ul>
200 W	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Disidratare la frutta.</li> <li>• Ammorbidire il burro.</li> <li>• Mantenere calde le casseruole e i piatti principali.</li> <li>• Ammorbidire il burro e la crema di formaggio.</li> </ul>

#### ! NOTA

- Non utilizzare i seguenti accessori.



**GRIGLIA ALTA**



**GRIGLIA BASSA**

## COTTURA CON GRILL

Questa funzione vi permetterà di rosolare e rendere croccante il cibo rapidamente.

Usare sempre i guanti quando si rimuove il cibo e gli accessori dopo la cottura, perchè il forno e gli accessori saranno molto caldi.

**Example: Usare il GRILL per cuocere il cibo per 5 minuti e 30 secondi**

1. Premere **STOP / CANCELLA**.
2. Premere **MODALITA' DI COTTURA** due volte.
3. Premere **START/ENTER**.
4. Ruotare la **MANOPOLA** finchè il display mostra '5:30'.
5. Premere **START/ENTER**.



### ATTENZIONE

- Utilizzare sempre guanti da forno quando si rimuove il cibo e gli accessori dopo la cottura, perchè il forno e gli accessori saranno molto caldi.



### NOTA

- Questa funzione vi permetterà di rosolare e rendere croccante il cibo rapidamente.
- Per i migliori risultati utilizzare i seguenti accessori.
- Non utilizzare i seguenti accessori.



GRIGLIA ALTA



PENTOLA A VAPORE

## COTTURA MICROONDE + GRILL

Il forno ha una funzione di cottura combinata che permette di cuocere il cibo con riscaldatore e forno a microonde.

**Esempio: programmare il forno con micro potenza 330 W e grill per un tempo di cottura di 25 minuti**

1. Premere **STOP / CANCELLA**.
2. Premere **MODALITA' DI COTTURA** finchè il display mostra 'GC-1'.
3. Ruotare la **MANOPOLA** finchè il display mostra 'GC-2'.
4. Premere **START/ENTER**.
5. Ruotare la **MANOPOLA** finchè il display mostra '25:00'.
6. Premere **START/ENTER**.  
Durante la cottura è possibile ruotare la MANOPOLA per aumentare o diminuire il tempo di cottura. Fare attenzione quando si rimuove il cibo perchè il contenitore sarà caldo!



### NOTA

- Il forno ha una funzione di cottura grill che permette di cuocere il cibo con riscaldatore e forno a microonde. Questo significa in genere che ci vuole meno tempo per cuocere il cibo.
- È possibile impostare tre tipi di livello di micro potenza (GC-1: 220 W, GC-2: 330 W, GC-3: 440 W). In modalità combinata grill.
- Per migliori risultati utilizzare i seguenti accessori.
- Non utilizzare i seguenti accessori.



GRIGLIA ALTA



PENTOLA A VAPORE



## PRERISCALDAMENTO VENTILATO

Questa funzione vi permetterà di rosolare e rendere croccante il cibo rapidamente.

Usare sempre i guanti quando si rimuove il cibo e gli accessori dopo la cottura, perchè il forno e gli accessori saranno molto caldi.

**Esempio: preriscaldare il forno ad una temperatura di 200° C.**

1. Premere **STOP / CANCELLA**.
2. Premere **MODALITA' DI COTTURA** finchè il display mostra '180 °C'.
3. Ruotare la **MANOPOLA** finchè il display mostra '200 °C'.
4. Premere **START/ENTER** per confermare la temperatura.
5. Premere **START/ENTER**.  
Il preriscaldamento verrà avviato con la visualizzazione di '60 °C'.  
Mostrerà la temperatura.

### ! NOTA

- Il forno Ventilato ha un intervallo di temperatura di 40 ~ 200 ° C.
- Il forno ha una funzione di lievitazione alla temperatura del forno di 40 ° C. Si può aspettare fino a quando il forno è freddo, perché non è possibile utilizzare una funzione di lievitazione se la temperatura del forno è superiore a 40 ° C.
- Il forno impiegherà pochi minuti per raggiungere la temperatura selezionata.
- Una volta che ha raggiunto la giusta temperatura, il forno emetterà un BIP per farvi sapere che ha raggiunto la temperatura giusta.
- Quindi posizionare il cibo in forno e avviare la cottura.

## COTTURA VENTILATA

Il vassoio di metallo o la griglia di metallo devono essere utilizzati durante la cottura a convezione.

**Esempio: Cuocere alcuni alimenti ad una temperatura di 200 ° C per 50 minuti.**

1. Premere **STOP / CANCELLA**.
2. Premere **MODALITA' DI COTTURA** finchè il display mostra '180 °C'.
3. Ruotare la **MANOPOLA** finchè il display mostra '200 °C'.
4. Premere **START/ENTER** per confermare la temperatura.
5. Ruotare la **MANOPOLA** finchè il display mostra '50:00'.
6. Premere **START/ENTER**.  
Durante la cottura è possibile ruotare la **MANOPOLA** per aumentare o diminuire il tempo di cottura.

### ! ATTENZIONE

- Utilizzare sempre guanti da forno quando si rimuove il cibo e gli accessori dopo la cottura, perchè il forno e gli accessori saranno molto caldi.

### ! NOTA

- Se non si imposta una temperatura il forno seleziona automaticamente 180 ° C, la temperatura di cottura può essere modificata ruotando la MANOPOLA.
- Se avete bisogno di più di 200 gradi per seguire la ricetta di cucina o le istruzioni della confezione, aggiungere il tempo a 200 gradi in base alle vostre preferenze.
- Per migliori risultati utilizzare i seguenti accessori.

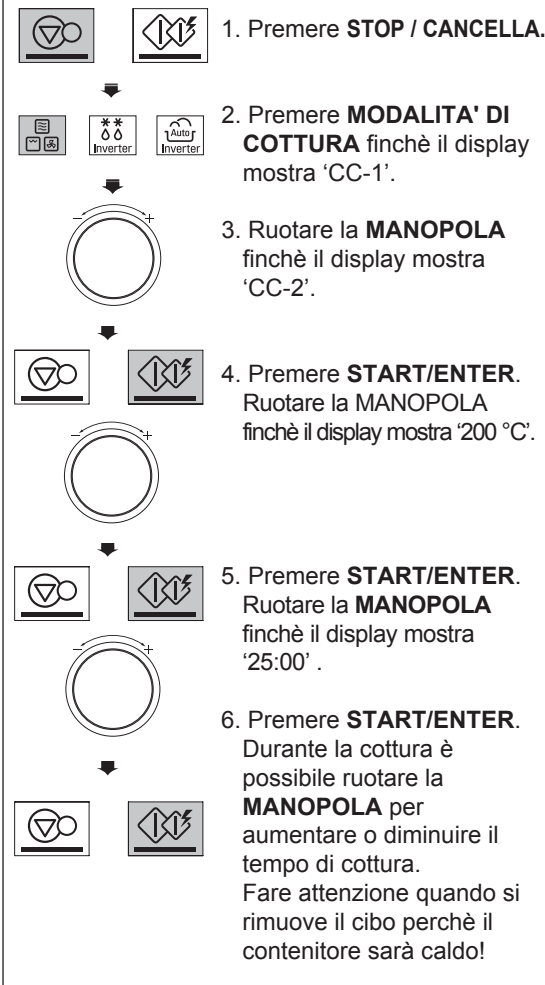


**GRIGLIA BASSA**

## COTTURA VENTILATA COMBINATA

Nel seguente esempio, viene mostrato come programmare il forno a microonde alla potenza di 330 W e ad una temperatura di ventilazione di 200 ° C per un tempo di cottura di 25 minuti.

**Esempio: Cuocere il cibo ad una modalità ventilazione combinata per 25 minuti.**



### ! ATTENZIONE

- Utilizzare sempre guanti da forno quando si rimuove il cibo e gli accessori dopo la cottura, perchè il forno e gli accessori saranno molto caldi.

### ! NOTA

- È possibile impostare tre tipi di livelli di micro potenza (CC-1: 220 W, CC-2: 330 W, CC-3: 440 W).
- Per migliori risultati utilizzare i seguenti accessori.
- Non utilizzare i seguenti accessori.



GRIGLIA BASSA



PENTOLA A VAPORE

## BLOCCO BAMBINI

Questa è una caratteristica importante di sicurezza che impedisce le operazioni indesiderate del forno. Una volta che il BLOCCO BAMBINI è impostato, non si può effettuare nessuna cottura.

### Per impostare il blocco bambini

- 
1. Premere **STOP / CANCELLA**. (Icon: Stop button)
  2. Premere e tenere premuto **STOP / CANCELLA** finchè appare 'Loc' sul display e si sente il tip. Se l'ora del giorno sono già impostate, l'ora del giorno apparirà sulla finestra di visualizzazione dopo sec. (Icon: Stop button)

Se il BLOCCO BAMBINI è stato già impostato e si tocca un altro tasto, la parola Loc appare sul display. È possibile annullare il BLOCCO BAMBINI secondo la procedura descritta di seguito.

### Per annullare il blocco bambini



- 
- Premere e tenere premuto **STOP / CANCELLA** finchè 'Loc' scompare dal display. (Icon: Stop button)

Dopo aver disattivato il BLOCCO BAMBINI, il forno funzionerà normalmente.




## COTTURA INVERTER

Il menu del forno è stato programmato per cucinare automaticamente il cibo. Dite al forno ciò che volete e quanti alimenti ci sono. Poi lasciate che il forno a microonde cucini i vostri piatti preferiti.



**Esempio: Per cuocere 0,3 kg bastoncini di formaggio, è sufficiente seguire la fase seguente.**

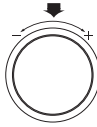
1. Premere **STOP / CANCELLA**.



2. Premere **COTTURA INVERTER** una volta. '1' apparirà sul display.

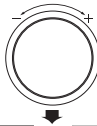
3. Premere **START/ENTER**.





4. Ruotare la **MANOPOLA** finché il display mostra '1-2'.

5. Premere **START/ENTER**.



6. Ruotare la **MANOPOLA** finché il display mostra '0.3 kg'.

7. Premere **START/ENTER**.

ITALIANO

## ISTRUZIONI COTTURA INVERTER

Codice	Menu	Limite Peso	Temperatura Iniziale	Istruzioni	Utensile
1-1	Baguette/ Croissant	0,1 – 0,3 kg (50 - 100 g/ al pezzo)	Congelato	1. Posizionare il pane congelato sulla griglia bassa. Scegliere il menu e il peso, premere start.	Griglia bassa
1-2	Bastoncini di formaggio	0,2 – 0,4 kg	Congelato	1. Spennellare i bastoncini di formaggio con olio. 2. Posizionare il cibo sul vassoio per cibi croccanti sulla griglia alta. Scegliere il menu e il peso, premere start. 3. Quando si sente il BEEP, girare il cibo e premere START per continuare la cottura.	Vassoio per cibi croccanti sulla griglia alta
1-3	Pepite di pollo	0,2 – 0,3 kg	Congelato	1. Posizionare le pepite di pollo sul vassoio per cibi croccanti sulla griglia alta. Scegliere il menu e il peso, premere start. 2. Quando si sente il BEEP, girare il cibo e premere START per continuare la cottura.	Vassoio per cibi croccanti sulla griglia alta
1-4	Lasagna congelata	0,3 kg	Congelato	1. Rimuovere il vassoio dalla confezione esterna e rimuovere la pellicola protettiva. 2. Posizionare il cibo sulla griglia bassa. Scegliere il menu, premere start. Dopo la cottura, far riposare coperto per 2 minuti.	Griglia bassa
1-5	Pizza surgelata (spessa)	0,5 kg	Congelato	1. Rimuovere la pizza dalla crosta spessa da tutti gli imballaggi. 2. Posizionare il cibo sul vassoio per cibi croccanti bassa. Scegliere il menu, premere start.	Vassoio per cibi croccanti sulla griglia bassa
1-6	Pizza surgelata (sottile)	0,2 – 0,4 kg	Congelato	1. Rimuovere tutti gli imballaggi. 2. Posizionare il cibo sul vassoio per cibi croccanti sulla griglia bassa. Scegliere il menu, premere start.	Vassoio per cibi croccanti sulla griglia bassa
1-7	Filetti di salmone	0,2 – 0,6 kg	Congelato	1. Scegliere filetti di salmone di 200 g e dello spessore di 2,5 cm ciascuno. Spennellare i filetti di salmone con olio e condire a piacere. 2. Posizionare il cibo sul vassoio per cibi croccanti sulla griglia alta. Scegliere il menu e il peso, premere start. 3. Quando si sente il BEEP, girare il cibo e premere START per continuare la cottura.	Vassoio per cibi croccanti sulla griglia alta
1-8	Gamberi	0,2 – 0,4 kg	Congelato	1. Spennellare i gamberi con olio e condire a piacere 2. Posizionare il cibo sul vassoio per cibi croccanti sulla griglia alta. Scegliere il menu e il peso, premere start. 3. Quando si sente il BEEP, girare il cibo e premere START per continuare la cottura.	Vassoio per cibi croccanti sulla griglia alta



Codice	Menu	Limite Peso	Temperatura Iniziale	Istruzioni	Utensile
2-1	Torta di mele	1	Ambiente	<p><b>Ingredienti</b> 1 pasta frolla 5 mele 20 g di zucchero 2 cucchiaini di miele liquido</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Su una superficie leggermente infarinata, stendere la pasta in un cerchio e metterlo nel vassoio per cibi croccanti. Tagliare i bordi, lasciando poca sporgenza. Bucherellare con una forchetta e mettere da parte</li> <li>2. Tagliare 2 1/2 mele e metterle in una padella con lo zucchero. far bollire fino a quando la mela è morbida. Tagliare le mele rimanenti a fette di 5 mm.</li> <li>3. Stendere le mele cotte sulla pasta e disporre le mele a fette in rosette a spirale su tutta la superficie. Infine spargere il miele sulla parte superiore delle mele.</li> <li>4. Mettere il vassoio per cibi croccanti sulla griglia bassa. Scegliere il menu, premere start.</li> <li>5. Dopo la cottura, togliere dal forno e lasciate raffreddare.</li> </ol>	Vassoio per cibi croccanti sulla griglia bassa
2-2	Costolette d'agnello	0,2 – 0,6 kg	Refrigerato	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Scegliere costolette di agnello di 100 - 150 g di peso e 1,5 - 2,0 cm di spessore ciascuno. Condire con sale e pepe o a piacere.</li> <li>2. Posizionare il cibo sulla griglia alta su un piatto per sgocciolamento. Scegliere il menu e il peso, premere start.</li> <li>3. Quando si sente il BEEP, girare il cibo e premere START per continuare la cottura.</li> </ol>	Griglia alta su un piatto da sgocciolamento
2-3	Lasagna	1	Ambiente	<p><b>Ingredienti</b> 9 sfoglie lasagna 500 g salsa per spaghetti 600 g salsa di formaggio 300 g di mozzarella grattugiata 30 g di formaggio parmigiano grattugiato</p> <p><b>Per la salsa di formaggio:</b> 60 g di burro 50 g di farina di grano tenero Un pizzico di noce moscata 500 ml di latte 20 parmigiano grattugiato</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Fondere il burro in una piccola casseruola. Aggiungere la farina e la noce moscata, mescolando fino a che diventa liscio.</li> <li>2. Aggiungere poco a poco il latte e mescolare fino ad ebollizione e finchè si addensa.</li> <li>3. Ridurre il fuoco e aggiungere il Parmigiano. Mescolare fino a quando il formaggio si scioglie bene.</li> </ol> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Cuocere lasagne in base alle indicazioni sulla confezione e far asciugare.</li> <li>2. Aggiungere circa 125 g di salsa di spaghetti in un piatto di 26 x17 cm da forno.</li> <li>3. Stendere 3 fogli di lasagne, 300 g di salsa di formaggio, 125 g di salsa di spaghetti, 100 g di mozzarella. Ripetere la formazione di strati.</li> <li>4. Infine stendere le restante sfoglie di lasagne, spargere 125 g di salsa di spaghetti, cospargere con 100 g di mozzarella e 30 g di parmigiano.</li> <li>5. Posizionare il piatto sulla griglia bassa cottura. Scegliere il menu, premere start.</li> </ol>	26 x 17 cm teglia sulla griglia bassa
2-4	Bracioline di maiale	0,2 – 0,6 kg	Refrigerato	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Scegliere bracioline di maiale di 200 g di peso e 2,5 cm di spessore ciascuno. Condire con sale e pepe o come desiderato.</li> <li>2. Posizionare il cibo sulla griglia alta su un piatto per sgocciolamento. Scegliere il menu e il peso, premere start.</li> <li>3. Quando si sente il BEEP, girare il cibo e premere START per continuare la cottura.</li> </ol>	Griglia alta su un piatto per sgocciolamento




Codice	Menu	Limite Peso	Temperatura Iniziale	Istruzioni	Utensile																																
2-5	Gratin di patate	1,5 kg	Ambiente	<p><b>Ingredienti</b>            1 kg di patate            1 spicchio d'aglio            20 g di burro            300 g di panna            100 g di formaggio grattugiato            Noce moscata, sale e pepe qb</p> <p>1. Sbucciare e lavare le patate poi tagliate a fette di 5 mm. Strofinare l'interno di una pirofila con spicchio d'aglio e burro.            2. Posizionare metà delle patate nella teglia e condire. Riempire con le rimanenti patate e condire a piacere. Poi versare panna e formaggio sulla parte superior.            3. Mettere la teglia sul ripiano inferiore. Scegliere il menu, premere start.</p>	20 x 20 cm teglia sulla griglia bassa																																
2-6	Ratatouille	1,5 kg	Ambiente	<p><b>Ingredienti</b>            1 cipolla, tagliata a pezzi            1 melanzana, tagliata a pezzi            1 zucchini, tagliati a tocchetti            1 peperone dolce colorato, tagliato a pezzi            3 pomodori tritati,            1 cucchiaio di concentrato di pomodoro            2 spicchi d'aglio schiacciati,            1 cucchiaio di verdure fresche, tritate            2 cucchiaini di aceto            1 cucchiaino di zucchero            Sale e pepe qb</p> <p>1. Aggiungere tutti gli ingredienti in una ciotola profonda e ampia e mescolare bene. Coprire con pellicola trasparente e ventilare.            2. Mettete il cibo nel forno. Scegliere il menu, premere il tasto START / COMINCIARE. Mescolare almeno due volte durante la cottura.</p>	Ciotola per forno a microonde																																
2-7	Riso/Pasta	0,1 – 0,3 kg	Ambiente	<p><b>Ingredienti per il riso</b></p> <table border="1"> <tr> <td>Riso</td> <td>100 g</td> <td>200 g</td> <td>300 g</td> </tr> <tr> <td>Burro fuso</td> <td>30 g</td> <td>40 g</td> <td>50 g</td> </tr> <tr> <td>Cipolla grattugiata</td> <td>50 g</td> <td>75 g</td> <td>100 g</td> </tr> <tr> <td>Brodo di pollo o di acqua</td> <td>250 ml</td> <td>500 ml</td> <td>750 ml</td> </tr> <tr> <td>Sale</td> <td colspan="3">qb</td> </tr> </table> <p>1. Aggiungere il riso, il burro fuso e la cipolla in una ciotola profonda e grande (3 L) e mescolare bene. Versare brodo di pollo bollente o acqua e aggiungere il sale. Coprire con pellicola trasparente e ventilare.            2. Mettete il cibo nel forno. Scegliere il menu e il peso, premere START / COMINCIARE.            3. Dopo la cottura, mescolare e far riposare al coperto per 5 - 10 minuti se necessario.</p> <p><b>Ingredienti per la pasta</b></p> <table border="1"> <tr> <td>Pasta</td> <td>100 g</td> <td>200 g</td> <td>300 g</td> </tr> <tr> <td>Acqua</td> <td>400 ml</td> <td>800 ml</td> <td>1000 ml</td> </tr> <tr> <td>Sale</td> <td colspan="3">qb</td> </tr> </table> <p>1. Mettere la pasta e l'acqua bollente con il sale in una ciotola profonda e grande (3 L). Coprire con pellicola trasparente e ventilare.            2. Mettete il cibo nel forno. Scegliere il menu e il peso, premere START / COMINCIARE.            3. Dopo la cottura, sciacquare la pasta con acqua fredda.</p>	Riso	100 g	200 g	300 g	Burro fuso	30 g	40 g	50 g	Cipolla grattugiata	50 g	75 g	100 g	Brodo di pollo o di acqua	250 ml	500 ml	750 ml	Sale	qb			Pasta	100 g	200 g	300 g	Acqua	400 ml	800 ml	1000 ml	Sale	qb			Ciotola per forno a microonde
Riso	100 g	200 g	300 g																																		
Burro fuso	30 g	40 g	50 g																																		
Cipolla grattugiata	50 g	75 g	100 g																																		
Brodo di pollo o di acqua	250 ml	500 ml	750 ml																																		
Sale	qb																																				
Pasta	100 g	200 g	300 g																																		
Acqua	400 ml	800 ml	1000 ml																																		
Sale	qb																																				
2-8	Zucchine ripieni	1,2 kg	Ambiente	<p><b>Ingredienti</b>            4 zucchine tonde di circa 200 g ciascuno            500 g di carne macinata            2 cucchiaini di olio d'oliva            Sale e pepe a piacere</p> <p>1. Tagliare la parte superior delle zucchine per formare cappelli e togliere i semi, facendo attenzione a non bucare la carne o la pelle. Farcire le zucchine con carne macinata e sostituire il cappello.            2. Posizionare le zucchine ripiene sul vassoio per cibi croccanti sulla griglia bassa e condire con olio d'oliva. Scegliere il menu, premere start.</p>	Vassoio per cibi croccanti sulla griglia bassa																																

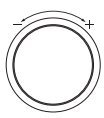
## CUOCERE ED ARROSTIRE



Il menu del forno è stato programmato per cucinare automaticamente cibo. Dite al forno quello che volete e quanti alimenti ci sono. Poi lasciate che il forno a microonde cucini i vostri piatti preferiti.

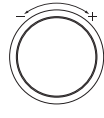
**Esempio: Per cucinare 1,0 kg Arrosto di manzo, è sufficiente seguire la fase seguente.**



  1. Premere **STOP / CANCELLA**.

   2. Premere **CUOCERE ED ARROSTIRE** una volta. '1' apparirà sul display.

 3. Ruotare la **MANOPOLA** finché il display mostra '4'.

  4. Premere **START/ENTER**.

 5. Ruotare la **MANOPOLA** finché il display mostra '1.0 kg'.

  6. Premere **START/ENTER**. Durante la cottura è possibile aumentare o diminuire il tempo di cottura ruotando la **MANOPOLA**.

## ISTRUZIONI CUOCERE ED ARROSTIRE

Codice	Menu	Limite Peso	Temperatura Iniziale	Istruzioni	Utensile
1	Patate al forno	0,2 – 1,0 kg (180 - 220 g/ognuna)	Ambiente	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Lavare le patate e asciugare con un tovagliolo di carta.</li> <li>2. Bucare ogni patata 8 volte con una forchetta.</li> <li>3. Posizionare il cibo sulla griglia bassa. Scegliere il menu e il peso, premere start.</li> <li>4. Dopo la cottura, far riposare coperto con un foglio di alluminio per 5 minuti.</li> </ol>	Griglia bassa
2	Biscotti	1	Ambiente	<p><b>Ingredienti</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>80 g di zucchero di canna</li> <li>80 g di burro ammorbidito</li> <li>1 uovo, leggermente sbattuto</li> <li>180 g farina per tutti gli scopi setacciata</li> <li>1/2 cucchiaino di lievito in polvere</li> <li>1/2 cucchiaino di bicarbonato di sodio</li> <li>100 mini scaglie di cioccolato</li> </ul> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mescolare lo zucchero di canna e il burro ammorbidito. A poco a poco aggiungere l'uovo e mescolare fino a che diventa chiaro e spumoso. Aggiungere la farina, il lievito, il bicarbonato e le scaglie di cioccolato e mescolare bene.</li> <li>2. Far cadere la pasta con un cucchiaio sulla griglia alta e bassa coperta con un foglio di alluminio. I cookie devono essere distanziati di 2 cm l'uno dall'altro.</li> <li>3. Mettere la griglia alta e bassa nel forno. Scegliere il menu, premere start.</li> <li>4. Dopo la cottura, togliere dal forno e lasciate raffreddare.</li> </ol>	Griglia alta + Griglia bassa

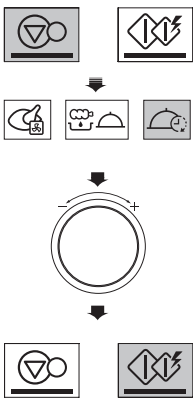
Codice	Menu	Limite Peso	Temperatura Iniziale	Istruzioni	Utensile
3	Pizza fresca	1	Ambiente	<p><b>Ingredienti</b>            Impasto:            120 g farina per tutti gli scopi o farina da panificazione            1 cucchiaino di lievito secco attivo            1/3 cucchiaino di sale            1 cucchiaino di zucchero            70 ml di acqua calda            1 cucchiaino di olio d'oliva di extra vergine, più piccolo per il rivestimento            Guarnizione:            3 cucchiaini di salsa per pizza            30 g di salsiccia, affettata            1/2 cipolla, affettata            2 funghi freschi, tagliati            1/2 di pepe fresco            100 g di mozzarella tagliuzzata</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Unire tutti gli ingredienti per l'impasto in una ciotola.</li> <li>Impastare con un miscelatore elettrico per rendere la pasta liscia ed elastica.</li> <li>Arrotolare l'impasto e posizionarlo sul vassoio per cibi croccanti. Stendere la salsa per pizza. Guarnire con condimenti e formaggi.</li> <li>Inserire il vassoio per cibi croccanti sulla griglia bassa.</li> </ol>	Vassoio di cibi croccanti sulla griglia bassa
4	Arrosto di manzo	0,5 – 1,5 kg	Refrigerato	<ol style="list-style-type: none"> <li>Spennellare il manzo con burro fuso o olio e condire a piacere.</li> <li>Posizionare il cibo sulla griglia bassa su un piatto per sgocciolamento. Scegliere il menu e il peso, premere start.</li> <li>Quando si sente il BEEP, asciugare i succhi e girare immediatamente il cibo. E poi premere start per continuare la cottura.</li> <li>Dopo la cottura, fare riposare coperto con un foglio di alluminio per 10 minuti.</li> </ol>	Griglia bassa su un piatto per sgocciolamento
5	Arrosto di pollo	0,8 – 1,8 kg	Refrigerato	<ol style="list-style-type: none"> <li>Spennellare il pollo con burro fuso o olio e condire a piacere.</li> <li>Posizionare il petto del pollo intero rivolto verso il basso sulla griglia bassa su un piatto per sgocciolamento. Scegliere il menu e il peso, premere start.</li> <li>Quando si sente il BEEP, asciugare i succhi e girare immediatamente il cibo. E poi premere start per continuare la cottura.</li> <li>Dopo la cottura, fare riposare coperto con un foglio di alluminio per 10 minuti.</li> </ol>	Griglia bassa su un piatto per sgocciolamento
6	Arrosto di maiale	0,5 – 1,5 kg	Refrigerato	<ol style="list-style-type: none"> <li>Spennellare il pollo con burro fuso o olio e condire a piacere.</li> <li>Posizionare il cibo sulla griglia bassa su un piatto per sgocciolamento. Scegliere il menu e il peso, premere start.</li> <li>Quando si sente il BEEP, asciugare i succhi e girare immediatamente il cibo. E poi premere start per continuare la cottura.</li> <li>Dopo la cottura, fare riposare coperto con un foglio di alluminio per 10 minuti.</li> </ol>	Griglia bassa su un piatto per sgocciolamento

Codice	Menu	Limite Peso	Temperatura Iniziale	Istruzioni	Utensile
7	<b>Verdure arrostiti</b>	0,2 – 0,3 kg	Ambiente	<p><b>Ingredienti</b>            Melanzane, tagliate a 1-2 cm di spessore            Zucchine, tagliate a 1-2 cm di spessore            Cipolle, tagliate a spicchi            peperoni, tagliati a metà per il lungo e private dei semi            pomodorini interi            Funghi, tagliati a metà</p> <p>1. Spennellare le verdure con burro fuso o olio e condire a piacere.            2. Posizionare il cibo sul vassoio per cibi croccanti sulla griglia alta. Scegliere il menu e il peso, premere start.            3. Quando si sente BEEP, girare il cibo e premere <b>START</b> per continuare la cottura.</p>	Vassoio di cibi croccanti sulla griglia alta
8	<b>Piccole torte</b>	1	Ambiente	<p><b>Ingredienti</b>            120 g di zucchero            120 g di burro, ammorbidito            2 uova, leggermente sbattute            150 g di farina per tutti gli scopi setacciata            1 cucchiaino di lievito in polvere            10-13 pirottini di carta per muffin (50 mm di base x 30 mm di altezza)</p> <p>1. Mescolare lo zucchero e il burro ammorbidito. A poco a poco aggiungere le uova e mescolare fino a che diventano chiare e spumose. Aggiungere la farina e il lievito e mescolare bene. Riempire uniformemente i pirottini di carta per muffin con la pastella. (25 ~ 30 g per ciascuno)            2. Disporre i muffin sul piatto Crispy posto sul piatto rotante. Scegliere il menu e premere start.            3. Dopo la cottura, togliere dal forno e lasciate raffreddare.</p>	Disporre i muffin sul piatto Crispy posto sul piatto rotante

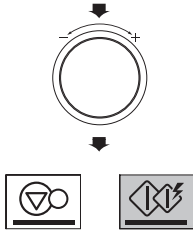
\* Quando si utilizza la modalità di convezione manuale è possibile ottenere buoni risultati cuocendo piccole torte per 35 a 40 minuti a 180 °C con il piatto crispy.

## COTTURA LENTA & CALDO

**Esempio: Mostrare come cucinare cibo asciutto**



1. Premere **STOP / CANCELLA**.
2. Premere **COTTURA LENTA & CALDO** due volte. '2' apparirà sul display.
3. Ruotare la **MANOPOLA** finché il display mostra '60 °C'.
4. Premere **START/ENTER**. '10:00' apparirà sul display.



5. Ruotare la **MANOPOLA** finché il display mostra '5h00'.
6. Premere **START/ENTER**. Durante la cottura è possibile aumentare o diminuire il tempo di cottura ruotando la **MANOPOLA**.



## ISTRUZIONI COTTURA LENTA &amp; CALDO

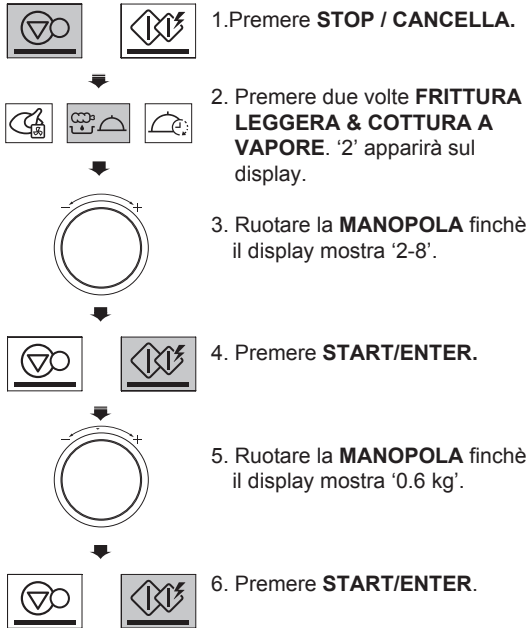
Codice	Menu	Limite Peso	Temperatura Iniziale	Istruzioni	Utensile																																													
1. Cottura lenta	130 °C (ALTO) / 110 °C (BASSO)	-	130 °C (ALTO)	<p>Questa funzione mantiene una temperatura relativamente bassa rispetto ad altri metodi di cottura (come infornare, bollire e friggere) per molte ore permettendo la cottura automatica di arrosto, spezzatino e altri piatti adatti.</p> <p><b>110 °C (BASSO) Impostazione</b> L'impostazione bassa bolle delicatamente cibo per un lungo periodo di tempo senza cuocerlo troppo o senza farlo bruciare. Non bisogna mescolare quando si utilizza questa impostazione.</p> <p><b>130 °C (ALTA) Impostazione</b> L'impostazione alta cuocerà il cibo in circa la metà del tempo richiesto per il livello basso. Alcuni alimenti possono bollire quando cucinati con l'impostazione alta, quindi potrebbe essere necessario aggiungere altro liquido.</p> <p>Mescolare di tanto in tanto stufati e gli sfornati migliorerà la distribuzione del sapore. Scottare e rosolare prima della cottura lenta non è necessario, ma questo contribuirà a conservare i succhi e i sapori e mantiene la sua morbidezza.</p> <p><b>Guida alla Cottura lenta</b></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Tempo di cottura tradizionale</th> <th>Tempo di cottura lenta (senza scottare)</th> <th>Tempo di cottura lenta (con scottatura)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>110 °C(Basso) 130 °C(Alto)</td> <td>110 °C(Basso) 130 °C(Alto)</td> <td>110 °C(Basso) 130 °C(Alto)</td> </tr> </tbody> </table> <p>da 35 a 60 minuti</p> <p>da 6 a 9 ore da 3 a 4 ore da 4 a 6 ore da 2 a 3 ore</p> <p>da 1 a 3 ore da 8 a 9 ore da 4 a 6 ore da 5 a 6 ore da 3 a 4 ore</p>	Tempo di cottura tradizionale	Tempo di cottura lenta (senza scottare)	Tempo di cottura lenta (con scottatura)	110 °C(Basso) 130 °C(Alto)	110 °C(Basso) 130 °C(Alto)	110 °C(Basso) 130 °C(Alto)	Piatto di vetro resistente al calore con coperchio sulla piattaforma girevole																																							
Tempo di cottura tradizionale	Tempo di cottura lenta (senza scottare)	Tempo di cottura lenta (con scottatura)																																																
110 °C(Basso) 130 °C(Alto)	110 °C(Basso) 130 °C(Alto)	110 °C(Basso) 130 °C(Alto)																																																
2. Cibo secco	40°C~90°C	10 °C	70°C	<p>Con questa funzione, è possibile essiccare frutta, verdura, carne di manzo e spuntini sani e nutrienti e carne secca gustosa senza sostanze chimiche e conservanti. Mettere carta da forno sul vassoio e posizionare il cibo in un unico livello.</p> <p><b>Guida alla Cottura asciutta</b></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Tipo di cibo</th> <th>Preparazione</th> <th>Impostazione temp</th> <th>Tempo azione</th> <th>Uso</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Banane</td> <td>Affettare in 5-6 mm di spessore</td> <td>70 °C</td> <td>5-8 ore</td> <td>Snack, alimenti per l'infanzia, muesli, biscotti e pane di banana</td> </tr> <tr> <td>Fichi</td> <td>Togliere i gambi e fare a metà</td> <td>70 °C</td> <td>8-9 ore</td> <td>Ripieni, torte, budini, pane e biscotti</td> </tr> <tr> <td>Kiwi</td> <td>Pelare, tagliare a fette di 8-12 mm di spessore</td> <td>70 °C</td> <td>5-8 ore</td> <td>Snack</td> </tr> <tr> <td>Mango</td> <td>Togliere la pelle, tagliare fette di 6 ~ 10 mm di spessore</td> <td>70 °C</td> <td>6-9 ore</td> <td>Snack, cereali, prodotti da forno</td> </tr> <tr> <td>Ananas</td> <td>Togliere la buccia, il torsolo e tagliare a fette di 8-12 mm di spessore</td> <td>70 °C</td> <td>6-9 ore</td> <td>Snack, prodotti da forno, muesli al forno</td> </tr> <tr> <td>Pomodori</td> <td>Lavare e affettare cerchi di 6mm</td> <td>70 °C</td> <td>6-9 ore</td> <td>Minestre, stufati, pasta o salsa</td> </tr> <tr> <td>Funghi</td> <td>Pulire con una spazzola morbida o un panno. Non lavare</td> <td>60 °C</td> <td>4-8 ore</td> <td>Reidratare per zuppe, piatti di carne, frittate o frittura</td> </tr> <tr> <td>Carne secca di manzo</td> <td>Marinare la carne a fette (5 ~ 6 millimetri di spessore) comprata al supermercato o secondo la propria ricetta per 6 a 8 ore in frigorifero</td> <td>80 °C</td> <td>6-9 ore</td> <td>Snack</td> </tr> </tbody> </table>	Tipo di cibo	Preparazione	Impostazione temp	Tempo azione	Uso	Banane	Affettare in 5-6 mm di spessore	70 °C	5-8 ore	Snack, alimenti per l'infanzia, muesli, biscotti e pane di banana	Fichi	Togliere i gambi e fare a metà	70 °C	8-9 ore	Ripieni, torte, budini, pane e biscotti	Kiwi	Pelare, tagliare a fette di 8-12 mm di spessore	70 °C	5-8 ore	Snack	Mango	Togliere la pelle, tagliare fette di 6 ~ 10 mm di spessore	70 °C	6-9 ore	Snack, cereali, prodotti da forno	Ananas	Togliere la buccia, il torsolo e tagliare a fette di 8-12 mm di spessore	70 °C	6-9 ore	Snack, prodotti da forno, muesli al forno	Pomodori	Lavare e affettare cerchi di 6mm	70 °C	6-9 ore	Minestre, stufati, pasta o salsa	Funghi	Pulire con una spazzola morbida o un panno. Non lavare	60 °C	4-8 ore	Reidratare per zuppe, piatti di carne, frittate o frittura	Carne secca di manzo	Marinare la carne a fette (5 ~ 6 millimetri di spessore) comprata al supermercato o secondo la propria ricetta per 6 a 8 ore in frigorifero	80 °C	6-9 ore	Snack	Piatto di vetro resistente al calore con coperchio sulla piattaforma girevole
Tipo di cibo	Preparazione	Impostazione temp	Tempo azione	Uso																																														
Banane	Affettare in 5-6 mm di spessore	70 °C	5-8 ore	Snack, alimenti per l'infanzia, muesli, biscotti e pane di banana																																														
Fichi	Togliere i gambi e fare a metà	70 °C	8-9 ore	Ripieni, torte, budini, pane e biscotti																																														
Kiwi	Pelare, tagliare a fette di 8-12 mm di spessore	70 °C	5-8 ore	Snack																																														
Mango	Togliere la pelle, tagliare fette di 6 ~ 10 mm di spessore	70 °C	6-9 ore	Snack, cereali, prodotti da forno																																														
Ananas	Togliere la buccia, il torsolo e tagliare a fette di 8-12 mm di spessore	70 °C	6-9 ore	Snack, prodotti da forno, muesli al forno																																														
Pomodori	Lavare e affettare cerchi di 6mm	70 °C	6-9 ore	Minestre, stufati, pasta o salsa																																														
Funghi	Pulire con una spazzola morbida o un panno. Non lavare	60 °C	4-8 ore	Reidratare per zuppe, piatti di carne, frittate o frittura																																														
Carne secca di manzo	Marinare la carne a fette (5 ~ 6 millimetri di spessore) comprata al supermercato o secondo la propria ricetta per 6 a 8 ore in frigorifero	80 °C	6-9 ore	Snack																																														
3. Prova	40°C	-	40°C	<p><b>Come fare lo yogurt</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Versare 1000 ml di latte da in una ciotola resistente al calore con coperchio.</li> <li>Far bollire a temperatura adeguata (fino a 60 ~ 70 °C) e poi raffreddare fino a circa 40 °C</li> <li>Aggiungere 150 ml di yogurt naturale in una ciotola e mescolate bene.</li> <li>Porre la ciotola coperta in forno.</li> <li>Scegliere il menu e impostare il tempo di cottura 5 ~ 8 ore. Come aumentare la pasta lievitata</li> <li>Mettere l'impasto in una ciotola resistente al calore e coprire con pellicola da forno o un panno umido</li> <li>Mettere la ciotola in forno.</li> <li>Scegliere il menu e impostare il tempo di cottura per circa 40 minuti fino a quando la pasta avrà raddoppiato di volume.</li> </ul>	Vassoio di metallo sulla griglia bassa																																													
4. Tenere al caldo	80°C 70°C 60°C	10 °C	70°C	<p>Riscaldare dalla parte superiore e inferior gli elementi utilizzati per mantenere la temperatura impostata. È possibile utilizzare questa funzione per mantenere caldo il cibo fino al momento di servire.</p>	Piatto di vetro resistente al calore sulla griglia bassa																																													

## FRITTURA LEGGERA & COTTURA A VAPORE

Il menu del forno è stato programmato per cucinare automaticamente il cibo. Dite al forno quello che volete e quanti alimenti ci sono. Poi lasciate che il vostro forno a microonde cuocia i vostri piatti preferiti.

Per MJ3965ACS/ACR/BCR

**Esempio: Per cucinare 0,6 kg gamberi, è sufficiente seguire la fase seguente**



## ISTRUZIONI PER FRITTURA LEGGERA & COTTURA A VAPORE

Codice	Menu	Limite Peso	Temperatura Iniziale	Istruzioni	Utensile
1-1	Pollo / Cotoletta	0,2 – 0,6 kg	Refrigerato	<p><b>Ingredienti</b>            Petti di pollo di 150 - 200 g ognuno            1 tazza di farina            2 uova, leggermente sbattute            1 tazza di pangrattato finemente macinato            Sale e pepe qb</p> <p>1. Condire I petti di pollo con sale e pepe o a piacere, rivestire con la farina e spennellare con le uova sbattute, rivestire con il pangrattato finemente tritate e spennellare le cotolette di pollo con olio.            2. Posizionare il cibo sul vassoio per cibi croccanti sulla griglia alta. Scegliere il menu e il peso, premere start.            3. Quando si sente il BEEP, girare il cibo e premere START per continuare la cottura.</p>	Vassoio per cibi croccanti sulla griglia alta
1-2	Ali di pollo	0,2 – 0,6 kg	Refrigerato	<p>1. Spennellare le ali di pollo con burro fuso o olio e condire a piacere.            2. Posizionare il cibo sul vassoio per cibi croccanti sulla griglia alta. Scegliere il menu e il peso, premere start.            3. Quando si sente il BEEP, girare il cibo e premere START per continuare la cottura.</p>	Vassoio per cibi croccanti sulla griglia alta

Codice	Menu	Limite Peso	Temperatura Iniziale	Istruzioni	Utensile
1-3	Cotoletta	0,2-0,4 kg	Refrigerato	<p><b>Ingredienti</b>            500 g agnello o manzo magro macinato            500 g di patate piccole, cotte e schiacciate            3 uova, leggermente sbattute            2 cipolle, tritate finemente            2 cucchiaini di prezzemolo tritato            1 tazza di pangrattato finemente macinato            Sale e pepe qb</p> <p>1. Mischiare carne, patate, uova, cipolle e prezzemolo. Con la miscela a base di carne, formare delle palline di circa 4-5 cm di diametro. Ricoprire con pangrattato finemente tritato e formare palline in ovali spesse di circa 1 cm ciascuna. Spennellare la cotoletta con olio.            2. Posizionare il cibo sul vassoio per cibi croccanti sulla griglia alta. Scegliere il menu e il peso, premere start.            3. Quando si sente il BEEP, girare il cibo e premere START per continuare la cottura.</p>	Vassoio per cibi croccanti sulla griglia alta
1-4	Cotoletta di pesce	0,2 – 0,6 kg	Refrigerato	<p><b>Ingredienti</b>            Filetti di pesce di 150 - 200 g ognuno            1 tazza di farina            2 uova, leggermente sbattute            1 tazza di pangrattato finemente macinato            Sale e pepe qb</p> <p>1. Condire i filetti di pesce sale e pepe o a piacere, ricoprire con la farina e spennellare con le uova sbattute. Ricoprire con pangrattato finemente tritato e spennellare il pesce sbriciolato con olio.            2. Posizionare il cibo sul vassoio per cibi croccanti sulla griglia alta. Scegliere il menu e il peso, premere start.            3. Quando si sente BEEP, girare il cibo e premere START per continuare la cottura.</p>	Vassoio per cibi croccanti sulla griglia alta
1-5	Patatine fritte	0,1 – 0,3 kg	Surgelato	<p>1. Stendere le patate congelate sul vassoio per cibi croccanti sulla griglia alta. Per migliori risultati, cuocere in un unico strato. Scegliere il menu e il peso, premere start.</p>	Vassoio per cibi croccanti sulla griglia alta
1-6	Hamburger	0,2 – 0,4 kg	Refrigerato	<p>1. Scegliere hamburger da 100 gr e 1 cm di spessore ciascuno. Spennellate con olio l'hamburger.            2. Posizionare il cibo sul vassoio per cibi croccanti sulla griglia alta. Scegliere il menu e il peso, premere start.            3. Quando si sente BEEP, girare il cibo e premere START per continuare la cottura.</p>	Vassoio per cibi croccanti sulla griglia alta
1-7	Salsicce	0,2 – 0,6 kg	Refrigerato	<p>1. Rimuovere tutti gli imballaggi e tagliarli sulla superficie.            2. Posizionare il cibo sul vassoio per cibi croccanti sulla griglia alta. Scegliere il menu e il peso, premere start.            3. Quando si sente BEEP, girare il cibo e premere START per continuare la cottura.</p>	Vassoio per cibi croccanti sulla griglia alta
1-8	Patate a fette	0,2 – 0,4 kg	Ambiente	<p>1. Rimuovere tutti gli imballaggi e tagliarli sulla superficie.            2. Posizionare il cibo sul vassoio per cibi croccanti sulla griglia alta. Scegliere il menu e il peso, premere start.            3. Quando si sente BEEP, girare il cibo e premere START per continuare la cottura.</p>	Vassoio per cibi croccanti sulla griglia alta

Codice	Menu	Limite Peso	Temperatura Iniziale	Istruzioni	Utensile
2-1	Broccoli / Cavolfiore	0,2 – 0,6 kg	Ambiente	1. Lavare le verdure e tagliare a pezzi di dimensioni simili. 2. Versare 300 ml di acqua del rubinetto nella ciotola dell'acqua a vapore. Posizionare la piastra a vapore sulla ciotola dell'acqua a vapore. Mettere il cibo preparato sulla piastra a vapore in un unico strato. Coprire con coperchio a vapore. 3. Posizionare la ciotola a vapore nel forno. Scegliere il menu e il peso, premere start. - Tagliare piccole cimette. (12-15 g / per pezzo)	Ciotola dell'acqua a vapore piastra a vapore
2-2	Carote	0,2 – 0,6 kg	Ambiente	Come sopra - Inferiore a 5 mm di spessore	Ciotola dell'acqua a vapore piastra a vapore
2-3	Petti di pollo	0,2 – 0,6 kg	Refrigerato	Come sopra - Inferiore a 2,5 mm di spessore	Ciotola dell'acqua a vapore piastra a vapore
2-4	Uova	2 - 9 ea	Refrigerato	Come sopra	Ciotola dell'acqua a vapore piastra a vapore
2-5	Filetti di pesce	0,2 – 0,6 kg	Refrigerato	Come sopra - Inferiore a 2,5 mm di spessore	Ciotola dell'acqua a vapore piastra a vapore
2-6	Fagiolini	0,1 – 0,3 kg	Ambiente	Come sopra	Ciotola dell'acqua a vapore piastra a vapore
2-7	Cozze	0,2 – 0,6 kg	Refrigerato	1. Lavare le cozze e scartare qualsiasi guscio rotto o cozze guastate. 2. Versare 300 ml di acqua del rubinetto nella ciotola dell'acqua a vapore. Posizionare la piastra a vapore sulla ciotola dell'acqua a vapore. Mettere il cibo preparato sulla piastra a vapore in un unico strato. Coprire con coperchio a vapore. 3. Posizionare la ciotola a vapore nel forno. Scegliere il menu e il peso, premere start.	Ciotola dell'acqua a vapore piastra a vapore
2-8	Gamberi	0,2 – 0,6 kg	Refrigerato	Come sopra - Inferiore a 20 cm di lunghezza	Ciotola dell'acqua a vapore piastra a vapore

### ATTENZIONE

- Usare sempre guanti da forno quando si rimuove un RISCALDATORE dal forno. E' molto caldo.
- Non mettere un RISCALDATORE su un tavolo di vetro o un luogo che può sciogliersi dopo la cottura. Assicurarsi di utilizzare sempre una presina con il vassoio.
- Quando si utilizza questo RISCALDATORE, versare almeno 300 ml di acqua prima dell'uso. Se la quantità di acqua è inferiore a 300 ml, può causare la cottura incompleta, o può causare incendi o danni irreparabili al prodotto.
- Fare attenzione quando si sposta il RISCALDATORE con acqua.
- Quando si utilizza il RISCALDATORE, la copertura a vapore e la ciotola dell'acqua a vapore deve essere impostato in maniera esatta. Le uova o le castagne esploderanno se il coperchio del vapore e la ciotola dell'acqua a vapore non sono impostati.
- Non utilizzare mai questo RISCALDATORE con un prodotto di un modello diverso. Può provocare un incendio o danni irreparabili al prodotto.



Copertura a vapore



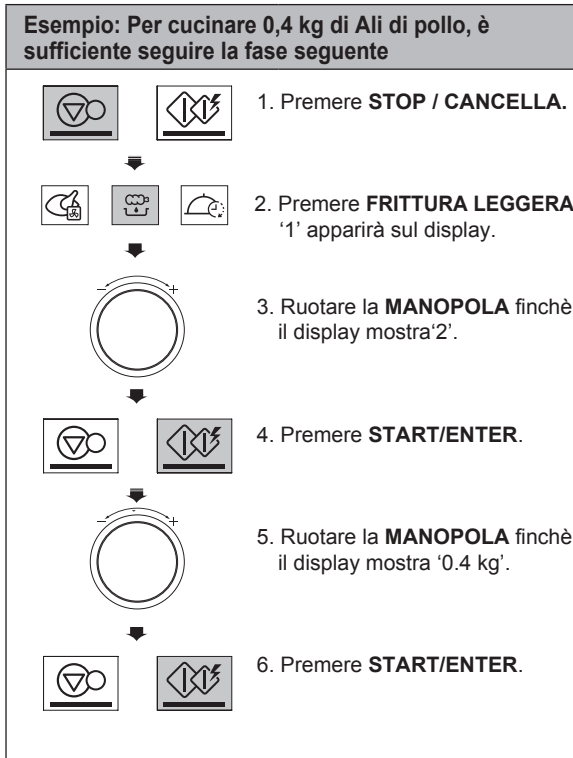
Piatto a vapore

Ciotola di acqua a vapore  
(Vassoio per cibi croccanti)

## FRITTURA LEGGERA

Il menu del forno è stato programmato per cucinare automaticamente il cibo. Dite al forno quello che volete e quanti alimenti ci sono. Poi lasciate che il vostro forno a microonde frigga i vostri piatti preferiti.

Per MJ3965BPS/BPH



## ISTRUZIONI PER FRITTURA LEGGERA

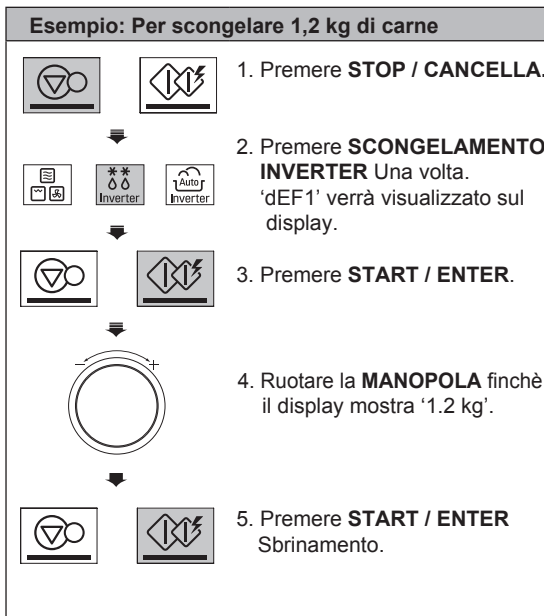
Codice	Menu	Limite Peso	Temperatura Iniziale	Istruzioni	Utensile
1	Pollo / Cotoletta	0,2 – 0,6 kg	Refrigerato	<p><b>Ingredienti</b>            Petti di pollo di 150 - 200 g ognuno            1 tazza di farina            2 uova, leggermente sbattute            1 tazza di pangrattato finemente macinato            Sale e pepe qb</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Condire i petti di pollo con sale e pepe o a piacere, rivestire con la farina e spennellare con le uova sbattute, rivestire con il pangrattato finemente tritato e spennellare le cotolette di pollo con olio.</li> <li>2. Posizionare il cibo sul vassoio per cibi croccanti sulla griglia alta. Scegliere il menu e il peso, premere start.</li> <li>3. Quando si sente il BEEP, girare il cibo e premere START per continuare la cottura.</li> </ol>	Vassoio per cibi croccanti sulla griglia alta
2	Ali di pollo	0,2 – 0,6 kg	Refrigerato	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Spennellare le ali di pollo con burro fuso o olio e condire a piacere..</li> <li>2. Posizionare il cibo sul vassoio per cibi croccanti sulla griglia alta. Scegliere il menu e il peso, premere start.</li> <li>3. Quando si sente il BEEP, girare il cibo e premere START per continuare la cottura.</li> </ol>	Vassoio per cibi croccanti sulla griglia alta

Codice	Menu	Limite Peso	Temperatura Iniziale	Istruzioni	Utensile
3	<b>Cotoletta</b>	0,2-0,4 kg	Refrigerato	<p><b>Ingredienti</b>            500 g agnello o manzo magro macinato            500 g di patate piccole, cotte e schiacciate            3 uova, leggermente sbattute            2 cipolle, tritate finemente            2 cucchiari di prezzemolo tritato            1 tazza di pangrattato finemente macinato            Sale e pepe qb</p> <p>1. Mischiare carne, patate, uova, cipolle e prezzemolo. Con la miscela a base di carne, formare delle palline di circa 4-5 cm di diametro. Ricoprire con pangrattato finemente tritato e formare palline in ovali spesse di circa 1 cm ciascuna. Spennellare la cotoletta con olio.            2. Posizionare il cibo sul vassoio per cibi croccanti sulla griglia alta. Scegliere il menu e il peso, premere start.            3. Quando si sente il BEEP, girare il cibo e premere START per continuare la cottura.</p>	Vassoio per cibi croccanti sulla griglia alta
4	<b>Cotoletta di pesce</b>	0,2 – 0,6 kg	Refrigerato	<p><b>Ingredienti</b>            Filetti di pesce di 150 - 200 g ognuno            1 tazza di farina            2 uova, leggermente sbattute            1 tazza di pangrattato finemente macinato            Sale e pepe qb</p> <p>1. Condire i filetti di pesce sale e pepe o a piacere, ricoprire con la farina e spennellare con le uova sbattute. Ricoprire con pangrattato finemente tritato e spennellare il pesce sbriciolato con olio.            2. Posizionare il cibo sul vassoio per cibi croccanti sulla griglia alta. Scegliere il menu e il peso, premere start.            3. Quando si sente BEEP, girare il cibo e premere START per continuare la cottura.</p>	Vassoio per cibi croccanti sulla griglia alta
5	<b>Patatine fritte</b>	0,1 – 0,3 kg	Surgelato	<p>1. Stendere le patate congelate sul vassoio per cibi croccanti sulla griglia alta. Per migliori risultati, cuocere in un unico strato. Scegliere il menu e il peso, premere start.</p>	Vassoio per cibi croccanti sulla griglia alta
6	<b>Hamburger</b>	0,2 – 0,4 kg	Refrigerato	<p>1. Scegliere hamburger da 100 gr e 1 cm di spessore ciascuno. Spennellate con olio l'hamburger.            2. Posizionare il cibo sul vassoio per cibi croccanti sulla griglia alta. Scegliere il menu e il peso, premere start.            3. Quando si sente BEEP, girare il cibo e premere START per continuare la cottura.</p>	Vassoio per cibi croccanti sulla griglia alta
7	<b>Salsicce</b>	0,2 – 0,6 kg	Refrigerato	<p>1. Rimuovere tutti gli imballaggi e tagliarli sulla superficie.            2. Posizionare il cibo sul vassoio per cibi croccanti sulla griglia alta. Scegliere il menu e il peso, premere start.            3. Quando si sente BEEP, girare il cibo e premere START per continuare la cottura.</p>	Vassoio per cibi croccanti sulla griglia alta
8	<b>Patate a fette</b>	0,2 – 0,4 kg	Ambiente	<p>1. Rimuovere tutti gli imballaggi e tagliarli sulla superficie.            2. Posizionare il cibo sul vassoio per cibi croccanti sulla griglia alta. Scegliere il menu e il peso, premere start.            3. Quando si sente BEEP, girare il cibo e premere START per continuare la cottura.</p>	Vassoio per cibi croccanti sulla griglia alta

## SCONGELAMENTO INVERTER

Quattro sequenze di sbrinamento sono preimpostate nel forno. La funzione SCONGELAMENTO INVERTER vi offre il miglior metodo di sbrinamento per gli alimenti congelati. La guida in cucina vi mostrerà quale sequenza di sbrinamento è consigliata per il cibo che state sbrinando. Per una maggiore comodità, l'invertitore lo SCONGELAMENTO INVERTER include un meccanismo incorporato con segnale acustico che ricorda di controllare, girare, separare, o riorganizzare per avere migliori risultati di sbrinamento. Sono fornite quattro diverse leve modalità di scongelamento.

(CARNE / POLLAME / PESCE / PANE)



### NOTA:

Quando si preme il pulsante START / ENTER, il display va su conto alla rovescia scongelamento.

Il forno emette un bip durante il ciclo di SCONGELAMENTO.

Al bip, aprire la porta e rimuovere eventuali parti che si sono scongelate e girare.

Rimettere le porzioni congelate nel forno e premere START / ENTER per riprendere il ciclo di sbrinamento.

- Rimuovere il pesce, crostacei, carne e pollame dalla sua carta da imballaggio originale o dal pacchetto di plastica. Altrimenti, l'involucro conserverà il vapore e succhi vicino ai cibi, che possono far cuocere la superficie esterna dei cibi.
- Mettere gli alimenti in un contenitore poco profondo o su una griglia per arrosto nel microonde per catturare le sgocciolature.
- Il cibo deve essere ancora congelato nel centro quando viene rimosso dal forno.

- La lunghezza del tempo di scongelamento dipende da quanto il cibo congelato sia solido.
- La forma della confezione influisce su quanto velocemente il cibo si scongelerà. Le confezioni poco profonde scongeleranno più rapidamente di un pacchetto profondo.
- A seconda della forma del cibo possono essere scongelati più o meno.

## ISTRUZIONI PER SCONGELAMENTO INVERTER

Categoria	Cibo da scongelare
<b>CARNE</b> (dEF1) 0,1 - 4,0 kg	<b>Manzo</b> Carne macinata, bistecca rotonda, Cubi di spezzatino, bistecca di Filetto, arrosto, costine di arrosto, fesa arrosto, bistecche di collo arrosto, hamburger
	<b>Agnello</b> Bracioline, rotolo di arrosto
	<b>Maiale</b> Bracioline, hot dog, Costolette, costole stile Country Rotolo di arrosto, salsiccia
	<b>Vitello</b> Cotolette (0,5 kg, spessore 20 mm) Girare l'alimento al segnale acustico. Dopo lo scongelamento, lasciare riposare per 5 - 15 minuti.
<b>POLLAME</b> (dEF2) 0,1 - 4,0 kg	<b>Pollame</b> Intero, Tagliato, Petto (dissossato)
	<b>Galline della Cornovaglia</b> Intero
	<b>Tacchino</b> Petto Girare l'alimento al segnale acustico. Dopo lo scongelamento, lasciare riposare per 30 - 60 minuti.
<b>PESCE</b> (dEF3) 0,1 - 4,0 kg	<b>Pesce</b> Filetti, bistecche intere
	<b>Mollusco</b> Polpa di granchio, Codice di aragosta, gamberi, Scaloppine Girare l'alimento al segnale acustico. Dopo lo scongelamento, lasciare riposare per 5 - 10 minuti.
<b>PANE</b> (dEF4) 0,1 - 0,5 kg	Fette di pane, panini, Baguette, etc. Separare le fette e porle tra il tovagliolo di carta o il piatto piano. Girare l'alimento al segnale acustico. Dopo lo scongelamento, lasciare riposare per 1 - 2 minuti.

## UTENSILI PER FORNO A MICROONDE

### Non utilizzare mai metalli o utensili tagliati quando si usa la funzione microonde

Le microonde non possono penetrare il metallo. Faranno rimbalzare qualsiasi oggetto metallico nel forno e causare la formazione di archi, un fenomeno allarmante che assomiglia a un fulmine. La maggior parte degli utensili non metallici da cucina resistenti al calore sono sicuri da usare nel forno. Tuttavia, alcuni possono contenere materiali che li rendono inadatti come le pentole per forno a microonde. Se avete dei dubbi su un particolare utensile, c'è un modo semplice per sapere se può essere utilizzato nel forno a microonde.

Mettere l'utensile in questione accanto a una ciotola di vetro riempita con acqua utilizzando la funzione microonde. Cuocere a microonde ad ALTA potenza per 1 minuto. Se l'acqua si riscalda, ma l'utensile rimane freddo al tatto, l'utensile è sicuro per il forno a microonde. Tuttavia, se l'acqua non cambia temperatura, ma l'utensile si riscalda, le microonde sono assorbite dall'utensile e non è sicuro per l'uso della funzione microonde. Probabilmente avete molti articoli a portata di mano in cucina proprio ora che possono essere utilizzati come le attrezzature da cucina nel microonde. Basta leggere la seguente lista di controllo.

### Piatti piani

Molti tipi di stoviglie sono sicuri per il microonde. In caso di dubbio consultare la documentazione del produttore o eseguire il test del microonde.

### Cristalleria

La cristalleria che è resistente al calore è sicura nel microonde. Ciò include tutte le marche di pentole in vetro temperate per forno. Tuttavia, non utilizzare cristalleria delicata, come ad esempio bicchieri e bicchieri di vino, in quanto questi potrebbero frantumarsi appena il cibo si riscalda.

### Contenitori di plastica

Questi possono essere utilizzati per contenere alimenti che devono essere rapidamente riscaldati. Tuttavia, non devono essere usati per contenere gli alimenti che avranno bisogno di tempo considerevole nel forno in quanto i cibi caldi alla fine deformeranno o scioglieranno i contenitori di plastica.

### Carta

I piatti e i contenitori di carta sono convenienti e sicuri da usare utilizzando la funzione microonde, a condizione che il tempo di cottura è breve e gli alimenti da cuocere sono a basso contenuto di grassi e umidità. I tovaglioli di carta sono anche molto utili per avvolgere gli alimenti e per il rivestimento di teglie in cui vengono cotti cibi grassi come pancetta. In generale, evitare i prodotti di carta colorata in quanto il colore può colare. Alcuni prodotti di carta riciclati possono contenere impurità che potrebbero causare archi elettrici o incendi quando usati nel microonde.

### Sacchetti di plastica da cucina

A condizione che siano realizzati appositamente per la cottura, i sacchetti di cottura sono sicuri nel microonde. Tuttavia, assicurarsi di fare una fessura nella borsa in modo che il vapore possa fuoriuscire. Non utilizzare mai normali sacchetti di plastica per la cottura utilizzando la funzione microonde, in quanto si scioglierebbero e si romperanno.

### Pentole per microonde in plastica

E' disponibile una varietà di forme e dimensioni di pentole per microonde. Per la maggior parte, probabilmente si possono utilizzare gli elementi che si hanno già a portata di mano, piuttosto che acquistare nuove attrezzature da cucina.

### Terracotte, grès e ceramica

I contenitori in questi materiali sono di solito buoni per l'uso della funzione microonde, ma devono essere testati per essere sicuri.



## ATTENZIONE

- Alcuni oggetti ad alto contenuto di piombo o di ferro non sono adatti come utensili da cucina.
- Gli utensili devono essere controllati per assicurare che siano adatti per l'uso nel microonde.



# CARATTERISTICHE CIBO & COTTURA NEL MICROONDE

## Tenendo d'occhio le cose

Controllare sempre il cibo durante la cottura. La funzione microonde è dotata di una luce che si accende automaticamente quando il forno è in funzione in modo da poter vedere l'interno e verificare lo stato di avanzamento del vostro cibo. Indicazioni date nelle ricette per sollevare, mescolare, e simili devono essere considerate come le fasi minime consigliate. Se sembra che il cibo si stia cuocendo in modo non uniforme, è sufficiente apportare le modifiche necessarie ritenute appropriate per correggere il problema.

## Fattori che influenzano i tempi di cottura a microonde

Molti fattori influenzano i tempi di cottura. La temperatura degli ingredienti utilizzati in una ricetta fa una grande differenza nei tempi di cottura. Ad esempio, una torta fatta con burro ghiacciato, latte, e uova richiederà una cottura molto più lunga di una fatta con ingredienti che sono a temperatura ambiente. Alcune delle ricette, in particolare quelle per il pane, torte e creme, raccomandano che il cibo sia rimosso dal forno quando è leggermente crudo.

Questo non è un errore. Quando messi a riposare, di solito coperti, questi alimenti continueranno a cucinare all'esterno del forno, in quanto il calore intrappolato all'interno delle porzioni esterne del cibo gradualmente viaggia verso l'interno. Se il cibo viene lasciato nel forno fino alla fine della cottura, le porzioni esterne risulteranno cotte o bruciate. Diventerete sempre più abili nel valutare sia la cottura che i tempi di riposo per vari alimenti.

## Densità di cibo

Cibi leggeri, porosi come torte e pane cuociono più velocemente dei cibi pesanti, densi come arrostiti e stufati. È necessario fare attenzione quando si cuoce nel microonde cibo poroso in modo che i bordi esterni non diventino secchi e fragili.

## Altezza del cibo

La porzione superiore degli alimenti alti, in particolare arrostiti, cuocerà più rapidamente della porzione inferiore.

Pertanto, è saggio girare parecchio il cibo alto durante la cottura.

## Contenuto di umidità del cibo

Dal momento che il calore generato dalle microonde provoca umidità, cibo relativamente secco, come arrostiti e alcune verdure vanno spruzzati con acqua prima della cottura o coperti per trattenere l'umidità.

## Ossa e contenuto di grassi del cibo

Le ossa che conducono il calore e il grasso cuoce più rapidamente della carne. Bisogna fare attenzione quando si cucina tagli di carne ossuti o grassi per evitare che la carne non si cucini in modo non uniforme o sia troppo cotta.

## Quantità di cibo

Il numero delle microonde in forno rimane costante indipendentemente dalla quantità di cibo che viene cucinato. Pertanto, più cibo si inserisce nel forno, più lungo è il tempo di cottura. Ricordare di diminuire i tempi di cottura almeno di un terzo quando si dimezza una ricetta.

## Forma del cibo

Le microonde penetrano solo circa 2 cm nel cibo, la parte interna degli alimenti spessi sono cotti appena il calore generato all'esterno viaggia verso l'interno. Solo il bordo esterno del cibo è cucinato dall'energia a microonde; il resto è cotto per conduzione. La forma peggiore possibile per un cibo che deve essere scaldato è un quadrato spesso.

Gli angoli si bruciano molto prima che il centro sia caldo. Gli alimenti rotondi sottili e gli alimenti a forma di anello cuociono meglio nel microonde.

## Copertura

Una copertura intrappola il calore e il vapore che fa cucinare il cibo in modo più rapido. Utilizzare un coperchio o una pellicola trasparente per microonde con un angolo ripiegato indietro per evitare la spaccatura.

## Rosolatura

Carni e pollame che vengono cucinati quindici minuti o più rosoleranno leggermente nel loro grasso. Gli alimenti che vengono cucinati per un periodo di tempo più breve possono essere spennellati con salsa rosolante come salsa Worcestershire, salsa di soia o salsa barbecue per ottenere un colore appetitoso. Poiché relativamente piccole quantità di salse rosolanti sono aggiunte agli alimenti, il sapore originale della ricetta non viene alterata.

## CARATTERISTICHE CIBO & COTTURA NEL MICROONDE

### Copertura con carta da forno

E' una copertura più flessibile di un coperchio o di una pellicola trasparente, il cibo può asciugarsi leggermente. Ma poiché offre una copertura più flessibile di un coperchio o della pellicola trasparente, permette al cibo di asciugarsi leggermente.

### Organizzazione e distanza

I singoli alimenti come le patate al forno, piccoli dolci e antipasti si riscaldano in modo più uniforme se collocati nel forno ad una distanza uguale a parte, preferibilmente in un modello circolare. Non impilare gli alimenti uno sopra l'altro.

### Mescolare

Il mescolare è una delle più importanti tecniche del microonde. Nella cottura tradizionale, il cibo viene mescolato per la miscelazione. Il cibo cotto nel microonde, tuttavia, è mescolato per diffondere e ridistribuire il calore.

Mescolare sempre dall'esterno verso il centro in quanto l'esterno del cibo si riscalda prima.

### Girare

Gli alimenti grandi e alti quali arrostiti e polli interi devono essere girati in modo che la parte superiore e inferiore si cuoceranno in modo uniforme. E' anche una buona idea quella di girare il pollo tagliato e le costole.

### Posizionamento di porzioni più spesse rivolte verso l'esterno

Poiché le microonde sono attratte verso la porzione esterna del cibo, è opportuno posizionare porzioni più spesse di carne, pollame e pesce al bordo esterno della teglia. In questo modo, porzioni più spesse riceveranno più energia a microonde e il cibo cuoce uniformemente.

### Schermatura

Strisce di foglio di alluminio (che bloccano le microonde) possono essere posizionate negli angoli o spigoli di alimenti quadrati e rettangolari per evitare che quelle porzioni cuociano troppo. Non usare mai troppo stagnola e assicurarsi che il foglio è fissato al piatto o può causare la formazione di archi nel forno.

### Elevazione

Alimenti spessi o densi possono essere elevati in modo che le microonde possono essere assorbite dalla parte inferiore e dal centro degli alimenti.

### Foratura

I cibi racchiusi in un guscio, buccia o membrana possono scoppiare nel forno a meno che non siano forati prima della cottura. Tali alimenti includono tuorli e albumi delle uova, vongole e ostriche e ortaggi interi e frutta.

### Provare se è cotto

Gli alimenti cuociono così rapidamente in un forno, che è necessario provarli frequentemente. Alcuni alimenti sono lasciati nel forno a microonde fino a completa cottura, ma la maggior parte dei cibi, tra cui la carne e pollame, vengono rimossi dal forno quando sono ancora leggermente crudi e si termina la cottura durante il tempo di riposo. La temperatura interna degli alimenti salirà tra 5 oF (3 oC) e 15 oF (8 oC) durante il tempo di riposo.

### Tempo di riposo

Gli alimenti sono spesso lasciati riposare da 3 a 10 minuti dopo essere stati rimossi dal forno. Di solito i cibi sono coperti durante il tempo di riposo per trattenere il calore a meno che non si suppone che abbiano una consistenza asciutta (alcune torte e biscotti, per esempio). Il riposo permette agli alimenti di terminare la cottura e aiuta anche a assorbire e sviluppare il sapore.

## PER PULIRE IL FORNO

### 1 Mantenere l'interno del forno pulito

Gli schizzi di cibo o liquidi versati si attaccano alle pareti del forno e alle guarnizioni e alle superfici dello sportello. E' meglio pulire subito i versamenti con un panno umido. Briciole e versamento assorbono l'energia delle microonde e allungano i tempi di cottura. Usare un panno umido per eliminare le briciole che cadono tra lo sportello e la struttura. E' importante mantenere questa zona pulita per garantire una tenuta ermetica. Rimuovere gli schizzi di grasso con un panno e sapone e risciacquare e asciugare.

Non utilizzare detergenti aggressivi o detergenti abrasivi. Il vassoio di metallo può essere lavato a mano o in lavastoviglie.

### 2 Mantenere l'esterno del forno pulito

Pulire la parte esterna del forno con acqua e sapone poi con acqua pulita e asciugare con un panno morbido o un tovagliolo di carta. Per evitare danni alle parti che operano all'interno del forno, non bisogna far entrare l'acqua nelle aperture di ventilazione. Per la pulizia del pannello di controllo, aprire lo sportello per evitare che il forno parta accidentalmente, e pulire con un panno umido seguito immediatamente da un panno asciutto. Premere STOP / cancella dopo la pulizia.

3 Se si accumula vapore all'interno o intorno alla parte esterna dello sportello del forno, pulire i pannelli con un panno morbido. Ciò si può verificare quando il forno è in funzione in condizioni di elevata umidità e non indica un malfunzionamento dell'apparecchio.

4 Gli sportelli e le guarnizioni degli sportelli devono essere tenuti puliti. Utilizzare solo acqua calda e sapone, risciacquare e asciugare accuratamente.

NON USARE MATERIALI ABRASIVI, COME POLVERI PER PULIZIA O PASTIGLIE DI ACCIAIO E PLASTICA. Le parti metalliche saranno più facili da mantenere se pulite frequentemente con un panno umido.

## UTILIZZO DELLA FUNZIONE SMART DIAGNOSIS™

In caso di malfunzionamento o guasto dell'elettrodomestico, utilizzare questa funzione se occorre una diagnosi accurata dal centro assistenza LG Electronics.

Utilizzare questa funzione solo per rivolgersi all'assistenza, non durante l'uso normale.

1. Quando richiesto dall'operatore di call center, tenere il microfono del telefono sul logo Smart Diagnosis™ della macchina.

### ! NOTA

- Non toccare altri tasti.



2. Con la porta chiusa, premere e continuare a tenere premuto il pulsante stop/cancella per 3 secondi in modo che 'Loc' appaia sul display.

Continuare a tenere premuto il pulsante Cancella per altri 5 secondi, finché '5' appare sul display.

(pertanto, il pulsante Cancella dovrà essere tenuto premuto per 8 secondi di continuo).

Un tono verrà quindi emesso da dietro il simbolo Smart Diagnosis.

3. Mantenere il telefono in posizione fino al termine della trasmissione dei toni.

Il display visualizza un conto alla rovescia.

4. Una volta che il conto alla rovescia e i toni sono terminati, riprendere la conversazione con il rappresentante del call center, che sarà quindi in grado di assisterti nell'utilizzo delle informazioni trasmesse per l'analisi.

### ! NOTA

- Per risultati ottimali, non spostare il telefono durante la trasmissione dei toni.
- Se il rappresentante del call center non è in grado di ottenere una registrazione accurata dei dati, potrebbe chiedere di ripetere l'operazione.

## DOMANDE E RISPOSTE

FAQ	Risposta
Cosa c'è che non va quando la luce del forno non si accende?	Ci possono essere diverse ragioni per cui la luce del forno non si accende. O la lampadina è bruciata o il circuito elettrico si è guastato.
L'energia a microonde passa attraverso lo schermo trasparente dello sportello?	No. I fori, o porte, sono realizzati per permettere il passaggio della luce; non lasciano passare l'energia a microonde.
Perché suona il bip quando un pulsante sul pannello di controllo viene toccato?	Il bip suona per assicurare che l'impostazione è correttamente inserita.
La funzione microonde viene danneggiata se funziona a vuoto?	Sì. Non mettere mai in funzione a vuoto.
Perché le uova a volte scoppiano?	Durante la cottura, frittura o bollitura delle uova, il tuorlo può scoppiare a causa del vapore che si accumula all'interno della membrana del tuorlo. Per evitare questo, semplicemente forare il tuorlo prima della cottura. Non cuocere mai le uova nel guscio nel microonde.
Perché il tempo di riposo è consigliato dopo la cottura a microonde?	Dopo che la cottura a microonde è terminata, il cibo continua a cuocere durante il tempo di riposo. Questo tempo di riposo finisce di cucinare in modo uniforme tutto il cibo. Il tempo di riposo dipende dalla densità del cibo.
Perché il mio forno non cucina sempre velocemente come dice la guida alla cottura?	Controllare di nuovo la guida in cucina per assicurarsi di aver seguito correttamente le istruzioni, e per vedere che cosa potrebbero causare le variazioni nel tempo di cottura. I tempi di cottura della guida e le impostazioni del calore sono suggerimenti, scelti per aiutare a prevenire una cottura eccessiva, il problema più comune nell'abituarsi a usare questo forno. Variazioni nella dimensione, forma, peso e dimensioni degli alimenti richiedono un tempo di cottura più lungo. Utilizzare il proprio giudizio insieme con i suggerimenti della guida di cottura per testare le condizioni del cibo, proprio come si farebbe con un fornello convenzionale.
Perché appare la parola 'Cool' o rimane il tempo di cottura sul display con il rumore della ventola dopo che la cottura a microonde è finita?	Dopo che la cottura è completa, il ventilatore può funzionare per raffreddare il forno. Il display visualizza 'Cool'. Se si apre lo sportello o si preme una volta stop/cancella prima che il tempo di cottura è completo, il tempo di cottura rimanente verrà visualizzato sul display. Questo non è un malfunzionamento.

Quando si utilizza il forno a microonde, se si utilizza un prodotto come la radio, la TV, wireless LAN, Bluetooth, apparecchiature medicali, apparecchiature wireless etc. Utilizzando la stessa frequenza del forno a microonde, il prodotto può ricevere interferenze da questi prodotti. Questa interferenza non indica un problema del microonde o del prodotto e non è un malfunzionamento. Pertanto, è sicuro da usare. Tuttavia, anche le attrezzature mediche possono ricevere interferenze e, quindi fate attenzione quando si utilizzano apparecchiature mediche vicino al prodotto.

# SPECIFICHE TECNICHE

MJ396****		
Ingresso alimentazione	230 V~ 50 Hz	
Potenza di uscita forno a microonde	Max. 1100 watt* (IEC60705 valutazione standard)	
Frequenza forno a microonde	2450 MHz	
Dimensione esterna	540 mm(L) X 325 mm(A) X 523 mm(P)	
Consumo di energia	Microonde	1350 watt
	Grill	950 watt
	Convezione	1850 watt
	Grill Combinato	1450 watt
	Convezione Combinato	1900 watt

\* A 1100 W e 900 W, la potenza di uscita sarà gradualmente ridotta per evitare il surriscaldamento.

ITALIANO

## 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](http://www.lg.com/global/recycling))

**Frequenza del forno a microonde: 2450 MHz +/- 50 MHz (Gruppo 2 / Classe B)**

**Apparecchiature gruppo 2: il gruppo 2 contiene tutte le apparecchiature ISM RF in cui l'energia a radiofrequenza nella gamma di frequenza da 9 kHz a 400 GHz è intenzionalmente generata e utilizzata o utilizzata solo sotto forma di elettromagnetico**

**Le apparecchiature di classe B sono apparecchiature adatte per l'uso in ambienti residenziali e in strutture direttamente collegate a una rete di alimentazione a bassa tensione che rifornisce gli edifici adibiti ad uso residenziale.**

È possibile scaricare il manuale utente all'indirizzo <http://www.lg.com>



# MANUAL DO UTILIZADOR FORNO MICRO-ONDAS "CONVECÇÃO"

Por favor leia cuidadosamente estas instruções de operação antes de utilizar o forno.

MJ396 \*\*\*\*

(Opcional, verifique as especificações do modelo)

## Como funciona a função de micro-ondas

As micro-ondas são uma forma de energia semelhante às ondas de rádio, televisão e à luz solar normal. Normalmente, as micro-ondas expandem-se, propagando-se pela atmosfera e desaparecendo, sem qualquer efeito.

Este forno, no entanto, tem um magnetrão para fazer uso da energia em micro-ondas. A electricidade, fornecida ao tubo do magnetrão, é utilizada para criar a energia das micro-ondas.

Estas micro-ondas entram na zona de cozedura através de aberturas dentro do forno. Há uma bandeja dentro do forno. As micro-ondas não podem atravessar as paredes metálicas do forno, mas elas podem penetrar materiais como vidro, porcelana e papel, materiais com os quais os pratos para micro-ondas são construídos.

As micro-ondas não aquecem os utensílios, embora os recipientes fiquem, eventualmente, quentes com calor gerado pela comida.

## Um aparelho muito seguro

O seu forno micro-ondas é um dos eletrodomésticos mais seguros. Quando a porta for aberta, o forno vai interromper automaticamente a produção de micro-ondas. A energia das micro-ondas é convertida completamente em calor quando entra no alimento, não deixando nenhuma “sobra” de energia para prejudicá-lo quando consumir o alimento.

# CONTEÚDO

## 3 INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

### 7 Antes De Utilizar

- 7 Desembalar e instalação
- 9 Painel de controlo (MJ3965ACS/ACR/BCR)
- 9 Visualizar imagem
- 10 Painel de controlo (MJ3965BPS/BPH)
- 10 Visualizar imagem
- 11 Configurações de relógio
- 11 Início rápido
- 11 Mais/Menos
- 11 Economia de energia

## 12 COMO UTILIZAR

- 12 Cozinhar com temporizador
- 12 Níveis de potência do micro-ondas
- 13 Cozinhar com grill
- 13 Cozinhar com grill combinado
- 14 Pré-Aquecimento da convecção
- 14 Cozinhar por convecção
- 15 Cozinhar por convecção combinado
- 15 Bloqueio de segurança para crianças
- 16 Cozinhar com Inverter
- 16 Instruções do menu para cozinhar com Inverter
- 19 Assados & Doces
- 19 Instruções do menu assados & doces
- 21 Cozedura lenta & Quente
- 22 Instruções do menu para cozedura lenta & quente
- 23 Fritar saudável & Steam Chef
- 23 Instruções do menu fritar saudável & Steam Chef
- 26 Fritar saudável
- 26 Instruções do menu para fritar saudável
- 28 Descongelar com Inverter
- 28 Instruções do menu descongelar com Inverter

## 29 UTENSÍLIOS PARA USO EM MICRO-ONDAS

## 30 CARACTERÍSTICAS DO ALIMENTO E FORNO MICRO-ONDAS

## 32 PARA LIMPAR SEU FORNO

## 32 UTILIZAR A FUNÇÃO SMART DIAGNOSIS™

## 33 PERGUNTAS E RESPOSTAS

## 34 ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS



# INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

## LEIA COM ATENÇÃO E GARDE 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

Este é o símbolo de alerta de segurança. Este símbolo alerta sobre potenciais perigos que podem matar ou ferir você 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 **N**ão 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. **N**ão utilize o forno se as vedações da porta e partes adjacentes do forno micro-ondas estiverem defeituosas. **R**eparações só devem ser realizadas por técnicos qualificados.
  - **A**o 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 **N**ão 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 **E**ste 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. **C**rianças 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 **A**s partes acessíveis podem ficar quentes durante a utilização. **A**s crianças devem ser mantidas afastadas.
  - **E**las podem queimar-se.
- 5 **L**íquidos e outros alimentos não devem ser aquecidos em recipientes fechados, já que eles podem explodir. **R**etire qualquer filme plástico dos alimentos antes de cozinhar ou descongelar. **O**bserve, no entanto, que em alguns casos os alimentos devem ser cobertos com filme plástico para aquecimento ou cozimento.
  - **E**les podem explodir.
- 6 **U**tilize 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.
- 7 **N**ão se deve permitir que crianças brinquem com os acessórios ou pendurem-se na maçaneta da porta.
  - **E**las podem ferir-se.
- 8 **P**ara 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 **Q**uando o aparelho for utilizado em modo combinado, as crianças só devem utilizar o forno sob supervisão de um adulto, devido às temperaturas geradas.
- 10 **N**ão 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 **S**e 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 **P**ermita 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 seu uso impróprio.
- 14 **O** aparelho e suas partes acessíveis ficam quentes durante a utilização. **D**eve-se tomar precauções para evitar tocar os elementos quentes. **C**rianças com menos de 8 anos de idade devem ser mantidas afastadas, a menos que sejam supervisionadas continuamente.
- 15 **D**urante a utilização, o aparelho fica quente. **D**eve-se tomar precauções para evitar tocar nos elementos quentes dentro do forno.
- 16 **N**ão 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 **N**ão 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 ( **O**s trincos de segurança desligam automaticamente qualquer actividade de cozimento quando a porta é aberta.)
- 2 **N**ão 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 energia excessiva de micro-ondas.
- 3 **C**ertifique-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 causar danos no seu forno.
- 4 **A**o aquecer líquidos, como sopas, molhos e bebidas no seu forno micro-ondas,
- \* **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 bebés).
- **T**enha cuidado ao manusear o recipiente. **O** aquecimento de bebidas no micro-ondas pode resultar em fervura eruptiva retardada, por isso deve-se ter cuidado ao manusear o recipiente.
- 5 **E**xiste uma saída de escape na parte superior, inferior ou lateral do forno. **N**ão 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.
- A** 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 você estiver a cozinhar. **E** não utilize jornal em vez de toalhas de papel para cozinhar.
- O uso inadequado pode provocar explosões ou incêndios.
- 8** Não utilize recipientes de madeira ou cerâmica que tenham partes metálicas (por exemplo: outro ou prata) incrustadas. **R**emova sempre os laços de torção metálicos. **U**tilize apenas utensílios adequados para utilização em fornos micro-ondas. **R**ecipientes metálicos para alimentos e bebidas não são permitidos durante o funcionamento do micro-ondas.
- Podem aquecer e carbonizar. **P**incipalmente objectos de metal podem criar um arco eléctrico no forno, o que pode causar danos sérios.
- 9** Não utilize produtos de papel reciclado.
- Podem conter impurezas que podem causar faíscas e/ou incêndios quando utilizado durante o cozimento.
- 10** Não lave a bandeja ou a prateleira colocando-as na água logo após cozinhar. **I**ssso pode causar quebras ou danos.
- O uso inadequado pode resultar em danos no seu forno.
- 11** Posicione 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 accidental do aparelho.
- O uso inadequado pode resultar em lesões corporais e danos no forno.
- 12** Antes de cozinhar, fure a pele das batatas, maçãs ou outras frutas e legumes.
- Elas podem explodir.
- 13** Não cozinhe ovos com a casca. **O**vos 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** Não tente fritar no seu forno.
- 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. **N**ão 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. **A**ntes 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.

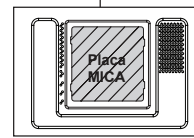
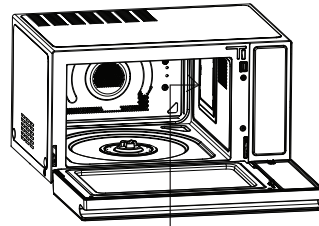
- 21 **E**ste aparelho pode ser utilizado por crianças com idades entre 8 anos e mais, pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou falta de experiência e conhecimento, caso tiverem recebido supervisão ou instruções relativas à utilização do aparelho de forma segura e compreendam os perigos envolvidos. **C**rianças não devem brincar com o aparelho. **A** limpeza e manutenção do utilizador não devem ser realizadas por crianças, a menos que tenham 8 anos ou mais e estejam sob 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 **S**iga as orientações exatas dadas por cada fabricante sobre seu produto de pipocas. **N**ão deixe o forno sem vigilância enquanto o milho estiver a estourar. **S**e o milho parar de estourar após o tempo sugerido, interrompa o funcionamento. **N**unca utilize sacos de papel castanho para estourar milho. **N**unca tente estourar sobras de milho.
- **C**ozinhar demais pode fazer o milho incendiar-se.
- 25 **E**ste aparelho deve ser ligado à terra.
- O**s fios do cabo de alimentação possuem cores de acordo com os seguintes códigos
- A**ZUL ~ Neutro
- C**ASTANHO ~ Fase
- V**ERDE e **A**MARELO ~ Terra
- C**omo 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 **G** ou  $\oplus$ .
- S**e 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.
- **U**tilização imprópria pode causar sérios danos elétricos.
- 26 **U**tilize apenas utensílios adequados para utilização em fornos micro-ondas.
- 27 **E**STE 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.
- **U**sando 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 **M**antenha o aparelho e o cabo fora do alcance das crianças menores de 8 anos.
- 32 **O** conteúdo de biberões e boiões de comida de bebé deve ser mexido ou agitado e a temperatura verificada antes do consumo, a fim de evitar queimaduras.
- 33 **M**antenha o forno limpo por dentro e por fora. Os detalhes de como limpar forno - por favor verifique conteúdos acima "Para Limpar seu Forno"
- 34 **D**e acordo com os requisitos de instalação definidos, caso contrário o impacto do calor é propenso ao perigo.
- 35 **L**impador a vapor não deve ser usado.
- 36  **C**UIDADO, SUPERFÍCIE QUENTE
- Q**uando o símbolo é usado, isso significa que as superfícies estão propensas a ficar quente durante o uso.
- 37 **N**ão 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.

# ANTES DE UTILIZAR

## DESEMBALAR E INSTALAÇÃO

Ao seguir os passos básicos nestas duas páginas, será capaz de verificar rapidamente se o forno está a funcionar correctamente. Por favor atente às orientações sobre onde instalar seu forno. Ao desembalar o forno, lembre-se de remover todos os acessórios e materiais de embalagem. Certifique-se de que o forno não foi danificado durante o transporte.

1 Desembale o seu forno e coloque-o numa superfície horizontal.



\*Não remova a placa MICA

PORTUGUÊS

### NOTA

- Não remova a folha de mica na cavidade (bandeja prateada) dentro do forno. A placa de mica está ali para proteger os componentes do microondas de respingos de comida.

### Método de utilizar acessórios em cada modo

	Micro-ondas	Grill	Convecção	Grill combinado	Convecção combinado
Bandeja de vidro	O	O	O	O	O
Grelha de suporte superior	-	O	O	O	O
Grelha de suporte inferior	-	O	O	O	O
Bandeja crocante	O	O	O	O	O
Vaporizador	O	-	-	-	-

Atenção: Usar acessórios de acordo com as indicações de cozinhar!

O Aceitável  
- Não Aceitável

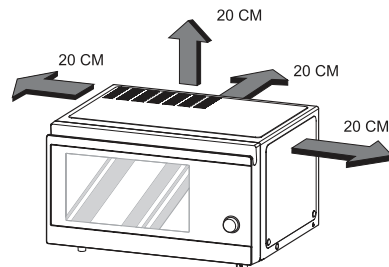
### NOTA

- Estar certo de usar os acessórios adequados para cada modo de operação.
- Uso indevido pode resultar em danos no seu forno e acessórios, ou poderia causar faísca e fogo.

2 Coloque o forno num local nivelado à sua escolha com mais de 85 centímetros de altura, mas certifique-se de que há pelo menos 20 cm de espaço na parte superior e 20 cm nas partes traseira, esquerda e direita para que haja uma ventilação adequada. A parte frontal do forno deve estar a pelo menos 8 cm da beira da superfície, para não tombar.

Existe uma saída de escape na parte inferior ou lateral do forno. Bloquear essa saída pode danificar o forno.

Se utilizar o forno micro-ondas num espaço fechado ou num armário, o fluxo de ar para arrefecer o aparelho pode ser reduzido. Isso pode resultar num pior desempenho e na redução da vida útil. Se possível, utilize o forno micro-ondas sobre uma bancada.



Se utilizar o forno micro-ondas num espaço fechado ou num armário, o fluxo de ar para arrefecer o aparelho pode ser reduzido. Isso pode resultar num pior desempenho e na redução da vida útil. Se possível, utilize o forno micro-ondas sobre uma bancada.

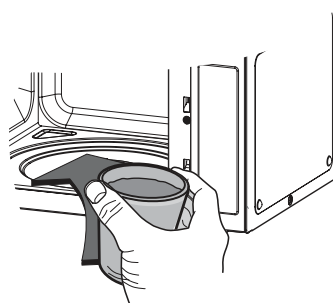
**! OBSERVAÇÃO**

- ESTE FORNO NÃO DEVE SER UTILIZADO PARA ACTIVIDADE COMERCIAL.

3. Ligue o forno a uma tomada doméstica padrão. Certifique-se de que o forno é o único aparelho ligado à tomada.

**Se o seu aparelho não funcionar correctamente, desligue-o da tomada eléctrica e conecte-o novamente.**

4. Abra a porta do forno puxando a maçaneta da porta. Coloque o anel giratório dentro do forno e coloque a bandeja de vidro sobre ele.



5. Encha **um recipiente para micro-ondas** com 300 ml de água. Coloque-o sobre a bandeja de vidro e feche a porta do forno.

Se tiver alguma dúvida sobre qual tipo de recipiente utilizar, consulte os utensílios para micro-ondas.

6. Prima o botão **PARAR/LIMPAR** e prima o botão **INICIAR/INTRODUZIR** uma vez para definir 30 segundos de tempo de cozedura.



7. O ecrã irá **mostrar** uma contagem regressiva de 30 segundos.

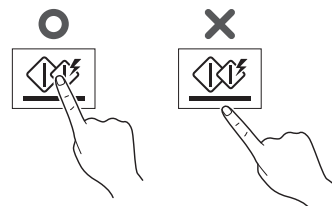
Quando chegar a 0, um aviso sonoro será emitido. Abra a porta do forno e verifique a temperatura da água.

Se o seu forno estiver a funcionar, a água estará morna.

**Cuidado ao remover o recipiente, poderá estar quente.**

**SEU FORNO JÁ ESTÁ INSTALADO**

8. O conteúdo de biberões e boidões de comida deve ser mexido ou agitado e sua temperatura deve ser verificada antes do consumo, para evitar queimaduras.
9. O reconhecimento dos botões pode ser dificultado nas seguintes circunstâncias:
  - Apenas a área externa do botão foi premida.
  - O botão foi premido com a unha ou a ponta do dedo.

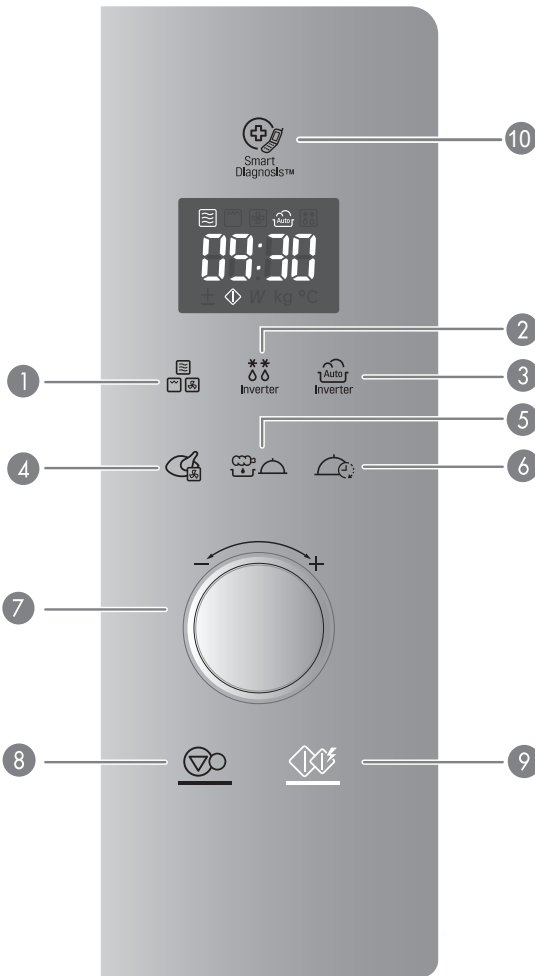
**! OBSERVAÇÃO**

Não utilize luvas de borracha ou luvas descartáveis.

Quando limpar o painel de controlo táctil com uma toalha molhada, remova a humidade do painel de controlo táctil quando terminar.

10. A configuração do tempo de cozedura deve ser mais curta do que a dos fornos micro-ondas comuns (700 W, 800 W), devido à potência relativamente elevada do produto. O aquecimento excessivo pode criar humidade na porta.
11. Todas as receitas neste livro fornecem uma amplitude de tempos para cozinhar. Em geral, descobrirá que a comida fica mal cozinhada durante o tempo mínimo de cozedura, e pode querer cozinhar a sua comida para lá do tempo máximo recomendado, de acordo com as preferências pessoais. O que este livro defende é que os tempos de confecção da comida devem ser respeitados porque a comida demasiado confeccionada fica definitivamente estragada.

# PAINEL DE CONTROLO (MJ3965ACS/ACR/BCR)



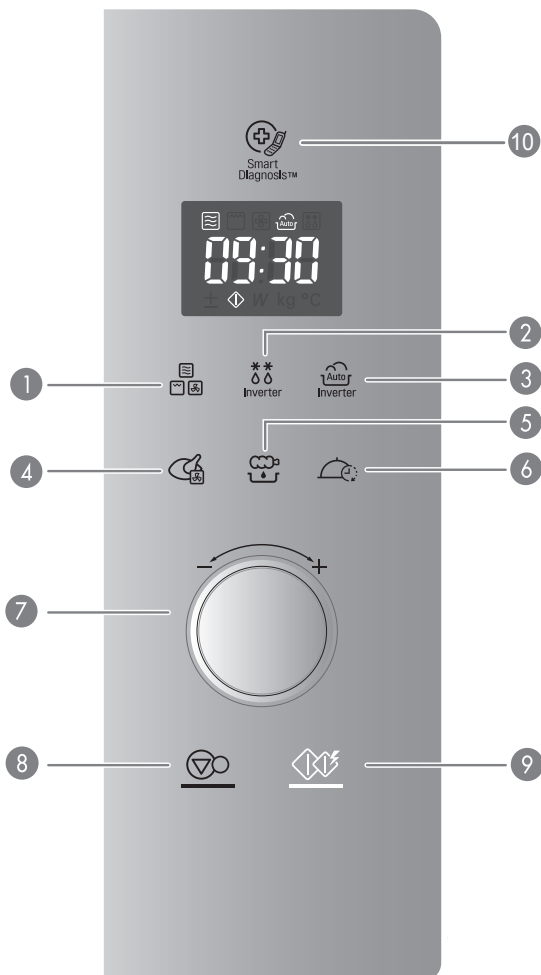
Parte	
1	<b>MODO DE COZINHAR</b> Ver página 12 "Micro-ondas" Ver página 13 "Grill" Ver página 13 "Grill Combinado (Micro-ondas + Grill)" Ver página 14 "Convecção" Ver página 15 "Convecção Combinado (Micro-ondas + Convecção)"
2	<b>DESCONGELAR COM INVERTER</b> Ver página 28 "Descongelar com Inverter"
3	<b>COZINHAR COM INVERTER</b> Ver página 16 "Cozinhar com Inverter"
4	<b>ASSADOS &amp; DOCES</b> Ver página 19 "Assados & Doces"
5	<b>FRITAR SAUDÁVEL &amp; STEAM CHEF</b> Ver página 23 "Fritar saudável & Steam Chef"
6	<b>COZEDURA LENTA &amp; QUENTE</b> Ver Página 21 "Cozedura lenta & Quente"
7	<b>INDICADOR (MAIS / MENOS)</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Configurar o tempo de cozedura, temperatura e potência.</li> <li>• Durante o cozedura no modo auto e manual, pode aumentar ou diminuir o tempo de cozedura a qualquer momento ao rodar o indicador (excepto no modo descongelar).</li> </ul>
8	<b>PARAR / LIMPAR</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Parar e apagar todas as entradas excepto a hora do dia.</li> </ul>
9	<b>INICIAR / INSERIR</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Para começar a cozinhar a selecção, prima o botão uma vez.</li> <li>• A função início rápido permite-lhe definir intervalos de 30 segundos de cozedura em potência máxima premindo o botão INICIAR / INSERIR.</li> </ul>
10	<b>DIAGNÓSTICO INTELIGENTE</b> Aproxime o microfone do telefone deste ícone quando solicitado pelo operador do centro de assistência para ajudá-lo a diagnosticar problemas no forno micro-ondas ao solicitar assistência.

PORTUGUÊS

## VISUALIZAR IMAGEM

Ícone			
	Ao utilizar o Micro-ondas, este ícone é visualizado no ecrã.		Quando funcionar em Cozinhar Automático, aparece o ícone no visor.
	Ao utilizar o Grill, este ícone é visualizado no ecrã.		Ao utilizar o Descongelar com Inverterr, este ícone é visualizado no ecrã.
	Quando funcionar em Convecção, aparece o ícone no visor.		Quando é possível definir Mais / Menos, este ícone é visualizado no ecrã.
	Quando configura a temperatura de Convecção, aparece o ícone no visor.		Quando é possível iniciar a cozedura, este ícone é visualizado no ecrã.
	Ao utilizar o Grill Combinado, este ícone é visualizado no ecrã.		Quando é possível definir a potência, este ícone é visualizado no ecrã.
	Quando utilizar no modo Convecção Combinado, aparece o ícone no visor.		Quando é possível definir o peso, este ícone é visualizado no ecrã.

## PAINEL DE CONTROLO (MJ3965BPS/BPH)



Parte	
1	<b>MODO DE COZINHAR</b> Ver página 12 “Micro-ondas” Ver página 13 “Grill” Ver página 13 “Grill Combinado (Micro-ondas + Grill)” Ver página 14 “Convecção” Ver página 15 “Convecção Combinado (Micro-ondas + Convecção)”
2	<b>DESCONGELAR COM INVERTER</b> Ver página 28 “Descongelação com Inverter”
3	<b>COZINHAR COM INVERTER</b> Ver página 16 “Cozinhagem com Inverter”
4	<b>ASSADOS &amp; DOCES</b> Ver página 19 “Assados & Doces”
5	<b>FRITAR SAUDÁVEL</b> Ver página 26 “Fritar saudável”
6	<b>COZEDURA LENTA &amp; QUENTE</b> Ver Página 21 “Cozedura lenta & Quente”
7	<b>INDICADOR (MAIS / MENOS)</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Configurar o tempo de cozedura, temperatura e potência.</li> <li>• Durante o cozedura no modo auto e manual, pode aumentar ou diminuir o tempo de cozedura a qualquer momento ao rodar o indicador (excepto no modo descongelar).</li> </ul>
8	<b>PARAR / LIMPAR</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Parar e apagar todas as entradas excepto a hora do dia.</li> </ul>
9	<b>INICIAR / INSERIR</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Para começar a cozinhar a selecção, prima o botão uma vez.</li> <li>• A função início rápido permite-lhe definir intervalos de 30 segundos de cozedura em potência máxima premindo o botão INICIAR / INSERIR.</li> </ul>
10	<b>DIAGNÓSTICO INTELIGENTE</b> Aproxime o microfone do telefone deste ícone quando solicitado pelo operador do centro de assistência para ajudá-lo a diagnosticar problemas no forno micro-ondas ao solicitar assistência.

## VISUALIZAR IMAGEM

Ícone			
	Ao utilizar o Micro-ondas, este ícone é visualizado no ecrã.		Quando funcionar em Cozinhagem Automática, aparece o ícone no visor.
	Ao operar o Grill, este ícone é visualizado no ecrã.		Ao utilizar o Descongelação com Inverter, este ícone é visualizado no ecrã.
	Quando a funcionar em Convecção, aparece o ícone no visor.		Quando é definir Mais / Menos, este ícone é visualizado no ecrã.
	Quando configura a Temperatura de Convecção, Aparece o ícone no visor.		Quando é possível iniciar a cozedura, este ícone é visualizado no ecrã.
	Ao utilizar o Grill Combinado, este ícone é visualizado no ecrã.		Quando é possível definir a potência, este ícone é visualizado no ecrã.
	Quando utilizar no modo Convecção Combinado, aparece o ícone no visor.		Quando é possível definir o peso, este ícone é visualizado no ecrã.



## CONFIGURAÇÕES DE RELÓGIO

Quando o forno for ligado pela primeira vez ou quando a energia for retomada após uma interrupção de energia, os números no ecrã serão repostos como "12H".

**Exemplo: Para configurar 11:11.**

1. Pressionar **INICIAR/INSERIR** o relógio do visor em 12H. (Se desejar ter o relógio no formato 24H, rodar o **INDICADOR** para seleccionar '24H' antes dos próximos passos)
2. Rodar o **INDICADOR** até o visor mostrar '11:'.
3. Pressionar **INICIAR/INSERIR**.
4. Rodar o **INDICADOR** para mudar os minutos até o visor mostrar '11:11'.
5. Pressionar **INICIAR/INSERIR**.

### ! NOTA

- Se você quiser ajustar o relógio novamente ou mudar opções, desligue da tomada e ligue novamente.
- Caso você não deseja utilizar o modo de relógio, pressione o botão PARA /LIMPAR, e depois ligar o forno.

## INÍCIO RÁPIDO

O INÍCIO RÁPIDO permite configurar intervalos de 30 segundos de cozedura de potência máxima, ao pressionar o INICIAR/INSERIR.

**Exemplo: Configurar 2 minutos de cozimento a ALTA potência.**

1. Pressionar **PARAR/LIMPAR**.
2. Seleccionar 2 minutos a ALTA potência.

Pressionar 4 vezes o botão **INICIAR/INSERIR** o forno iniciará antes de terminar de pressionar pela quarta vez.

Durante o cozimento em INÍCIO RÁPIDO, pode aumentar o tempo de cozedura até 99 minutos 59 segundos ao pressionar repetidamente o botão **INICIAR/INSERIR**.

## MAIS/MENOS

Ao rodar o Indicador, o programa do COZINHAR COM TEMPORIZADOR pode ser ajustado para cozinhar a comida durante um período de tempo maior ou menor. Cada vez que rodar o indicador aumentará 10 segundos ou diminuirá 10 segundos ao tempo de cozedura. O tempo máximo possível é de 99 min 59 sec.

**Exemplo: Para ajustar o Inversor de Cozimento (ex. 0.3kg de nuggets de frango) tempo de cozimento para um tempo maior, ou para um tempo menor.**

1. Pressionar **PARAR/LIMPAR**.
2. Pressionar **COZINHAR COM INVERTER** uma vez. '1' aparecerá no visor.
3. Pressionar **INICIAR/INSERIR**. '1-1' aparecerá no visor.
4. Girar o **INDICADOR** até o visor mostrar '1-3'.
5. Pressionar **INICIAR/INSERIR**. Girar o **INDICADOR** até o visor mostrar '0.3 kg'.
6. Pressionar **INICIAR/INSERIR**.
7. Girar o **INDICADOR**. O tempo de cozimento aumentará ou diminuirá 10 segundos.

### ! NOTA

- Se verificar que a comida está demasiado ou pouco cozinhada quando usar o programa configurado de COZINHAR, pode aumentar ou diminuir o tempo de cozedura ao rodar o INDICADOR.
- Pode prolongar ou reduzir o tempo de cozedura (excepto no modo de descongelar) a qualquer momento ao rodar o INDICADOR.

## ECONOMIA DE ENERGIA

Economia de energia significa poupar energia ao desligar o visor. Esta característica funciona apenas quando o Forno do Micro-ondas está em standby (aguardar) e o visor desligará.

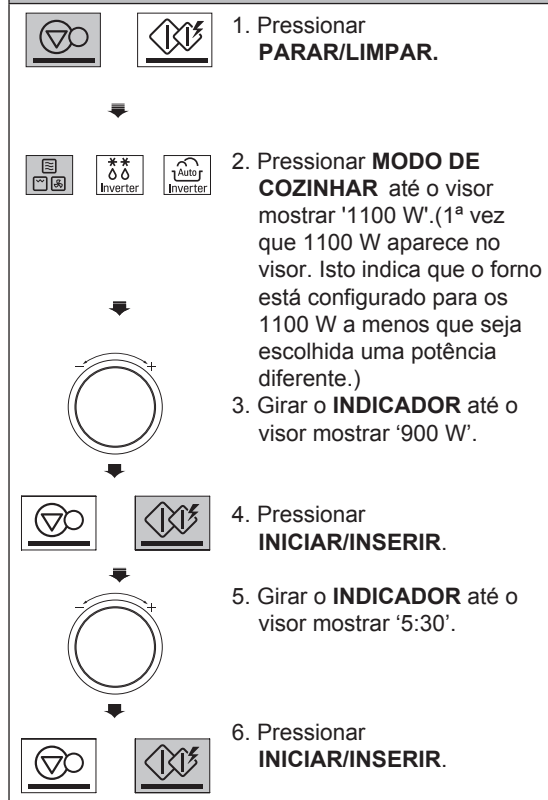
### ! NOTA

- Quando usar o modo relógio, o visor ficará ligado.

## COMO UTILIZAR COZINHAR COM TEMPORIZADOR (COZEDURA MANUAL)

Esta função permite cozinhar alimentos pelo tempo desejado. Existem 5 níveis de potência disponíveis. O exemplo abaixo mostra como definir a potência de 900 W durante o tempo desejado.

**Exemplo: Para cozinhar alimentos na potência de 900 W durante 5 minutos e 30 segundos**



Quando a cozedura terminar um aviso sonoro soará. A palavra End aparecerá no visor. "End" permanece no visor e um sinal sonoro será emitido a cada minuto até que a porta seja aberta, ou qualquer botão pressionado, antes de 5 minutos.

### NOTA:

Se o nível de potência não for seleccionado, o forno irá funcionar em potência máxima. Para definir o cozimento em ALTA POTÊNCIA, pule a etapa 3 acima.

## NÍVEIS DE POTÊNCIA DO MICRO-ONDAS

O forno micro-ondas é equipado com cinco níveis de potência para oferecer a máxima flexibilidade e controlo sobre a cozedura. A tabela abaixo dará uma ideia de que alimentos devem ser preparados em cada um dos diversos níveis de potência.

- O gráfico ao lado mostra as definições de nível de energia do forno.

### GRÁFICO DE NÍVEL DE POTÊNCIA DO MICRO-ONDAS

NÍVEL DE POTÊNCIA	Uso
Alta 1100 W	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ferver água.</li> <li>• Dourar carne picada.</li> <li>• Fazer doces.</li> <li>• Cozer peças de aves, peixes e legumes.</li> <li>• Cozer cortes macios de carne.</li> </ul>
900 W	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Reaquecer arroz, massas e legumes.</li> <li>• Reaquecer alimentos preparados rapidamente.</li> <li>• Reaquecer sanduíches.</li> </ul>
700 W	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cozinhar pratos com ovos, leite e queijo.</li> <li>• Cozinhar bolos e pães.</li> <li>• Derreter chocolate.</li> <li>• Cozinhar vitela.</li> <li>• Cozinhar peixes inteiros.</li> <li>• Cozinhar pudins e cremes.</li> </ul>
400 W	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Descongelar carnes, aves e frutos do mar.</li> <li>• Cozinhar cortes de carne menos macios.</li> <li>• Cozinhar costeletas de porco e assados.</li> </ul>
200 W	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aquecer frutas.</li> <li>• Derreter manteiga.</li> <li>• Manter caçarolas e pratos principais quentes.</li> <li>• Amolecer manteigas e queijos cremosos.</li> </ul>

### ! NOTA

- Não usar os seguintes acessórios.



**GRELHA DE SUPORTE SUPERIOR**



**GRELHA DE SUPORTE INFERIOR**

## COZINHAR COM GRILL

Esta característica permite tornar a comida estaladiça e tostada rapidamente.

Usar sempre luvas quando remover comida e acessórios pois o forno e os acessórios vão estar muito quentes.

**Exemplo: Usar Grill para cozinhar comida durante 5 minutos 30 segundos**

1. Pressionar **PARAR/LIMPAR**.
2. Pressionar **MODO DE COZINHAR** duas vezes.
3. Pressionar **INICIAR/INSERIR**.
4. Girar o **INDICADOR** até o visor mostrar '5:30'.
5. Pressionar **INICIAR/INSERIR**.

### ATENÇÃO

Utilize sempre luvas de forno ao remover o alimento acessórios pois o forno e os acessórios estarão muito quentes.

### NOTA

- Esta característica permite tornar a comida estaladiça e tostada rapidamente.
- Para um resultado desejado usar os seguintes acessórios.
- Não usar os acessórios seguintes.



## COZINHAR COM GRILL COMBINADO

O forno tem uma função de cozinhar combinado que permite cozinhar com grill e micro-ondas.

**Exemplo: Programar o forno com potência micro-ondas 330 W e grill para um período de cozedura de 25 minutos**

1. Pressionar **PARAR/LIMPAR**.
2. Pressionar **MODO DE COZINHAR** até o visor mostrar 'GC-1'.
3. Girar o **INDICADOR** até o visor mostrar 'GC-2'.
4. Pressionar **INICIAR/INSERIR**.
5. Girar o **INDICADOR** até o visor mostrar '25:00'.
6. Pressionar **INICIAR/INSERIR**.  
Durante a cozedura pode aumentar ou diminuir o tempo de cozedura ao rodar o **INDICADOR**. Tenha cuidado ao remover o alimento, pois o prato vai estar quente!

### NOTA

- O forno tem uma função de cozinhar combinado que permite cozinhar com **Grill e Micro-ondas**. Isto significa que demora, geralmente, menos tempo para cozinhar a comida.
- Pode configurar 3 tipos de nível de micro potência (GC-1: 220 W, GC-2: 330 W, GC-3: 440 W). Na função de cozinhar combinado.
- Para um resultado desejado usar os seguintes acessórios.
- Não usar os acessórios seguintes.



## PRÉ-AQUECIMENTO DA CONVECÇÃO

Esta característica permite tornar a comida estaladiça e tostada rapidamente.

Usar sempre luvas quando remover comida e acessórios pois o forno e os acessórios vão estar muito quentes.

**Exemplo: Pré-aquecer o forno a uma temperatura de 200 °C.**

1. Pressionar **PARAR/LIMPAR**.
2. Pressionar **MODO DE COZINHAR** até o visor mostrar '180 °C'.
3. Girar o **INDICADOR** até o visor mostrar '200 °C'.
4. Pressionar **INICIAR/INSERIR** para confirmar a temperatura.
5. Pressionar **INICIAR/INSERIR**. O Pré-aquecimento começará ao apresentar no visor '60 °C'. Mostrará o aumento de temperatura.

### ! NOTA

- O forno de convecção tem a variação de temperatura de 40~200°C.
- O forno tem uma função de fermentar à temperatura de 40 °C. Pode ter de esperar que o forno arrefeça, pois a função fermentar não funciona para temperaturas acima de 40 °C.
- O forno levará alguns minutos a alcançar a temperatura seleccionada.
- Uma vez alcançada a temperatura desejada, emitirá um sinal SONORO para informar que chegou à temperatura correcta.
- A seguir, coloque a comida no forno e comece a cozinhar.

## COZINHAR POR CONVECÇÃO

O tabuleiro metálico ou a grade metálica têm de ser usadas durante o cozinhar por convecção.

**Exemplo: Cozinhar à temperatura de 200 °C durante 50 minutos.**

1. Pressionar **PARAR/LIMPAR**.
2. Pressionar **MODO DE COZINHAR** até o visor mostrar '180 °C'.
3. Girar o **INDICADOR** até o visor mostrar '200 °C'.
4. Pressionar **INICIAR/INSERIR** para confirmar a temperatura.
5. Girar o **INDICADOR** até o visor mostrar '50:00'.
6. Pressionar **INICIAR/INSERIR**. Quando cozinhar pode aumentar ou diminuir o tempo de cozimento ao rodar o **INDICADOR**.

### ! ATENÇÃO

- Usar sempre luvas quando remover comida e acessórios pois o forno e os acessórios vão estar muito quentes.

### ! NOTA

- Se não configurar a temperatura o forno seleccionará automaticamente 180 °C, a temperatura de cozedura pode ser alterada ao rodar o **INDICADOR**.
- Se precisar de mais de 200 graus, adicione tempo aos 200 graus, consoante a sua conveniência.
- Para o resultado desejado usar os seguintes acessórios



## COZINHAR POR CONVECÇÃO COMBINADO

O exemplo seguinte mostra como programar o forno a uma potência de micro-ondas de 330 W e a uma temperatura de convecção de 200 °C para um período de cozedura de 25 minutos.

**Exemplo: Cozinhar no modo convecção combinado durante 25 minutos.**

1. Pressionar **PARAR/LIMPAR**.
2. Pressionar **MODO DE COZINHAR** até o visor mostrar 'CC-1'.
3. Girar o **INDICADOR** até o visor mostrar 'CC-2'.
4. Pressionar **INICIAR/INSERIR**. Girar o **INDICADOR** até o visor mostrar '200 °C'.
5. Pressionar **INICIAR/INSERIR**. Girar o **INDICADOR** até o visor mostrar '25:00'.
6. Pressionar **INICIAR/INSERIR**. Quando cozinhar pode aumentar ou diminuir o tempo de cozedura ao rodar o **INDICADOR**. Usar sempre luvas quando remover comida e acessórios pois o forno e os acessórios vão estar muito quentes!

### ⚠️ ATENÇÃO

- Usar sempre luvas quando remover comida e acessórios pois o forno e os acessórios vão estar muito quentes.

### ❗ NOTA

- Pode configurar 3 tipos de nível de micro potência (CC-1: 220 W, CC-2: 330 W, CC-3: 440 W).
- Para o resultado desejado usar os seguintes acessórios.
- Não usar os seguintes acessórios.



**GRELHA DE SUPORTE INFERIOR**



**VAPORIZADOR**

## BLOQUEIO DE SEGURANÇA PARA CRIANÇAS

Esta é a única característica de segurança que previne utilizações indesejadas no forno. Uma vez que o BLOQUEIO DE SEGURANÇA é seleccionado todas as funções de cozinhar são anuladas.

### Para seleccionar o bloqueio de segurança para crianças

1. Pressionar **PARAR/LIMPAR**.
2. Mantenha pressionado **PARAR/LIMPAR** até 'Loc' aparecer no visor e ouvir um sinal sonoro. Se a hora do dia já estiver configurada, aparecerá no visor após segundos.

Se o BLOQUEIO DE SEGURANÇA PARA CRIANÇAS já estava configurado e carregar noutro botão, a palavra Loc aparece no visor. Pode cancelar o BLOQUEIO DE SEGURANÇA PARA CRIANÇAS de acordo com o procedimento em baixo.

### Para cancelar o bloqueio de segurança para crianças

Mantenha pressionado **PARAR/LIMPAR** até 'Loc' aparecer no visor.

Após desligar o BLOQUEIO DE SEGURANÇA PARA CRIANÇAS, o forno funcionará normalmente.

## COZINHAR COM INVERTER

O menu do forno foi pré-programado para cozinhar automaticamente. Indique ao forno o que pretende e quantos itens existem. Depois deixe o seu forno micro-ondas cozinhar o que seleccionou.

**Exemplo: Cozinhar 0.3 kg de Pedacos de Queijo, siga os passos em baixo.**

1. Pressionar **PARAR/LIMPAR**.
2. Pressionar **COZINHAR COM INVERTER** uma vez. "1" vai aparecer no visor.
3. Pressionar **INICIAR/INSERIR**.

4. Girar o **INDICADOR** até o visor mostrar '1-2'.
5. Pressionar **INICIAR/INSERIR**.
6. Girar o **INDICADOR** até o visor mostrar '0.3 kg'.
7. Pressionar **INICIAR/INSERIR**.

## INSTRUÇÕES DO MENU PARA COZINHAR COM INVERTER

Código	Menu	Limite de peso	Temperatura inicial	Instruções	Utensílios
1-1	Baguete/ Croissant	0.1 - 0.3 kg (50 - 100 g/ peça)	Congelado	1. Colocar pão congelado na grelha de suporte inferior. Escolher o menu e peso, pressionar iniciar.	Grelha de suporte inferior
1-2	Pedacos de queijo	0.2 - 0.4 kg	Congelado	1. Untar os pedaços de queijo com óleo. 2. Colocar comida na bandeja crocante na grelha de suporte superior. Escolher o menu e peso, pressionar iniciar. 3. Após sinal sonoro, virar a comida e pressionar iniciar para continuar o processo.	Bandeja crocante na grelha de suporte superior
1-3	Nuggets de frango	0.2 - 0.3 kg	Congelado	1. Colocar nuggets de frango na bandeja crocante na grelha de suporte superior. Escolher o menu e peso, pressionar iniciar. 2. Após sinal sonoro, virar a comida e pressionar iniciar para continuar o processo.	Bandeja crocante na grelha de suporte superior
1-4	Lasanha congelada	0.3 kg	Congelado	1. Retirar a lasanha da embalagem de cartão e remover a película protectora. 2. Colocar a comida na grelha de suporte inferior. Escolher o menu e peso, pressionar iniciar. Depois de cozinhado, manter tapado durante 2 minutos.	Grelha de suporte inferior
1-5	Pizza congelada (Grossa)	0.5 kg	Congelado	1. Remover toda a embalagem. 2. Colocar a comida na grelha de suporte inferior. Escolher o menu e peso, pressionar iniciar.	Bandeja crocante na grelha de suporte superior
1-6	Pizza congelada (Fina)	0.2 - 0.4 kg	Congelado	1. Remover toda a embalagem. 2. Colocar a comida na grelha de suporte inferior. Escolher o menu e peso, pressionar iniciar.	Bandeja crocante na grelha de suporte superior
1-7	Filetes de salmão	0.2 - 0.6 kg	Congelado	1. Escolher filetes de salmão de 200 g e 2.5 cm de grossura cada. Unte os filetes de salmão com óleo e tempere como desejar. 2. Colocar a comida na grelha de suporte superior. Escolher o menu e peso, pressionar iniciar. 3. Após sinal SONORO, virar a comida e pressionar iniciar para continuar o processo.	Bandeja crocante na grelha de suporte superior
1-8	Camarões	0.2 - 0.4 kg	Congelado	1. Unte os camarões com óleo e tempere como desejar. 2. Colocar a comida na grelha de suporte superior. Escolher o menu e peso, pressionar iniciar. 3. Após sinal SONORO, virar a comida e pressionar iniciar para continuar o processo.	Bandeja crocante na grelha de suporte superior

Código	Menu	Limite de peso	Temperatura inicial	Instruções	Utensílios
2-1	Tarte de maçã	1	Ambiente	<p><b>Ingredientes</b>                      1 massa fina para tarte                      5 maçãs                      20 açúcar                      2 colheres de sopa de mel líquido</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Numa superfície com farinha, fazer um círculo com a massa e colocar na bandeja crocante. Aparar os cantos, deixando uma pequena aba. Fure com um garfo.</li> <li>2. Cortar 2 1/2 maçãs e colocar numa frigideira com açúcar. Cozinhar em lume brando até a maçã ficar mole. Cortar as maçãs restantes em fatias de 5 mm.</li> <li>3. Espalhar as maçãs cozinhadas na massa e colocar as fatias de maçã em espiral em cima de toda a superfície. Finalmente, espalhar mel em cima das maçãs.</li> <li>4. Colocar a bandeja de tostar na grelha inferior. Escolher o menu e pressionar iniciar.</li> <li>5. <b>Depois</b> de cozinhar, tirar do forno e deixar arrefecer.</li> </ol>	Bandeja crocante na grelha de suporte superior
2-2	Costeletas de borrego	0.2 - 0.6 kg	Refrigerada	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Escolher costeletas de Borrego com 100 - 150 g de peso e 1.5 - 2.0 cm de espessura. Temperar com sal e pimenta a gosto.</li> <li>2. Colocar a comida no prato aparta-pingos na grelha de suporte superior. Escolher o menu e peso, pressionar iniciar.</li> <li>3. Após sinal SONORO, virar a comida e pressionar iniciar para continuar o processo.</li> </ol>	Prato aparta-pingos na grelha de suporte superior
2-3	Lasanha	1	Ambiente	<p><b>Ingredientes</b>                      9 folhas de lasanha                      500 g molho de esparguete                      600 g molho de queijo                      300 g queijo mozzarella ralado                      30 g queijo parmesão ralado</p> <p><b>Molho de queijo:</b>                      60 g manteiga                      50 g farinha                      Pitada de noz-moscada                      500 ml leite                      20 queijo parmesão ralado</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Derreter manteiga numa pequena panela. Adicionar farinha e noz-moscada, misturar até ficar cremoso.</li> <li>2. Adicionar leite aos poucos e mexer até ferver e engrossar.</li> <li>3. Reduzir o calor e adicionar o queijo parmesão.</li> <li>4. Mexer até o queijo derreter bem.</li> </ol> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Cozinhar as folhas de lasanha de acordo com as instruções da embalagem.</li> <li>2. Espalhar cerca de 125 g de molho de esparguete num prato com 26 x17 cm</li> <li>3. Colocar 3 folhas de lasanha, 300 g de molho de queijo, 125 g de molho de esparguete, 100 g de queijo mozzarella. Repetir procedimento.</li> <li>4. Finalmente, colocar as restantes folhas de lasanha, espalhar 125 g de molho de esparguete, polvilhar com 100 g de queijo mozzarella e 30 g de queijo parmesão.</li> <li>5. Colocar o prato na grelha de suporte inferior. Escolher o menu e pressionar iniciar</li> </ol>	Prato de cozinhar 26 x 17 cm na grelha de suporte inferior
2-4	Costeletas de porco	0.2 - 0.6 kg	Refrigerada	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Escolher costeletas de porco com 200 g e 2.5 cm de espessura. Temperar com sal e pimenta a gosto.</li> <li>2. Colocar a comida no prato aparta-pingos na grelha de suporte superior. Escolher o menu e peso, pressionar iniciar.</li> <li>3. Após sinal SONORO, virar a comida e pressionar iniciar para continuar o processo.</li> </ol>	Prato aparta-pingos na grelha de suporte superior



Código	Menu	Limite de peso	Temperatura inicial	Instruções	Utensílios																																
2-5	<b>Batatas gratinadas</b>	1.5 kg	Ambiente	<p><b>Ingredientes</b></p> <p>1 kg batatas 1 dente de alho 20 g manteiga 300 g natas 100 g queijo ralado Noz-moscada, sal e pimenta a gosto</p> <p>1. Descascar e lavar as batatas cortá-las em fatias de 5 mm. Esfregar o interior de um prato com alho e manteiga. 2. Colocar metade das batatas lá dentro e temperar. Encher com o resto das batatas e temperar a gosto. Depois deitar as natas e queijo no cimo. 3. Colocar o prato na grelha de suporte inferior. Escolher o menu e pressionar iniciar.</p>	Prato 20 x 20 cm na grelha de suporte inferior																																
2-6	<b>Ratatouille</b>	1.5 kg	Ambiente	<p><b>Ingredientes</b></p> <p>1 cebola, cortar em pedaços grandes 1 beringela, cortar em pedaços grandes 1 curgete, cortar em pedaços grandes 1 pimento cortado em pedaços grandes 3 tomates, cortar 1 colher de sopa de massa de tomate 2 dentes de alho, esmagados 1 colher de sopa de ervas verdes (Ervas de Provença) picadas 2 colher de sopa de vinagre 1 colher de chá de açúcar. Sal e pimento a gosto.</p> <p>1. Adicionar todos os ingredientes numa tigela grande e funda e misturar bem. Cobrir com filme plástico e abrir alguns buracos para respirar. 2. Colocar comida no forno. Escolher o menu e pressionar iniciar. Mexer pelo menos duas vezes durante a cozedura.</p>	Tigela para micro-ondas																																
2-7	<b>Arroz/Massa</b>	0.1 - 0.3 kg	Ambiente	<p><b>Ingredientes para arroz</b></p> <table border="1"> <tr> <td>Arroz</td> <td>100 g</td> <td>200 g</td> <td>300 g</td> </tr> <tr> <td>Manteiga derretida</td> <td>30 g</td> <td>40 g</td> <td>50 g</td> </tr> <tr> <td>Cebola ralada</td> <td>50 g</td> <td>75 g</td> <td>100 g</td> </tr> <tr> <td>Caldo de galinha ou água</td> <td>250 ml</td> <td>500 ml</td> <td>750 ml</td> </tr> <tr> <td>Sal</td> <td colspan="3">A gosto</td> </tr> </table> <p>1. Adicionar arroz, manteiga derretida e cebola numa tigela funda e larga (3 L) e misturar bem. Deitar o caldo de galinha fervido ou água e adicionar sal. Cobrir com filme plástico e abrir alguns buracos para respirar. 2. Colocar comida no forno. Escolher o menu e peso, pressionar iniciar. 3. Depois de cozinhar, mexer e manter tapado durante 5 - 10 minutos se necessário.</p> <p><b>Ingredientes para a massa</b></p> <table border="1"> <tr> <td>Massa</td> <td>100 g</td> <td>200 g</td> <td>300 g</td> </tr> <tr> <td>Água</td> <td>400 ml</td> <td>800 ml</td> <td>1000 ml</td> </tr> <tr> <td>Sal</td> <td colspan="3">A gosto</td> </tr> </table> <p>1. Colocar a massa e água a ferver com sal numa tigela funda e larga (3 L). Cobrir com filme plástico e abrir alguns buracos para respirar. 2. Colocar comida no forno. Escolher o menu e peso, pressionar iniciar. Depois de cozinhar, passe a massa por água fria.</p>	Arroz	100 g	200 g	300 g	Manteiga derretida	30 g	40 g	50 g	Cebola ralada	50 g	75 g	100 g	Caldo de galinha ou água	250 ml	500 ml	750 ml	Sal	A gosto			Massa	100 g	200 g	300 g	Água	400 ml	800 ml	1000 ml	Sal	A gosto			Tigela para micro-ondas
Arroz	100 g	200 g	300 g																																		
Manteiga derretida	30 g	40 g	50 g																																		
Cebola ralada	50 g	75 g	100 g																																		
Caldo de galinha ou água	250 ml	500 ml	750 ml																																		
Sal	A gosto																																				
Massa	100 g	200 g	300 g																																		
Água	400 ml	800 ml	1000 ml																																		
Sal	A gosto																																				
2-8	<b>Curgete recheada</b>	1.2 kg	Ambiente	<p><b>Ingredientes</b></p> <p>4 curgetes com cerca de 200 g cada 500 g carne picada 2 colheres de sopa de azeite Sal e pimenta a gosto</p> <p>1. Cortar as extremidades das curgetes e retirar o interior, ter cuidado para não fazer cortes na pele ou carne. Rechear as curgetes com carne picada e substituir a extremidade. 2. Colocar as curgetes recheada na bandeja crocante na grelha de suporte inferior e salpique com azeite. Escolher o menu e pressionar iniciar.</p>	Bandeja crocante transparente na grelha de suporte inferior																																






## ASSADOS & DOCES

O menu do forno foi pré-programado para cozinhar automaticamente. Indique ao forno o que pretende e quantos itens existem. Depois deixe o seu forno micro-ondas cozinhar o que seleccionou.

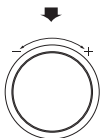
**Exemplo: Para cozinhar 1.0 kg carne vaca assada, seguir passos em baixo**



1. Pressionar **PARAR/LIMPAR**.

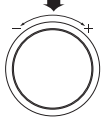
2. Pressionar **ASSADOS & DOCES** uma vez. "1" aparecerá no visor.





3. Girar o **INDICADOR** até o visor mostrar '4'.

4. Pressionar **INICIAR/INSERIR**.



5. Girar o **INDICADOR** até o visor mostrar '1.0 kg'.

6. Pressionar **INICIAR/INSERIR**. Quando cozinhar pode aumentar ou diminuir o tempo de cozimento ao rodar o **INDICADOR**.

## INSTRUÇÕES DO MENU ASSADOS & DOCES

Código	Menu	Limite de peso	Temperatura inicial	Instruções	Utensílios
1	<b>Batata assada</b>	0.2 - 1.0 kg (180 - 220 g/cada)	Ambiente	<ol style="list-style-type: none"> <li>Lavar batatas e secar com papel de cozinha.</li> <li>Furar cada batata 8 vezes com um garfo.</li> <li>Colocar comida na grelha inferior. Escolher o menu e peso, pressionar iniciar.</li> <li>Depois de cozinhado, manter coberto com película de alumínio durante 5 minutos.</li> </ol>	Grelha de suporte inferior
2	<b>Bolachas</b>	1	Ambiente	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;"> <p><b>Ingredientes</b>                      80 g açúcar amarelo                      80 g manteiga, derretida                      1 ovo, ligeiramente batido                      180 g – farinha uso geral, peneirada                      1/2 colher de chá de fermento                      1/2 colher de chá de bicarbonato de sódio                      100 Pedacos de chocolate</p> </div> <ol style="list-style-type: none"> <li>Misturar o açúcar com a manteiga derretida. Adicionar o ovo gradualmente e mexer até ficar claro e fofo. Adicionar farinha, fermento, bicarbonato de sódio e também pedaços de chocolate</li> <li>Colocar a massa na grelha de suporte superior e inferior, coberta com folha de alumínio. As bolachas devem estar separadas por 2 cm.</li> <li>Colocar a grelha superior e inferior no forno. Escolher menu, pressionar iniciar.</li> <li>Depois de cozinhado, retirar do forno e deixar arrefecer.</li> </ol>	Grelha de suporte superior + Grelha de suporte inferior

Código	Menu	Limite de peso	Temperatura inicial	Instruções	Utensílios
3	Pizza fresca	1	Ambiente	<p><b>Ingredientes</b></p> <p>Massa:            120 g farinha de uso geral ou para pão            1 colher de chá de levedura em pó (fermento)            1/3 colher de chá de sal            1 colher de chá de açúcar            70 ml água morna            1 colher de chá de azeite extra-virgem, mais um pouco para a cobertura</p> <p>Cobertura:            3 colheres de sopa de molho de pizza            30 g salsichas, fatiadas            1/2 cebola, fatiada            2 cogumelos frescos, fatiados            1/2 pimento fresco            100 g queijo mozzarella retalhado</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Combinar todos os ingredientes numa massa dentro de uma tigela.</li> <li>2. Amassar com uma batedora para fazer uma massa macia e elástica.</li> <li>3. Estirar a massa e colocá-la na bandeja crocante tostar. Espalhar molho de pizza. Cobrir com a cobertura e queijo.</li> <li>4. Colocar a bandeja crocante na grelha de suporte inferior. Escolher menu, pressionar iniciar.</li> </ol>	Bandeja crocante na grelha de suporte inferior
4	Carne vaca assada	0.5 - 1.5 kg	Refrigerada	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Esfregar a carne com manteiga derretida ou óleo e temperar a gosto.</li> <li>2. Colocar a comida na grelha de suporte inferior num recipiente aparta-pingos. Escolher menu e peso, pressionar iniciar.</li> <li>3. Ao sinal SONORO, escoar os sucos e virar a comida imediatamente. Pressionar iniciar para continuar o processo.</li> <li>4. Após cozinhar, manter tapado com folha de alumínio durante 10 minutos.</li> </ol>	Grelha de suporte inferior num recipiente aparta-pingos.
5	Frango assado	0.8 - 1.8 kg	Refrigerada	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Esfregar a carne com manteiga derretida ou óleo e temperar a gosto.</li> <li>2. Colocar todo o frango de peito para baixo na grelha de suporte inferior num recipiente aparta-pingos. Escolher menu e peso, pressionar iniciar.</li> <li>3. Ao sinal SONORO, escoar os sucos e virar a comida imediatamente. Pressionar iniciar para continuar o processo.</li> <li>4. Após cozinhar, manter tapado com folha de alumínio durante 10 minutos.</li> </ol>	Grelha de suporte inferior num recipiente aparta-pingos.
6	Carne porco assada	0.5 - 1.5 kg	Refrigerada	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Esfregar a carne com manteiga derretida ou óleo e temperar a gosto.</li> <li>2. Colocar a carne na grelha de suporte inferior num recipiente aparta-pingos. Escolher menu e peso, pressionar iniciar.</li> <li>3. Ao sinal SONORO, escoar os sucos e virar a comida imediatamente. Pressionar iniciar para continuar o processo.</li> <li>4. Após cozinhar, manter tapado com folha de alumínio durante 10 minutos.</li> </ol>	Grelha de suporte inferior num recipiente aparta-pingos.

Código	Menu	Limite de peso	Temperatura inicial	Instruções	Utensílios
7	<b>Vegetais assados</b>	0.2 - 0.3 kg	Ambiente	<p><b>Ingredientes</b></p> <p>Beringelas, cortar em 1-2 cm espessura                      Curgetes, cortar em 1-2 cm espessura                      cebolas, cortar em triângulos                      Pimentos, cortar ao meio e retirar sementes                      Tomates cereja inteiros                      Cogumelos, cortar em metades</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Esfregar os vegetais com manteiga derretida ou óleo e temperar a gosto.</li> <li>2. Colocar comida na bandeja crocante na grelha superior. Escolher menu e peso, pressionar iniciar.</li> <li>3. Ao sinal SONORO, escoar os sucos e virar a comida imediatamente. Pressionar iniciar para continuar o processo.</li> </ol>	Bandeja crocante na grelha de suporte superior
8	<b>Bolinhos</b>	1	Ambiente	<p><b>Ingredientes</b></p> <p>120 g açúcar                      120 g manteiga, derretida                      2 ovos, ligeiramente batidos                      150 g – farinha todos os fins, peneirada                      1 colher de chá de fermento                      10-13 formas de papel para muffins (50 mm base X 30 mm altura)</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Misturar o açúcar com a manteiga derretida. Adicionar os ovos gradualmente e mexer até ficar leve e fofo. Adicionar farinha e fermento e misturar bem. Encher as formas de forma igual. (25~30 g cada)</li> <li>2. Coloque a forma do queque na bandeja crocante, e no prato de vidro. Escolha o menu e carregue iniciar.</li> <li>3. No fim, retirar do forno e deixar arrefecer.</li> </ol>	Coloque a forma do queque na bandeja crocante, e no prato de vidro

\* A usar o modo manual, Pode obter melhores resultados parar queques se usar o modo de convecção manual, durante 35 a 40 minutos a 180° C, com a bandeja crocante.

## COZEDURA LENTA & QUENTE

**Exemplo: Como desidratar alimentos**

1. Pressionar **PARAR/LIMPAR**.
2. Pressionar **COZEDURA LENTA & QUENTE** duas vezes. '2' aparecerá no visor.
3. Girar o **INDICADOR** até o visor mostrar '60 °C'.
4. Pressionar **INICIAR/INSERIR**. '10:00' aparecerá no visor.

5. Girar o **INDICADOR** até o visor mostrar '5h00'.
6. Pressionar **INICIAR/INSERIR**. Quando cozinhar pode aumentar ou diminuir o tempo de cozadura ao rodar o **INDICADOR**.

# INSTRUÇÕES DO MENU PARA COZEDURA LENTA & QUENTE

Função	Amplitude	Temp	Pré definido	Instruções	Utensílios																																													
<b>1. Cozedura lenta</b>	130 °C (ALTA) / 110 °C (BAIXA)	-	130 °C (ALTA)	<p>Esta função mantém uma temperatura relativamente baixa comparando com outros métodos (como assar, cozer e fritar) durante muitas horas permitindo a confecção de assados na panela, guisado e outros pratos que não requerem vigilância.</p> <p><b>110 °C (BAIXA) Configuração</b> A configuração baixa, cozinha gentilmente em lume brando durante um período prolongado sem queimar ou ficar demasiado cozinhado. Não é necessário mexer quando usada esta configuração.</p> <p><b>130 °C (ALTA) Configuração</b> A configuração alta, cozinhará em metade do tempo que leva a configuração baixa. Algumas comidas podem inclusive ferver, por isso deve ser necessário adicionar líquido extra. O mexer ocasional, melhorará o sabor. Dourar e tostar antes do cozimento lento não é necessário, mas isto ajudará a selar os sucos e sabores e manter a carne tenra.</p> <p><b>Guia de cozimento lento</b></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Tempo tradicional de confecção</th> <th>Tempo de confecção do cozimento lento (sem alourar)</th> <th>Tempo de confecção do cozimento lento (incluindo alourar)</th> </tr> <tr> <td></td> <td>110 °C(baixa)</td> <td>130 °C(Alta)</td> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>35 a 60 minutos</td> <td>6 a 9 hrs</td> <td>3 a 4 hrs</td> </tr> <tr> <td>1 a 3 horas</td> <td>8 a 9 hrs</td> <td>4 a 6 hrs</td> </tr> </tbody> </table>	Tempo tradicional de confecção	Tempo de confecção do cozimento lento (sem alourar)	Tempo de confecção do cozimento lento (incluindo alourar)		110 °C(baixa)	130 °C(Alta)	35 a 60 minutos	6 a 9 hrs	3 a 4 hrs	1 a 3 horas	8 a 9 hrs	4 a 6 hrs	Prato resistente ao calor com cobertura																																	
Tempo tradicional de confecção	Tempo de confecção do cozimento lento (sem alourar)	Tempo de confecção do cozimento lento (incluindo alourar)																																																
	110 °C(baixa)	130 °C(Alta)																																																
35 a 60 minutos	6 a 9 hrs	3 a 4 hrs																																																
1 a 3 horas	8 a 9 hrs	4 a 6 hrs																																																
<b>2. Desidratar alimentos</b>	40 °C ~ 90 °C	10 °C	70 °C	<p>Com esta função, pode desidratar fruta, vegetais, e carne em aperitivos saudáveis e nutricionais e saborosa carne sem químicos e conservantes. Coloque papel de assar no tabuleiro e disponha a comida numa única fila.</p> <p><b>Guia da comida desidratada</b></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Tipo de comida</th> <th>Preparação</th> <th>Temperatura</th> <th>Tempo</th> <th>Uso</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Bananas</td> <td>Fatiar em 5-6 mm espessura</td> <td>70 °C</td> <td>5-8hrs</td> <td>Snacks, comida de bebé, barras, bolachas e pão de banana</td> </tr> <tr> <td>Figos</td> <td>Remover caules</td> <td>70 °C</td> <td>8-9hrs</td> <td>Enchimentos, bolos, pudins, pães e bolachas.</td> </tr> <tr> <td>Kiwi</td> <td>Descascar, fatiar em 8-12 mm espessura</td> <td>70 °C</td> <td>5-8 hrs</td> <td>Snacks</td> </tr> <tr> <td>Mangas</td> <td>Descascar, fatiar em 6-10 mm espessura</td> <td>70 °C</td> <td>6-9 hrs</td> <td>Snacks, cereais, Bens confeccionados</td> </tr> <tr> <td>Ananás</td> <td>Descascar, fatiar em 8-12 mm espessura</td> <td>70 °C</td> <td>6-9 hrs</td> <td>Snacks, bens confeccionados, barras.</td> </tr> <tr> <td>Tomates</td> <td>Lavar e fatiar 6mm círculos</td> <td>70 °C</td> <td>6-9 hrs</td> <td>sopas, guisados, molhos.</td> </tr> <tr> <td>Cogumelos</td> <td>Limpar com uma escova macia ou pano. Não lavar.</td> <td>60 °C</td> <td>4-8 hrs</td> <td>Reidratante para sopas, pratos de carne, omeletas ou fritos</td> </tr> <tr> <td>Carne vaca desidratada</td> <td>Marinar a carne fatiada (5-6 mm Espessura) manter 6 a 8 horas no frigorífico</td> <td>80 °C</td> <td>6-9 hrs</td> <td>Snacks</td> </tr> </tbody> </table>	Tipo de comida	Preparação	Temperatura	Tempo	Uso	Bananas	Fatiar em 5-6 mm espessura	70 °C	5-8hrs	Snacks, comida de bebé, barras, bolachas e pão de banana	Figos	Remover caules	70 °C	8-9hrs	Enchimentos, bolos, pudins, pães e bolachas.	Kiwi	Descascar, fatiar em 8-12 mm espessura	70 °C	5-8 hrs	Snacks	Mangas	Descascar, fatiar em 6-10 mm espessura	70 °C	6-9 hrs	Snacks, cereais, Bens confeccionados	Ananás	Descascar, fatiar em 8-12 mm espessura	70 °C	6-9 hrs	Snacks, bens confeccionados, barras.	Tomates	Lavar e fatiar 6mm círculos	70 °C	6-9 hrs	sopas, guisados, molhos.	Cogumelos	Limpar com uma escova macia ou pano. Não lavar.	60 °C	4-8 hrs	Reidratante para sopas, pratos de carne, omeletas ou fritos	Carne vaca desidratada	Marinar a carne fatiada (5-6 mm Espessura) manter 6 a 8 horas no frigorífico	80 °C	6-9 hrs	Snacks	Prato resistente ao calor com cobertura
Tipo de comida	Preparação	Temperatura	Tempo	Uso																																														
Bananas	Fatiar em 5-6 mm espessura	70 °C	5-8hrs	Snacks, comida de bebé, barras, bolachas e pão de banana																																														
Figos	Remover caules	70 °C	8-9hrs	Enchimentos, bolos, pudins, pães e bolachas.																																														
Kiwi	Descascar, fatiar em 8-12 mm espessura	70 °C	5-8 hrs	Snacks																																														
Mangas	Descascar, fatiar em 6-10 mm espessura	70 °C	6-9 hrs	Snacks, cereais, Bens confeccionados																																														
Ananás	Descascar, fatiar em 8-12 mm espessura	70 °C	6-9 hrs	Snacks, bens confeccionados, barras.																																														
Tomates	Lavar e fatiar 6mm círculos	70 °C	6-9 hrs	sopas, guisados, molhos.																																														
Cogumelos	Limpar com uma escova macia ou pano. Não lavar.	60 °C	4-8 hrs	Reidratante para sopas, pratos de carne, omeletas ou fritos																																														
Carne vaca desidratada	Marinar a carne fatiada (5-6 mm Espessura) manter 6 a 8 horas no frigorífico	80 °C	6-9 hrs	Snacks																																														
<b>3. Prova</b>	40 °C	-	40 °C	<p><b>Como fazer iogurte</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Deitar 1000 ml de leite numa tigela resistente ao calor com tampa.</li> <li>• Ferver à temperatura correcta (60~70 °C) e arrefecer até 40 °C</li> <li>• Juntar 150 ml iogurte natural numa taça e misturar bem.</li> <li>• Colocar a taça tapada no forno.</li> <li>• Escolher o menu, e programar o temporizador para 5-8 horas.</li> </ul> <p><b>Como levantar massa levedada</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Deitar a massa numa tigela resistente ao calor e tapar com um pano.</li> <li>• Colocar a taça no forno.</li> <li>• Escolher o menu, e programar o temporizador para 40 minutos até a massa ter duplicado em volume.</li> </ul>	Bandeja metálica na grelha de suporte inferior																																													
<b>4. Manter quente</b>	80 °C 70 °C 60 °C	10 °C	70 °C	<p>O calor dos elementos superior e inferior é usado para manter a temperatura. Pode usar esta função para manter a comida quente até servir.</p>	Bandeja metálica na grelha de suporte inferior																																													

## FRITAR SAUDÁVEL & STEAM CHEF

O menu do forno foi pré-programado para cozinhar automaticamente. Indique ao forno o que pretende e quantos itens existem. Depois deixe o seu forno micro-ondas cozinhar o que seleccionou.

Para MJ3965ACS/ACR/BCR

**Exemplo: Cozinhar 0.6 kg Camarões, seguir os passos abaixo**

1. Pressionar **PARAR / LIMPAR**
2. Pressionar **FRITAR SAUDÁVEL & STEAM CHEF** duas vezes. '2' aparecerá no visor.
3. Girar o **INDICADOR** até o visor mostrar '2-8'.
4. Pressionar **INICIAR/INSERIR**.
5. Girar o **INDICADOR** até o visor mostrar '0.6 kg'.
6. Pressionar **INICIAR/INSERIR**.

## INSTRUÇÕES DO MENU FRITAR SAUDÁVEL & STEAM CHEF

Código	Menu	Limite de peso	Temperatura inicial	Instruções	Utensílios
1-1	<b>Frango / Schnitzel</b>	0.2 - 0.6 kg	Refrigerada	<p><b>Ingredientes</b>                      Peitos de frango de 150 - 200 g cada                      1 chávena de farinha                      2 ovos, ligeiramente batidos                      1 chávena de pão ralado                      Sal e pimenta a gosto</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Temperar os peitos de frango com sal e pimenta ou como desejar, passar na farinha e depois nos ovos, passar no pão ralado e pincelar o frango / schnitzel com óleo.</li> <li>2. Colocar comida na bandeja crocante na grelha de suporte superior. Escolher menu e peso, pressionar iniciar.</li> <li>3. Ao sinal SONORO, virar a comida e pressionar iniciar para continuar o processo.</li> </ol>	Bandeja crocante na grelha de suporte superior
1-2	<b>Asas de frango</b>	0.2 - 0.6 kg	Refrigerada	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Esfregar asas de frango com manteiga derretida ou óleo e temperar a gosto</li> <li>2. Colocar comida na bandeja crocante na grelha de suporte superior. Escolher menu e peso, pressionar iniciar.</li> <li>3. Ao sinal SONORO, virar a comida e pressionar iniciar para continuar o processo.</li> </ol>	Bandeja crocante na grelha de suporte superior

Código	Menu	Limite de peso	Temperatura inicial	Instruções	Utensílios
1-3	<b>Costeleta</b>	0.2-0.4 kg	Refrigerada	<p><b>Ingredientes</b>            500 g carne de vaca ou borrego            500 g batatas pequenas, cozidas e em puré            3 ovos, ligeiramente batidos            2 cebolas, finamente cortadas            2 colheres sopa de salsa cortada            1 taça de pão ralado            Sal e pimenta a gosto</p> <p>1. Misturar carne, batatas, ovos, cebolas e salsa. Da mistura, fazer bolas com cerca de 4-5 cm de diâmetro. Cobrir com pão ralado dar forma oval com cerca de 1 cm espessura cada. Untar a costeleta com óleo.            2. Colocar comida na bandeja crocante na grelha de suporte superior. Escolher menu e peso, pressionar iniciar.            3. Ao sinal SONORO, virar a comida e pressionar iniciar para continuar o processo.</p>	Bandeja crocante na grelha de suporte superior
1-4	<b>Filetes de peixe</b>	0.2 - 0.6 kg	Refrigerada	<p><b>Ingredientes</b>            Filetes de peixe com 150 - 200 g cada            1 chávena de farinha            2 ovos, ligeiramente batidos            1 taça de pão ralado            Sal e pimenta a gosto</p> <p>1. Temperar os filetes de peixe com sal e pimenta ou como desejar. Passar na farinha e depois nos ovos, passar no pão ralado e pincelar o filete de peixe com óleo.            2. Colocar a comida na bandeja crocante na grelha de suporte superior. Escolher menu e peso, pressionar iniciar.            3. Ao sinal SONORO, virar a comida e pressionar iniciar para continuar o processo.</p>	Bandeja crocante na grelha de suporte superior
1-5	<b>Batatas fritas</b>	0.1 - 0.3 kg	Congelada	<p>1. Colocar comida na bandeja crocante na grelha de suporte superior. Para resultados melhores cozinhar numa só camada. Escolher menu e peso, pressionar iniciar.</p>	Bandeja crocante na grelha de suporte superior
1-6	<b>Hambúrgueres</b>	0.2 - 0.4 kg	Refrigerada	<p>1. Escolher hambúrgueres com 100 g e 1 cm de espessura cada. Untar hambúrgueres com óleo.            2. Colocar comida na bandeja crocante na grelha de suporte superior. Escolher menu e peso, pressionar iniciar.            3. Ao sinal SONORO, virar a comida e pressionar iniciar para continuar o processo.</p>	Bandeja crocante na grelha de suporte superior
1-7	<b>Salsichas</b>	0.2 - 0.6 kg	Refrigerada	<p>1. Remover todas as embalagens.            2. Colocar comida na bandeja crocante na grelha de suporte superior. Escolher menu e peso, pressionar iniciar.            3. Ao sinal SONORO, virar a comida e pressionar iniciar para continuar o processo.</p>	Bandeja crocante na grelha de suporte superior
1-8	<b>Batatas aos gomos</b>	0.2 - 0.4 kg	Ambiente	<p>1. Remover todas as embalagens.            2. Colocar comida na bandeja crocante na grelha de suporte superior. Escolher menu e peso, pressionar iniciar.            3. Ao sinal SONORO, virar a comida e pressionar iniciar para continuar o processo.</p>	Bandeja crocante na grelha de suporte superior

Código	Menu	Limite de peso	Temperatura inicial	Instruções	Utensílios
2-1	<b>Brócolos/ Couve-flor</b>	0.2 - 0.6 kg	Ambiente	1. Lavar os vegetais e cortar em pedaços iguais. 2. Deitar 300 ml água da torneira dentro da bandeja para vapor de água. Colocar o prato de vapor na taça de água de vapor. Colocar a comida no prato de vapor numa única camada. Tapar com cobertura de vapor. 3. Colocar no forno. Escolher menu e peso, pressionar iniciar. - cortar pequenos troços. (12-15 g/peça)	Bandeja para vapor de água Prato de vapor Cobertura de vapor
2-2	<b>Cenoura</b>	0.2 - 0.6 kg	Ambiente	Igual a acima - Abaixo de 5 mm de espessura	Bandeja para vapor de água Prato de vapor Cobertura de vapor
2-3	<b>Peito de frango</b>	0.2-0.6 kg	Refrigerado	Igual a acima - Abaixo de 2.5 mm de espessura	Bandeja para vapor de água Prato de vapor Cobertura de vapor
2-4	<b>Ovos</b>	2 - 9 ea	Refrigerado	Igual a acima	Bandeja para vapor de água Prato de vapor Cobertura de vapor
2-5	<b>Filetes de frango</b>	0.2 - 0.6 kg	Refrigerado	Igual a acima - Abaixo de 5 mm de espessura	Bandeja para vapor de água Prato de vapor Cobertura de vapor
2-6	<b>Feijão verde</b>	0.1 - 0.3 kg	Ambiente	Igual a acima	Bandeja para vapor de água Prato de vapor Cobertura de vapor
2-7	<b>Mexilhões</b>	0.2 - 0.6 kg	Refrigerado	1. Lavar os mexilhões e retirar alguma casca partida ou mexilhão morto. 2. Deitar 300 ml água da torneira dentro da bandeja para vapor de água. Colocar o prato de vapor na taça de água de vapor. Colocar a comida no prato de vapor numa única camada. Tapar com cobertura de vapor. 3. Colocar no forno. Escolher menu e peso, pressionar iniciar.	Bandeja para vapor de água Prato de vapor Cobertura de vapor
2-8	<b>Camarões</b>	0.2 - 0.6 kg	Refrigerado	Igual a acima - Abaixo de 20 mm de espessura	Bandeja para vapor de água Prato de vapor Cobertura de vapor

**! ATENÇÃO**

1. Usar sempre luvas quando retirar o VAPORIZADOR do forno. Está muito quente.
2. Não colocar um VAPORIZADOR quente numa mesa de vidro ou superfície que possa derreter. Assegure-se que é usado um tabuleiro ou pano.
3. Quando usar este vaporizador, deitar pelo menos 300 ml de água antes de usar. Se a quantidade de água for inferior a 300ml, pode originar cozimento deficiente, ou causar fogo ou danos irreparáveis no produto.
4. Cuidado ao remover o VAPORIZADOR quando tem água.
5. Quando usar o VAPORIZADOR, assegure-se que a cobertura de vapor e a tigela de vapor estão bem seguros. Ovos e castanhas podem explodir se as peças não estiverem bem encaixadas.
6. Nunca use este VAPORIZADOR com um produto de um modelo diferente. Pode causar fogo ou danos irreparáveis no produto



Cobertura de vapor



Prato de vapor



Bandeja para vapor de água

## FRITAR SAUDÁVEL

O menu do forno foi pré-programado para cozinhar automaticamente. Indique ao forno o que pretende e quantos itens existem. Depois deixe o seu forno micro-ondas cozinhar o que seleccionou.

For MJ3965BPS/BPH

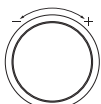
**Exemplo: Para cozinhar 0.4 kg Asas de frango, seguir passos abaixo**



1. Pressionar **PARAR / LIMPAR**.



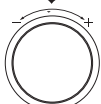
2. Pressionar **FRITAR SAUDÁVEL** duas vezes. '1' aparecerá no visor.



3. Girar o **INDICADOR** até o visor mostrar '2'.



4. Pressionar **INICIAR/INTRODUZIR**.



5. Girar o **INDICADOR** até o visor mostrar '0.4 kg'.



6. Pressionar **INICIAR/INSERIR**.

## INSTRUÇÕES DO MENU PARA FRITAR SAUDÁVEL

Código	Menu	Limite de peso	Temperatura inicial	Instruções	Utensílios
1	<b>Frango / Schnitzel</b>	0.2 - 0.6 kg	Refrigerado	<p><b>Ingredientes</b>            Peitos de frango com 150 - 200 g cada            1 taça de farinha            2 ovos, ligeiramente batidos            1 taça de pão ralado            Sal e pimenta a gosto</p> <p>1. Temperar os peitos de frango com sal e pimenta ou como desejar, passar na farinha e depois nos ovos, passar no pão ralado e pincelar o frango / schnitzel com óleo.            2. Colocar comida na bandeja crocante na grelha superior. Escolher menu e peso, pressionar iniciar.            3. Ao sinal SONORO, virar a comida e pressionar iniciar para continuar o processo.</p>	Bandeja crocante na grelha de suporte superior
2	<b>Asas de frango</b>	0.2 - 0.6 kg	Refrigerado	<p>1. Esfregar asas de frango com manteiga derretida ou óleo e temperar a gosto.            2. Colocar comida na bandeja crocante na grelha superior. Escolher menu e peso, pressionar iniciar.            3. Ao sinal SONORO, virar a comida e pressionar iniciar para continuar o processo.</p>	Bandeja crocante na grelha de suporte superior



Código	Menu	Limite de peso	Temperatura inicial	Instruções	Utensílios
3	<b>Costeleta</b>	0.2-0.4 kg	Refrigerado	<p><b>Ingredientes</b></p> <p>500 g carne de vaca ou borrego                      500 g batatas pequenas, cozidas e em puré                      3 ovos, ligeiramente batidos                      2 cebolas, finamente cortadas                      2 colheres sopa de salsa cortada                      1 taça de pão ralado                      Sal e pimenta a gosto</p> <p>1. Misturar carne, batatas, ovos, cebolas e salsa. Da mistura, fazer bolas com cerca de 4-5 cm de diâmetro. Cobrir com pão ralado dar forma oval com cerca de 1 cm espessura cada. Untar a costeleta com óleo.                      2. Colocar comida no tabuleiro transparente na grelha superior. Escolher menu e peso, pressionar iniciar.                      3. Ao sinal SONORO, virar a comida e pressionar iniciar para continuar o processo.</p>	Bandeja crocante na grelha de suporte superior
4	<b>Filetes de peixe</b>	0.2 - 0.6 kg	Refrigerado	<p><b>Ingredientes</b></p> <p>Filetes de peixe com 150 - 200 g cada                      1 chávena de farinha                      2 ovos, ligeiramente batidos                      1 taça de pão ralado                      Sal e pimenta a gosto</p> <p>1. Temperar os filetes de peixe com sal e pimenta ou como desejar. Passar na farinha e depois nos ovos, passar no pão ralado e pincelar os filetes de peixe com óleo.                      2. Colocar comida na bandeja crocante na grelha de suporte superior. Escolher menu e peso, pressionar iniciar.                      3. Ao sinal SONORO, virar a comida e pressionar iniciar para continuar o processo.</p>	Bandeja crocante na grelha de suporte superior
5	<b>Batatas fritas</b>	0.1 - 0.3 kg	Congelado	<p>1. Colocar comida na bandeja crocante na grelha de suporte superior. Para resultados melhores cozinhar numa só camada. Escolher menu e peso, pressionar iniciar.</p>	Bandeja crocante na grelha de suporte superior
6	<b>Hambúrgueres</b>	0.2 - 0.4 kg	Refrigerado	<p>1. Escolher hambúrgueres com 100 g e 1 cm de espessura cada. Untar hambúrgueres com óleo.                      2. Colocar comida na bandeja crocante na grelha de suporte superior. Escolher menu e peso, pressionar iniciar.                      3. Ao sinal SONORO, virar a comida e pressionar iniciar para continuar o processo.</p>	Bandeja crocante na grelha de suporte superior
7	<b>Salsichas</b>	0.2 - 0.6 kg	Refrigerado	<p>1. Remover todas as embalagens.                      2. Colocar comida na bandeja crocante na grelha de suporte. Escolher menu e peso, pressionar iniciar.                      3. Ao sinal SONORO, virar a comida e pressionar iniciar para continuar o processo.</p>	Bandeja crocante na grelha de suporte superior
8	<b>Batatas aos gomos</b>	0.2 - 0.4 kg	Ambiente	<p>1. Remover todas as embalagens.                      2. Colocar comida na bandeja crocante na grelha de suporte. Escolher menu e peso, pressionar iniciar.                      3. Ao sinal SONORO, virar a comida e pressionar iniciar para continuar o processo.</p>	Bandeja crocante na grelha de suporte superior

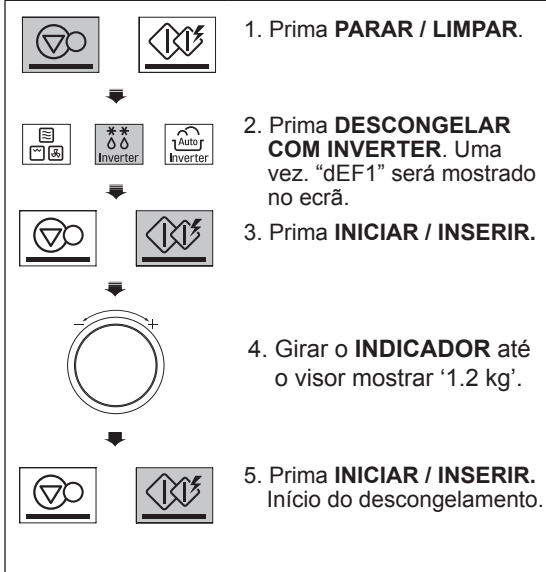
## DESCONGELAR COM INVERTER

Quatro sequências de descongelamento são predefinidas no forno. A função **DESCONGELAR COM INVERTER** oferece o melhor método para descongelar de alimentos congelados. O guia de culinária irá indicar qual a sequência de descongelação é recomendada para o alimento que você está descongelar.

Para maior comodidade, o **DESCONGELAR COM INVERTER** inclui um mecanismo de aviso sonoro embutido para lembrá-lo de verificar, virar, separar ou reorganizar, para obter os melhores resultados de descongelação. Quatro níveis diferentes de descongelação estão disponíveis.

### (CARNES / AVES / PEIXE / PÃO)

Exemplo: Para descongelar 1,2 kg de carne



### OBSERVAÇÃO:

o pressionar o botão **INICIAR/INSERIR**, o ecrã muda para a contagem regressiva do tempo de descongelação. O forno emite um aviso sonoro durante o ciclo de descongelação.

Após o aviso sonoro, abra a porta, retire as partes que foram descongeladas e gire.

Coloque novamente as porções congeladas no forno e prima **INICIAR/INSERIR** para retomar o ciclo de descongelação.

- Retire o peixe, marisco, carne e aves da embalagem de papel ou de plástico original. Caso contrário, a embalagem vai acumular vapor e sucos próximo aos alimentos, o que pode fazer com que a superfície externa dos alimentos cozinhe.
- Coloque os alimentos num recipiente raso ou uma assadeira para micro-ondas para aparar os pingos.
- O alimento ainda deve ter um pouco de gelo no centro quando retirado do forno.

- A duração do tempo de descongelamento varia de acordo com a solidez do alimento congelado.
- A forma da embalagem afeta a rapidez com que o alimento vai descongelar. Embalagens rasas descongelam mais rápido do que blocos maiores.
- Dependendo da forma do alimento, ele pode ficar mais ou menos descongelado.

## INSTRUÇÕES DO MENU DESCONGELAR COM INVERTER

Categoria	Alimento a descongelar
<b>CARNE</b> (dEF1) 0,1 - 4,0 kg	<b>Carne</b> Carne picada, bife do pojadouro, Cubos para guisado, filé mignon, assado de panela, costela assada, alcatra assada, acém assado, hamburgueres <b>Borrego</b> Costeletas assadas em rolos <b>Porco</b> Costeletas, cachorros quentes, Costelas individuais, costelas estilo country. Assado em rolo, Salsichas <b>Vitela</b> Escalopes (0,5 kg, 20 mm de espessura) Gire o alimento após o aviso sonoro. Depois de descongelar, deixe repousar durante 5 - 15 minutos.
<b>AVES</b> (dEF2) 0,1 - 4,0 kg	<b>Aves</b> Inteiras, Cortes, Peito (desossado) <b>Frango tipo Cornish</b> Inteiro <b>Peru</b> Peito Gire o alimento após o aviso sonoro. Depois de descongelar, deixe repousar durante 30 - 60 minutos.
<b>PEIXE</b> (dEF3) 0,1 - 4,0 kg	<b>Peixe</b> Filetes, bifés inteiros <b>Marisco</b> Carne de caranguejo, cauda de lagosta, camarão, Vieiras Gire o alimento após o aviso sonoro. Depois de descongelar, deixe repousar durante 5 - 10 minutos.
<b>PÃO</b> (dEF4) 0,1 - 0,5 kg	Pão fatiado, bolo, baguete, etc. Separe as fatias e coloque-as entre toalhas de papel ou em um prato plano. Gire o alimento após o aviso sonoro. Depois de descongelar, deixe repousar durante 1 - 2 minutos.

# UTENSÍLIOS PARA USO EM MICRO-ONDAS

## Nunca utilize utensílios de metal ao usar a função micro-ondas

As microondas não podem penetrar o metal. Elas vão desviar-se de qualquer objeto de metal no forno e causar a formação de arco, um fenômeno alarmante que se assemelha a um raio. Utensílios de cozinha não metálicos resistentes ao calor são seguros para uso no seu forno. No entanto, alguns podem conter materiais que tornem impróprios como panelas de micro-ondas. Se você tiver alguma dúvida sobre um determinado utensílio, há uma maneira simples de descobrir se ele pode ser usado no micro-ondas.

Coloque o utensílio em questão ao lado de uma tigela de vidro cheia de água usando função micro-ondas. Micro-ondas em potência ALTA por 1 minuto. Se a água aquecer, mas o utensílio permanece frio ao toque, o utensílio é seguro para uso. No entanto, se a água não mudar a temperatura e o utensílio ficar quente, as microondas estão sendo absorvidas pelo utensílio e não é seguro para uso na função de microondas. Você provavelmente tem muitos itens na sua cozinha agora que podem ser usados como equipamento de cozinha no microondas. Por favor leia a seguinte lista.

## Pratos de jantar

Muitos tipos de louça são apropriadas para micro-ondas. Se, em caso de dúvida consulte o manual do fabricante ou realize o teste de micro-ondas.

## Objectos de vidro

Objectos de vidro resistentes a altas temperaturas são apropriados para o micro-ondas. Isto inclui todas as marcas de panelas de vidro temperado. No entanto, não utilize objetos de vidro delicado, como copos ou taças de vinho, pois estas podem estilhaçar com o aquecer da comida.

## Recipientes de plástico

Estes podem ser usados para armazenar alimentos que devem ser rapidamente reaquecidos. No entanto, eles não devem ser usados para armazenar alimentos que necessitem de um tempo considerável no forno, pois os alimentos quentes irão deformar ou derreter os recipientes de plástico.

## Papel

Recipientes e pratos de papel são convenientes e seguros para uso na função de micro-ondas, desde que o tempo de cozedura seja curto e os alimentos tenham baixo teor de gordura e humidade. Toalhas de papel também são muito úteis para a embalagem de alimentos e para o revestimento de tabuleiros em que os alimentos gordurosos, como toucinho, são cozidos. Em geral, evite produtos de papel colorido, pois os objectos podem perder as cores. Alguns produtos de papel reciclado podem conter impurezas que podem causar a formação de arco ou incêndios quando usado no micro-ondas.

## Sacos plásticos para cozimento

Desde que sejam feitos especialmente para cozinhar, sacos para cozinhar são seguros para micro-ondas. No entanto, certifique-se de fazer uma fenda no saco para que o vapor possa escapar. Nunca use sacos de plástico comuns para cozinhar usando a função de micro-ondas, pois eles vão derreter e rasgar.

## Artigos de cozinha de plástico para micro-ondas

Uma variedade de formas e tamanhos de panelas de micro-ondas estão disponíveis. A maior parte do tempo, você provavelmente pode usar itens que já tenha adquirido ao invés de investir em novos equipamentos de cozinha.

## Louças, objetos de pedra e cerâmica

Recipientes feitos destes materiais são geralmente muito bons para a função de micro-ondas, mas eles devem ser testados para ter a certeza.



## ATENÇÃO

- Alguns itens com alto teor de ferro ou de chumbo não são apropriados como utensílios de cozinha.
- Utensílios devem ser verificados para garantir que eles são adequados para uso no micro-ondas.

# CARACTERÍSTICAS DO ALIMENTO E FORNO MICRO-ONDAS

## Manter a vigilância

Controle sempre a sua comida enquanto cozinha. A função micro-ondas está equipada com uma luz que liga automaticamente quando o forno estiver em funcionamento, para que possa ver o interior e verificar a sua comida. Instruções dadas em receitas para elevar e agitar assim devem ser pensadas como as etapas mínimas recomendadas. Se a comida parecer que está a ser cozinhada de forma desigual, faça os ajustes necessários para corrigir o problema.

## Fatores que afectam os tempos de cozinhar do micro-ondas

Muitos fatores afectam o tempo de cozinhar. A temperatura dos ingredientes utilizados numa receita faz uma grande diferença no tempo de cozedura. Por exemplo, um bolo feito com ovos, leite e manteiga frios vai levar consideravelmente mais tempo para cozinhar do que um feito com ingredientes que estão à temperatura ambiente. Algumas das receitas, particularmente para pães, bolos e cremes, recomendam que a comida seja retirada do forno ainda quando estiver ligeiramente mal cozida.

Isto não é um erro. Quando permitido ficar coberto, esses alimentos vão continuar a cozinhar fora do forno, pois o calor preso dentro do recipiente fará o alimento cozinhar de fora para dentro. Se a comida for deixada no forno até que esteja cozida até o fim, as partes exteriores irão tornar-se cozidas ou até mesmo queimadas. Você vai tornar-se cada vez mais hábil tanto a cozinhar como a saber o tempo de repouso para os vários tipos de comida.

## Densidade de alimentos

Comida Light, porosa como bolos e pães cozinham mais rapidamente do que alimentos pesados, densos como assados e guisados. Deverá ter cuidado ao cozinhar no micro-ondas alimentos porosos de forma a que as bordas exteriores não se tornem secas e quebradiças.

## Altura do alimento

A parte superior dos alimentos altos, particularmente assados, vai cozinhar mais rapidamente do que a parte inferior.

Portanto, é importante virar várias vezes os alimentos altos durante a cozedura.

## Teor de humidade do alimento

Como o calor gerado a partir das micro-ondas faz com que a humidade evapore, alimentos relativamente secos como assados e alguns vegetais devem ser borrifados com água antes da cozedura ou cobertos para reter a humidade.

## Conteúdo de ossos e gordura dos alimentos

Ossos conduzem o calor e a gordura cozinha mais rapidamente que a carne. Cuidados devem ser tomados ao cozinhar ossos ou cortes gordurosos de carne para evitar a cozedura desigual da carne.

## Quantidade de alimento

O número de micro-ondas no forno permanece constante independentemente da quantidade de comida que está a ser cozinhada. Portanto, quanto maior a quantidade de alimentos que colocar no forno, maior será o tempo de cozedura. Lembre-se de diminuir o tempo de cozedura em pelo menos um terço quando reduzir para metade uma receita.

## Forma do alimento

As micro-ondas penetram apenas cerca de 2 cm na comida, a porção interior do alimentos é cozida com o calor gerado de fora para dentro. Apenas a borda externa do alimento é cozida pela energia das micro-ondas; o resto é cozido por condução. A pior forma possível de um alimento para ser cozido é um quadrado espesso.

Os cantos vão queimar-se ainda muito antes que do centro estar quente. Alimentos arredondados e finos e de forma anelar cozinham melhor no micro-ondas.

## Cobertura

Uma tampa retém calor e vapor que faz com que o alimento cozinhe mais rapidamente. Use uma tampa ou uma película aderente para microondas com um canto dobrado para evitar a separação.

# CARACTERÍSTICAS DO ALIMENTO E FORNO MICRO-ONDAS

## Tostagem

Carnes e aves que são cozinhadas por quinze minutos ou mais vão dourar levemente na sua própria gordura. Alimentos que são cozidos por um curto período de tempo podem ser pincelados com molho como por exemplo molho de Worcestershire, molho de soja ou molho de churrasco para conseguir uma cor apetitosa. Desde que em quantidades relativamente pequenas de molhos sejam adicionados aos alimentos, o sabor original da receita não é alterado.

## Cobertura com papel manteiga

É uma cobertura mais larga do que uma tampa ou película aderente, a comida pode secar ligeiramente. Mas porque faz uma cobertura mais solta do que uma tampa ou película aderente, permite que o alimento seque um pouco.

## Disposição e espaçamento

Alimentos individuais tais como batatas assadas, pequenos bolos e canapés aquecerão mais uniformemente se colocados no forno a uma distância igual, de preferência num padrão circular. Nunca coloque os alimentos uns sobre os outros.

## Misturar

A mistura é uma das mais importantes de todas as técnicas de micro-ondas. Na cozedura convencional, a comida é agitada com a finalidade de misturar. Alimentos cozinhados com micro-ondas, mexem-se para espalhar e redistribuir o calor.

Mexa sempre de fora para dentro pois a parte externa da comida aquece primeiro.

## Virar

Comidas grandes e altas como assados e galinhas inteiras devem ser viradas para que a parte superior e inferior cozinhem uniformemente. Também é uma boa ideia cortar o frango e as costeletas.

## Colocar as porções mais espessas voltadas para fora

Como as micro-ondas são atraídas para a parte externa do alimento, faz sentido colocar as porções mais grossas de carnes, aves e peixes voltadas para fora da assadeira. Desta forma, porções mais grossas irão receber a maior energia das micro-ondas e a comida irá cozinhar de forma mais uniforme.

## Blindagem

Tiras de papel alumínio (que bloqueiam as micro-ondas) podem ser colocadas sobre os cantos ou bordas de alimentos quadrados e retangulares para evitar que aquelas parcelas cozinhem demasiado. Nunca use muita folha e certifique-se de que a folha está presa ao prato ou poderá causar um acidente com o aparelho.

## Elevação

Alimentos espessos ou densos podem ser elevados para que as micro-ondas possam ser absorvidas pela parte inferior e o centro dos alimentos.

## Perfuração

Alimentos cozinhados com casca, pele ou membrana são propensos a rebentar no interior do forno, a menos que sejam furados antes da cozedura. Estes alimentos incluem gema e clara de ovo, mariscos, ostras, todos os legumes e frutas.

## Teste de cozedura

Se a comida cozinha tão rapidamente num forno, é necessário testá-la com frequência. Alguns alimentos são deixados no micro-ondas até ficarem completamente cozinhados, mas a maioria dos alimentos, incluindo carnes e aves, são removidos do forno enquanto estão ainda ligeiramente mal cozidos, sendo permitida a finalização da cozedura no tempo de repouso. A temperatura interna dos alimentos aumentará entre 50F (3°C) e 150F (8°C) durante o tempo de repouso.

## Tempo de repouso

Os alimentos são muitas vezes deixados em repouso durante 3 a 10 minutos após serem retirados do forno. Os alimentos são geralmente cobertos durante o tempo de repouso para reter o calor, a menos que tenham uma textura seca (alguns bolos e biscoitos, por exemplo). O tempo de repouso permite que os alimentos terminem a cozedura e também ajuda o sabor a misturar-se e desenvolver-se.

## PARA LIMPAR SEU FORNO

### 1 Mantenha a parte interna do forno limpa

Salpicos de alimentos ou líquidos derramados aderem às paredes do forno entre o vedante e a superfície da porta. É recomendado limpar a sujidade com um pano húmido, imediatamente depois de sujar. Migalhas e derrame de líquidos irão absorver a energia das micro-ondas e irá aumentar o tempo de cozedura. Use um pano húmido para limpar as migalhas que caem entre a porta e a estrutura do aparelho. É importante manter esta área limpa para assegurar a durabilidade dos vedantes. Remova os salpicos gordurosos com um pano ensaboado e depois enxagúe e seque.

Não utilize detergentes ásperos ou abrasivos. A bandeja de metal pode ser lavada à mão ou na máquina.

### 2 Mantenha a parte externa do forno limpa

Limpe fora do forno com água e sabão e em seguida com água limpa e seque com um pano macio ou toalha de papel. Para evitar danos às partes operacionais no interior do forno, a água não deverá infiltrar-se nas aberturas de ventilação. Para limpar o painel de controle, abra a porta para evitar que o forno acidentalmente inicie e limpe com um pano húmido seguido imediatamente por um pano seco. Pressione PARAR/LIMPAR após a limpeza.

3 Se o vapor se acumular no interior ou em torno da porta do forno, limpe os painéis com um pano macio. Isso pode ocorrer quando o forno é operado sob condições de alta humidade e de forma alguma indica um mau funcionamento da unidade.

4 A porta e selos de porta devem ser mantidos limpos. Use apenas água e sabão, lave e seque de seguida. NÃO UTILIZE MATERIAIS ABRASIVOS, TAIS COMO PÓS DE LIMPEZA, AÇO E UTENSÍLIOS DE PLÁSTICO.

Peças de metal vão ser mais fáceis de manter, se limpas frequentemente com um pano úmido.

## UTILIZAR A FUNÇÃO SMART DIAGNOSIS™

Utilize esta função se pretender obter um diagnóstico preciso realizado por um centro de assistência LG Electronics quando o produto apresentar avarias ou falhas.

Utilize esta função apenas para contactar o representante da assistência e não durante o normal funcionamento.

1. Quando lhe for solicitado pelo centro de atendimento telefónico, segure o microfone do seu telefone por cima do logotipo Smart Diagnosis™ no controlador.

### ! NOTA

- Não toque em quaisquer outros botões.



2. Com a porta fechada, prima continuamente o botão parar/limpar durante 3 segundos até que "Loc" seja apresentado no ecrã.

Prima continuamente o botão parar/limpar durante mais 5 segundos até "5" ser apresentado no ecrã.

(ou seja, deverá premir continuamente o botão parar/limpar durante 8 segundos).

Um tom será então emitido na parte posterior do símbolo Smart Diagnosis.

3. Não mova o telefone até a transmissão dos tons ter sido concluída.

A contagem do tempo será apresentada no ecrã.

4. Uma vez concluída a contagem e depois de parados os tons, retome a sua conversa com o assistente do centro de atendimento telefónico que poderá então ajudá-lo utilizando a informação transmitida para análise.

### ! NOTA

- Para obter os melhores resultados, não mova o telefone enquanto os tons estiverem a ser transmitidos.
- Se o assistente do centro de atendimento telefónico não conseguir obter uma gravação precisa dos dados, poderá ser-lhe solicitado que tente novamente.

## PERGUNTAS E RESPOSTAS

FAQ	Resposta
O que se passa quando a luz do micro ondas não acende?	Pode haver várias razões pela qual a luz do forno não acende. A lâmpada queimou ou o circuito elétrico falhou.
As micro-ondas passam através da tela de visualização na porta?	Não. Os buracos ou portas são feitos para permitir que a luz passe; Eles não permitem que a energia de micro-ondas passe.
Por que o AVISO SONORO faz uma som quando um botão no painel de controlo é tocado?	O AVISO SONORO é audível para garantir que a configuração está a ser inserida corretamente.
A função micro-ondas será danificada se funcionar vazio?	Sim. Nunca funcione com o aparelho vazio.
Por que às vezes os ovos rebentam?	Ao assar, fritar, ou escalfar ovos, a gema pode rebentar devido o à acumulação de vapor no interior da membrana da gema. Para evitar isso, simplesmente fure a gema antes de cozinhar. Nunca coloque os ovos no micro-ondas com a casca.
Por que é recomendado um tempo de repouso depois da cozedura terminar?	Depois da cozedura no micro-ondas terminar, os alimentos continuam a ser cozinhados durante o tempo de repouso. Este tempo de repouso permite terminar de cozinhar a comida uniformemente. A quantidade de tempo de repouso depende da densidade dos alimentos.
Por que é que o forno não cozinha tão rápido como o guia de culinária diz?	Verifique o seu guia de culinária novamente para certificar-se que seguiu corretamente e verificar o que possa ter causado variações no tempo de cozedura. Tanto o guia de culinária como os tempos indicados são sugestões para os alimentos não ficarem queimados. O problema mais comum reside no facto de ter que se acostumar com o funcionamento do aparelho. As variações de tamanho, forma, peso e dimensões podem fazer com que seja necessário mais tempo de preparação. Recorra ao seu bom senso juntamente com as sugestões dadas para ver se a comida ficou devidamente preparada como se fosse feita de um modo convencional.
Por que aparece a palavra 'Cool' ou o tempo restante de cozedura no visor com o ruído do ventilador após a cozedura no micro-ondas?	Depois da cozedura estar terminada, o ventilador pode operar para baixar a temperatura do forno. O display mostrará 'Cool'. Se você abrir a porta ou carregar em PARAR/LIMPAR antes que o tempo de cozedura esteja completo, o tempo restante de cozedura será mostrado no visor. Isto não é um defeito.

Quando o forno micro-ondas estiver a funcionar, se estiver a utilizar produtos tais como rádio, TV, wireless LAN, Bluetooth, equipamentos médicos, equipamentos sem fio etc. Usando a mesma frequência do forno micro-ondas, o equipamento pode receber interferência destes produtos. Esta interferência não indica um problema do micro-ondas ou do produto e não é um defeito. Portanto, é seguro para uso. No entanto, equipamentos médicos podem receber interferência também, então tenha atenção ao utilizar equipamento médico perto do produto.

# ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

MJ396****		
Entrada de energia		230 V~ 50 Hz
Potência do Micro-ondas		Max. 1100 watt* (IEC60705 standard)
Frequência das Micro-ondas		2450 MHz
Dimensões exteriores		540 mm(L) X 325 mm(A) X 523 mm(P)
Consumo de energia	Micro-ondas	1350 watt
	Grill	950 watt
	Convecção	1850 watt
	Grill combinado.	1450 watt
	Convecção combinado.	1900 watt

\* Em 1100 W e 900 W, a potência de saída será gradualmente reduzida para evitar sobreaquecimento.

## 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](http://www.lg.com/global/recycling)

## Frequência do Micro-ondas: 2450 MHz +/- 50 MHz (Grupo 2 / Classe B)

Equipamentos do grupo 2: O grupo 2 contém todos os equipamentos de RF ISM nos quais a energia no intervalo de rádio-frequência de 9 kHz a 400 GHz é intencionalmente gerada e utilizada ou apenas utilizada sob a forma de radiação electromagnética, com acoplamento indutivo e/ou capacitivo, para o tratamento de materiais ou para fins de inspeção/análise.

Os equipamentos da classe B são equipamentos adequados para uso em estabelecimentos domésticos e estabelecimentos directamente ligados a redes de fornecimento de energia de baixa tensão que abastecem edifícios utilizados para fins domésticos.

Pode fazer download do manual do utilizador em <http://www.lg.com>



# ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΙΔΙΟΚΤΗΤΗ ΦΟΥΡΝΟΣ ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΩΝ "CONVECTION"

Παρακαλούμε διαβάστε προσεκτικά το παρόν εγχειρίδιο κατόχου πριν τεθεί σε λειτουργία.

MJ396 \*\*\*\*

(προαιρετικά, παρακαλούμε ελέγξτε τις προδιαγραφές μοντέλου)

## Πώς λειτουργεί ο φούρνος μικροκυμάτων

Τα μικροκύματα είναι μια μορφή ενέργειας όμοια με τα κύματα ραδιοφώνου και τηλεόρασης και του συνηθισμένου φωτός της ημέρας. Κανονικά, τα μικροκύματα απλώνονται προς τα έξω καθώς κινούνται μέσω της ατμόσφαιρας και εξαφανίζονται χωρίς επίδραση.

Ωστόσο, οι φούρνοι μικροκυμάτων έχουν ένα μάγνητρο το οποίο έχει σχεδιαστεί να κάνει χρήση της ενέργειας σε μικροκύματα. Ηλεκτρικό ρεύμα που τροφοδοτεί το σωλήνα μαγνήτρου, χρησιμοποιείται για τη δημιουργία ενέργειας μικροκυμάτων.

Αυτά τα μικροκύματα μπαίνουν στην περιοχή μαγειρέματος μέσω ανοιγμάτων εντός του φούρνου. Ένας δίσκος είναι τοποθετημένος μέσα στο φούρνο. Τα μικροκύματα δεν μπορούν να διαπεράσουν τα μεταλλικά τοιχώματα του φούρνου αλλά μπορούν να διεισδύσουν σε υλικά όπως γυαλί, πορσελάνη και χαρτί, υλικά από τα οποία έχουν φτιαχτεί τα πιάτα μαγειρικής ασφαλή για μικροκύματα.

Τα μικροκύματα δεν ζεσταίνουν τα σκεύη μαγειρικής, ωστόσο τα μαγειρικά σκεύη θερμαίνονται τελικά από τη θερμότητα που παράγεται από την τροφή.

## Μια πολύ ασφαλής συσκευή

Ο φούρνος μικροκυμάτων σας, είναι μια από τις πιο ασφαλείς συσκευές του σπιτιού. Όταν η πόρτα είναι ανοιχτή, ο φούρνος σταματά αυτόματα να παράγει μικροκύματα. Η ενέργεια των μικροκυμάτων μετατρέπεται εξ' ολοκλήρου σε θερμότητα όταν εισέρχεται στο φαγητό, χωρίς να αφήνει "υπολείμματα" ενέργειας που μπορεί να σας βλάψουν όταν καταναλώνετε το φαγητό σας.

# ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

## 3 ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

### 7 ΠΡΙΝ ΤΗ ΧΡΗΣΗ

- 7 Αφαίρεση Συσκευασίας & Εγκατάσταση
- 9 Πίνακας ελέγχου (MJ3965ACS/ACR/BCR)
- 9 Επεξήγηση εικόνας
- 10 Πίνακας ελέγχου (MJ3965BPS/BPH)
- 10 Επεξήγηση εικόνας
- 11 Ρύθμιση του ρολογιού
- 11 Γρήγορη Έναρξη
- 11 Αύξηση / Μείωση
- 11 Εξοικονόμηση ενέργειας

### 12 ΤΡΟΠΟΣ ΧΡΗΣΗΣ

- 12 Ρύθμιση χρόνου
- 12 Επίπεδα ισχύος μικροκυμάτων
- 13 Μαγείρεμα στο γκριλ
- 13 Μαγείρεμα με γκριλ και μικροκύματα
- 14 Προθέρμανση
- 14 Μαγείρεμα με αέρα
- 15 Μαγείρεμα με αέρα και μικροκύματα
- 15 Προστασία παιδιών
- 16 Inverter Μαγείρεμα
- 16 Επιλογές μενού για Inverter μαγείρεμα
- 19 Ψήσιμο & Τηγάνισμα
- 19 Επιλογές μενού για Ψήσιμο & Τηγάνισμα
- 21 Αργό μαγείρεμα
- 22 Επιλογές μενού για Αργό μαγείρεμα
- 23 Υγιεινή Διατροφή & Μαγείρεμα στον ατμό
- 23 Επιλογές μενού για Υγιεινή Διατροφή & Ατμομαγειρευτής
- 26 Υγιεινή Διατροφή
- 26 Επιλογές μενού για Υγιεινή Διατροφή
- 28 Inverter απόψυξη
- 28 Επιλογές μενού για Inverter απόψυξη

## 29 ΑΣΦΑΛΗ ΜΑΓΕΙΡΙΚΑ ΣΚΕΥΗ ΓΙΑ ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΑ

## 30 ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΤΡΟΦΩΝ & ΜΑΓΕΙΡΙΚΗ ΣΤΑ ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΑ

## 32 ΓΙΑ ΝΑ ΚΑΘΑΡΙΣΕΤΕ ΤΟΝ ΦΟΥΡΝΟ ΣΑΣ

## 32 ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ SMART DIAGNOSIS™

## 33 ΕΡΩΤΗΣΕΙΣ ΚΑΙ ΑΠΑΝΤΗΣΕΙΣ

## 34 ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

# ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

## ΔΙΑΒΑΣΤΕ ΠΡΟΣΕΚΤΙΚΑ ΚΑΙ ΠΑΡΑΚΑΛΟΥΜΕ ΚΡΑΤΗΣΤΕ ΤΟ ΓΙΑ ΜΕΛΛΟΝΤΙΚΗ ΑΝΑΦΟΡΑ

Διαβάστε προσεκτικά όλες τις οδηγίες πριν χρησιμοποιήσετε τον φούρνο ώστε να αποφύγετε τον κίνδυνο πρόκλησης φωτιάς, ηλεκτροπληξίας, τραυματισμού ή βλάβης κατά την χρήση του φούρνου. Ο οδηγός δεν καλύπτει όλες τις πιθανές καταστάσεις που μπορούν να εκδηλωθούν.

Πάντα να επικοινωνείτε με τον εμπορικό αντιπρόσωπο ή τον κατασκευαστή σχετικά με προβλήματα που δεν κατανοείτε.

### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Αυτό είναι το προειδοποιητικό σύμβολο για την ασφάλεια. Αυτό το σύμβολο σας ενημερώνει για πιθανούς κινδύνους που μπορεί να προκαλέσουν τον θάνατο σας ή να τραυματίσουν εσάς και τους άλλους. Δίπλα από το προειδοποιητικό σύμβολο ασφαλείας υπάρχουν μηνύματα ασφαλείας και είτε η λέξη “ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ” είτε η λέξη “ΠΡΟΣΟΧΗ”. Αυτές οι λέξεις σημαίνουν:

### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Αυτό το σύμβολο σας προειδοποιεί για κινδύνους ή επικίνδυνες πρακτικές οι οποίες μπορούν να έχουν ως αποτέλεσμα σοβαρές σωματικές βλάβες ή θάνατο.

### ΠΡΟΣΟΧΗ

Αυτό το σύμβολο σας προειδοποιεί για κινδύνους ή επικίνδυνες πρακτικές οι οποίες μπορούν να έχουν ως αποτέλεσμα σωματικές βλάβες ή ζημιά στην περιουσία.

### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ



- 1 **Μ**ην επιχειρήτε να επέμβετε ή να κάνετε προσαρμογές ή να επισκευάσετε την πόρτα, τα στεγανωτικά της πόρτας, τον πίνακα ελέγχου, τους διασυνδεδεμένους διακόπτες ασφαλείας ή οποιοδήποτε άλλο μέρος του φούρνου που μπορεί να προκαλέσει την αφαίρεση κάποιου προστατευτικού καλύμματος έναντι της έκθεσης στην ενέργεια μικροκυμάτων. **Μ**ην λειτουργείτε τον φούρνο αν τα στεγανωτικά πόρτας και τα γειτονικά μέρη του φούρνου μικροκυμάτων είναι προβληματικά. Οι επισκευές θα πρέπει να γίνονται μόνο από αναγνωρισμένο τεχνικό.
  - Σε αντίθεση με άλλες συσκευές, ο φούρνος μικροκυμάτων αποτελεί έναν εξοπλισμό υψηλής τάσης και έντασης ηλεκτρικού ρεύματος. **Η** ακατάλληλη χρήση ή επισκευή μπορεί να έχει ως αποτέλεσμα την έκθεση σε υπερβολική εκτεταμένη μικροκυματική ενέργεια ή να προκαλέσει ηλεκτροπληξία.
- 2 **Μ**ην χρησιμοποιείτε τον φούρνο για λόγους αφαίρεσης της υγρασίας. (**Π.χ.** Λειτουργία του φούρνου μικροκυμάτων για στέγνωμα υγρών εφημερίδων, ρουχισμού, παιχνιδιών, ηλεκτρικών συσκευών, κατοικιδίων ή και παιδιών κ.λ.π.)
  - **Μ**πορεί να προκαλέσει φωτιά, έγκαυμα ή ξαφνικό θάνατο λόγω ηλεκτροπληξίας.
- 3 **Α**υτή η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα (συμπεριλαμβανόμενου παιδιά) με μειωμένη φυσική, αντιληπτική ή νοητική ικανότητα ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, εκτός και αν επιτηρούνται ή τους έχουν δοθεί οδηγίες σχετικά με την χρήση της συσκευής από ένα άτομο υπεύθυνο για την ασφάλειά τους. (Μικρά **Π**αιδιά πρέπει να επιβλέπονται για να εξασφαλιστεί το γεγονός ότι δεν παίζουν με την συσκευή.
  - **Η** ακατάλληλη χρήση μπορεί να προκαλέσει τραυματισμό, όπως φωτιά, ηλεκτροπληξία ή κάψιμο.
- 4 **Κ**ατά την χρήση κάποια εξαρτήματά του ενδέχεται να είναι ζεστά. **Τ**α μικρά παιδιά θα πρέπει να βρίσκονται μακριά.
  - **Ε**νδέχεται να καούν.
- 5 **Υ**γρά ή άλλα τρόφιμα πρέπει να ζεσταίνονται χωρίς την συσκευασία τους επειδή ενδέχεται να προκαλέσουν έκρηξη. **Α**φαιρέστε το πλαστικό περίβλημα από τα τρόφιμα πριν τα μαγειρέψετε ή τα ξεπαγώσετε. **Π**αρακαλούμε σημειώστε ότι σε μερικές περιπτώσεις τα τρόφιμα θα πρέπει να καλύπτονται με μια πλαστική μεμβράνη για να ζεσταθούν ή να μαγειρευτούν.
  - **Θ**α μπορούσαν να προκαλέσουν έκρηξη.
- 6 **Β**εβαιωθείτε ότι χρησιμοποιείτε τα κατάλληλα εξαρτήματα για κάθε λειτουργία.
  - **Η** ακατάλληλη χρήση θα μπορούσε να προκαλέσει βλάβη στο φούρνο σας και στα εξαρτήματά του ή σπινθήρα και φωτιά.
- 7 **Δ**εν επιτρέπεται η χρήση των εξαρτημάτων του φούρνου από παιδιά ή το κρέμασμα από την χειρολαβή της πόρτας.

- Υπάρχει περίπτωση να τραυματιστούν.
- 8 **Ε**ίναι επικίνδυνο για οποιονδήποτε εκτός από κάποιο ικανό άτομο να πραγματοποιήσει επισκευές ή συντήρηση που περιλαμβάνει αφαίρεση ενός καλύματος που προσδίδει προστασία από την έκθεση στην ενέργεια μικροκυμάτων.
- 9 **Ό**ταν λειτουργεί η συσκευή σε συνδυαστική λειτουργία, τα παιδιά πρέπει να χρησιμοποιούν το φούρνο μόνο κάτω από επίβλεψη λόγω των θερμοκρασιών που δημιουργούνται.
- 10 **Μ**ην λειτουργείτε τον φούρνο σας αν είναι χαλασμένος. **Ε**ίναι ιδιαίτερα σημαντικό η πόρτα του φούρνου να είναι κλεισμένη σωστά και να μην υπάρχει κάποια βλάβη: (1) πόρτα (κυρτωμένη), (2) μεντεσέδες και ιμάντες (σπασμένοι ή χαλαρωμένοι), (3) στεγανωτικά πόρτας και επιφάνειες στεγάνωσης.
  - **Μ**πορεί να έχει ως αποτέλεσμα την επιβλαβή έκθεση σε εκτεταμένη μικροκυματική ενέργεια.
- 11 **Α**ν η πόρτα ή η μόνωση της πόρτας έχει ζημιά, ο φούρνος δεν πρέπει να λειτουργήσει έως ότου επισκευαστεί από ικανό άτομο.
- 12 **Η** συσκευή παρέχεται με ένα σετ καλωδίου επέκτασης ή μια ηλεκτρική φορητή συσκευή εξόδου, το σετ καλωδίου προέκτασης ή μια ηλεκτρική φορητή συσκευή εξόδου πρέπει να τοποθετηθούν έτσι ώστε να μην υπόκεινται σε κοχλασμό ή είσοδο σε υγρασία.
- 13 **Ν**α επιτρέπεται η χρήση από παιδιά δίχως επίβλεψη όταν έχουν παρασχει επαρκείς πληροφορίες και το παιδί είναι ικανό να χρησιμοποιήσει τον φούρνο με ασφαλή τρόπο και κατανοεί τους κινδύνους σε περίπτωση ακατάλληλης χρήσης.
- 14 **Η** θερμοκρασία σε προσπελάσιμες επιφάνειες μπορεί να είναι υψηλή όταν λειτουργεί η συσκευή. **Φ**ροντίδα χρειάζεται για την αποφυγή επαφής με τα θερμοκρασιακά στοιχεία. **Δ**ιατηρείται την συσκευή και το καλωδίό της μακριά από παιδιά κάτω των 8 ετών εκτός και αν τα επιβλέπετε συνεχώς.
- 15 **Κ**ατά την χρήση η συσκευή μπορεί να έχει υψηλή θερμοκρασία. **Π**ροσοχή συνιστάται ούτως ώστε να αποφευχθεί η αφή θερμοκρασιών στοιχείων μέσα στον φούρνο.
- 16 **Μ**ην χρησιμοποιείτε σκληρά απορρυπαντικά ή λειαντικά καθαριστικά για να καθαρίσετε την γυαλίνη πόρτα του φούρνου, αφού μπορούν να γρατσούνισουν την επιφάνεια, το οποίο μπορεί να έχει ως αποτέλεσμα τον θραύση του γυαλιού.

## ΠΡΟΣΟΧΗ

- 1 **Δ**εν μπορείτε να λειτουργήσετε τον φούρνο με την πόρτα ανοιχτή λόγω των κλειστών ασφαλείας στο μηχανισμό της πόρτας. **Ε**ίναι σημαντικό να μην μαστορεύετε τα κλειστά ασφαλείας.
  - **Μ**πορεί να έχει ως αποτέλεσμα την επιβλαβή έκθεση σε εκτεταμένη μικροκυματική ενέργεια. (Τα κλειστρα ασφαλείας διακόπτουν αυτόματα την λειτουργία μαγειρέματος, όταν η πόρτα ανοίξει.)
- 2 **Μ**ην τοποθετείτε κανένα αντικείμενο (όπως πετσέτες κουζίνας, πετσέτες φαγητού, κ.λ.π.) Μεταξύ του μπροστινού τμήματος του φούρνου και της πόρτας ή μην επιτρέπετε υπολλείματα τροφών ή καθαριστικών φούρνων να συσσωρευτούν στις επιφάνειες στεγάνωσης.
  - **Μ**πορεί να έχει ως αποτέλεσμα την επιβλαβή έκθεση σε εκτεταμένη μικροκυματική ενέργεια.
- 3 **Π**αρακαλούμε βεβαιωθείτε ότι έχουν ρυθμιστεί σωστά οι χρόνοι μαγειρέματος. **Ο**ι μικρότερες ποσότητες φαγητού απαιτούν μικρότερο χρόνο μαγειρέματος ή ζεστάματος.
  - **Ο** χρόνος μαγειρέματος που ξεπερνάει τον κανονικό μπορεί να προκαλέσει φωτιά και ως συνέπεια βλάβη στον φούρνο σας.
- 4 **Ό**ταν ζεστένετε υγρά, π.χ. Σούπες, σάλτες και αφεψήματα στον φούρνο σας μικροκυμάτων,
  - \* **Α**ποφύγετε την χρήση δοχείων με στενό λαιμό.
  - \* **Μ**ην υπερθερμαίνετε.
  - \* **Α**ναδεύστε το υγρό πριν το τοποθετήσετε στο φούρνο και ξανά στην μέση του χρόνου ζεστάματος.
  - \* **Μ**ετά το ζέσταμα, αφήστε το για λίγη ώρα στον φούρνο. **Α**ναδεύστε και αναταράξτε προσεκτικά και ελέγξτε την θερμοκρασία του πριν το χρησιμοποιήσετε ώστε να μην καείτε (ιδιαίτερα, τα περιεχόμενα των μπιμπερό και τα βαζάκια φαγητού για μωρά).
- **Ν**α είστε προσεκτικοί όταν κρατάτε το δοχείο. **Τ**ο ζέσταμα αφεψημάτων στο φούρνο μικροκυμάτων μπορεί να οδηγήσει στην καθυστερημένη εμφάνιση κοχλασμού.
- 5 **Σ**το πάνω μέρος, κάτω μέρος ή πλευρικά του φούρνου υπάρχει η έξοδος αέρα. **Μ**ην φράζετε την έξοδο.
  - **Θ**α μπορούσε να προκαλέσει βλάβη στον φούρνο και στην ποιότητα μαγειρέματος.
- 6 **Μ**ην λειτουργείτε τον φούρνο όταν είναι άδειος. **Ε**ίναι καλύτερο να αφήνετε ένα ποτήρι νερό μέσα στο φούρνο, όταν δεν τον λειτουργείτε. **Τ**ο νερό θα απορροφήσει με ασφάλεια όλη την μικροκυματική ενέργεια, εάν ο φούρνος λειτουργήσει απροσδόκητα.

- Η ακατάλληλη χρήση θα μπορούσε να προκαλέσει βλάβη στον φούρνο σας.
- 7 Μην μαγειρεύετε φαγητό το οποίο είναι καλυμμένο με πετσέτες από χαρτί, εκτός και αν το βιβλίο σας μαγειρικής παρέχει οδηγίες για το πώς να το μαγειρέψετε. Και μην χρησιμοποιείτε όταν μαγειρεύετε εφημερίδα αντί χαρτί κουζίνας.**
  - Η ακατάλληλη χρήση θα μπορούσε να προκαλέσει έκρηξη και φωτιά.
- 8 Μην χρησιμοποιείτε ξύλινα ή κεραμικά δοχεία που έχουν μεταλλικά διακοσμητικά μέρη (π.χ. χρυσό ή ασήμι). Πάντα να αφαιρείτε τα μεταλλικά συρματάκια κλεισίματος των πλαστικών συσκευασιών. Χρησιμοποιείτε μόνο μαγειρικά σκεύη που είναι κατάλληλα για χρήση σε φούρνο μικροκυμάτων. Μεταλλικά δοχεία για τρόφιμα και αφεψήματα δεν επιτρέπονται κατά την διάρκεια του μαγειρέματος με μικροκύματα.**
  - Ενδέχεται να υπερθερμανθούν και να καρβουνιαστούν. Ιδιαίτερα τα μεταλλικά αντικείμενα ενδέχεται να κυρτώσουν στον φούρνο και να προκαλέσουν σοβαρή ζημιά.
- 9 Μην χρησιμοποιείτε προϊόντα από ανακυκλώσιμο χαρτί.**
  - Ενδέχεται να περιέχουν προσμίξεις που μπορεί να προκαλέσουν σπινθήρες ή/και φλόγες όταν χρησιμοποιούνται στο μαγείρεμα.
- 10 Μην ξεπλένετε τον δίσκο και την σχάρα τοποθετώντας τα στο νερό αμέσως μετά το μαγείρεμα. Αυτό μπορεί να προκαλέσει θρυμματισμό ή και βλάβη.**
  - Η ακατάλληλη χρήση θα μπορούσε να προκαλέσει βλάβη στον φούρνο σας.
- 11 Διασφαλίστε ότι ο φούρνος έχει τοποθετηθεί έτσι ώστε το μπροστινό μέρος της πόρτας να είναι 8 εκ. Ή περισσότερο πίσω από την γωνία της επιφάνειας στην οποία είναι τοποθετημένος ώστε να αποφεύγεται το αθέλητο αναποδογύρισμα της συσκευής.**
  - Η εσφαλμένη χρήση μπορεί να οδηγήσει σε σωματικό τραυματισμό και ζημιές στον φούρνο.
- 12 Πριν από το μαγείρεμα, τρυπήστε την επιφάνεια της πατάτας, του μήλου ή οποιαδήποτε άλλου φρούτου ή λαχανικά.**
  - Θα μπορούσαν να προκαλέσουν έκρηξη.
- 13 Μην μαγειρεύετε τα αυγά με το τσόφλι τους. Τα αυγά με το τσόφλι τους και τα ολόκληρα σφικτά αυγά, δεν θα πρέπει να ζεσταίνονται στον φούρνο μικροκυμάτων επειδή μπορεί να εκραγούν, ακόμα και στην περίπτωση που ο φούρνος μικροκυμάτων δεν βρίσκεται σε λειτουργία.**
  - Η πίεση διοχετεύεται στο εσωτερικό του αυγού και αυτό μπορεί να προκαλέσει την έκρηξή του.
- 14 Μην τοποθετείτε φαγητό με πολύ λίπος στο φούρνο σας,**
  - Θα μπορούσε το καυτό υγρό να ξεχειλίσει αιφνιδίως.
- 15 Εάν παρατηρηθεί καπνός, απενεργοποιήστε ή αποσυνδέστε τον φούρνο από το ρεύμα και κρατήστε την πόρτα του φούρνου κλειστή για να κατασβεστούν τυχόν φλόγες.**
  - Αυτό μπορεί να προκαλέσει σοβαρή βλάβη όπως φωτιά και ηλεκτροπληξία.
- 16 Όταν το φαγητό μαγειρεύεται ή ψήνεται σε δοχεία μίας χρήσης από πλαστικό, χαρτί ή αλλά εύφλεκτα υλικά, να προσέχετε και να ελέγχετε τον φούρνο τακτικά εξαιτίας της πιθανότητας της ανάφλεξης.**
  - Το φαγητό σας μπορεί να χυθεί λόγω της φθοράς του δοχείου, το οποίο επίσης μπορεί να προκαλέσει φωτιά.
- 17 Η θερμοκρασία σε προσπελάσιμες επιφάνειες μπορεί να είναι υψηλή όταν λειτουργεί η συσκευή. Μην αγγίζετε την πόρτα του φουρνου, την εξωτερική επιφάνεια, την πίσω επιφάνεια, την κοιλότητα του φούρνου, τα εξαρτήματα και τα πιάτα κατά την διάρκεια του τρόπου ψησίματος σε γκριλ, τον τρόπο μαγειρέματος με θερμό αέρα και την λειτουργία αυτόματου μαγειρέματος, προτού βεβαιωθείτε ότι αυτά δεν είναι ζεστά.**
  - Δεδομένου ότι αυτά είναι ζεστά, υπάρχει κίνδυνος εγκαύματος εκτός και αν φοράτε χοντρά γάντια μαγειρέματος.
- 18 Ο φούρνος θα πρέπει να καθαρίζεται τακτικά και θα πρέπει να αφαιρείται κάθε υπόλοιπο τροφής.**
  - Εάν δεν διατηρείτε τον φούρνο σας καθαρό αυτό μπορεί να προκαλέσει φθορά στην επιφάνεια. Μπορεί να επηρεάσει αρνητικά την διάρκεια ζωής της συσκευής και πιθανόν να οδηγήσει σε μια επικίνδυνη κατάσταση.
- 19 Χρησιμοποιείτε μόνο τον συνιστώμενο για αυτόν τον φούρνο αισθητήρα θερμοκρασίας.**
  - Δεν μπορείτε να διαπιστώσετε την ακρίβεια της θερμοκρασίας με κάποιο ακατάλληλο αισθητήρα θερμοκρασίας.
  - Αυτό το μοντέλο δεν παρέχει έναν αισθητήρα θερμοκρασίας.
- 20 Αυτή η συσκευή προορίζεται για χρήση σε οικιακές και παρόμοιες εφαρμογές όπως :**
  - Περιοχές προσωπικού κουζίνας σε καταστήματα και άλλα εργασιακά περιβάλλοντα.
  - Σπίτια με φάρμες.
  - Από πελάτες σε ξενοδοχεία, πανδοχεία και άλλα οικιακά περιβάλλοντα.
  - Χώρους παρόμοιους που προσφέρουν ύπνο και φαγητό μόνο.

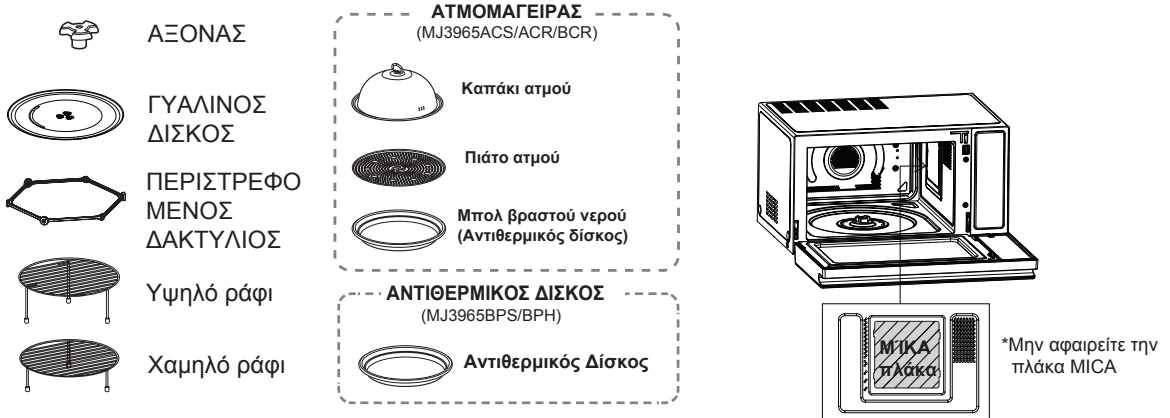
- 21** Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά 8 ετών και άνω και άτομα με μειωμένη φυσική, αντιληπτική ή νοητική ικανότητα ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσης αν επιτηρούνται ή τους έχει δοθεί οδηγία σχετικά με την χρήση της συσκευής με ένα ασφαλή τρόπο και κατανοούν τους κινδύνους που ένεχει. Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με αυτήν την συσκευή. Ο καθαρισμός και η συντήρηση από τον χρήστη δεν θα πραγματοποιείται από παιδιά εκτός και αν είναι 8 ετών και άνω και επιτηρούνται.
- 22** Ο φούρνος μικροκυμάτων προορίζεται για το ζέσταμα τροφίμων και αφεψημάτων. Στέγνωμα τροφών ή ρουχισμού και θέρμανση κομπρέσας, παντόφλας, σφουγγαριών, υγρού υφάσματος και συναφή είδη μπορεί να έχουν ως αποτέλεσμα τον τραυματισμό, την ανάφλεξη ή ακόμα και πυρκαγιά.
- 23** Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση μέσω ενός εξωτερικού χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστό σύστημα απομακρυσμένου ελέγχου.
- 24** Ακολουθήστε πιστά τις οδηγίες που δίνονται από τον κατασκευαστή για την κατασκευή ποπ-κορν. Μην αφήνετε τον φούρνο χωρίς παρακολούθηση ενώ παρασκευάζεται ποπ-κορν. Εάν το ποπ-κορν δεν προετοιμαστεί στον προτεινόμενο χρόνο διακόψτε το μαγείρεμα. Ποτέ μην χρησιμοποιείτε μια καφέ σακούλα από χαρτί για να καλύψετε το ποπ-κορν. Ποτέ μην επιχειρήσετε να ξανα-ψήσετε τους πυρήνες του ποπ-κορν που απέμειναν.
- Η υπερθέρμανση μπορεί να προκαλέσει φωτιά στο ποπ-κορν.
- 25** Η συσκευή θα πρέπει να είναι γειωμένη.
- Τα σύρματα στα καλώδια στα κυρίως είναι χρωματισμένα σύμφωνα με τους παρακάτω κωδικούς
- Μ**πλε- Ουδέτερο
- Κ**αφέ- Αγωγή
- Π**ράσινο & Κίτρινο- Γειωμένο
- Δεδομένου ότι τα χρώματα των συρμάτων στα καλώδια της συσκευής μπορεί να μην αντιστοιχούν με τις έγχρωμες επιγραφές που προσδιορίζουν τους αγωγούς της πρίζας σας, ακολουθήστε την παρακάτω διαδικασία:
- Το καλώδιο με το ΜΠΛΕ χρώμα πρέπει να συνδεθεί στον αγωγό με το γράμμα N ή με το ΜΑΥΡΟ χρώμα.
- Το καλώδιο με το ΚΑΦΕ χρώμα πρέπει να συνδεθεί στον αγωγό με το γράμμα L ή με το κόκκινο χρώμα.
- Το καλώδιο με το χρώμα ΠΡΑΣΙΝΟ & ΚΙΤΡΙΝΟ ή ΠΡΑΣΙΝΟ πρέπει να συνδεθεί με τον αγωγό με το γράμμα G ή .
- Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας είναι χαλασμένο, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, τον εμπορικό αντιπρόσωπο ή ένα αντίστοιχο εξειδικευμένο άτομο ώστε να αποφευχθούν πιθανοί κίνδυνοι.
- Η ακατάλληλη χρήση μπορεί να προκαλέσει σοβαρή ηλεκτρική βλάβη.
- 26** Χρησιμοποιείστε μόνο μαγειρικά σκεύη που είναι κατάλληλα για χρήση σε φούρνο μικροκυμάτων.
- 27** ΑΥΤΟΣ Ο ΦΟΥΡΝΟΣ ΔΕΝ ΘΑ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΑΙ ΓΙΑ ΕΜΠΟΡΙΚΟΥΣ ΣΚΟΠΟΥΣ ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ (ΚΕΤΕΡΙΝΓΚ)
- Η ακατάλληλη χρήση θα μπορούσε να προκαλέσει βλάβη στον φούρνο σας.
- 28** Ο φούρνος μικροκυμάτων δεν πρέπει να τοποθετείται σε ντουλάπι.
- Ο φούρνος προορίζεται για ελεύθερη τοποθέτηση
- 29** Η σύνδεση μπορεί να πραγματοποιηθεί έχοντας το βύσμα προσβάσιμο ή ενσωματώνοντας ένα διακόπτη στην σχηματισμένη καλωδίωση σύμφωνα με τους κανόνες καλωδίωσης.
- Η χρήση ακατάλληλου βύσματος ή διακόπτη μπορεί να προκαλέσει ηλεκτροπληξία ή πυρκαγιά.
- 30** Η πόρτα ή εξωτερική επιφάνεια μπορεί να ζεσταθούν όταν λειτουργεί η συσκευή.
- 31** Διατηρήστε την συσκευή και το καλώδιό της μακριά από παιδιά που είναι κάτω των 8 ετών.
- 32** Τα περιεχόμενα των μπιμπερό και τα βαζάκια φαγητού για μωρά πρέπει να αναδεύονται ή αναταράσσονται και η θερμοκρασία τους να ελέγχεται πριν από την κατανάλωση, προκειμένου να αποφευχθούν εγκαύματα.
- 33** Διατηρήστε το εσωτερικό και το εξωτερικό του φούρνου καθαρό. Οι λεπτομέρειες για να καθαρίσετε τον φούρνο σας καθαρό είναι πάνω από την αναφορά των περιεχομένων “ΓΙΑ ΝΑ ΚΑΘΑΡΙΣΕΤΕ ΤΟΝ ΦΟΥΡΝΟ ΣΑΣ”
- 34** Σύμφωνα με το σετ των απαιτήσεων της εγκατάστασης, διαφορετικά ο αντίκτυπος της ζέστης, επιρρεπής σε κίνδυνο.
- 35** Καθαριστικό με ατμό δεν πρέπει να χρησιμοποιείται.
- 36**  ΠΡΟΣΟΧΗ, ΘΕΡΜΗ ΕΠΙΦΑΝΕΙΑ
- Όταν χρησιμοποιείται αυτό το σύμβολο, σημαίνει ότι οι επιφάνειες είναι πιθανόν να θερμαίνονται κατά την χρήση.
- 37** Να μην τοποθετείτε κάποιο αντικείμενο (βιβλίο, κουτί κ.τ.λ.) στο επάνω μέρος του προϊόντος. Το Προϊόν ίσως υπερθερμανθεί, πιάσει φωτιά ή το αντικείμενο μπορεί να πέσει προκαλώντας τραυματισμό σε κάποιο άτομο.

# ΠΡΙΝ ΤΗ ΧΡΗΣΗ

## ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ & ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

Ακολουθώντας τα βασικά βήματα σε αυτές τις δυο σελίδες θα μπορείτε να ελέγχετε γρήγορα ότι ο φούρνος σας λειτουργεί σωστά. Παρακαλούμε δώστε ιδιαίτερη προσοχή στις οδηγίες σχετικά με το πού θα εγκαταστήσετε το φούρνο σας. Όταν ξεπακετάρετε το φούρνο σας, βεβαιωθείτε ότι έχετε αφαιρέσει όλα τα αξεσουάρ και τα υλικά συσκευασίας. Ελέγξτε για να βεβαιωθείτε ότι ο φούρνος σας δεν έχει υποστεί ζημιά κατά τη διάρκεια της παράδοσης.

1 Αποσυσκευάστε τον φούρνο σας και τοποθετήστε τον σε μία επίπεδη επιφάνεια.



### ΣΗΜΕΙΩΣΗ

- Μην αφαιρείτε το φύλλο μαρμαρυγίας (ασημένια πλάκα) από το κοίλωμα που είναι στο εσωτερικό του φούρνου. Η πλάκα μαρμαρυγίας είναι τοποθετημένη εκεί για να προστατεύσει τα στοιχεία των μικροκυμάτων από τις πιτσιλιές των τροφίμων.

### Μέθοδος χρήσης Εξαρτήματα Σύμφωνα με λειτουργία

	Μικροκύματα	Γκριλ	Αεροθερμικό	Γκριλ συνδ	Αεροθ συνδ
Γυάλινος δίσκος	○	○	○	○	○
Υψηλό ράφι	-	○	○	○	○
Χαμηλό ράφι	-	○	○	○	○
Αντιθερμικός δίσκος	○	○	○	○	○
Χύτρα	○	-	-	-	-

Προσοχή: Η χρήση των εξαρτημάτων να είναι σύμφωνη με τους οδηγούς μαγειρικής!

○ Αποδεκτό  
- Μη Αποδεκτό

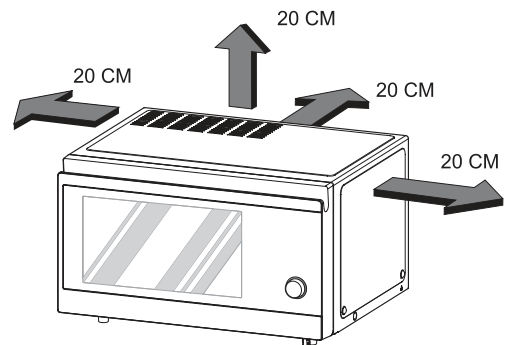
### ΣΗΜΕΙΩΣΗ

- Να είστε σίγουροι ότι χρησιμοποιείτε τα κατάλληλα εξαρτήματα για κάθε τρόπο λειτουργίας.
- Η ακατάλληλη χρήση μπορεί να προκαλέσει ζημιά στο φούρνο σας και στα εξαρτήματα, ή να προκαλέσει σπινθήρα και πυρκαγιά.

2 Τοποθετήστε το φούρνο στη θέση της επιλογής σας με ύψος άνω των 85εκ. Αλλά βεβαιωθείτε ότι υπάρχει χώρος τουλάχιστον 20 εκ. στο πάνω μέρος και 20 εκ. στην πίσω, αριστερή και δεξιά πλευρά για σωστό εξαερισμό. Το μπροστινό μέρος του φούρνου θα πρέπει να είναι τουλάχιστον 8 εκ. απο την άκρη της επιφάνειας για να αποφευχθεί ανατροπή της συσκευής.

Μια έξοδος εξατμίσεων βρίσκεται στην πάνω ή πλάγια πλευρά του φούρνου. Το φράξιμο της εξόδου μπορεί να προκαλέσει ζημιά στο φούρνο.

Αν χρησιμοποιείτε το φούρνο μικροκυμάτων σε κάποιο κλειστό χώρο ή ντουλάπι, η ροή του αέρα για την ψύξη του προϊόντος θα μπορούσε να είναι χειρότερη. Μπορεί να οδηγήσει σε χαμηλότερη απόδοση και μειωμένη διάρκεια ζωής. Αν είναι δυνατό, παρακαλούμε να χρησιμοποιείτε το φούρνο μικροκυμάτων πάνω στον πάγκο.



**! ΣΗΜΕΙΩΣΗ**

- ΑΥΤΟΣ Ο ΦΟΥΡΝΟΣ ΔΕΝ ΘΑ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΑΙ ΓΙΑ ΕΜΠΟΡΙΚΟΥΣ ΣΚΟΠΟΥΣ ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ (ΚΕΤΕΡΙΝΓΚ)

3 Συνδέστε το φούρνο σας σε μια απλή, οικιακή πρίζα ρεύματος. Βεβαιωθείτε ότι ο φούρνος σας είναι η μόνη συσκευή που είναι συνδεδεμένη σε αυτή την πρίζα.

**Εάν ο φούρνος σας δεν λειτουργεί σωστά, αποσυνδέστε τον από την πρίζα του ρεύματος και κατόπιν συνδέστε τον ξανά.**

4 Ανοίξτε την πόρτα του φούρνου τραβώντας τη χειρολαβή. Τοποθετήστε το στήριγμα κυλίνδρου στο εσωτερικό του φούρνου και από πάνω τοποθετήστε το γυάλινο δίσκο.

5 Γεμίστε **ένα δοχείο κατάλληλο για μικροκύματα με 300 ml (1/2 πίντα)** νερό. Τοποθετήστε το στο γυάλινο δίσκο και κλείστε την πόρτα του φούρνου.

Εάν έχετε οποιαδήποτε αμφιβολία για τον τύπο του σκεύους που πρέπει να χρησιμοποιήσετε, παρακαλούμε συμβουλευτείτε τα ασφαλή για μικροκύματα μαγειρικά σκεύη.

6 Πιέστε το πλήκτρο **ΔΙΑΚΟΠΗ/ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ** και έπειτα πιέστε το πλήκτρο **ΕΚΚΙΝΗΣΗ/ΕΙΣΑΓΩΓΗ**

7 **Η ΟΘΟΝΗ** θα εμφανίσει την αντίστροφη μέτρηση από τα 30 δευτερόλεπτα.

Όταν φτάσει στο 0 θα ηχήσει ο προειδοποιητικός ήχος “ΜΠΙΠ”. Ανοίξτε την πόρτα του φούρνου και ελέγξτε τη θερμοκρασία του νερού.

Εάν ο φούρνος σας λειτουργεί, το νερό θα πρέπει να είναι ζεστό.

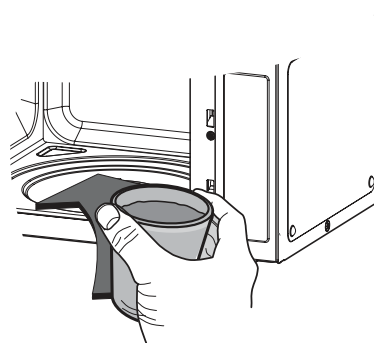
**Προσοχή κατά την αφαίρεση του δοχείου καθώς μπορεί να είναι καυτό.**

**Ο ΦΟΥΡΝΟΣ ΣΑΣ ΕΙΝΑΙ ΤΩΡΑ ΕΤΟΙΜΟΣ ΓΙΑ ΧΡΗΣΗ**

8 Τα περιεχόμενα των μπιμπερών και τα βαζάκια παιδικών τροφών θα πρέπει να αναδεύονται ή να ανακινούνται και η θερμοκρασία να ελέγχεται πριν την κατανάλωση προκειμένου να αποφύγετε τυχόν εγκαύματα.

9 Το πλήκτρο αναγνώρισης μπορεί να δυσλειτουργεί στις ακόλουθες περιπτώσεις:

- Μόνο η εξωτερική περιοχή του πλήκτρου είναι πιεσμένη.
- Το πλήκτρο έχει πιεστεί με τη χρήση κάποιου νυχιού ή με την άκρη του δαχτύλου.

**! ΣΗΜΕΙΩΣΗ**

Μην χρησιμοποιείτε γάντια από καουτσούκ ή γάντια μιας χρήσης.

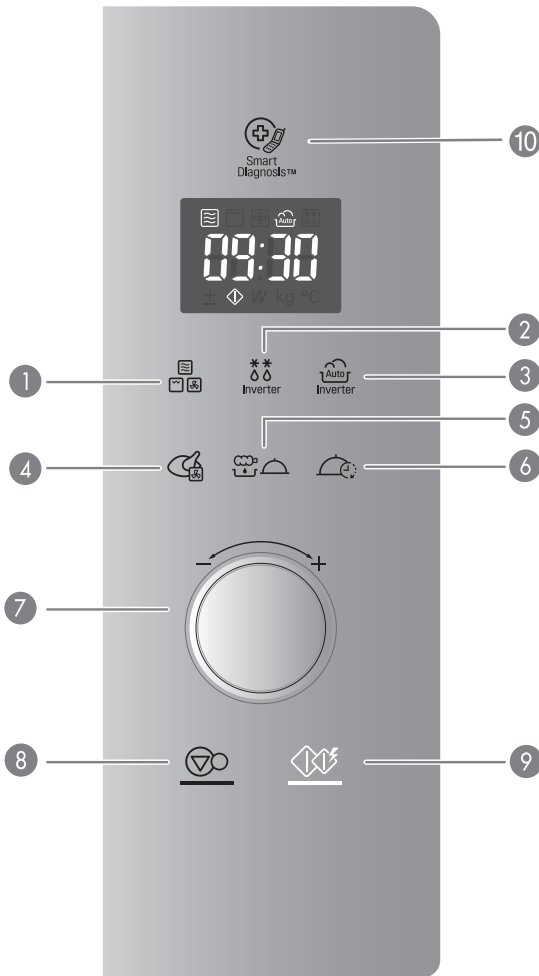
Όταν σκουπίζετε τον πίνακα ελέγχου αφής με κάποια βρεγμένη πετσέτα, απομακρύνετε την υγρασία από τον πίνακα ελέγχου αφής όταν τελειώσετε.

10 Η ρύθμιση του μαγειρέματος με χρονορύθμιση θα πρέπει να είναι συντομότερη από τους κοινούς φούρνους μικροκυμάτων (700 W, 800 W) λόγω της σχετικά υψηλής ισχύος εξόδου του προϊόντος. Η υπερθέρμανση του προϊόντος ενδέχεται να προκαλέσει υγρασία στην πόρτα.

11 Όλες οι συνταγές σε αυτό το βιβλίο σας δίνουν και ένα εύρος για τους απαιτούμενους χρόνους μαγειρέματος. Σε γενικές γραμμές, θα παρατηρήσετε ότι ένα φαγητό μπορεί να παραμείνει αμαγείρευτο εάν ορισθεί το χαμηλότερο σημείο του εύρους του χρόνου που αντιστοιχεί σε αυτό, άλλες φορές μπορεί εσείς να θέλετε, ανάλογα με τις προσωπικές προτιμήσεις, να μαγειρέψετε το φαγητό σας σε πιο πολύ χρόνο από αυτόν που ορίζεται ως μέγιστος χρόνος. Η γενικότερη φιλοσοφία που διέπει αυτό το βιβλίο είναι ότι καλύτερα σε μια συνταγή να δίνονται συντηρητικοί χρόνοι μαγειρέματος, επειδή τα προψημένα τρόφιμα μπορούν να αλλοιωθούν εύκολα ή να καταστραφούν ολοκληρωτικά.



# ΠΙΝΑΚΑΣ ΕΛΕΓΧΟΥ (MJ3965ACS/ACR/BCR)



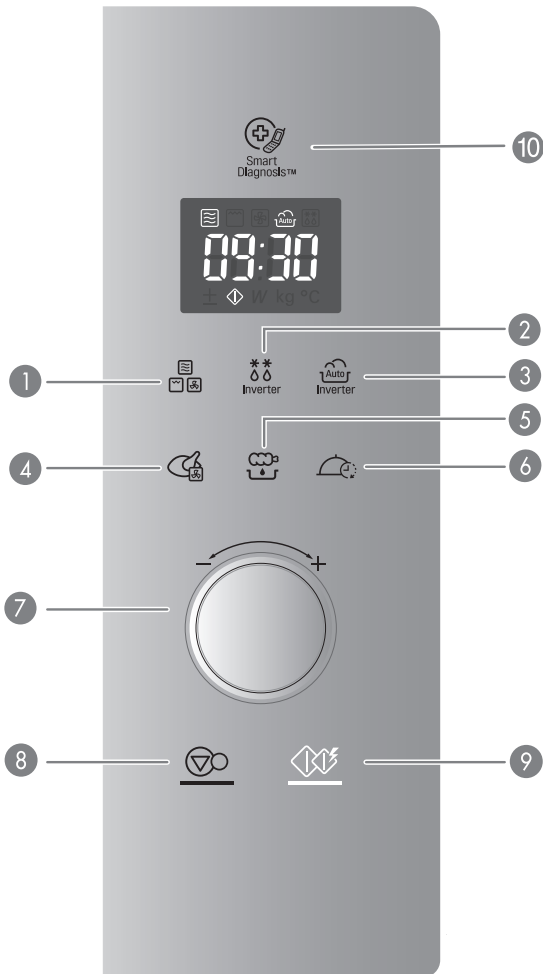
Ενότητα	
1	<b>ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ</b> Βλέπε σελ. 12 “Μικροκύματα” Βλέπε σελ. 13 “Γκριλ” Βλέπε σελ. 13 “Γκριλ Συνδ (Μικροκύματα +Γκριλ)” Βλέπε σελ. 14 “Convection” Βλέπε σελ. 15 “Convection Συνδ (Μικροκύματα + αέρα )”
2	<b>INVERTER ΑΠΟΨΥΞΗ</b> Βλέπε σελ. 28 “Inverter απόψυξη”
3	<b>INVERTER ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ</b> Βλέπε σελ. 16 “Inverter Μαγείρεμα”
4	<b>ΨΗΣΙΜΟ &amp; ΤΗΓΑΝΙΣΜΑ</b> Βλέπε σελ. 19 “Ψήσιμο & Τηγάνισμα”
5	<b>ΥΓΙΕΙΝΗ ΔΙΑΤΡΟΦΗ &amp; ΑΤΜΟΜΑΓΕΙΡΑΣ</b> Βλέπε σελ. 23 “Υγιεινή Διατροφή & Ατμομαγειρευτής”
6	<b>ΑΡΓΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ</b> Βλέπε σελ. 21 “Αργό Μαγείρεμα”
7	<b>ΠΛΗΚΤΡΟ (ΑΥΞΗΣΗ / ΜΕΙΩΣΗ)</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Βάλτε τον χρόνο μαγειρέματος, την θερμοκρασία και επίπεδο ισχύος.</li> <li>• Στη διάρκεια του μαγειρέματος είτε σε αυτόματη είτε σε χειροκίνητη λειτουργία, μπορείτε να αυξήσετε ή να μειώσετε τον χρόνο μαγειρέματος οποιαδήποτε στιγμή γυρίζοντας ανάλογα το πλήκτρο (εκτός από τη λειτουργία απόψυξης).</li> </ul>
8	<b>ΣΤΟΠ / ΕΚΚΑΘΑΡΙΣΗ</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Στάση και εκκαθάριση όλων των δεδομένων που βάλате εκτός από την ημερομηνία.</li> </ul>
9	<b>ΕΝΑΡΞΗ / ΕΙΣΑΓΩΓΗ</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Για να αρχίσετε το είδος μαγειρέματος που επιλέξατε, πατήστε μια φορά το πλήκτρο.</li> <li>• Η λειτουργία γρήγορης εκκίνησης σας επιτρέπει να ορίσετε 30 δευτερόλεπτα σαν διάστημα υψηλής μαγειρικής ισχύος με ένα πάτημα του πλήκτρου ΕΝΑΡΞΗ / ΕΙΣΑΓΩΓΗ.</li> </ul>
10	<b>SMART DIAGNOSIS</b> Όταν καλέσετε για διάγνωση βλάβης στο service πλησιάστε το άνω μέρος του τηλεφώνου σε αυτό το εικονίδιο όταν σας ζητηθεί από το προσωπικό του κέντρου εξυπηρέτησης, προκειμένου να γίνει διάγνωση του φούρνου μικροκυμάτων.

ΕΛΛΗΝΙΚΑ

## ΕΠΕΞΗΓΗΣΗ ΕΙΚΟΝΑΣ

ΕΙΚΟΝΙΔΙΑ	
	Όταν λειτουργούν τα Μικροκύματα, εμφανίζεται το εικονίδιο στην οθόνη.
	Όταν λειτουργεί το Γκριλ, εμφανίζεται το εικονίδιο στην οθόνη.
	Όταν λειτουργεί το Αερόθερμο, Εμφανίζεται το εικονίδιο στην οθόνη.
°C	Όταν βάζετε Αερόθ. Θερμοκρασία, Εμφανίζεται το εικονίδιο στην οθόνη.
	Όταν λειτουργεί το Μαγείρεμα στο γκριλ με συνδυασμό, εμφανίζεται το εικονίδιο στην οθόνη.
	Όταν λειτουργεί το Αερόθερμο Συνδ, Εμφανίζεται το εικονίδιο στην οθόνη.
	Όταν λειτουργεί το Αυτόματο μαγείρεμα, Εμφανίζεται το εικονίδιο στην οθόνη.
	Όταν λειτουργεί η Απόψυξη / Inverter, εμφανίζεται το εικονίδιο στην οθόνη.
±	Όταν μπορείτε να ρυθμίσετε το Αύξηση / Μείωση, εμφανίζεται το εικονίδιο στην οθόνη.
	Όταν επιλέξετε Εκκίνηση μαγειρέματος, εμφανίζεται το εικονίδιο στην οθόνη.
W	Όταν μπορείτε να ρυθμίσετε την Ισχύ εξόδου, εμφανίζεται το εικονίδιο στην οθόνη.
kg	Όταν μπορείτε να ρυθμίσετε το Βάρος, εμφανίζεται το εικονίδιο στην οθόνη.

## ΠΙΝΑΚΑΣ ΕΛΕΓΧΟΥ (MJ3965BPS/BRH)



Ενότητα	
1	<b>ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ</b> Βλέπε σελ. 12 "Μικροκύματα" Βλέπε σελ. 13 "Γκριλ" Βλέπε σελ. 13 "Γκριλ Συνδ (Μικροκύματα +Γκριλ)" Βλέπε σελ. 14 "Convection" Βλέπε σελ. 15 "Convection Συνδ (Μικροκύματα + αέρα)"
2	<b>INVERTER ΑΠΟΨΥΞΗ</b> Βλέπε σελ. 28 "Inverter απόψυξη"
3	<b>INVERTER ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ</b> Βλέπε σελ. 16 "Inverter Μαγείρεμα"
4	<b>ΨΗΣΙΜΟ &amp; ΤΗΓΑΝΙΣΜΑ</b> Βλέπε σελ. 19 "Ψήσιμο & Τηγάνισμα"
5	<b>ΥΓΙΕΙΝΗ ΔΙΑΤΡΟΦΗ</b> Βλέπε σελ. 26 "Υγιεινή Διατροφή"
6	<b>ΑΡΓΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ</b> Βλέπε σελ. 21 "Αργό Μαγείρεμα"
7	<b>ΠΛΗΚΤΡΟ (ΑΥΞΗΣΗ / ΜΕΙΩΣΗ)</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Βάλτε τον χρόνο μαγειρέματος, την θερμοκρασία και επίπεδο ισχύος.</li> <li>• Στη διάρκεια του μαγειρέματος είτε σε αυτόματη είτε σε χειροκίνητη λειτουργία, μπορείτε να αυξήσετε ή να μειώσετε τον χρόνο μαγειρέματος οποιαδήποτε στιγμή γυρίζοντας ανάλογα το πλήκτρο (εκτός από τη λειτουργία απόψυξης).</li> </ul>
8	<b>ΣΤΟΠ / ΕΚΚΑΘΑΡΙΣΗ</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Στάση και εκκαθάριση όλων των δεδομένων που βάλατε εκτός από την ημερομηνία.</li> </ul>
9	<b>ΕΝΑΡΞΗ / ΕΙΣΑΓΩΓΗ</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Για να αρχίσετε το είδος μαγειρέματος που επιλέξατε, πατήστε μια φορά το πλήκτρο.</li> <li>• Η λειτουργία γρήγορης εκκίνησης σας επιτρέπει να ορίσετε 30 δευτερόλεπτα σαν διάστημα υψηλής μαγειρικής ισχύος με ένα πάτημα του πλήκτρου ΕΝΑΡΞΗ / ΕΙΣΑΓΩΓΗ.</li> </ul>
10	<b>SMART DIAGNOSIS</b> Όταν καλέσετε για διάγνωση βλάβης στο service πλησιάστε το άνω μέρος του τηλεφώνου σε αυτό το εικονίδιο όταν σας ζητηθεί από το προσωπικό του κέντρου εξυπηρέτησης, προκειμένου να γίνει διάγνωση του φούρνου μικροκυμάτων.

## ΕΠΕΞΗΓΗΣΗ ΕΙΚΟΝΑΣ

ΕΙΚΟΝΙΔΙΑ			
	Όταν λειτουργούν τα Μικροκύματα, εμφανίζεται το εικονίδιο στην οθόνη.		Όταν λειτουργεί το Αυτόματο μαγείρεμα, Εμφανίζεται το εικονίδιο στην οθόνη.
	Όταν λειτουργεί το Γκριλ, εμφανίζεται το εικονίδιο στην οθόνη.		Όταν λειτουργεί η Απόψυξη / Inverter, εμφανίζεται το εικονίδιο στην οθόνη.
	Όταν λειτουργεί το Αερόθερμο, Εμφανίζεται το εικονίδιο στην οθόνη.		Όταν μπορείτε να ρυθμίσετε το Αύξηση / Μείωση, εμφανίζεται το εικονίδιο στην οθόνη.
	Όταν βάζετε Αερόθ. Θερμοκρασία, Εμφανίζεται το εικονίδιο στην οθόνη.		Όταν επιλέξετε Εκκίνηση μαγειρέματος, εμφανίζεται το εικονίδιο στην οθόνη.
	Όταν λειτουργεί το Μαγείρεμα στο γκριλ με συνδυασμό, εμφανίζεται το εικονίδιο στην οθόνη.		Όταν μπορείτε να ρυθμίσετε την Ισχύ εξόδου, εμφανίζεται το εικονίδιο στην οθόνη.
	Όταν λειτουργεί το Αερόθερμο Συνδ, Εμφανίζεται το εικονίδιο στην οθόνη.		Όταν μπορείτε να ρυθμίσετε το Βάρος, εμφανίζεται το εικονίδιο στην οθόνη.

## ΡΥΘΜΙΣΗ ΤΟΥ ΡΟΛΟΓΙΟΥ

Όταν συνδέετε το φούρνο στο ρεύμα για πρώτη φορά ή όταν η ισχύς επανέρχεται μετά από μια διακοπή ρεύματος, οι αριθμοί στην οθόνη επαναφέρονται στις "12 H".

### Παράδειγμα: Για να ρυθμίσετε 11:11

1. Πιέστε το πλήκτρο **ΕΝΑΡΞΗ/ΕΙΣΑΓΩΓΗ** για να επιβεβαιώσετε το 12 H στην οθόνη. (Αν επιθυμείτε να έχετε ένα 24ωρο ρολόι στην οθόνη, απλά στρέψτε το πλήκτρο **DIAL** για να επιλέξετε "24H" πριν ακολουθήσετε τα επόμενα βήματα.
2. Γυρίστε το **ΠΛΗΚΤΡΟ** μέχρι η οθόνη να δείξει '11'.
3. Πιέστε το πλήκτρο **ΕΝΑΡΞΗ/ΕΙΣΑΓΩΓΗ**.
4. Γυρίστε το **ΠΛΗΚΤΡΟ** για να αλλάξετε τα λεπτά μέχρι η οθόνη να δείξει '11:11'.
5. Πιέστε το πλήκτρο **ΕΝΑΡΞΗ/ΕΙΣΑΓΩΓΗ**.

### ΣΗΜΕΙΩΣΗ

1. Εάν θέλετε να ρυθμίσετε εκ νέου το ρολόι ή να αλλάξετε τις επιλογές, θα πρέπει πρώτα να αποσυνδέσετε το καλώδιο τροφοδοσίας και εν συνεχεία να το επανασυνδέσετε.
2. Εάν δεν θέλετε να χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία του ρολογιού, συνδέστε πρώτα τον φούρνο σας και αμέσως μετά πατήστε το πλήκτρο **STOP/CLEAR** (ΣΤΟΠ/ΕΚΚΑΘΑΡΙΣΗ).

## ΓΡΗΓΟΡΗ ΕΝΑΡΞΗ

Η δυνατότητα **ΓΡΗΓΟΡΗ ΕΝΑΡΞΗ** σας επιτρέπει να έχετε για 30 δευτερόλεπτα την ανώτατη δυνατή **ΙΣΧΥ** μαγειρέματος με το πάτημα απλώς του πλήκτρου **ΕΝΑΡΞΗ/ΕΙΣΑΓΩΓΗ**.

### Παράδειγμα: Βάλτε για 2 λεπτά το μαγείρεμα στην ανώτατη δυνατή ισχύ

1. Πατήστε **ΣΤΟΠ/ΕΚΚΑΘΑΡΙΣΗ**.
2. Επιλέξτε 2 λεπτά στην ανώτατη ισχύ.

Πατήστε το πλήκτρο **ΕΝΑΡΞΗ/ΕΙΣΑΓΩΓΗ** τέσσερις φορές. Ο φούρνος θα αρχίσει πριν ακόμη ολοκληρώσετε το τέταρτο πάτημα.

Κατά τη διάρκεια της **ΓΡΗΓΟΡΗΣ ΕΝΑΡΞΗΣ** μαγειρέματος, μπορείτε να επεκτείνετε τον χρόνο μαγειρέματος μέχρι τα 99 λεπτά 59 δευτερόλεπτα πατώντας επανειλημμένα το πλήκτρο **ΕΝΑΡΞΗ/ΕΙΣΑΓΩΓΗ**.

## ΑΥΞΗΣΗ / ΜΕΙΩΣΗ

Γυρίζοντας το Πλήκτρο, μπορεί να προγραμματισθεί ο **ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ** ώστε να αυξήσετε ή να μειώσετε το χρόνο μαγειρέματος. Γυρίζοντας το Πλήκτρο θα αυξάνεται ή θα μειώνεται κατά 10 δευτερόλεπτα κάθε φορά ο χρόνος μαγειρέματος. Ο ανώτατος δυνατός χρόνος είναι 99 λεπτά 59 δευτ.

### Παράδειγμα: Για να ρυθμίσετε τον Inverter Μαγείρεμα (πχ. Για 0.3 kg νάγκετες κοτόπουλου) σε μεγαλύτερο ή σε μικρότερο χρόνο μαγειρέματος.

1. Πιέστε το πλήκτρο **ΣΤΟΠ/ΕΚΚΑΘΑΡΙΣΗ**.
2. Πιέστε το πλήκτρο **INVERTER ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ** δυο φορές. Η ένδειξη "1" θα εμφανιστεί στην οθόνη.
3. Πατήστε **ΕΝΑΡΞΗ/ΕΙΣΑΓΩΓΗ**. Το '1-1' θα φανεί στην οθόνη.
4. Γυρίστε το **ΠΛΗΚΤΡΟ** μέχρι η οθόνη να δείξει '1-3'.
5. Πατήστε **ΕΝΑΡΞΗ/ΕΙΣΑΓΩΓΗ**. Γυρίστε το **ΠΛΗΚΤΡΟ** μέχρι η οθόνη να δείξει '0.3 kg'.
6. Πατήστε **ΕΝΑΡΞΗ/ΕΙΣΑΓΩΓΗ**.
7. Γυρίστε το **ΠΛΗΚΤΡΟ**. Ο χρόνος μαγειρέματος θα αυξηθεί ή θα μειωθεί κατά 10 δευτερόλεπτα.

### ΣΗΜΕΙΩΣΗ

- Εάν δείτε ότι το φαγητό είναι πολύ ή λίγο μαγειρεμένο όταν χρησιμοποιείτε το πρόγραμμα **ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ**, μπορείτε να αυξήσετε ή να μειώσετε τον χρόνο μαγειρέματος γυρίζοντας το **ΠΛΗΚΤΡΟ**.
- Μπορείτε να αυξήσετε ή να μειώσετε τον χρόνο μαγειρέματος (εκτός από την λειτουργία απόψυξης) οποιαδήποτε στιγμή γυρίζοντας το **ΠΛΗΚΤΡΟ**.

## ΕΞΟΙΚΟΝΟΜΗΣΗ ΕΝΕΡΓΕΙΑΣ

Εξοικονόμηση ενέργειας σημαίνει ότι εξοικονομείτε ενέργεια απενεργοποιώντας την οθόνη. Η δυνατότητα αυτή υπάρχει μόνον όταν ο Φούρνος Μικροκυμάτων είναι σε αναμονή και η οθόνη έχει σβήσει.

### ΣΗΜΕΙΩΣΗ

- Όταν χρησιμοποιείτε χρόνο μαγειρέματος, η οθόνη παραμένει ανοικτή σε λειτουργία.

## ΤΡΟΠΟΣ ΧΡΗΣΗΣ

### ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΜΕ ΡΥΘΜΙΣΗ ΧΡΟΝΟΥ (ΧΕΙΡΟΚΙΝΗΤΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ)

Η παρούσα λειτουργία σας επιτρέπει να μαγειρεύετε φαγητά για ένα επιθυμητό χρονικό διάστημα. Υπάρχουν 5 διαθέσιμα επίπεδα ισχύος. Το παρακάτω παράδειγμα δείχνει πώς να ρυθμίσετε την ισχύ 900 W για το επιθυμητό χρονικό διάστημα.

**Παράδειγμα: Το μαγείρεμα φαγητού σε Ισχύ 900 W για 5 λεπτά 30 δευτερόλεπτα**

1. Πατήστε **ΣΤΟΠ/ΕΚΚΑΘΑΡΙΣΗ**.
2. Πατήστε **ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ** μέχρι η οθόνη να δείξει '1100 W'. (την 1η φορά το 1100W εμφανίζεται στην οθόνη. Αυτό σας δείχνει ότι ο φούρνος έχει τεθεί στα 1100 W εκτός εάν έχει επιλεγεί διαφορετικό επίπεδο ισχύος).
3. Γυρίστε το **ΠΛΗΚΤΡΟ** μέχρι η οθόνη να δείξει '900 W'.
4. Πατήστε **ΕΝΑΡΞΗ/ΕΙΣΑΓΩΓΗ**.
5. Γυρίστε το **ΠΛΗΚΤΡΟ** μέχρι η οθόνη να δείξει '5:30'.
6. Πατήστε **ΕΝΑΡΞΗ/ΕΙΣΑΓΩΓΗ**.

Όταν το μαγείρεμα ολοκληρωθεί, θα σημάνει ο ήχος "End". Στο παράθυρο της οθόνης εμφανίζεται η λέξη. Η λέξη "End" παραμένει στην οθόνη και ο ήχος "μπιπ" θα ηχεί κάθε λεπτό μέχρι να ανοίξει η πόρτα ή να πατηθεί οποιοδήποτε πλήκτρο.

#### ΣΗΜΕΙΩΣΗ:

Αν δεν επιλέξετε το επίπεδο ισχύος, ο φούρνος θα λειτουργεί σε ΥΨΗΛΗ ισχύ. Για να ρυθμίσετε το μαγείρεμα ΥΨΗΛΗΣ ΙΣΧΥΟΣ, παραλείψτε τα παραπάνω 3 βήματα.

## ΕΠΙΠΕΔΑ ΙΣΧΥΟΣ ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΩΝ

Ο φούρνος μικροκυμάτων σας είναι εξοπλισμένος με πέντε επίπεδα ισχύος για να σας προσφέρει μέγιστη ευελιξία και έλεγχο στο μαγείρεμα. Ο διπλανός πίνακας δείχνει μερικά παραδείγματα τροφίμων που μαγειρεύονται σε κάθε επίπεδο ισχύος.

- Το διπλανό διάγραμμα δείχνει τις ρυθμίσεις των επιπέδων ισχύος για το φούρνο σας.

### ΠΙΝΑΚΑΣ ΕΠΙΠΕΔΩΝ ΙΣΧΥΟΣ ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΩΝ

Επίπεδο Ισχύος	Χρήση
Ανώτατο 1100 W	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Βρασμός νερού.</li> <li>• Ρόδισμα μοσχαρίσιου κιμά.</li> <li>• Παρασκευή γλυκών.</li> <li>• Μαγείρεμα κομματιών πουλερικών, ψαριών και λαχανικών.</li> <li>• Μαγείρεμα τρυφερών κομματιών κρέατος.</li> </ul>
900 W	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Αναθέρμανση ρυζιού, ζυμαρικών και λαχανικών.</li> <li>• Γρήγορη αναθέρμανση προετοιμασμένων φαγητών.</li> <li>• Αναθέρμανση σάντουιτς.</li> </ul>
700 W	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Μαγείρεμα τροφών που περιέχουν αυγά, γάλα και τυρί.</li> <li>• Μαγείρεμα για κέικ και ψωμί.</li> <li>• Λιώσιμο σοκολάτας.</li> <li>• Μαγείρεμα βοδινού κρέατος.</li> <li>• Μαγείρεμα ολόκληρου ψαριού.</li> <li>• Μαγείρεμα πουτίγκας και κρέμας.</li> </ul>
400 W	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Απόψυξη κρέατος, πουλερικών και θαλασσινίων.</li> <li>• Μαγείρεμα λιγότερο τρυφερών κομματιών κρέατος.</li> <li>• Μαγείρεμα χοιρινής μπριζόλας και ψήσιμο.</li> </ul>
200 W	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Απόψυξη φρούτων.</li> <li>• Μαλάκωμα βουτύρου.</li> <li>• Διατήρηση θερμότητας σε κατσαρόλες και κυρίως πιάτα.</li> <li>• Μαλάκωμα βουτύρου και κρέμας τυριού.</li> </ul>

#### ! ΣΗΜΕΙΩΣΗ

- Μην χρησιμοποιείτε τα παρακάτω εξαρτήματα.



ΥΨΗΛΗ ΣΧΑΡΑ



ΧΑΜΗΛΗ ΣΧΑΡΑ

## ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΣΤΟ ΓΚΡΙΛ

Η δυνατότητα αυτή σας επιτρέπει γρήγορα ένα ωραία καλοψημένο φαγητό.

Να χρησιμοποιείτε πάντοτε τα γάντια για να μετακινήσετε το φαγητό και τα εξαρτήματα μετά το μαγείρεμα γιατί και ο φούρνος και τα εξαρτήματα ζεματάνε.

**Παράδειγμα: Χρήση Γκριλ για μαγείρεμα σε 5 λεπτά 30 δευτερόλεπτα**

1. Πατήστε **ΣΤΟΠ/ΕΚΚΑΘΑΡΙΣΗ**.
2. Πατήστε **ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ** δύο φορές.
3. Πατήστε **ΕΝΑΡΞΗ/ΕΙΣΑΓΩΓΗ**.
4. Γυρίστε το **ΠΛΗΚΤΡΟ** μέχρι η οθόνη να δείξει '5:30'.
5. Πατήστε **ΕΝΑΡΞΗ/ΕΙΣΑΓΩΓΗ**.

### ΠΡΟΣΟΧΗ

- Να χρησιμοποιείτε πάντοτε τα γάντια για να μετακινήσετε το φαγητό και τα εξαρτήματα μετά το μαγείρεμα γιατί και ο φούρνος και τα εξαρτήματα ζεματάνε.

### ΣΗΜΕΙΩΣΗ

- Η δυνατότητα αυτή σας επιτρέπει γρήγορα ένα ωραία καλοψημένο φαγητό.
- Για καλύτερα αποτελέσματα χρησιμοποιήστε τα παρακάτω εξαρτήματα.
- Μην χρησιμοποιείτε τα παρακάτω εξαρτήματα.



ΥΨΗΛΗ ΣΧΑΡΑ



ΑΤΜΟΜΑΓΕΙΡΑΣ

## ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΜΕ ΓΚΡΙΛ ΚΑΙ ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΑ

Ο φούρνος σας έχει τη δυνατότητα συνδυασμένου μαγειρέματος η οποία σας επιτρέπει να μαγειρέψετε το φαγητό και με θερμότητα και με μικροκύματα ταυτόχρονα.

**Παράδειγμα: Προγραμματίστε τον φούρνο σας για ισχύ μικροκυμάτων 330 W και γκριλ για χρόνο μαγειρέματος 25 λεπτά**

1. Πατήστε **ΣΤΟΠ/ΕΚΚΑΘΑΡΙΣΗ**.
2. Πατήστε **ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ** μέχρι η οθόνη να δείξει 'GC-1'.
3. Γυρίστε το **ΠΛΗΚΤΡΟ** μέχρι η οθόνη να δείξει 'GC-2'.
4. Πατήστε **ΕΝΑΡΞΗ/ΕΙΣΑΓΩΓΗ**.
5. Γυρίστε το **ΠΛΗΚΤΡΟ** μέχρι η οθόνη να δείξει '25:00'.
6. Πατήστε **ΕΝΑΡΞΗ/ΕΙΣΑΓΩΓΗ**.  
Καθώς μαγειρεύετε μπορείτε να γυρίσετε το **ΠΛΗΚΤΡΟ** για να αυξηθεί ή να μειωθεί ο χρόνος μαγειρέματος. Να είστε προσεκτικοί στην μετακίνηση του φαγητού σας γιατί ο θάλαμος είναι πολύ καυτός!

### ΣΗΜΕΙΩΣΗ

- Ο φούρνος σας έχει τη δυνατότητα συνδυασμένου μαγειρέματος η οποία σας επιτρέπει να μαγειρέψετε το φαγητό και με Θερμότητα και με Μικροκύματα ταυτόχρονα.
- Μπορείτε να βάλετε τρία διαφορετικά επίπεδα ισχύος μικροκυμάτων (GC-1: 220 W, GC-2: 330 W, GC-3: 440 W) στη λειτουργία γκριλ συνδυασμός.
- Για καλύτερα αποτελέσματα χρησιμοποιήστε τα παρακάτω εξαρτήματα.
- Μην χρησιμοποιείτε τα παρακάτω εξαρτήματα.



ΥΨΗΛΗ ΣΧΑΡΑ



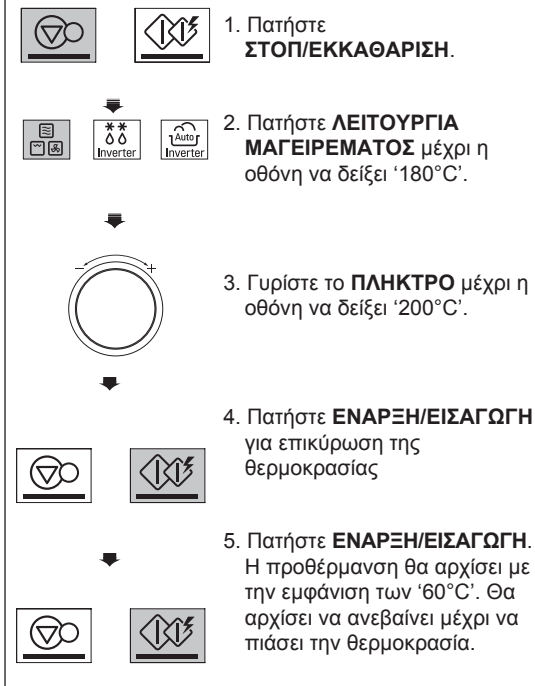
ΑΤΜΟΜΑΓΕΙΡΑΣ

## ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ

Η δυνατότητα αυτή σας επιτρέπει γρήγορα ένα ωραία καλοψημένο φαγητό.

Να χρησιμοποιείτε πάντοτε τα γάντια για να μετακινήσετε το φαγητό και τα εξαρτήματα μετά το μαγείρεμα γιατί και ο φούρνος και τα εξαρτήματα ζεματάνε.

**Παράδειγμα: Η προθέρμανση του φούρνου στη θερμοκρασία των 200°C.**



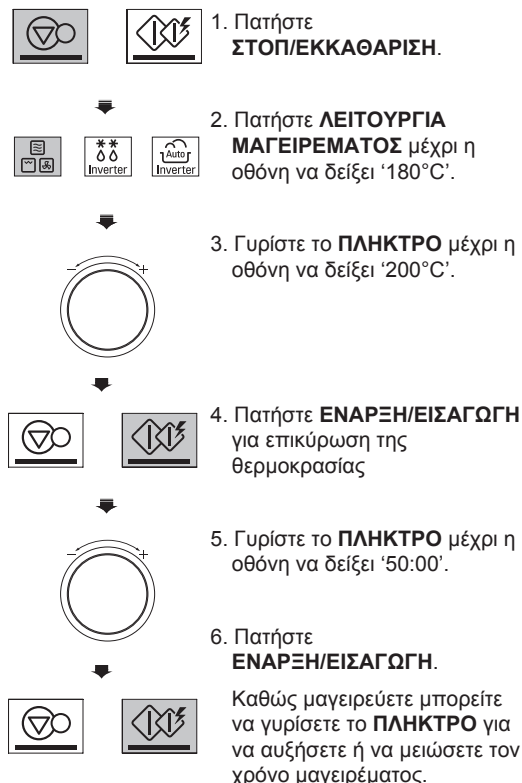
### ΣΗΜΕΙΩΣΗ

- Το αεροθερμικό έχει εύρος θερμοκρασίας 40~200°C.
- Ο φούρνος έχει μια λειτουργία ζεστάματος στη θερμοκρασία των 40°C. Θα πρέπει να περιμένετε μέχρι να κρυώσει ο φούρνος γιατί αλλιώς δεν μπορείτε να χρησιμοποιήσετε αυτήν την λειτουργία ζεστάματος εάν ο φούρνος είναι πάνω από τους 40°C.
- Ο φούρνος χρειάζεται μόνο μερικά λεπτά μέχρι να φθάσει στην επιλεγείσα θερμοκρασία.
- Μόλις αυτός φθάσει στη σωστή θερμοκρασία, θα ακουστεί ένας ήχος ΜΠΠΠ από τον φούρνο ώστε να καταλάβετε ότι έφθασε στη σωστή θερμοκρασία.
- Βάζετε τότε το φαγητό στον φούρνο και αρχίζετε να μαγειρεύετε.

## ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΜΕ ΑΕΡΑ

Η μεταλλική θήκη ή η μεταλλική σχάρα πρέπει να χρησιμοποιούνται στη διάρκεια του μαγειρέματος αεροθερμικά.

**Παράδειγμα: Το μαγείρεμα κάποιου φαγητού στη θερμοκρασία των 200°C για 50 λεπτά.**



### ΠΡΟΣΟΧΗ

- Να χρησιμοποιείτε πάντοτε τα γάντια για να μετακινήσετε το φαγητό και τα εξαρτήματα μετά το μαγείρεμα γιατί και ο φούρνος και τα εξαρτήματα ζεματάνε.

### ΣΗΜΕΙΩΣΗ

- Εάν δεν βάλετε μια θερμοκρασία ο φούρνος θα αρχίσει αυτόματα στους 180°C, αλλά η θερμοκρασία μαγειρέματος μπορεί να αλλάξει γυρίζοντας το ΠΛΗΚΤΡΟ.
- Εάν απαιτείται θερμοκρασία μεγαλύτερη των 200 βαθμών σύμφωνα με τις ανάγκες του φαγητού ή τις οδηγίες της συσκευασίας, προσθέστε την ώρα στους 200 βαθμούς για την προτίμησή σας.
- Για καλύτερα αποτελέσματα χρησιμοποιήστε τα παρακάτω εξαρτήματα.



**ΧΑΜΗΛΗ ΣΧΑΡΑ**

## ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΜΕ ΑΕΡΑ ΚΑΙ ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΑ

Το παρακάτω παράδειγμα, σας δείχνει πως λειτουργεί το πρόγραμμα του φούρνου σας σε ισχύ μικροκυμάτων 330 W και σε συνδυασμένη θερμοκρασία 200°C για χρόνο μαγειρέματος 25 λεπτά.

**Παράδειγμα: Μαγείρεμα φαγητού στη λειτουργία αεροθερμικό συνδυασμός για 25 λεπτά.**

1. Πατήστε **ΣΤΟΠ/ΕΚΚΑΘΑΡΙΣΗ**.
2. Πατήστε **ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ** μέχρι η οθόνη να δείξει 'CC-1'.
3. Γυρίστε το **ΠΛΗΚΤΡΟ** μέχρι η οθόνη να δείξει 'CC-2'.
4. Πατήστε **ΕΝΑΡΞΗ/ΕΙΣΑΓΩΓΗ**. Γυρίστε το ΠΛΗΚΤΡΟ μέχρι η οθόνη να δείξει '200 °C'.
5. Πατήστε **ΕΝΑΡΞΗ/ΕΙΣΑΓΩΓΗ**. Γυρίστε το ΠΛΗΚΤΡΟ μέχρι η οθόνη να δείξει '25:00'.
6. Πατήστε **ΕΝΑΡΞΗ/ΕΙΣΑΓΩΓΗ**. Καθώς μαγειρεύετε μπορείτε να γυρίσετε το ΠΛΗΚΤΡΟ για να αυξήσετε ή να μειώσετε τον χρόνο μαγειρέματος. Να είστε προσεκτικοί στην μετακίνηση του φαγητού σας γιατί ο θάλαμος είναι πολύ καυτός!



### ΠΡΟΣΟΧΗ

- Να χρησιμοποιείτε πάντοτε τα γάντια για να μετακινήσετε το φαγητό και τα εξαρτήματα μετά το μαγείρεμα γιατί και ο φούρνος και τα εξαρτήματα ζεματάνε.



### ΣΗΜΕΙΩΣΗ

- Μπορείτε να βάλετε τρία διαφορετικά επίπεδα ισχύος μικροκυμάτων (CC-1: 220 W, CC-2: 330 W, CC-3: 440 W).
- Για καλύτερα αποτελέσματα χρησιμοποιήστε τα παρακάτω εξαρτήματα.
- Μην χρησιμοποιείτε τα παρακάτω εξαρτήματα.



ΥΨΗΛΗ ΣΧΑΡΑ



ΑΤΜΟΜΑΓΕΙΡΕΥΤΗ

## ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΠΑΙΔΙΩΝ

Αυτή είναι μια μοναδική δυνατότητα ασφαλείας που αποτρέπει ανεπιθύμητες λειτουργίες του φούρνου. Μόλις μπει η ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΠΑΙΔΙΩΝ σε λειτουργία, δεν μπορεί να γίνει κανένα μαγείρεμα.

### Ενεργοποίηση της Προστασίας Παιδιών



1. Πατήστε **ΣΤΟΠ/ΕΚΚΑΘΑΡΙΣΗ**.
2. Πατήστε και κρατήστε το **ΣΤΟΠ/ΕΚΚΑΘΑΡΙΣΗ** μέχρι να εμφανισθεί το 'Κλειδωμα' στην οθόνη και ακουστεί ο σχετικός ήχος. Εάν έχει ήδη ορισθεί ένδειξη ημερομηνίας, η ημερομηνία θα εμφανισθεί στην οθόνη μετά από λίγα δευτερόλεπτα.



Εάν έχει ήδη τεθεί σε λειτουργία η ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΠΑΙΔΙΩΝ και πατήσετε κάποιο κουμπί, η λέξη Κλειδωμα θα εμφανισθεί στην οθόνη. Μπορείτε να ακυρώσετε τη λειτουργία ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΠΑΙΔΙΩΝ βάσει της παρακάτω διαδικασίας.

### Ακύρωση της Προστασίας Παιδιών




- Πατήστε και κρατήστε το **ΣΤΟΠ/ΕΚΚΑΘΑΡΙΣΗ** μέχρι να εμφανισθεί το 'Κλειδωμα' στην οθόνη.

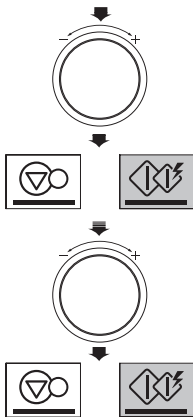
Μόλις η ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΠΑΙΔΙΩΝ τεθεί εκτός λειτουργίας, ο φούρνος θα λειτουργήσει κανονικά.

## INVERTER ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ

Ο φούρνος σας έχει εκ των προτέρων προγραμματισθεί να μαγειρεύει αυτόματα το φαγητό. Μπορείτε να ζητήσετε όσα θέλετε από τον φούρνο σας και να κάνετε πολλά πράγματα με αυτόν. Αφήστε μετά τον φούρνο μικροκυμάτων σας να μαγειρεύει μόνος του τις επιλογές σας.

**Παράδειγμα: Μαγείρεμα 0.3 kg Φιλέτα Κοτόπουλου, ακολουθήστε απλώς τα παρακάτω βήματα.**

- 
1. Πατήστε **ΣΤΟΠ/ΕΚΚΑΘΑΡΙΣΗ**.
  2. Πατήστε **INVERTER ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ** μια φορά. Το '1' θα εμφανισθεί στην οθόνη.
  3. Πατήστε **ΕΝΑΡΞΗ/ΕΙΣΑΓΩΓΗ**. Το '1-1' θα εμφανισθεί στην οθόνη.

- 
4. Γυρίστε το **ΠΛΗΚΤΡΟ** μέχρι η οθόνη να δείξει '1-2'.
  5. Πατήστε **ΕΝΑΡΞΗ/ΕΙΣΑΓΩΓΗ**. Το '0.2 kg' θα εμφανισθεί στην οθόνη.
  6. Γυρίστε το **ΠΛΗΚΤΡΟ** μέχρι η οθόνη να δείξει '0.3 kg'.
  7. Πατήστε **ΕΝΑΡΞΗ/ΕΙΣΑΓΩΓΗ**.

## ΕΠΙΛΟΓΕΣ ΜΕΝΟΥ ΓΙΑ INVERTER ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ

Κωδικός	Μενού	Ορια Βάρους	Αρχική Θερμοκρασία	Οδηγίες	Σκεύος
1-1	Μπαγκέτα/ Κρουασάν	0.1 - 0.3 kg (50 - 100 g/ τεμάχιο)	Παγωμένο	1. Βάζετε το παγωμένο ψωμί στη χαμηλή σχάρα. Επιλέγετε μενού και βάρος, πατάτε εκκίνηση.	Χαμηλή σχάρα
1-2	Φιλέτα Κοτόπουλου	0.2 - 0.4 kg	Παγωμένο	1. Αλείφετε τα φιλέτα κοτόπουλου με λάδι. 2. Βάζετε το φαγητό στο ταψάκι και αυτό στην ψηλή σχάρα. Επιλέγετε μενού και βάρος, πατάτε εκκίνηση. 3. Όταν ακουστεί το ΜΠΙΠ, γυρίστε το φαγητό από την άλλη πλευρά και πιέστε εκκίνηση για να συνεχίσετε το μαγείρεμα.	Ταψάκι στην Ψηλή σχάρα
1-3	Νάγκετς Κοτόπουλου	0.2 - 0.3 kg	Παγωμένο	1. Βάζετε τα νάγκετς κοτόπουλου στο ταψάκι και αυτό στην ψηλή σχάρα. Επιλέγετε μενού και βάρος, πατάτε εκκίνηση. 2. Όταν ακουστεί το ΜΠΙΠ, γυρίστε από την άλλη πλευρά και πιέστε εκκίνηση για να συνεχίσετε το μαγείρεμα.	Ταψάκι στην Ψηλή σχάρα
1-4	Παγωμένα Λαζάνια	0.3 kg	Παγωμένο	1. Βγάλτε τα με το δισκάκι από την συσκευασία και αφαιρέστε το προστατευτικό κάλυμμα. 2. Βάλτε το φαγητό στην χαμηλή σχάρα. Επιλέγετε το μενού, πατάτε εκκίνηση. Μετά το μαγείρεμα, αφήστε το σκεπασμένο για 2 λεπτά.	Χαμηλή σχάρα
1-5	Παγωμένη Πίτσα (Χονδρή ζύμη)	0.5 kg	Παγωμένο	1. Βγάξτε την πίτσα με χονδρή ζύμη από την συσκευασία. 2. Βάλτε το φαγητό στο ταψάκι και αυτό στην Χαμηλή σχάρα. Επιλέγετε το μενού, πατάτε εκκίνηση.	Ταψάκι στην Χαμηλή σχάρα
1-6	Παγωμένη Πίτσα (Λεπτή ζύμη)	0.2 - 0.4 kg	Παγωμένο	1. Βγάξτε την πίτσα από την συσκευασία. 2. Βάλτε το φαγητό στο ταψάκι και αυτό στην Χαμηλή σχάρα. Επιλέγετε μενού και βάρος, πατάτε εκκίνηση.	Ταψάκι στην Χαμηλή σχάρα
1-7	Φιλέτα Σολωμού	0.2 - 0.6 kg	Παγωμένο	1. Επιλέξτε φιλέτα σολωμού 200 g και 2,5 cm πάχους το κάθε ένα. Αλείφετε τα φιλέτα σολωμού με λάδι και καρυκεύματα όσο επιθυμείτε. 2. Βάλτε το φαγητό στο ταψάκι και αυτό στη Ψηλή σχάρα. Επιλέγετε μενού και βάρος, πατάτε εκκίνηση. 3. Όταν ακουστεί το ΜΠΙΠ, γυρίστε από την άλλη πλευρά και πιέστε εκκίνηση για να συνεχίσετε το μαγείρεμα.	Ταψάκι στην Ψηλή σχάρα
1-8	Γαρίδες	0.2 - 0.4 kg	Παγωμένο	1. Αλείφετε τις γαρίδες με λάδι και καρυκεύματα όσο επιθυμείτε. 2. Βάλτε το φαγητό στο ταψάκι και αυτό στη Ψηλή σχάρα. Επιλέγετε μενού και βάρος, πατάτε εκκίνηση. 3. Όταν ακουστεί το ΜΠΙΠ, γυρίστε από την άλλη πλευρά και πιέστε εκκίνηση για να συνεχίσετε το μαγείρεμα.	Ταψάκι στην Ψηλή σχάρα



Κωδικός	Μενού	Όρια Βάρους	Αρχική Θερμοκρασία	Οδηγίες	Σκεύος
2-1	Τάρτα Μήλου	1	Δωματίου	<p><b>Συστατικά</b> 1 ζύμη ζαχαροπλαστικής 5 μήλα 20 ζάχαρη 2 κουταλιές μέλι</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Σε μια λεπτή στρώση αλεύρου, ανοίγουμε την ζύμη κυκλικά και τη βάζουμε στο ταψάκι. Κόβουμε τις άκρες, αφήνοντας ελάχιστες προεξοχές. Τρυπάμε με ένα πιρούνι και την αφήνουμε στην άκρη.</li> <li>2. Ψιλοκόβουμε 2 1/2 μήλα και τα βάζουμε σε ένα τηγάνι με ζάχαρη. Περιμένουμε μέχρι τα μήλα να μαλακώσουν. Κόβουμε τα υπόλοιπα μήλα σε μικρά κομματάκια των 5 mm.</li> <li>3. Απλώνουμε τα μαγειρεμένα μήλα πάνω στη ζύμη και τα τοποθετούμε κυκλικά μέχρι να καλύψουν ολόκληρη την επιφάνεια. Τέλος περιχύνουμε το μέλι πάνω στα μήλα.</li> <li>4. Βάζουμε το Ταψάκι στην Χαμηλή σχάρα. Επιλέγουμε μενού, πατάμε εκκίνηση.</li> <li>5. Μετά το μαγείρεμα, βγάζουμε το ταψάκι από τον φούρνο και αφήνουμε να κρυώσει.</li> </ol>	Ταψάκι στην Χαμηλή σχάρα
2-2	Αρνίσια Παϊδάκια	0.2 - 0.6 kg	Κατεψυγμένα	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Διαλέγουμε αρνίσια παϊδάκια βάρους 100 - 150 g και πάχους 1.5 - 2.0 cm το κάθε ένα. Τους βάζουμε αλάτι και πιπέρι όσο θέλουμε.</li> <li>2. Βάζουμε το φαγητό στην Ψηλή σχάρα και πάνω σε αποστραγγιστήρα. Επιλέγουμε μενού και βάρος, πατάμε εκκίνηση.</li> <li>3. Όταν ακουστεί το ΜΠΙΠ, γυρίστε από την άλλη πλευρά και πιέστε εκκίνηση για να συνεχίσετε το μαγείρεμα.</li> </ol>	Ψηλή σχάρα πάνω σε αποστραγγιστήρα
2-3	Λαζάνια	1	Δωματίου	<p><b>Συστατικά</b> 9 φύλλα λαζάνια 500 g σάλτσα σπαγγέτι 600 g σάλτσα τυριών 300 g τριμένο τυρί μοτσαρέλα 30 g τριμένο τυρί παρμεζάνα</p> <p><b>Για την σάλτσα Τυριών :</b> 60 g βούτυρο 50 g αλεύρι για όλες τις χρήσεις Λίγο μοσχοκάρυδο τριμένο 500 ml γάλα 20 τριμένο τυρί παρμεζάνα</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Λιώνουμε το βούτυρο σε ένα μικρο μπολ. Προσθέτουμε αλεύρι και μοσχοκάρυδο και ανακατεύουμε μέχρι να μαλακώσει.</li> <li>2. Προσθέτουμε σταδιακά το γάλα και ανακατεύουμε μέχρι να βράσει και να πήξει.</li> <li>3. Χαμηλώνουμε την θερμοκρασία και προσθέτουμε το τυρί παρμεζάνα.</li> <li>4. Ανακατεύουμε μέχρι να λειώσει καλά το τυρί.</li> </ol> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Βράζουμε τα φύλλα Λαζάνια σύμφωνα με τις οδηγίες της συσκευασίας και τα τσιγαρίζουμε.</li> <li>2. Απλώνουμε περίπου 125 g σάλτσα σπαγγέτι σε ένα 26 x17 cm πιάτο.</li> <li>3. Βάζουμε 3 φύλλα λαζάνια, 300 g σάλτσα τυριών, 125 g σάλτσα σπαγγέτι, 100 g τυρί μοτσαρέλα. Επαναλαμβάνουμε τις στρώσεις.</li> <li>4. Στην τελευταία στρώση των φύλλων λαζανιών, απλώνουμε 125 g σάλτσα σπαγγέτι, ανακατεμένη με 100 g τυρί μοτσαρέλα και 30 g τυρί παρμεζάνα.</li> <li>5. Βάζουμε το πιάτο στη Χαμηλή σχάρα. Επιλέγουμε μενού, πατάμε εκκίνηση.</li> </ol>	26 x 17 cm πιάτο μαγειρέματος στη Χαμηλή σχάρα
2-4	Χοιρινά Παϊδάκια	0.2 - 0.6 kg	Κατεψυγμένα	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Διαλέγουμε χοιρινά παϊδάκια βάρους 100 - 150 g και πάχους 1.5 - 2.0 cm το κάθε ένα. Τους βάζουμε αλάτι και πιπέρι όσο θέλουμε.</li> <li>2. Βάζουμε το φαγητό στην Ψηλή σχάρα και πάνω σε αποστραγγιστήρα. Επιλέγουμε μενού και βάρος, πατάμε εκκίνηση.</li> <li>3. Όταν ακουστεί το ΜΠΙΠ, γυρίστε από την άλλη πλευρά και πιέστε εκκίνηση για να συνεχίσετε το μαγείρεμα.</li> </ol>	Ψηλή σχάρα πάνω σε αποστραγγιστήρα

Κωδικός	Μενού	Ορια Βάρους	Αρχική Θερμοκρασία	Οδηγίες	Σκεύος																																
2-5	Πατάτες Ογκρατέν	1.5 kg	Δωματίου	<p><b>Συστατικά</b>  1 kg πατάτες  1 σκελίδα σκόρδο  20 g βούτυρο  300 g κρέμα  100 g τριμένο τυρί  Μοσχοκάρυδο, αλάτι, πιπέρι για γεύση</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Καθαρίζουμε και πλένουμε τις πατάτες και στη συνέχεια τις κόβουμε σε φέτες 5 mm. Τρίβουμε μέσα σε ένα ταψί μία σκελίδα σκόρδο και το βούτυρο.</li> <li>Τοποθετούμε τις μισές πατάτες στο ταψί και ρίχνουμε αλάτι, πιπέρι, μοσχοκάρυδο. Συμπληρώνουμε με τις υπόλοιπες πατάτες και ξαναρίχνουμε τα διάφορα όπως επιθυμούμε. Στη συνέχεια ρίχνουμε από πάνω την κρέμα και το τυρί.</li> <li>Βάζουμε το πιάτο στην Χαμηλή σχάρα. Επιλέγουμε μενού, πατάμε εκκίνηση.</li> </ol>	20 x 20 cm Πιάτο στη Χαμηλή σχάρα																																
2-6	Σαλάτα Λαχανικών	1.5 kg	Δωματίου	<p><b>Συστατικά</b>  1 κρεμμύδι, κομμένο σε χοντρά κομμάτια  1 μελιτζάνα, κομμένη σε κομμάτια  1 κολοκύθι, κομμένο σε χοντρά κομμάτια  1 έγχρωμη γλυκιά πιπεριά, κομμένη σε κομμάτια  3 ντομάτες, φιλοκομμένες  1 κουταλιά της σούπας πελάε ντομάτας  2 σκελίδες σκόρδο, λιωμένες  1 κουταλιά της σούπας φρέσκα χόρτα, φιλοκομμένα  2 κουταλιές της σούπας ξύδι 1 κουταλάκι ζάχαρη  Αλάτι και πιπέρι για την γεύση</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Προσθέστε όλα τα υλικά σε ένα βαθύ και μεγάλο μπολ και ανακατέψτε καλά. Καλύψτε το μπολ με πλαστική μεμβράνη.</li> <li>Βάλτε το φαγητό στον φούρνο. Επιλέξτε μενού, πατήστε εκκίνηση. Ανακατέψτε τουλάχιστον δύο φορές στη διάρκεια του μαγειρέματος.</li> </ol>	Ειδικό μπολ μικροκυμάτων																																
2-7	Ρύζι / Ζυμαρικά	0.1 – 0.3 kg	Δωματίου	<p><b>Συστατικά για το ρύζι</b></p> <table border="1"> <tr> <td>Ρύζι</td> <td>100 g</td> <td>200 g</td> <td>300 g</td> </tr> <tr> <td>Βούτυρο, λιωμένο</td> <td>30 g</td> <td>40 g</td> <td>50 g</td> </tr> <tr> <td>Κρεμμύδι, κομμένο</td> <td>50 g</td> <td>75 g</td> <td>100 g</td> </tr> <tr> <td>Ζωμό κότας ή νερό</td> <td>250 ml</td> <td>500 ml</td> <td>750 ml</td> </tr> <tr> <td>Αλάτι</td> <td colspan="3">Για τη γεύση</td> </tr> </table> <ol style="list-style-type: none"> <li>Προσθέστε το ρύζι, το λιωμένο βούτυρο και το κρεμμύδι σε ένα βαθύ και μεγάλο ειδικό μπολ μικροκυμάτων (3 L) και ανακατέψτε καλά. Ρίξτε βραστό ζωμό κότας ή νερό και προσθέστε το αλάτι. Καλύψτε με πλαστική μεμβράνη.</li> <li>Βάλτε το φαγητό στον φούρνο. Επιλέξτε μενού και βάρος, πατήστε εκκίνηση.</li> <li>Μετά το μαγείρεμα ανακατέψτε και κρατήστε το καλυμμένο για 5 - 10 λεπτά εάν χρειασθεί.</li> </ol> <p><b>Συστατικά για ζυμαρικά</b></p> <table border="1"> <tr> <td>Ζυμαρικά</td> <td>100 g</td> <td>200 g</td> <td>300 g</td> </tr> <tr> <td>Νερό</td> <td>400 ml</td> <td>800 ml</td> <td>1000 ml</td> </tr> <tr> <td>Αλάτι</td> <td colspan="3">Για τη γεύση</td> </tr> </table> <ol style="list-style-type: none"> <li>Βάλτε τα ζυμαρικά και βρασμένο νερό σε ένα βαθύ και μεγάλο ειδικό μπολ μικροκυμάτων (3 L). Καλύψτε με πλαστική μεμβράνη.</li> <li>Βάλτε το φαγητό στον φούρνο. Επιλέξτε μενού και βάρος, πατήστε εκκίνηση.</li> <li>Μετά το μαγείρεμα, ξεπλύνετε τα ζυμαρικά με κρύο νερό.</li> </ol>	Ρύζι	100 g	200 g	300 g	Βούτυρο, λιωμένο	30 g	40 g	50 g	Κρεμμύδι, κομμένο	50 g	75 g	100 g	Ζωμό κότας ή νερό	250 ml	500 ml	750 ml	Αλάτι	Για τη γεύση			Ζυμαρικά	100 g	200 g	300 g	Νερό	400 ml	800 ml	1000 ml	Αλάτι	Για τη γεύση			Ειδικό μπολ μικροκυμάτων
Ρύζι	100 g	200 g	300 g																																		
Βούτυρο, λιωμένο	30 g	40 g	50 g																																		
Κρεμμύδι, κομμένο	50 g	75 g	100 g																																		
Ζωμό κότας ή νερό	250 ml	500 ml	750 ml																																		
Αλάτι	Για τη γεύση																																				
Ζυμαρικά	100 g	200 g	300 g																																		
Νερό	400 ml	800 ml	1000 ml																																		
Αλάτι	Για τη γεύση																																				
2-8	Γεμιστά Κολοκύθια	1.2 kg	Δωματίου	<p><b>Συστατικά</b>  4 στρουγγαλά κολοκύθια περίπου 200 g το ένα  500 g μοσχαρίσιο κιμά  2 κουταλιές ελαιόλαδο  Αλάτι και πιπέρι για την γεύση</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Κόψτε τις κορυφές στα κολοκυθάκια για να σχηματίσουν καπέλα και βγάλτε τους σπόρους τους, προσέχοντας να μην τρυπήσετε σάρκα ή δέρμα. Γεμίστε τα κολοκυθάκια με κιμά και ξαναβάλτε τους τα καπέλα.</li> <li>Βάλτε τα γεμισμένα κολοκύθια στο ταψάκι και στην Χαμηλή σχάρα και ρίξτε τι ελαιόλαδο. Επιλέξτε μενού, πατήστε εκκίνηση.</li> </ol>	Ταψάκι στη Χαμηλή σχάρα																																


## ΨΗΣΙΜΟ & ΤΗΓΑΝΙΣΜΑ

Ο φούρνος σας έχει εκ των προτέρων προγραμματισθεί να μαγειρεύει αυτόματα το φαγητό. Μπορείτε να ζητήσετε όσα θέλετε από τον φούρνο σας και να κάνετε πολλά πράγματα με αυτόν. Αφήστε μετά τον φούρνο μικροκυμάτων σας να μαγειρεύει μόνος του τις επιλογές σας.

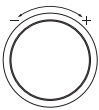
**Παράδειγμα: Για το ψήσιμο 1.0 kg Ψητού Μοσχαριού, ακολουθήστε απλώς τα παρακάτω βήματα**



1. Πατήστε **ΣΤΟΠ/ΕΚΚΑΘΑΡΙΣΗ**.



2. Πατήστε **ΨΗΣΙΜΟ & ΤΗΓΑΝΙΣΜΑ** μια φορά. Το '1' θα εμφανιστεί στην οθόνη.



3. Γυρίστε το **ΠΛΗΚΤΡΟ** μέχρι η οθόνη να δείξει '4'.



4. Πατήστε **ΕΝΑΡΞΗ/ΕΙΣΑΓΩΓΗ**.



5. Γυρίστε το **ΠΛΗΚΤΡΟ** μέχρι η οθόνη να δείξει '1.0 kg'.



6. Πατήστε **ΕΝΑΡΞΗ/ΕΙΣΑΓΩΓΗ**. Καθώς μαγειρεύετε μπορείτε να αυξήσετε ή να μειώσετε τον χρόνο μαγειρέματος γυρίζοντας το **ΠΛΗΚΤΡΟ**.

## ΕΠΙΛΟΓΕΣ ΜΕΝΟΥ ΓΙΑ ΨΗΣΙΜΟ & ΤΗΓΑΝΙΣΜΑ

Κωδικός	Μενού	Όρια Βάρους	Αρχική Θερμοκρασία	Οδηγίες	Σκεύος
1	Ψητές Πατάτες	0.2 - 1.0 kg (180 - 220 g/ each)	Δωματίου	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Πλένουμε τις πατάτες και τις στεγνώνουμε με μια χαρτοπετσέτα.</li> <li>2. Τρυπάμε κάθε πατάτα 8 φορές με ένα πιρούνι.</li> <li>3. Τοποθετούμε το φαγητό στη Χαμηλή σχάρα. Επιλέξτε μενού και βάρος, πατήστε εκκίνηση.</li> <li>4. Μετά το μαγείρεμα, καλύψτε με ένα αλουμινόχαρτο για 5 λεπτά.</li> </ol>	Χαμηλή σχάρα
2	Μπισκότα	1	Δωματίου	<p><b>Συστατικά</b></p> <p>80 g καστανή ζάχαρη 80 g βούτυρο, μαλακό 1 αυγό, καλοχτυπημένο 180 g αλεύρι για όλες τις χρήσεις, κοσκινισμένο 1/2 κουταλάκια μπέικιν πάουντερ 1/2 κουταλάκια μαγειρική σόδα 100 μικρά κομματάκια σοκολάτα</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Αναμείξτε την καστανή ζάχαρη και το μαλακό βούτυρο. Σταδιακά προσθέστε το αυγό και ανακατέψτε μέχρι να γίνουν μια ενιαία ζύμη. Προσθέστε το αλεύρι, το μπέικιν πάουντερ, τη σόδα και τα κομματάκια σοκολάτας και ανακατέψτε καλά.</li> <li>2. Ρίξτε την ζύμη με ένα κουτάλι πάνω στην Ψηλή σχάρα και στην Χαμηλή σχάρα που καλύπτονται με ένα αλουμινόχαρτο. Τα μπισκότα πρέπει να απέχουν μεταξύ τους 2 εκατοστά.</li> <li>3. Τοποθετήστε την Ψηλή σχάρα και την Χαμηλή σχάρα στο φούρνο. Επιλέξτε μενού, πατήστε εκκίνηση.</li> <li>4. Μετά το ψήσιμο, βγάλτε τα από τον φούρνο και αφήστε τα να κρυώσουν.</li> </ol>	Ψηλή σχάρα + Χαμηλή σχάρα

Κωδικός	Μενού	Ορια Βάρους	Αρχική Θερμοκρασία	Οδηγίες	Σκεύος
3	Φρέσκια Πίτσα	1	Δωματίου	<p><b>Συστατικά</b>  Ζύμη:  120 g αλεύρι για όλες τις χρήσεις  1 κουταλάκι του γλυκού ξηρή μαγιά  1/3 κουταλάκι του γλυκού αλάτι  1 κουταλάκι του γλυκού ζάχαρη  70 ml ζεστό νερό  1 κουταλάκι έξτρα παρθένο ελαιόλαδο, συν λίγο για την επικάλυψη  Επικάλυψη:  3 κουταλιές της σούπας σάλτσα για πίτσα  30 g λουκάνικο, κομμένο σε φέτες  1/2 κρεμμύδι, κομμένο σε φέτες  2 φρέσκα μανιτάρια, κομμένα σε φέτες  1/2 φρέσκο πιπέρι  100 γρ τριμμένο τυρί μοτσαρέλα</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Συνδυάστε όλα τα συστατικά για την ζύμη σε ένα μεγάλο μπολ.</li> <li>2. Ζυμώνουμε με ένα ηλεκτρικό μίξερ για να κάνουμε λεία και ελαστική την ζύμη.</li> <li>3. Απλώνουμε την ζύμη στο ταψάκι για να καλύψει όλη την επιφάνεια. Ρίχνουμε την σάλτσα πίτσας. Καλύπτουμε όλο το υλικό με το τριμμένο τυρί.</li> <li>4. Τοποθετήστε το ταψάκι στη Χαμηλή σχάρα. Επιλέξτε μενού, πατήστε εκκίνηση.</li> </ol>	Ταψάκι και Χαμηλή σχάρα
4	Ψητό Μοσχάρι	0.5 – 1.5 kg	Κατεψυγμένο	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Αλείψτε το μοσχάρι με λιωμένο βούτυρο ή λάδι και τα καρυκεύματα που επιθυμείτε.</li> <li>2. Τοποθετήστε το φαγητό στην Χαμηλή σχάρα σε αποστραγγιστήρα.</li> </ol> <p>Επιλέξτε μενού και βάρος, πατήστε εκκίνηση.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>3. Όταν ακούσετε ΜΠΙΠ, στραγγίστε τους χυμούς και γυρίστε το αμέσως στην άλλη πλευρά. Στη συνέχεια πατήστε εκκίνηση για να συνεχίσετε το μαγείρεμα.</li> <li>4. Μετά το μαγείρεμα, να μείνει καλυμμένο με αλουμινοχαρτο για 10 λεπτά.</li> </ol>	Χαμηλή σχάρα σε αποστραγγιστήρα
5	Ψητό Κοτόπουλο	0.8 – 1.8 kg	Κατεψυγμένο	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Αλείψτε το κρέας κοτόπουλου με λιωμένο βούτυρο ή λάδι και τα καρυκεύματα που επιθυμείτε.</li> <li>2. Τοποθετήστε ολόκληρο το κοτόπουλο με το στήθος προς τα κάτω στην Χαμηλή σχάρα σε αποστραγγιστήρα. Επιλέξτε μενού και βάρος, πατήστε εκκίνηση.</li> <li>3. Όταν ακούσετε ΜΠΙΠ, στραγγίστε τους χυμούς και γυρίστε το αμέσως στην άλλη πλευρά. Στη συνέχεια πατήστε εκκίνηση για να συνεχίσετε το μαγείρεμα.</li> <li>4. Μετά το μαγείρεμα, να μείνει καλυμμένο με αλουμινοχαρτο για 10 λεπτά.</li> </ol>	Χαμηλή σχάρα σε αποστραγγιστήρα
6	Ψητό Χοιρινό	0.5 – 1.5 kg	Κατεψυγμένο	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Αλείψτε το χοιρινό κρέας με λιωμένο βούτυρο ή λάδι και τα καρυκεύματα που επιθυμείτε.</li> <li>2. Τοποθετήστε το φαγητό στην Χαμηλή σχάρα σε αποστραγγιστήρα. Επιλέξτε μενού και βάρος, πατήστε εκκίνηση.</li> <li>3. Όταν ακούσετε ΜΠΙΠ, στραγγίστε τους χυμούς και γυρίστε το αμέσως στην άλλη πλευρά. Στη συνέχεια πατήστε εκκίνηση για να συνεχίσετε το μαγείρεμα.</li> <li>4. Μετά το μαγείρεμα, να μείνει καλυμμένο με αλουμινοχαρτο για 10 λεπτά.</li> </ol>	Χαμηλή σχάρα σε αποστραγγιστήρα

Κωδικός	Μενού	Όρια Βάρους	Αρχική Θερμοκρασία	Οδηγίες	Σκεύος
7	Ψητά Λαχανικά	0.2 - 0.3 kg	Δωματίου	<p><b>Συστατικά</b>                      Μελιτζάνες, κομμένες σε πάχος 1-2 cm                      Κολοκυθάκια, κομμένα σε πάχος 1-2 cm                      Κρεμμύδια, κομμένα σε φέτες                      Γλυκές πιπεριές, κομμένες στη μέση κατά μήκος αλλά χωρίς τους σπόρους (πετάξτε τους)                      Ολόκληρα ντοματίνια                      Μανιτάρια, κομμένα στη μέση</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Αλείψτε τα λαχανικά με λιωμένο βούτυρο ή λάδι και τα καρυκεύματα που επιθυμείτε.</li> <li>2. Τοποθετήστε το φαγητό στο ταψάκι στην Ψηλή σχάρα σε αποστραγγιστήρα. Επιλέξτε μενού και βάρος, πατήστε εκκίνηση.</li> <li>3. Όταν ακούσετε ΜΠΠ, και γυρίστε το αμέσως στην άλλη πλευρά. Στη συνέχεια πατήστε εκκίνηση για να συνεχίσετε το μαγείρεμα.</li> </ol>	Ταψάκι και Ψηλή σχάρα
8	Μικρά Κέικ	1	Δωματίου	<p><b>Συστατικά</b>                      120 g ζάχαρη                      120 g βούτυρο, μαλακό                      2 αυγά, καλοχτυπημένα                      150 g αλεύρι για όλες τις χρήσεις, κοσκινισμένο                      1 κουταλάκι μπέικιν πάουντερ                      10-13 τεμ χάρτινα μπολάκια μάφιν (50 mm βάση X 30 mm ύψος)</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ανακατέψτε την ζάχαρη και το μαλακό βούτυρο. Σταδιακά προσθέτουμε τα αυγά και ανακατεύουμε μέχρι να γίνει μια ενιαία ζύμη. Προσθέτουμε το αλεύρι και το μπέικιν πάουντερ και ανακατεύουμε καλά. Γεμίζουμε ομοιόμορφα τα χάρτινα μπολάκια μάφιν (25 ~ 30 g ανά έκαστο)</li> <li>2. Τοποθετήστε τα muffin στον αντιθερμικό δίσκο, επάνω στο γυάλινο δίσκο. Επιλέξτε το μενού, πιάστε το πλήκτρο εκκίνηση.</li> <li>3. Μετά το ψήσιμο, αφαιρέστε τα από το φούρνο και αφήστε τα να κρυσώσουν.</li> </ol>	Τοποθετήστε τα muffin στον αντιθερμικό δίσκο, επάνω στο γυάλινο δίσκο.

\* Για άριστα αποτελέσματα στο ψήσιμο μικρών κέικ (muffins) ρυθμίστε το χρόνο ψησίματος (χειροκίνητα) στα 35 – 40 λεπτά στους 180°C χρησιμοποιώντας το Crispy Tray.

## ΑΡΓΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ

**Παράδειγμα: Για μαγείρεμα νωπού Φαγητού**

1. Πατήστε **ΣΤΟΠ/ΕΚΚΑΘΑΡΙΣΗ**.
2. Πατήστε **ΑΡΓΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ** δύο φορές. Το '2' θα εμφανισθεί στην οθόνη.
3. Γυρίστε το **ΠΛΗΚΤΡΟ** μέχρι η οθόνη να δείξει '60°C'.
4. Πατήστε **ΕΝΑΡΞΗ/ΕΙΣΑΓΩΓΗ**. Το '10:00' θα εμφανισθεί στην οθόνη.

5. Γυρίστε το **ΠΛΗΚΤΡΟ** μέχρι η οθόνη να δείξει '5h00'.
6. Πατήστε **ΕΝΑΡΞΗ/ΕΙΣΑΓΩΓΗ**. Καθώς μαγειρεύετε μπορείτε να αυξήσετε ή να μειώσετε τον χρόνο μαγειρέματος γυρίζοντας το **ΠΛΗΚΤΡΟ**.

## ΕΠΙΛΟΓΕΣ ΜΕΝΟΥ ΓΙΑ ΑΡΓΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ

Λειτουργία	Εύρος	Βήμα	Προεπιλεγμένη Θερμοκρασία	Οδηγίες	Σκεύος																																													
1. Αργό Μαγείρεμα	130 °C (ΨΗΛΗ) / 110 °C (ΧΑΜΗΛΗ)	-	130 °C (ΨΗΛΗ)	<p>Η λειτουργία αυτή διατηρεί μία σχετικά χαμηλή θερμοκρασία σε σύγκριση με άλλες μεθόδους μαγειρέματος (όπως το ψήσιμο, το βράσιμο και τηγανίσματος) για πολλές ώρες επιτρέποντας ανεπιτήρητο μαγείρεμα για το ψητό κατσαρόλας, το σπιράθο και άλλα σχετικά φαγητά.</p> <p><b>110 °C (ΧΑΜΗΛΗ) Ρύθμιση</b> Στην χαμηλή ρύθμιση σιγοβράζει το φαγητό για μεγάλο χρονικό διάστημα χωρίς να κακοποιηθεί ή να καεί. Δεν απαιτείται ανακάτεμα με την χρήση αυτής της ρύθμισης.</p> <p><b>130 °C (ΨΗΛΗ) Ρύθμιση</b> Στην ψηλή ρύθμιση θα μαγειρευτούν τα φαγητά στον μισό περίπου χρόνο που απαιτείται για τη χαμηλή ρύθμιση. Μερικά φαγητά μπορεί να βράσουν όταν μαγειρεύονται στην ψηλή ρύθμιση, γι' αυτό μπορεί να χρειαστεί να προσθέσετε επιπλέον νερό. Περισσότερο ανακάτεμα στα βραστά και στα φαγητά κατσαρόλας θα βελτιώσει την ποιότητα της γεύσης. Τσιγάρισμα και τηγάνισμα πριν από το αργό μαγείρεμα δεν είναι απαραίτητο, αλλά αυτό θα βοηθήσει να σφραγιστούν οι χυμοί και οι γεύσεις και να μείνει το κρέας τρυφερό.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Παραδοσιακός χρόνος μαγειρέματος</th> <th>Χρόνος μαγειρέματος σε αργό μαγείρεμα (χωρίς τσιγάρισμα)</th> <th>Χρόνος μαγειρέματος σε αργό μαγείρεμα (με τσιγάρισμα)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>35 έως 60 λεπτά</td> <td>6 έως 9 ώρες</td> <td>3 έως 4 ώρες</td> </tr> <tr> <td>1 έως 3 ώρες</td> <td>8 έως 9 ώρες</td> <td>4 έως 6 ώρες</td> </tr> </tbody> </table>	Παραδοσιακός χρόνος μαγειρέματος	Χρόνος μαγειρέματος σε αργό μαγείρεμα (χωρίς τσιγάρισμα)	Χρόνος μαγειρέματος σε αργό μαγείρεμα (με τσιγάρισμα)	35 έως 60 λεπτά	6 έως 9 ώρες	3 έως 4 ώρες	1 έως 3 ώρες	8 έως 9 ώρες	4 έως 6 ώρες	Αντι-θερμικό γυάλινο πιάτο με κάλυμμα για την περιστροφή																																				
Παραδοσιακός χρόνος μαγειρέματος	Χρόνος μαγειρέματος σε αργό μαγείρεμα (χωρίς τσιγάρισμα)	Χρόνος μαγειρέματος σε αργό μαγείρεμα (με τσιγάρισμα)																																																
35 έως 60 λεπτά	6 έως 9 ώρες	3 έως 4 ώρες																																																
1 έως 3 ώρες	8 έως 9 ώρες	4 έως 6 ώρες																																																
2. Αποξηραμένα Τρόφιμα	40°C~90°C	10 °C	70°C	<p>Με αυτήν τη λειτουργία, μπορείτε να στεγνώσετε τα φρούτα, τα λαχανικά και το μοσχαρίσιο κρέας σε υγιή και διατροφικά σνακ και νόστιμα στην γεύση χωρίς χημικά και συντηρητικά. Τοποθετήστε ένα χαρτί ψησίματος στο δίσκο και απλώστε το φαγητό σε ένα ενιαίο στρώμα.</p> <p><b>Οδηγός για Νωπά Τρόφιμα</b></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Είδος Τροφίμου</th> <th>Προπαρασκευή</th> <th>Θερμοκρασία</th> <th>Χρονος</th> <th>Χρήση</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Μπανάνες</td> <td>Φέτες 5-6 mm πάχους</td> <td>70 °C</td> <td>5-8 ώρες</td> <td>Σνακ, τροφές μωρών, μούσλι, μπισκότα και ψωμί μπανάνα</td> </tr> <tr> <td>Σύκα</td> <td>Αφαιρέστε μίσχους και κόψτε το στην μέση</td> <td>70 °C</td> <td>8-9 ώρες</td> <td>Γέμιση γλυκών, κέικ, πουλίγκες, ψωμιά και μπισκότα</td> </tr> <tr> <td>Κίβι</td> <td>Καθαρισμένο, φέτες 8-12 mm πάχους</td> <td>70 °C</td> <td>5-8 ώρες</td> <td>Σνακ</td> </tr> <tr> <td>Μάνγκος</td> <td>Βγάζουμε την φλούδα, φέτες 6-10 mm πάχους</td> <td>70 °C</td> <td>6-9 ώρες</td> <td>Σνακ, δημητριακά, ψημένα γλυκά</td> </tr> <tr> <td>Ανανάς</td> <td>Βγάζουμε φλούδα, κοκκούτσι, φέτες 8-12 mm πάχους</td> <td>70 °C</td> <td>6-9 ώρες</td> <td>Σνακ, ψημένα γλυκά, ψημένα μούσλι</td> </tr> <tr> <td>Ντομάτες</td> <td>Πλύσιμο και κόψιμο σε στρογγυλές φέτες 6mm</td> <td>70 °C</td> <td>6-9 ώρες</td> <td>Σούπες, βραστά, πελιές ή σάλτσα</td> </tr> <tr> <td>Μανιτάρια</td> <td>Καθάρισμα με μαλακό σφουγγάρι ή πανί. Όχι πλύσιμο.</td> <td>60 °C</td> <td>4-8 ώρες</td> <td>Κυβάρια για σούπες, πιάτα με κρέας, ομελέτες ή τηγάνισμα</td> </tr> <tr> <td>Αποξηραμένο μοσχαρίσιο κρέας</td> <td>Μαριναρισμένο σε φέτες (5-6 mm πάχους) και αποθηκεύονται στο δικό σας ψυγείο για 6 έως 8 ώρες</td> <td>80 °C</td> <td>6-9 ώρες</td> <td>Σνακ</td> </tr> </tbody> </table>	Είδος Τροφίμου	Προπαρασκευή	Θερμοκρασία	Χρονος	Χρήση	Μπανάνες	Φέτες 5-6 mm πάχους	70 °C	5-8 ώρες	Σνακ, τροφές μωρών, μούσλι, μπισκότα και ψωμί μπανάνα	Σύκα	Αφαιρέστε μίσχους και κόψτε το στην μέση	70 °C	8-9 ώρες	Γέμιση γλυκών, κέικ, πουλίγκες, ψωμιά και μπισκότα	Κίβι	Καθαρισμένο, φέτες 8-12 mm πάχους	70 °C	5-8 ώρες	Σνακ	Μάνγκος	Βγάζουμε την φλούδα, φέτες 6-10 mm πάχους	70 °C	6-9 ώρες	Σνακ, δημητριακά, ψημένα γλυκά	Ανανάς	Βγάζουμε φλούδα, κοκκούτσι, φέτες 8-12 mm πάχους	70 °C	6-9 ώρες	Σνακ, ψημένα γλυκά, ψημένα μούσλι	Ντομάτες	Πλύσιμο και κόψιμο σε στρογγυλές φέτες 6mm	70 °C	6-9 ώρες	Σούπες, βραστά, πελιές ή σάλτσα	Μανιτάρια	Καθάρισμα με μαλακό σφουγγάρι ή πανί. Όχι πλύσιμο.	60 °C	4-8 ώρες	Κυβάρια για σούπες, πιάτα με κρέας, ομελέτες ή τηγάνισμα	Αποξηραμένο μοσχαρίσιο κρέας	Μαριναρισμένο σε φέτες (5-6 mm πάχους) και αποθηκεύονται στο δικό σας ψυγείο για 6 έως 8 ώρες	80 °C	6-9 ώρες	Σνακ	Αντι-θερμικό γυάλινο πιάτο με κάλυμμα για την περιστροφή
Είδος Τροφίμου	Προπαρασκευή	Θερμοκρασία	Χρονος	Χρήση																																														
Μπανάνες	Φέτες 5-6 mm πάχους	70 °C	5-8 ώρες	Σνακ, τροφές μωρών, μούσλι, μπισκότα και ψωμί μπανάνα																																														
Σύκα	Αφαιρέστε μίσχους και κόψτε το στην μέση	70 °C	8-9 ώρες	Γέμιση γλυκών, κέικ, πουλίγκες, ψωμιά και μπισκότα																																														
Κίβι	Καθαρισμένο, φέτες 8-12 mm πάχους	70 °C	5-8 ώρες	Σνακ																																														
Μάνγκος	Βγάζουμε την φλούδα, φέτες 6-10 mm πάχους	70 °C	6-9 ώρες	Σνακ, δημητριακά, ψημένα γλυκά																																														
Ανανάς	Βγάζουμε φλούδα, κοκκούτσι, φέτες 8-12 mm πάχους	70 °C	6-9 ώρες	Σνακ, ψημένα γλυκά, ψημένα μούσλι																																														
Ντομάτες	Πλύσιμο και κόψιμο σε στρογγυλές φέτες 6mm	70 °C	6-9 ώρες	Σούπες, βραστά, πελιές ή σάλτσα																																														
Μανιτάρια	Καθάρισμα με μαλακό σφουγγάρι ή πανί. Όχι πλύσιμο.	60 °C	4-8 ώρες	Κυβάρια για σούπες, πιάτα με κρέας, ομελέτες ή τηγάνισμα																																														
Αποξηραμένο μοσχαρίσιο κρέας	Μαριναρισμένο σε φέτες (5-6 mm πάχους) και αποθηκεύονται στο δικό σας ψυγείο για 6 έως 8 ώρες	80 °C	6-9 ώρες	Σνακ																																														
3. Ζύμωση Γιαουρτί	40°C	-	40°C	<p><b>Πώς κάνουμε γιαούρτι</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Ρίχνουμε 1000 ml γάλα σε ένα κατάλληλο πυρίμαχο μπολ με καπάκι.</li> <li>Το βράζουμε στην κατάλληλη θερμοκρασία (μέχρι 60 ~ 70° C) και στη συνέχεια το ψύχουμε σε περίπου 40° C</li> <li>Προσθέτουμε 150 ml φυσικό γιαούρτι σε ένα μπολ και ανακατεύουμε καλά.</li> <li>Τοποθετούμε σκεπασμένα τα μπολ στον φούρνο.</li> <li>Επιλέγουμε μενού, και βάζουμε χρόνο μαγειρέματος 5~8 ώρες.</li> </ul> <p><b>Πώς αυξάνουμε την ζύμη μαγιάς</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Τοποθετούμε την ζύμη σε ένα κατάλληλο πυρίμαχο μπολ και το καλύπτουμε με το περιτύλιγμα ψησίματος ή με υγρό.</li> <li>Βάζουμε το μπολ στον φούρνο.</li> <li>Επιλέγουμε μενού, και βάζουμε χρόνο μαγειρέματος περίπου 40 λεπτά μέχρι να διπλασιασθεί ο όγκος της ζύμης.</li> </ul>	Μεταλλικό ταψάκι στην Χαμηλή σάφρα																																													
4. Διατήρηση ζεστού φαγητού	80°C 70°C 60°C	10 °C	70°C	<p>Η θερμότητα από τα πάνω και κάτω στοιχεία χρησιμοποιείται για να διατηρηθεί η καθορισμένη θερμοκρασία. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε αυτή τη λειτουργία για να κρατήσετε ζεστό το φαγητό μέχρι να είστε έτοιμοι να το σερβίρετε.</p>	Αντι-θερμικό γυάλινο πιάτο στην Χαμηλή σάφρα																																													

## ΥΓΙΕΙΝΗ ΔΙΑΤΡΟΦΗ & ΑΤΜΟΜΑΓΕΙΡΑΣ

Ο φούρνος σας έχει εκ των προτέρων προγραμματισθεί να μαγειρεύει αυτόματα το φαγητό. Μπορείτε να ζητήσετε όσα θέλετε από τον φούρνο σας και να κάνετε πολλά πράγματα με αυτόν. Αφήστε μετά τον φούρνο μικροκυμάτων σας να μαγειρεύει μόνος του τις επιλογές σας.

Αφορά το MJ3965ACS/ACR/BCR

**Παράδειγμα: Για να μαγειρέψετε 0,6 kg γαρίδες, απλώς ακολουθήστε τα παρακάτω βήματα**

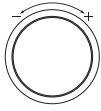


1. Πατήστε **ΣΤΟΠ/ΕΚΚΑΘΑΡΙΣΗ**



2. Πατήστε δύο φορές το P res twice **ΥΓΙΕΙΝΗ ΔΙΑΤΡΟΦΗ & ΑΤΜΟΜΑΓΕΙΡΑΣ**.

Το '2' θα εμφανισθεί στην οθόνη.

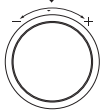


3. Γυρίστε το **ΠΛΗΚΤΡΟ** μέχρι η οθόνη να δείξει '2-8'.



4. Πατήστε **ΕΝΑΡΞΗ/ΕΙΣΑΓΩΓΗ**.

Το '0.2 kg' θα εμφανισθεί στην οθόνη.



5. Γυρίστε το **ΠΛΗΚΤΡΟ** μέχρι η οθόνη να δείξει '0.6 kg'.



6. Πατήστε **ΕΝΑΡΞΗ/ΕΙΣΑΓΩΓΗ**.

## ΕΠΙΛΟΓΕΣ ΜΕΝΟΥ ΓΙΑ ΥΓΙΕΙΝΗ ΔΙΑΤΡΟΦΗ & ΑΤΜΟΜΑΓΕΙΡΑΣ

Κωδικός	Μενού	Όρια Βάρους	Αρχική Θερμοκρασία	Οδηγίες	Σκεύος
1-1	Κοτόπουλο / Σνίτσελ	0,2 – 0,6 kg	Κατεψυγμένο	<p><b>Συστατικά</b> Στήθη κοτόπουλου 150 - 200 g το ένα 1 φλιτζάνι αλεύρι 2 αυγά, καλοχτυπημένα 1 φλιτζάνι ψιλοκομμένες φρυγανιές Αλάτι και πιπέρι για την γεύση</p> <p>1. Στήθη κοτόπουλου γαρνιρισμένα με αλάτι και πιπέρι ή ότι καρυκεύματα επιθυμείτε, πασπαλισμένα με το αλεύρι και αλειμένα με τα χτυπημένα αυγά, επικαλυμένα με τις ψιλοκομμένες φρυγανιές και επταλειφόμενα με λάδι. 2. Βάλτε το φαγητό στο ταψάκι στην ψηλή σχάρα. Επιλέξτε μενού και βάρος, πατήστε εκκίνηση. 3. Όταν ακούσετε το ΜΠΠΠ, γυρίστε το φαγητό από την άλλη πλευρά και πιέστε εκκίνηση για να συνεχίσετε το μαγείρεμα.</p>	Ταψάκι στην Ψηλή Σχάρα
1-2	Φτερούγες Κοτόπουλου	0,2 – 0,6 kg	Κατεψυγμένο	<p>1. Αλείψτε τις φτερούγες κοτόπουλου με λιωμένο βούτυρο ή λάδι και γαρνίριστε το όπως επιθυμείτε. 2. Βάλτε το φαγητό στο ταψάκι στην Ψηλή σχάρα. Επιλέξτε μενού και βάρος, πατήστε εκκίνηση. 3. Όταν ακούσετε το ΜΠΠΠ, γυρίστε το φαγητό από την άλλη πλευρά και πιέστε εκκίνηση για να συνεχίσετε το μαγείρεμα.</p>	Ταψάκι στην Ψηλή Σχάρα

Κωδικός	Μενού	Όρια Βάρους	Αρχική Θερμοκρασία	Οδηγίες	Σκεύος
1-3	Κοτολέτες	0,2-0,4 kg	Κατεψυγμένο	<p><b>Συστατικά</b>            500 γρ άπαχο αρνί ή μοσχάρι            500 γρ μικρές πατάτες, μαγειρεμένες και πουρέ            3 αυγά, ελαφρώς χτυπημένα            2 κρεμμύδια, ψιλοκομμένα            2 κουταλιές της σούπας ψιλοκομμένο μαϊντανό            1 φλιτζάνι ψιλοκομμένη φρυγανιά            Αλάτι και πιπέρι για την γεύση</p> <p>1. Αναμειγνύουμε το κρέας, τις πατάτες, τα αυγά, τα κρεμμύδια και τον μαϊντανό. Με το μείγμα αυτό πλάθουμε κεφτεδάκια διαμέτρου περίπου 4-5 cm. Τα επικαλύπτουμε με την ψιλοκομμένη φρυγανιά κάνοντας τα στο τελικό οβάλ σχήμα πάχους περίπου 1 cm το καθένα. Αλείφουμε τις κοτολέτες με λάδι.            2. Βάλτε το φαγητό στο ταψάκι στην Ψηλή σχάρα. Επιλέξτε μενού και βάρος, πατήστε εκκίνηση.            3. Όταν ακούσετε το ΜΠΠΠ, γυρίστε το φαγητό από την άλλη πλευρά και πιέστε εκκίνηση για να συνεχίσετε το μαγείρεμα.</p>	Ταψάκι στην Ψηλή Σχάρα
1-4	Ψάρι Σνίτσελ	0,2 – 0,6 kg	Κατεψυγμένο	<p><b>Συστατικά</b>            Φιλέτα ψαριών από 150 έως 200 g το ένα            1 φλιτζάνι αλεύρι            2 αυγά, ελαφρώς χτυπημένα            1 φλιτζάνι ψιλοκομμένη φρυγανιά            Αλάτι και πιπέρι για την γεύση</p> <p>1. Επικαλύπτουμε τα φιλέτα ψαριών με αλάτι και πιπέρι ή ότι καρυκεύματα επιθυμούμε, τα καλύπτομε με αλεύρι και τα αλείφουμε με τα αυγά. Επικαλύπτουμε τελικά με την ψιλοκομμένη φρυγανιά και τα αλείφουμε έπειτα με το λάδι.            2. Βάλτε το φαγητό στο ταψάκι στην Ψηλή σχάρα. Επιλέξτε μενού και βάρος, πατήστε εκκίνηση.            3. Όταν ακούσετε το ΜΠΠΠ, γυρίστε το φαγητό από την άλλη πλευρά και πιέστε εκκίνηση για να συνεχίσετε το μαγείρεμα.</p>	Ταψάκι στην Ψηλή Σχάρα
1-5	Πατάτες Τηγανητές	0,1 – 0,3 kg	Βαθείας κατάψυξης	<p>1. Βγάζουμε τις κατεψυγμένες πατάτες από την συσκευασία και τις ριχνουμε στο ταψάκι στην Ψηλή σχάρα. Για καλύτερα αποτελέσματα μαγειρεύουμε σε ένα συγκεκριμένο επίπεδο. Επιλέξτε μενού και βάρος, πατήστε εκκίνηση.</p>	Ταψάκι στην Ψηλή Σχάρα
1-6	Χάμπουργκερ	0,2 – 0,4 kg	Κατεψυγμένο	<p>1. Να επιλέξετε χάμπουργκερ βάρους 100 g και 1 cm πάχους το ένα. Αλείφουμε τα χάμπουργκερ με λάδι.            2. Βάλτε το φαγητό στο ταψάκι στην Ψηλή σχάρα. Επιλέξτε μενού και βάρος, πατήστε εκκίνηση.            3. Όταν ακούσετε το ΜΠΠΠ, γυρίστε το φαγητό από την άλλη πλευρά και πιέστε εκκίνηση για να συνεχίσετε το μαγείρεμα.</p>	Ταψάκι στην Ψηλή Σχάρα
1-7	Αλλαντικά	0,2 – 0,6 kg	Κατεψυγμένο	<p>1. Βγάλτε τα από τη συσκευασία και κάντε μια σχισμή πάνω στην επιφάνεια.            2. Βάλτε το φαγητό στο ταψάκι στην Ψηλή σχάρα. Επιλέξτε μενού και βάρος, πατήστε εκκίνηση.            3. Όταν ακούσετε το ΜΠΠΠ, γυρίστε το φαγητό από την άλλη πλευρά και πιέστε εκκίνηση για να συνεχίσετε το μαγείρεμα.</p>	Ταψάκι στην Ψηλή Σχάρα
1-8	Προψημένες Πατάτες	0,2 – 0,4 kg	Δωματίου	<p>1. Βγάλτε τις από τη συσκευασία και κάντε μια σχισμή πάνω στην επιφάνεια.            2. Βάλτε το φαγητό στο ταψάκι στην Ψηλή σχάρα. Επιλέξτε μενού και βάρος, πατήστε εκκίνηση.            3. Όταν ακούσετε το ΜΠΠΠ, γυρίστε το φαγητό από την άλλη πλευρά και πιέστε εκκίνηση για να συνεχίσετε το μαγείρεμα.</p>	Ταψάκι στην Ψηλή Σχάρα



Κωδικός	Μενού	Όρια Βάρους	Αρχική Θερμοκρασία	Οδηγίες	Σκεύος
2-1	Μπρόκολο/ Κουνουπίδι	0,2 – 0,6 kg	Δωματίου	1. Πλένετε τα λαχανικά και τα κόβετε σε παρόμοιου μεγέθους κομμάτια. 2. Γεμίζετε το Δοχείο Μπολ Ατμού με 300 ml νερό της βρύσης. Τοποθετήστε την πλάκα ατμού στο Δοχείο Μπολ Ατμού. Τοποθετήστε τα παρασκευασμένα τρόφιμα στο πιάτο ατμού σε ένα ενιαίο στρώμα. Καλύψτε με το καπάκι ατμού. 3. Τοποθετήστε το Δοχείο Μπολ Ατμού στον φούρνο. Επιλέξτε μενού και βάρος, πατήστε εκκίνηση. - Κόψτε μικρά μπουκετάκια. (12-15 g / τεμάχιο)	Δοχείο Μπολ Ατμού Πιάτο Ατμού Καπάκι Ατμού
2-2	Καρτότο	0,2 – 0,6 kg	Δωματίου	Όπως παραπάνω - Πάχος κάτω από 5 mm	Δοχείο Μπολ Ατμού Πιάτο Ατμού Καπάκι Ατμού
2-3	Στήθος Κοτόπουλου	0,2 – 0,6 kg	Κατεψυγμένο	Όπως παραπάνω - Πάχος κάτω από 2.5 cm	Δοχείο Μπολ Ατμού Πιάτο Ατμού Καπάκι Ατμού
2-4	Αυγά	2 - 9 ea	Κατεψυγμένο	Όπως παραπάνω	Δοχείο Μπολ Ατμού Πιάτο Ατμού Καπάκι Ατμού
2-5	Φιλετάκια Ψαριών	0,2 – 0,6 kg	Κατεψυγμένο	Όπως παραπάνω - Πάχος κάτω από 2.5 cm	Δοχείο Μπολ Ατμού Πιάτο Ατμού Καπάκι Ατμού
2-6	Φρέσκα Φασολάκια	0,1 – 0,3 kg	Δωματίου	Όπως παραπάνω	Δοχείο Μπολ Ατμού Πιάτο Ατμού Καπάκι Ατμού
2-7	Μύδια	0,2 – 0,6 kg	Κατεψυγμένο	1. Πλύνετε τα μύδια και πετάξτε τα σπασμένα κελύφη ή τα ψόφια μύδια. 2. Γεμίζετε το Δοχείο Μπολ Ατμού με 300 ml νερό της βρύσης. Τοποθετήστε την πλάκα ατμού στο Δοχείο Μπολ Ατμού. Τοποθετήστε τα παρασκευασμένα τρόφιμα στο πιάτο ατμού σε ένα ενιαίο στρώμα. Καλύψτε με το καπάκι ατμού. 3. Τοποθετήστε το Δοχείο Μπολ Ατμού στον φούρνο. Επιλέξτε μενού και βάρος, πατήστε εκκίνηση.	Δοχείο Μπολ Ατμού Πιάτο Ατμού Καπάκι Ατμού
2-8	Γαρίδες	0,2 – 0,6 kg	Κατεψυγμένο	Όπως παραπάνω - Μήκος κάτω από 20 cm	Δοχείο Μπολ Ατμού Πιάτο Ατμού Καπάκι Ατμού



## ΠΡΟΣΟΧΗ

1. Να χρησιμοποιείτε πάντα γάντια φούρνου όταν αφαιρείτε τον ΑΤΜΟΜΑΓΕΙΡΕΥΤΗ από τον φούρνο. Κάνει πολλή ζέση.
2. Μην τοποθετείτε τον καυτό ΑΤΜΟΜΑΓΕΙΡΕΥΤΗ μετά το μαγείρεμα σε ένα γυάλινο τραπέζι ή σ'ένα μέρος που μπορεί να λιώσει. Πάντα σιγουρευτείτε ότι χρησιμοποιείται ένα μαξιλάρι ή τον δίσκο.
3. Όταν χρησιμοποιείτε αυτό τον ΑΤΜΟΜΑΓΕΙΡΕΥΤΗ, να ρίχνετε τουλάχιστον 300 ml νερό πριν από τη χρήση. Εάν η ποσότητα του νερού είναι μικρότερη από 300 ml, μπορεί να προκαλέσει απελές μαγείρεμα, ή μπορεί να προκαλέσει πυρκαγιά ή ανεπιθύητη ζημιά στο προϊόν.
4. Να είστε προσεκτικοί όταν μετακινείτε τον ΑΤΜΟΜΑΓΕΙΡΕΥΤΗ με νερό.
5. Όταν χρησιμοποιείτε τον ΑΤΜΟΜΑΓΕΙΡΕΥΤΗ, το καπάκι ατμού και το δοχείο μπολ ατμού με το νερό θα πρέπει να έχουν απόλυτα ρυθμιστεί. Αυγά ή κάστανα θα εκραγούν εάν δεν έχουν ρυθμιστεί τόσο το καπάκι του ατμού όσο και το δοχείο μπολ του ατμού.
6. Ποτέ μην χρησιμοποιείτε αυτό τον ΑΤΜΟΜΑΓΕΙΡΕΥΤΗ με ένα προϊόν από ένα διαφορετικό μοντέλο. Μπορεί να προκληθεί πυρκαγιά ή ανεπιθύητη ζημιά στο προϊόν.



Καπάκι Ατμού



Πιάτο Ατμού

Δοχείο Μπολ Ατμού  
(Δίσκος ψησίματος)

## ΥΓΙΕΙΝΗ ΔΙΑΤΡΟΦΗ

Ο φούρνος σας έχει εκ των προτέρων προγραμματισθεί να μαγειρεύει αυτόματα το φαγητό. Μπορείτε να ζητήσετε όσα θέλετε από τον φούρνο σας και να κάνετε πολλά πράγματα με αυτόν. Αφήστε μετά τον φούρνο μικροκυμάτων σας να μαγειρεύει μόνος του τις επιλογές σας.

Αφορά το MJ3965BPS/BPH

**Παράδειγμα: Για να μαγειρέψετε Φτρούγες Κοτόπουλου, απλώς ακολουθήστε τα παρακάτω βήματα**

1. Πατήστε **ΣΤΟΠ/ΕΚΚΑΘΑΡΙΣΗ**
2. Πατήστε **ΥΓΙΕΙΝΗ ΔΙΑΤΡΟΦΗ**. Το '1' θα εμφανισθεί στην οθόνη.
3. Γυρίστε το **ΠΛΗΚΤΡΟ** μέχρι η οθόνη να δείξει '2'.
4. Πατήστε **ΕΝΑΡΞΗ/ΕΙΣΑΓΩΓΗ**. Το '0.2 kg' θα εμφανισθεί στην οθόνη.
5. Γυρίστε το **ΠΛΗΚΤΡΟ** μέχρι η οθόνη να δείξει '0.4 kg'.
6. Πατήστε **ΕΝΑΡΞΗ/ΕΙΣΑΓΩΓΗ**.

## ΕΠΙΛΟΓΕΣ ΜΕΝΟΥ ΓΙΑ ΥΓΙΕΙΝΗ ΔΙΑΤΡΟΦΗ

Κωδικός	Μενού	Όρια Βάρους	Αρχική Θερμοκρασία	Οδηγίες	Σκεύος
1	Κοτόπουλο / Σνίτσελ	0,2 – 0,6 kg	Κατεψυγμένο	<p><b>Συστατικά</b>            Στήθος κοτόπουλου βάρους 150 - 200 g το καθένα            1 φλυτζάνι αλεύρι            2 αυγά, ελαφρώς χτυπημένα            1 φλυτζάνι ψιλοκομμένη φρυγανιά            Αλάτι και πιπέρι για την γεύση</p> <p>1. Στήθη κοτόπουλου γαρνιρισμένα με αλάτι και πιπέρι ή ότι καρυκεύματα επιθυμείτε, πασπαλισμένα με το αλεύρι και αλειμένα με τα χτυπημένα αυγά, επικαλυμένα με τις ψιλοκομμένες φρυγανιές και επαλειφόμενα με λάδι.            2. Βάλτε το φαγητό στο ταψάκι στην ψηλή σχάρα. Επιλέξτε μενού και βάρος, πατήστε εκκίνηση.            3. Όταν ακούσετε το ΜΠΠΠ, γυρίστε το φαγητό από την άλλη πλευρά και πιέστε εκκίνηση για να συνεχίσετε το μαγείρεμα.</p>	Ταψάκι στην Ψηλή Σχάρα
2	Φτερούγες Κοτόπουλου	0,2 – 0,6 kg	Κατεψυγμένο	<p>1. Αλείψτε τις φτερούγες κοτόπουλου με λιωμένο βούτυρο ή λάδι και γαρνίριστε το όπως επιθυμείτε.            2. Βάλτε το φαγητό στο ταψάκι στην Ψηλή σχάρα. Επιλέξτε μενού και βάρος, πατήστε εκκίνηση.            3. Όταν ακούσετε το ΜΠΠΠ, γυρίστε το φαγητό από την άλλη πλευρά και πιέστε εκκίνηση για να συνεχίσετε το μαγείρεμα.</p>	Ταψάκι στην Ψηλή Σχάρα

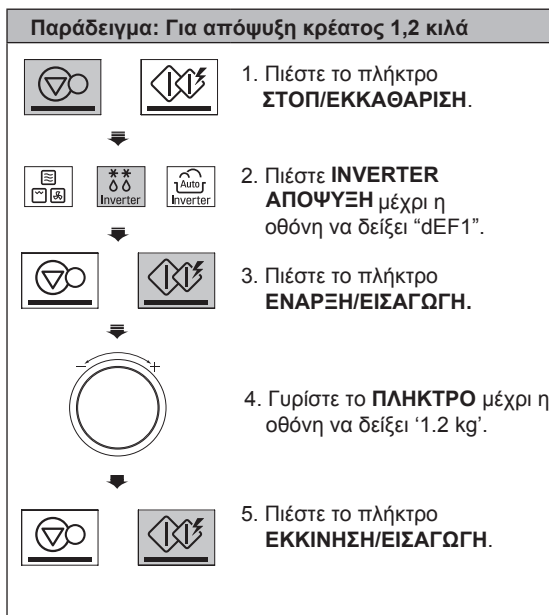
Κωδικός	Μενού	Όρια Βάρους	Αρχική Θερμοκρασία	Οδηγίες	Σκεύος
3	Κοτολέτες	0,2-0,4 kg	Κατεψυγμένο	<p><b>Συστατικά</b>            500 γρ άπαχο αρνί ή μοσχάρι            500 γρ μικρές πατάτες, μαγειρεμένες και πουρέ            3 αυγά, ελαφρώς χτυπημένα            2 κρεμμύδια, ψιλοκομμένα            2 κουταλιές της σούπας ψιλοκομμένο μαϊντανό            1 φλιτζάνι ψιλοκομμένη φρυγανιά            Αλάτι και πιπέρι για την γεύση</p> <p>1. Αναμειγνύουμε το κρέας, τις πατάτες, τα αυγά, τα κρεμμύδια και τον μαϊντανό. Με το μείγμα αυτό πλάθουμε κεφτεδάκια διαμέτρου περίπου 4-5 cm. Τα επικαλύπτουμε με την ψιλοκομμένη φρυγανιά κάνοντας τα στο τελικό οβάλ σχήμα πάχους περίπου 1 cm το καθένα. Αλείφουμε τις κοτολέτες με λάδι.            2. Βάλτε το φαγητό στο ταψάκι στην Ψηλή σχάρα. Επιλέξτε μενού και βάρος, πατήστε εκκίνηση.            3. Όταν ακούσετε το ΜΠΠΠ, γυρίστε το φαγητό από την άλλη πλευρά και πιέστε εκκίνηση για να συνεχίσετε το μαγείρεμα.</p>	Ταψάκι στην Ψηλή Σχάρα
4	Ψάρι Σνίτσελ	0,2 – 0,6 kg	Κατεψυγμένο	<p><b>Συστατικά</b>            Φιλέτα ψαριών από 150 έως 200 g το ένα            1 φλιτζάνι αλεύρι            2 αυγά, ελαφρώς χτυπημένα            1 φλιτζάνι ψιλοκομμένη φρυγανιά            Αλάτι και πιπέρι για την γεύση</p> <p>1. Επικαλύπτουμε τα φιλέτα ψαριών με αλάτι και πιπέρι ή ότι καρυκεύματα επιθυμούμε, τα καλύπτουμε με αλεύρι και τα αλείφουμε με τα αυγά. Επικαλύπτουμε τελικά με την ψιλοκομμένη φρυγανιά και τα αλείφουμε έπειτα με το λάδι.            2. Βάλτε το φαγητό στο ταψάκι στην Ψηλή σχάρα. Επιλέξτε μενού και βάρος, πατήστε εκκίνηση.            3. Όταν ακούσετε το ΜΠΠΠ, γυρίστε το φαγητό από την άλλη πλευρά και πιέστε εκκίνηση για να συνεχίσετε το μαγείρεμα.</p>	Ταψάκι στην Ψηλή Σχάρα
5	Πατάτες Τηγανητές	0,1 – 0,3 kg	Βαθείας Κατάψυξης	<p>1. Βγάζουμε τις κατεψυγμένες πατάτες από την συσκευασία και τις ρίχνουμε στο ταψάκι στην Ψηλή σχάρα. Για καλύτερα αποτελέσματα μαγειρεύουμε σε ένα συγκεκριμένο επίπεδο. Επιλέξτε μενού και βάρος, πατήστε εκκίνηση.</p>	Ταψάκι στην Ψηλή Σχάρα
6	Χάμπουργκερ	0,2 – 0,4 kg	Κατεψυγμένο	<p>1. Να επιλέξετε χάμπουργκερ βάρους 100 g και 1 cm πάχους το ένα. Αλείφουμε τα χάμπουργκερ με λάδι.            2. Βάλτε το φαγητό στο ταψάκι στην Ψηλή σχάρα. Επιλέξτε μενού και βάρος, πατήστε εκκίνηση.            3. Όταν ακούσετε το ΜΠΠΠ, γυρίστε το φαγητό από την άλλη πλευρά και πιέστε εκκίνηση για να συνεχίσετε το μαγείρεμα.</p>	Ταψάκι στην Ψηλή Σχάρα
7	Αλλαντικά	0,2 – 0,6 kg	Κατεψυγμένο	<p>1. Βγάλτε τα από τη συσκευασία και κάντε μια σχισμή πάνω στην επιφάνεια.            2. Βάλτε το φαγητό στο ταψάκι στην Ψηλή σχάρα. Επιλέξτε μενού και βάρος, πατήστε εκκίνηση.            3. Όταν ακούσετε το ΜΠΠΠ, γυρίστε το φαγητό από την άλλη πλευρά και πιέστε εκκίνηση για να συνεχίσετε το μαγείρεμα.</p>	Ταψάκι στην Ψηλή Σχάρα
8	Προψημένες Πατάτες	0,2 – 0,4 kg	Δωματίου	<p>1. Βγάλτε τις από τη συσκευασία και κάντε μια σχισμή πάνω στην επιφάνεια.            2. Βάλτε το φαγητό στο ταψάκι στην Ψηλή σχάρα. Επιλέξτε μενού και βάρος, πατήστε εκκίνηση.            3. Όταν ακούσετε το ΜΠΠΠ, γυρίστε το φαγητό από την άλλη πλευρά και πιέστε εκκίνηση για να συνεχίσετε το μαγείρεμα.</p>	Ταψάκι στην Ψηλή Σχάρα

## INVERTER ΑΠΟΨΥΞΗ

Υπάρχουν 4 επίπεδα απόψυξης στο φούρνο. Το χαρακτηριστικό ΑΝΑΣΤΡΟΦΗ ΑΠΟΨΥΞΗΣ σας προσφέρει την καλύτερη μέθοδο απόψυξης για κατεψυγμένες τροφές. Ο οδηγός χειριζέματος θα σας δείξει ποιο επίπεδο απόψυξης συνιστάται για την τροφή που ξεπαγώνετε.

Για ακόμη μεγαλύτερη ευκολία, η ΑΝΑΣΤΡΟΦΗ ΑΠΟΨΥΞΗΣ περιλαμβάνει έναν ενσωματωμένο μηχανισμό με προειδοποιητικό ήχο "μπιπ" ο οποίος σας υπενθυμίζει να ελέγξετε, αναποδογυρίσετε, χωρίσετε ή να αναδιατάξετε για να έχετε τα καλύτερα αποτελέσματα απόψυξης. Πάρεχονται τέσσερα διαφορετικά επίπεδα απόψυξης.

(ΚΡΕΑΣ / ΠΟΥΛΕΡΙΚΑ / ΨΑΡΙΑ / ΨΩΜΙ)



### ΣΗΜΕΙΩΣΗ

Όταν πιέσετε το πλήκτρο **ΕΚΚΙΝΗΣΗ/ΕΙΣΑΓΩΓΗ**, η οθόνη αλλάζει σε χρόνο αντίστροφης μέτρησης για απόψυξη. Θα ακουστεί ο ήχος "μπιπ" μια φορά κατά τη διάρκεια του κύκλου ΑΠΟΨΥΞΗΣ.

Μετά τον ήχο "μπιπ", ανοίξτε την πόρτα και αφαιρέστε τυχόν μέρη που έχουν αποψυχθεί και γυρίστε. Επιστρέψτε τα παγωμένα μέρη στο φούρνο και πιέστε Το πλήκτρο **ΕΚΚΙΝΗΣΗ/ΕΙΣΑΓΩΓΗ** για να συνεχιστεί ο κύκλος απόψυξης.

- Αφαιρέστε τα ψάρια, τα όστρακα, το κρέας και τα πουλερικά από το αρχικό χαρτί περιτυλίγματος ή την πλαστική συσκευασία τους. Διαφορετικά, το περιτύλιγμα θα διατηρήσει τον ατμό και τους χυμούς κοντά στις τροφές και ενδέχεται να μαγειρευτεί η εξωτερική επιφάνεια των τροφών.
- Τοποθετήστε τις τροφές σε ένα ρηχό δοχείο ή σε μια σχάρα ψησίματος μικροκυμάτων για τη συλλογή των σαρόνων.
- Η τροφή μπορεί να είναι ακόμη κάπως παγωμένη στο κέντρο όταν την αφαιρείτε από το φούρνο.

- Το μήκος του χρόνου απόψυξης διαφέρει ανάλογα με το πόσο παγωμένη είναι η τροφή.
- Το σχήμα της συσκευασίας επηρεάζει το πόσο γρήγορα θα ξεπαγώσει η τροφή. Οι ρηχές συσκευασίες θα ξεπαγώσουν πιο γρήγορα από μια βαθιά συσκευασία.
- Ανάλογα με το σχήμα της τροφής μπορεί να ξεπαγώσει περισσότερο ή λιγότερο.

## ΕΠΙΛΟΓΕΣ ΜΕΝΟΥ ΓΙΑ INVERTER ΑΠΟΨΥΞΗ

Κατηγορία	Τροφή που πρέπει να ξεπαγώσει
<b>Κρέας (dEF1)</b> 0,1 - 4,0 κιλό	<b>Βοδινό κρέας</b> Μοσχαρίσιος κιμάς, Μοσχαρίσια μπριζόλα, Κύβοι για στιφάδο, Ψαρονέφρι μπριζόλα, Ψητό στη χύτρα, Ψητά παιδάκια, Ψητό κιλότο, Ψητή ελιά, Μπιφτέκια χάμπουργκερ <b>Αρνί</b> Μπριζόλες, Ψητό ρολό <b>Χοιρινό</b> Μπριζόλες, Χοτ ντογκ, Παιδάκια, χωριάτικα παιδάκια, Ψητό ρολό, Λουκάνικο <b>Μοσχαρίσιο κρέας</b> Κοτολέτες (0,5 κιλά, πάχος 20 mm) Αναποδογυρίστε την τροφή μετά το μπιπ. Μετά την απόψυξη, αφήστε το να σταθεί για 5 - 15 λεπτά.
<b>Πουλερικά (dEF2)</b> 0.1 - 4,0 κιλό	<b>Πουλερικά</b> Ολόκληρα, Κομμένα, Στήθος (χωρίς κόκκαλο) <b>Κοτοπουλάκια Κορνούλης</b> Ολόκληρα <b>Γαλοπούλα</b> Στήθος Αναποδογυρίστε την τροφή μετά το μπιπ. Μετά την απόψυξη, αφήστε το να σταθεί για 30 - 60 λεπτά.
<b>Ψάρια (dEF3)</b> 0.1 - 4,0 κιλό	<b>Ψάρια</b> Φιλέτα, ολόκληρες φέτες <b>Όστρακα</b> Καβουρόψιχα, Αστακοουρές, Γαρίδες, Χτένια Αναποδογυρίστε την τροφή μετά το μπιπ. Μετά την απόψυξη, αφήστε τα να σταθούν για 5 - 10 λεπτά.
<b>Ψωμί (dEF4)</b> 0,1 - 0,5 κιλό	Ψωμί σε φέτες, Ψωμάκια, Μπαγκέτα, κτλ. Χωρίζετε τις φέτες και τοποθετείτε ανάμεσά τους χαρτοπετσέτα ή ένα επίπεδο πιάτο. Αναποδογυρίστε την τροφή μετά το μπιπ. Μετά την απόψυξη, αφήστε τα να σταθούν για 1 - 2 λεπτά.

## Ασφαλή μαγειρικά σκεύη για μικροκύματα

**Ποτέ μην χρησιμοποιείτε μεταλλικά μαγειρικά σκεύη ή μαγειρικά σκεύη διακοσμημένα με μέταλλο στο φούρνο μικροκυμάτων**

Τα μικροκύματα δεν μπορούν να διαπεράσουν το μέταλλο. Θα αναπηδήσουν στα μεταλλικά αντικείμενα εντός του φούρνου και θα προκαλέσουν ηλεκτρικό σπινθήρα, ένα ανησυχητικό φαινόμενο που μοιάζει με αστραποβόλημα. Τα περισσότερα μαγειρικά σκεύη που δεν είναι μεταλλικά και αντέχουν σε θερμοκρασία είναι ασφαλή για χρήση στο φούρνο σας. Ωστόσο, μερικά μπορεί να περιέχουν υλικά που τα καθιστούν ακατάλληλα ως προϊόντα μαγειρικής μικροκυμάτων. Εάν έχετε αμφιβολίες σχετικά με ένα συγκεκριμένο μαγειρικό σκεύος, υπάρχει ένας απλός τρόπος να διαπιστώσετε εάν αυτό μπορεί να χρησιμοποιηθεί στο φούρνο μικροκυμάτων.

Τοποθετήστε το εν λόγω μαγειρικό σκεύος δίπλα σε ένα γυάλινο μπολ με νερό στον φούρνο μικροκυμάτων. Βάλτε το στα μικροκύματα σε ΥΨΗΛΗ ενέργεια για 1 λεπτό. Αν το νερό ζεσταθεί αλλά το σκεύος παραμένει κρύο μόλις το αγγίξετε, το σκεύος είναι ασφαλές σε μικροκύματα. Ωστόσο, αν το νερό δεν αλλάξει θερμοκρασία αλλά το μαγειρικό σκεύος θερμανθεί, τα μικροκύματα απορροφώνται από το μαγειρικό σκεύος και δεν είναι ασφαλές για χρήση στον φούρνο μικροκυμάτων. Πιθανότητα να έχετε πολλά είδη διαθέσιμα στην κουζίνα σας που μπορούν να χρησιμοποιηθούν ως εξοπλισμό μαγειρέματος στο φούρνο μικροκυμάτων. Απλώς, διαβάστε τα παρακάτω.

### Ρηγά πιάτα φαγητού

Πολλά είδη κυρίως γεύματος είναι ασφαλή σε μικροκύματα. Εάν αμφιβάλετε συμβουλευτείτε το έντυπο το κατασκευαστή ή πραγματοποιείστε το τεστ μικροκυμάτων.

### Γυάλινα σκεύη

Τα γυάλινα σκεύη είναι ασφαλή σε μικροκύματα. Αυτό θα περιελάμβανε όλες τις μάρκες γυάλινων σκευών. Ωστόσο, μην χρησιμοποιείτε “εύαισθητα” γυάλινα σκεύη, όπως σωληνωτά ποτήρια ή ποτήρια κρασιού, καθώς αυτά μπορεί να θρυματιστούν καθώς η τροφή ζεσταίνεται.

### Πλαστικά δοχεία αποθήκευσης

Αυτά μπορούν να χρησιμοποιηθούν για να διατηρήσουν τρόφιμα που πρόκειται να ξαναζεσταθούν γρήγορα. Ωστόσο, δεν θα πρέπει να χρησιμοποιηθούν για να διατηρήσουν τρόφιμα που θα χρειαστούν αρκετό χρόνο στον φούρνο καθώς τα ζεστά φαγητά θα αγκαλιάσουν τελικά ή θα λιώσουν τα πλαστικά δοχεία.

### Χαρτί

Πιάτα και δοχεία από χαρτί είναι ασφαλή να χρησιμοποιούνται στον φούρνο σας μικροκυμάτων, με την προϋπόθεση ότι ο χρόνος μαγειρέματος είναι μικρός και τα φαγητά που πρόκειται να μαγειρευτούν έχουν χαμηλό ποσοστό λίπους και υγρασίας. Οι πετσέτες από χαρτί είναι επίσης πολύ χρήσιμες στο να περιτυλίγονται τροφές και να “επενδύονται” οι λαμαρίνες στις οποίες μαγειρεύονται οι λιπαρές τροφές όπως μπέικον. Γενικά, να αποφεύγετε τα έγχρωμα προϊόντα από χαρτί καθώς το χρώμα μπορεί να φύγει. Ορισμένα προϊόντα ανακυκλωμένου χαρτιού μπορεί να περιέχουν ουσίες που μπορεί να προκαλέσουν ηλεκτρικό σπινθήρα ή πυρκαγιά μόλις χρησιμοποιηθούν στον φούρνο μικροκυμάτων.

### Πλαστικές σακούλες μαγειρέματος

Οι πλαστικές σακούλες μαγειρέματος είναι ασφαλείς στα μικροκύματα, με την προϋπόθεση ότι είναι ειδικά φτιαγμένες για μαγείρεμα. Ωστόσο, θα πρέπει να διανοίξετε την σακούλα σε κάποιο μέρος ώστε να διαφεύγει ο ατμός. Ποτέ μην χρησιμοποιείτε κοινές πλαστικές σακούλες για μαγείρεμα στον φούρνο μικροκυμάτων καθώς λιώνουν και σκίζονται.

### Πλαστικά είδη μαγειρικής μικροκυμάτων

Μια ποικιλία μεγεθών και σχημάτων προϊόντων μαγειρικής μικροκυμάτων είναι διαθέσιμη. Ως επί το πλείστον, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε είδη που ήδη έχετε στην διάθεσή σας παρά να επενδύσετε σε νέο εξοπλισμό κουζίνας.

### Κεραμικά και πέτρινα είδη

Δοχεία φτιαγμένα από αυτά τα υλικά είναι συνήθως κατάλληλα για χρήση στον φούρνο μικροκυμάτων, αλλά θα πρέπει να δοκιμαστούν για να είστε σίγουροι.



## ΠΡΟΣΟΧΗ

- Ορισμένα είδη με υψηλό ποσοστό σιδήρου ή μόλυβδου δεν είναι κατάλληλα για μαγειρικά σκεύη.
- Τα μαγειρικά σκεύη θα πρέπει να ελέγχονται ούτως ώστε να διασφαλίζεται ότι είναι κατάλληλα για χρήση στον φούρνο μικροκυμάτων.

# ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ & ΜΑΓΕΙΡΙΚΗ ΣΤΑ ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΑ

## Παρακολουθώντας τα πράγματα

Πάντα να παρακολουθείτε την τροφή σας όση ώρα μαγειρεύεται. Ο φούρνος μικροκυμάτων είναι εξοπλισμένος με ένα φωτάκι που ανάβει αυτόματα όταν ο φούρνος είναι σε λειτουργία με σκοπό να μπορείτε να δείτε το εσωτερικό και να ελέγξετε την πρόοδο του φαγητού σας. Οδηγίες που έχουν δοθεί σε συνταγές για να ανεβάσετε (σε επίπεδο), ανακατέψετε και τα σχετικά θα πρέπει να λαμβάνονται ως τα ελάχιστα προτεινόμενα βήματα. Εάν η τροφή φαίνεται να μαγειρεύεται ανομοιόμορφα, απλώς κάντε τις απαραίτητες ρυθμίσεις που εσείς πιστεύετε κατάλληλες για να διορθωθεί το πρόβλημα.

## Παράγοντες που επηρεάζουν τους χρόνους μαγειρέματος με μικροκύματα

Πολλοί παράγοντες επηρεάζουν τους χρόνους μαγειρέματος. Η θερμοκρασία των συστατικών που χρησιμοποιούνται σε μια συνταγή κάνει μεγάλη διαφορά στους χρόνους μαγειρέματος. Για παράδειγμα, ένα κέικ φτιαγμένο με παγωμένο βούτυρο, γάλα και αυγά θα πάρει πολύ περισσότερο χρόνο να ψηθεί από ένα άλλο φτιαγμένο με συστατικά που είναι σε θερμοκρασία δωματίου. Ορισμένες συνταγές, ειδικά εκείνες για ψωμί, κέικ, και κρέμες (με κορν φλάουρ, ζάχαρη και αυγά) συνιστούν οι τροφές να απομακρύνονται όταν είναι ελαφρώς μισοψημένες.

Αυτό δεν είναι λάθος. Όταν υπάρχει περιθώριο αυτές οι τροφές να παραμείνουν, συνήθως σκεπασμένες, αυτές οι τροφές θα συνεχίσουν να μαγειρεύονται εκτός φούρνου καθώς η θερμότητα που είναι "παγιδευμένη" στο εξωτερικό μέρος της τροφής βαθμιαία κινείται προς το εσωτερικό. Εάν η τροφή μείνει εντός του φούρνου μέχρι να μαγειρευτεί τελειώς, το εξωτερικό μέρος θα παραψηθεί ή ακόμα θα καεί. Σταδιακά, θα αποκτήσετε την δεξιότητα να υπολογίζετε τόσο τον χρόνο μαγειρέματος όσο και τους χρόνους παραμονής των διάφορων τροφών.

## Πυκνότητα τροφής

Μικρού βάρους, πορώδης τροφή όπως κέικ και ψωμί μαγειρεύονται πιο εύκολα από τις μεγάλου βάρους, πυκνές τροφές, όπως ψητά κρέατα και φαγητά κατασρόλας. Πρέπει να προσέχετε όταν μαγειρεύετε πορώδης τροφές ώστε οι εξωτερικές άκρες να μην γίνουν ξερές και εύθραστες.

## Ύψος τροφής

Η μερίδα που βρίσκεται πιο πάνω, ειδικότερα για ψητά κρέατα, μαγειρεύεται πιο εύκολα από εκείνη που βρίσκεται χαμηλότερα.

Συνεπώς, είναι φρόνιμο να γυρίζετε τις ψηλές τροφές κατά την διάρκεια του μαγειρέματος συχνά για αρκετές φορές.

## Ποσοστό υγρασίας της τροφής

Επειδή η θερμοκρασία που παράγεται από τα μικροκύματα τείνει να εξατμίζει την υγρασία, σχετικά ξηρές τροφές όπως ψητά κρέατα και ορισμένα λαχανικά θα πρέπει είτε να ραντίζονται με νερό πριν από το μαγείρεμα είτε να σκεπάζονται για να συγκρατείται η υγρασία.

## Ποσοστό κοκάλων και λίπους της τροφής

Τα κόκαλα είναι καλός αγωγός της θερμότητας και το λίπος μαγειρεύεται πιο γρήγορα από το κρέας. Απαιτείται προσοχή όταν μαγειρεύετε λιπαρά γεμάτα κόκαλα τεμάχια κρέατος ώστε να μην μαγειρεύονται ανομοιομόρφα ή να παραψήνονται.

## Ποσότητα τροφής

Ο αριθμός των μικροκυμάτων στον φούρνο σας παραμένει αμετάβλητος ανεξάρτητα από το πόση τροφή μαγειρεύεται. Συνεπώς, όσο περισσότερη τροφή τοποθετείτε στον φούρνο, τόσο περισσότερος χρόνος μαγειρέματος απαιτείται. Να θυμάστε να μειώνετε τους χρόνους μαγειρέματος κατά τουλάχιστον 1/3 όταν διαιρείτε μια συνταγή.

## Σχήμα τροφής

Τα μικροκύματα διεισδύουν στην τροφή μόνο 2 εκ. περίπου, η εσωτερική στρώση των χονδρών τροφών μαγειρεύεται καθώς η θερμότητα που παράγεται από το εξωτερικό μέρος κινείται προς το εσωτερικό μέρος. Μόνο η εξωτερική άκρη της τροφής μαγειρεύεται με ενέργεια μικροκυμάτων. Το υπολοιπό (της τροφής) μαγειρεύεται με μετάδοση θερμότητας. Η χειρότερη πιθανή μορφή για μια τροφή που πρόκειται να μαγειρευτεί με μικροκύματα είναι ένα παχύ τετράγωνο.

Οι γωνίες θα καούν πολύ νωρίτερα, πριν ακόμα ζεσταθεί το κεντρικό μέρος. Οι στρογγυλές λεπτές τροφές και οι τροφές σε σχήμα δακτυλιδίου μαγειρεύονται επιτυχώς στον φούρνο μικροκυμάτων.

## Σκέπασμα

Ένα σκέπασμα "παγιδεύει" θερμότητα και ατμό με αποτέλεσμα η τροφή να μαγειρεύεται πιο γρήγορα. Χρησιμοποιήστε ένα καπάκι ή μια διαφανή μεμβράνη στεγανής περιτύλιξης τροφίμων (τυριών κ.τ.λ.) Με μια γωνία διπλωμένη προς τα πίσω για να αποφευχθεί η διαίρεση.

# ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ & ΜΑΓΕΙΡΙΚΗ ΣΤΑ ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΑ

## Ρόδισμα

Τα κρέατα και πουλερικά που μαγειρεύονται δεκαπέντε λεπτά ή περισσότερο θα ροδίσουν ελαφρώς στο δικό τους λίπος. Τροφή που μαγειρεύεται σε συντομότερο χρονικό διάστημα μπορεί να περιχυθεί με μια σάλτσα ροδίσματος, όπως σάλτσα Worcestershire, σάλτσα σόγια ή σάλτσα μπάρμπεκιου για να επιτευχθεί ένα ελκυστικό χρώμα. Επειδή σχετικές μικρές ποσότητες σάλτσας ροδίσματος προστίθενται στην τροφή, η αρχική γεύση της συνταγής δεν αλλάζει.

## Σκεπάζοντας με λαδόκολλα

Είναι ένα πιο χαλαρό σκέπασμα από ένα καπάκι ή μια διαφανή μεμβράνη, η τροφή μπορεί να ξεραθεί ελαφρώς. Αλλά επειδή το σκέπασμα είναι πιο χαλαρό από ένα καπάκι ή μια διαφανή μεμβράνη, η τροφή ξεραίνεται ελαφρώς.

## Τακτοποίηση και χώρος

Χωριστές τροφές όπως ψημένες πατάτες, μικρά κέικ και ορεκτικά ζεσταίνονται πιο ομοιόμορφα εάν τοποθετηθούν στον φούρνο σε ίση απόσταση, κατά προτίμηση σε κυκλικό σχήμα. Ποτέ μην στοιβάζετε τρόφιμα το ένα πάνω στο άλλο.

## Ανακάτεμα

Το ανακάτεμα είναι μια από τις πιο σημαντικές τεχνικές στην μαγειρική με μικροκύματα. Στο συμβατικό μαγείρεμα, η τροφή ανακατεύεται για να σχηματιστεί μίγμα. Ωστόσο, η τροφή σε μικροκύματα ανακατεύεται για να ανακατεύεται και ανακατενέμεται θερμότητα.

Πάντα να ανακατεύετε από το εξωτερικό μέρος προς το κεντρικό καθώς το εξωτερικό της τροφής θερμαίνεται πρώτα.

## Αναποδογύρισμα

Μεγάλες, υψηλές τροφές όπως ψητά κρέατα και ολόκληρα κοτόπουλα θα πρέπει να γυρίζονται έτσι ώστε το άνω και κάτω μέρος να μαγειρεύονται ομοιόμορφα. Επίσης, είναι μια καλή ιδέα να γυρίζετε το τεμαχισμένο κοτόπουλο και τα μπριζολάκια.

## Τοποθετώντας παχύτερες μερίδες με την εξωτερική όψη προς τα έξω

Επειδή τα μικροκύματα έλκονται στην εξωτερική πλευρά της τροφής, είναι λογικό να τοποθετείτε παχύτερες μερίδες κρέατος, πουλερικών και ψαριών στην εξωτερική άκρη του πιάτου. Με αυτόν τον τρόπο, οι παχύτερες μερίδες θα δέχονται την περισσότερη ενέργεια μικροκυμάτων και η τροφή θα μαγειρεύεται ομοιόμορφα.

## Προστασία

Φύλλα αλουμινοχαρτού (που εμποδίζουν τα μικροκύματα) μπορούν να τοποθετηθούν πάνω στις γωνίες ή άκρες τετραγώνων και παραλληλόγραμμων σχημάτων τροφής για να αποτραπεί το παραπάνω ψήσιμο αυτών των μερίδων. Ποτέ μην χρησιμοποιείτε παρά πολύ αλουμινοχαρτό και βεβαιωθείτε πως “κλείνει” το πιάτο, διαφορετικά ίσως να προκαλέσει ηλεκτρικό σπινθήρα στον φούρνο.

## Ανυψώνοντας (σε επίπεδο)

Παχιές ή πυκνές τροφές μπορούν να ανυψωθούν έτσι ώστε τα μικροκύματα να μπορέσουν να απορροφηθούν από τον πάτο και το κέντρο των τροφών.

## Τρύπημα

Τροφές με τσόφλι, φλούδα ή μεμβράνη είναι πιθανόν να σκάσουν στον φούρνο εκτός και αν τρυπηθούν πριν από το μαγείρεμα. Τέτοιες τροφές είναι κρόκοι και ασπράδια αυγών, μαλάκια και στρείδια, ολόκληρα λαχανικά και φρούτα.

## Δοκιμή για να διαπιστωθεί αν μαγειρεύτηκε η τροφή

Η τροφή μαγειρεύεται τόσο γρήγορα σε έναν φούρνο μικροκυμάτων που είναι σημαντικό να δοκιμάζετε τακτικά. Ορισμένες τροφές αφήνονται στον φούρνο μικροκυμάτων μέχρις ότου μαγειρευτούν εντελώς, αλλά οι περισσότερες τροφές, όπως κρέατα και πουλερικά, απομακρύνονται από τον φούρνο ενώ είναι ακόμα μισοψημένες και υπάρχει το περιθώριο να τελειώσει το μαγείρεμά τους κατά την διάρκεια του χρόνου παραμονής. Η εσωτερική θερμοκρασία των τροφών θα κυμαίνεται μεταξύ 5 °F (3°C) και 15°F (8°C) κατά την διάρκεια του χρόνου παραμονής.

## Χρόνος παραμονής

Οι τροφές έχουν συχνά το περιθώριο να παραμείνουν για 3 με 10 λεπτά αφού έχουν απομακρυνθεί από τον φούρνο μικροκυμάτων. Συνήθως οι τροφές σκεπάζονται κατά την διάρκεια του χρόνου παραμονής για να διατηρείται η θερμοκρασία, εκτός και αν είναι ξηρές σε υφή (ορισμένα κέικ και μπισκότα για παράδειγμα). Η παραμονή δίνει το περιθώριο στις τροφές να ολοκληρωθεί το μαγείρεμά τους και το φαγητό νοστιμίζει.

## ΓΙΑ ΝΑ ΚΑΘΑΡΙΣΕΤΕ ΤΟΝ ΦΟΥΡΝΟ ΣΑΣ

### 1 Να διατηρείτε το εσωτερικό του φούρνου καθαρό.

Πιτσιλιές ή υγρά που κολλούν στα τοιχώματα του φούρνου και μεταξύ της τσιμούχας και της επιφάνειας της πόρτας. Είναι καλύτερα να σκουπίζετε αμέσως τις χυμένες ουσίες με ένα νωπό πανί. Ψίχουλα και υγρά απορροφούν την ενέργεια μικροκυμάτων και “αυξάνουν” τους χρόνους μαγειρέματος. Χρησιμοποιήστε ένα νωπό πανί να σκουπίσετε τα ψίχουλα που πέφτουν μεταξύ της πόρτας και του πλαισίου. Είναι σημαντικό να διατηρείτε αυτή την περιοχή καθαρή για να διασφαλίζεται ερμητικό κλείσιμο. Αφαιρέστε τις λιπαρές πιτσιλιές με ένα σαπωναειδές πανί και στην συνέχεια ξεπλύνετε και στεγνώστε.

Μην χρησιμοποιείτε σκληρά απορρυπαντικά ή λειαντικά καθαριστικά. Ο μεταλλικός δίσκος μπορεί να πλυθεί στο χέρι ή στο πλυντήριο πιάτων.

### 2 Να διατηρείτε το εξωτερικό του φούρνου καθαρό.

Καθαρίστε το εξωτερικό του φούρνου σας με σαπούνι και νερό και στη συνέχεια με καθαρό νερό και στεγνώστε με μαλακό πανί ή χαρτί κουζίνας. Για να αποτραπεί ζημιά στα λειτουργικά εξαρτήματα, στο εσωτερικό του φούρνου, το νερό δεν θα πρέπει να “τρέχει” στα ανοίγματα του εξαερισμού. Για να καθαρίσετε τον πίνακα ελέγχου ανοίξτε την πόρτα για ν’ αποτραπεί η τυχασία έναρξη λειτουργίας του φούρνου και σκουπίστε με ένα νωπό πανί και αμέσως μετά με ένα στεγνό πανί. Πατήστε ΔΙΑΚΟΠΗ/ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ μετά το καθαρίσμα.

- Εάν συσσωρευτεί ατμός στο εσωτερικό ή γύρω από το εξωτερικό μέρος της πόρτας του φούρνου, καθαρίστε τον πίνακα με ένα μαλακό πανί. Αυτό μπορεί να συμβεί όταν ο φούρνος μικροκυμάτων λειτουργεί υπό συνθήκες υψηλής υγρασίας και σε καμιά περίπτωση δεν υποδηλώνει δυσλειτουργία της μονάδας.
- Η πόρτα και οι τσιμούχες της πόρτας θα πρέπει να διατηρούνται καθαρές. Χρησιμοποιείτε μόνο ζεστό, με σαπουνάδα νερό, ξεπλύνετε και στη συνέχεια στεγνώστε με επιμέλεια.

ΜΗΝ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ ΛΕΙΑΝΤΙΚΑ ΥΛΙΚΑ, ΟΠΩΣ ΣΚΟΝΕΣ ΚΑΘΑΡΙΣΜΑΤΟΣ Ή ΧΑΛΥΒΔΙΚΑ ΚΑΙ ΜΕΤΑΛΛΙΚΑ ΑΝΤΙΤΡΙΒΙΚΑ.

Τα μεταλλικά εξαρτήματα θα είναι πιο εύκολο να συντηρηθούν εάν σκουπίζονται συχνά με ένα νωπό πανί.

## ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ SMART DIAGNOSIS™

Χρησιμοποιείτε αυτή τη λειτουργία εάν χρειάζεστε ακριβή διάγνωση από το κέντρο εξυπηρέτησης πελατών της LG Electronics στην περίπτωση που το προϊόν εμφανίσει βλάβη ή δε λειτουργεί σωστά. Χρησιμοποιήστε αυτή τη λειτουργία μόνο κατά την επικοινωνία με τον αντιπρόσωπο του τμήματος εξυπηρέτησης πελατών, όχι όταν το προϊόν λειτουργεί κανονικά.

- Όταν σας ζητηθεί από τον αντιπρόσωπο του κέντρου εξυπηρέτησης πελατών,, πλησιάστε το άνω μέρος του τηλεφώνου στο λογότυπο Smart Diagnosis™ στον ελεγκτή.



### ΣΗΜΕΙΩΣΗ

Μην αγγίζετε τα άλλα πλήκτρα.



- Με την πόρτα της συσκευής κλειστή, πατήστε και κρατήστε πατημένο το πλήκτρο ΣΤΟΠ/ΕΚΚΑΘΑΡΙΣΗ για 3 δευτερόλεπτα μέχρι να εμφανιστεί η ένδειξη 'Loc' στην οθόνη. Συνεχίστε να πατάτε το πλήκτρο ΣΤΟΠ/ΕΚΚΑΘΑΡΙΣΗ για 5 επιπλέον δευτερόλεπτα μέχρι να εμφανιστεί η ένδειξη '5' στην οθόνη. (ως εκ τούτου, το πλήκτρο ΣΤΟΠ/ΕΚΚΑΘΑΡΙΣΗ θα πρέπει να κρατηθεί πατημένο για συνολικά 8 δευτερόλεπτα συνεχόμενα). Θα ακουστεί μία ηχητική ειδοποίηση που προέρχεται πίσω από το σύμβολο του Smart Diagnosis.
- Κρατήστε το τηλέφωνο στη θέση του μέχρι να σταματήσει ο ήχος. Στην οθόνη θα εμφανιστεί αντίστροφη μέτρηση.
- Όταν λήξει η αντίστροφη μέτρηση και σταματήσει ο ήχος, μπορείτε να συνεχίσετε τη συζήτηση με τον αντιπρόσωπο του κέντρου σέρβις, που θα είναι σε θέση να σας βοηθήσει σύμφωνα με τις πληροφορίες που μεταδόθηκαν για ανάλυση.



### ΣΗΜΕΙΩΣΗ

- Για να πετύχετε το καλύτερο δυνατό αποτέλεσμα, μη μετακινείτε το τηλέφωνο όσο διαρκεί η ηχητική μετάδοση.
- Εάν ο αντιπρόσωπος του κέντρου service/εξυπηρέτησης πελατών δε λάβει ακριβή μετάδοση των δεδομένων, μπορεί να σας ζητηθεί να προσπαθήσετε ξανά.



## ΕΡΩΤΗΣΕΙΣ ΚΑΙ ΑΠΑΝΤΗΣΕΙΣ

ΣΥΧΝΕΣ ΕΡΩΤΗΣΕΙΣ	ΑΠΑΝΤΗΣΕΙΣ
Τι συμβαίνει όταν το φωτάκι του φούρνου δεν ανάβει;	Μπορεί να υπάρχουν αρκετοί λόγοι που δεν θα ανάψει το φωτάκι του φούρνου. Είτε το λαμπάκι κάηκε είτε υπάρχει πτώση του ηλεκτρικού ρεύματος.
Η ενέργεια μικροκυμάτων περνά μέσα από το τζάμι της πόρτας;	Όχι. Οι οπές ή βαλβίδες είναι φτιαγμένες για να επιτρέπουν στο φως να περνά. Δεν αφήνουν να περνά η ενέργεια των μικροκυμάτων.
Για ποιο λόγο ηχεί “μπιμ” όταν ένα τμήμα του Πίνακα Ελέγχου αγγίζεται;	Το “μπιμ” ηχεί για να εξασφαλιστεί ότι η ρύθμιση έχει γίνει σωστά.
Ο φούρνος μικροκυμάτων θα υποστεί ζημιά εάν λειτουργεί άδειος;	Ναι. Ποτέ μην τον χρησιμοποιείτε άδειο ή χωρίς το γυάλινο δίσκο.
Γιατί τα αυγά ορισμένες φορές σκάνε;	Όταν ψήνετε ή σιγοβράζετε αυγά, ο κρόκος μπορεί να σκάσει εξαιτίας του ατμού που συσσωρεύεται στο εσωτερικό της μεμβράνης του κρόκου. Για να αποφευχθεί αυτό, απλώς τρυπήστε τον κρόκο πριν από το μαγείρεμα. Ποτέ μην μαγειρεύετε με μικροκύματα αυγά με τσόφλι.
Γιατί συνιστάται χρόνος παραμονής αφού έχει τελειώσει το μαγείρεμα με μικροκύματα;	Μόλις τελειώσει το μαγείρεμα με μικροκύματα, η τροφή συνεχίζει να μαγειρεύεται κατά την διάρκεια του χρόνου παραμονής. Αυτός ο χρόνος παραμονής ολοκληρώνει το μαγείρεμα ομοιόμορφα σε ολόκληρη την τροφή. Ο συνολικός χρόνος παραμονής εξαρτάται από την πυκνότητα της τροφής.
Γιατί ο φούρνος μου δεν μαγειρεύει τόσο γρήγορα όσο λέει ο οδηγός μαγειρέματος;	Ελέγξτε τον οδηγό μαγειρέματος ξανά για να βεβαιωθείτε πως έχετε ακολουθήσει σωστά τις οδηγίες και να δείτε τι μπορεί να προκαλέσει αποκλίσεις στον χρόνο μαγειρέματος. Οι χρόνοι μαγειρέματος του οδηγού και οι ρυθμίσεις θερμότητας είναι υποδείξεις που έχουν επιλεγεί στο να αποτραπεί ψήσιμο παραπάνω από το κανονικό, το πιο συνηθισμένο πρόβλημα που παρατηρείται σε φούρνο μικροκυμάτων. Αποκλίσεις στο μέγεθος, σχήμα, βάρος και διαστάσεις της τροφής απαιτούν περισσότερο χρόνο μαγειρέματος. Χρησιμοποιήστε την δική σας κρίση μαζί με τις υποδείξεις του οδηγού μαγειρέματος για να ελέγξετε τις συνθήκες της τροφής, ακριβώς όπως θα κάνατε σε μια συμβατική κουζίνα μαγειρέματος.
Γιατί εμφανίζετε η λέξη “Cool” ή ο εναπομείναν χρόνος μαγειρέματος στην οθόνη με ένα θόρυβο ανεμιστήρα μετά το τέλος του μαγειρέματος με μικροκύματα;	Μετά την ολοκλήρωση του μαγειρέματος, ο ανεμιστήρας μπορεί να λειτουργεί για να κρυώσει τον φούρνο. Η οθόνη θα εμφανίσει την ένδειξη “Cool” Αν ανοίξετε την πόρτα ή πιέσετε μια φορά ΔΙΑΚΟΠΗ/ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ πριν από την ολοκλήρωση του χρόνου μαγειρέματος, ο εναπομείναν χρόνος μαγειρέματος θα εμφανιστεί στην οθόνη. Αυτό δεν αποτελεί ένδειξη κακής λειτουργίας.

Όταν λειτουργείτε τον φούρνο μικροκυμάτων, αν χρησιμοποιείται ένα προϊόν όπως το ραδιόφωνο, την τηλεόραση, το ασύρματο LAN, Bluetooth, ιατρικό εξοπλισμό, ασύρματο εξοπλισμο κ.λ.π. Χρησιμοποιώντας την ίδια συχνότητα με τον φούρνο μικροκυμάτων, το προϊόν μπορεί να λάβει παρεμβολή από αυτά τα προϊόντα. Αυτή η παρεμβολή δεν αποτελεί πρόβλημα του φούρνου μικροκυμάτων ή του προϊόντος και δεν αποτελεί κακή λειτουργία. Συνεπώς, είναι ασφαλές για χρήση. Ο ιατρικός εξοπλισμός μπορεί να λάβει παρεμβολή συνεπώς χρησιμοποιήστε με προσοχή τον ιατρικό εξοπλισμό όταν βρίσκεται κοντά στο προϊόν.

## ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

MJ396****		
Ισχύς Εισόδου	230 V~ 50 Hz	
Ισχύς Εξόδου Μικροκυμάτων	Max. 1100 Watt*(IEC60705 πρότυπο αξιολόγησης)	
Συχνότητα Μικροκυμάτων	2450 MHz	
Εξωτερικές Διαστάσεις	540 mm(W) X 325 mm(H) X 523 mm(D)	
Κατανάλωση Ενέργειας	Μικροκυμάτων	1350 Watt
	Γκριλ	950 Watt
	Convection	1850 Watt
	Συνδυασμός μικροκυμάτων & γκριλ	1450 Watt
	Συνδυασμός μικροκυμάτων & convection	1900 Watt

\* Στα 1100 W και στα 900 W, η Ισχύς Εξόδου θα μειώνεται σταδιακά για την αποφυγή υπερθέρμανσης.

### Απόρριψη της παλιάς σας συσκευής



- 1 Αυτό το διαγραμμένο σύμβολο του τροχοφόρου κάδου υποδεικνύει ότι τα απόβλητα ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών προϊόντων (ΑΗΗΕ) πρέπει να απορρίπτονται χωριστά από τα γενικά οικιακά απορρίμματα.
- 2 Τα παλιά ηλεκτρικά προϊόντα μπορεί να περιέχουν επικίνδυνες ουσίες και ως εκ τούτου η σωστή απόρριψη της παλιάς σας συσκευής αποτρέπει ενδεχόμενες αρνητικές συνέπειες για το περιβάλλον και την ανθρώπινη υγεία. Η παλιά σας συσκευή μπορεί να περιέχει επαναχρησιμοποιήσιμα ανταλλακτικά που θα μπορούσαν να χρησιμοποιηθούν για την επισκευή άλλων προϊόντων, καθώς και άλλα υλικά αξίας που μπορούν να ανακυκλωθούν για εξοικονόμηση των περιορισμένων φυσικών πόρων.
- 3 Μπορείτε να πάτε τη συσκευή σας, είτε στο κατάστημα από το οποίο αγοράσατε το προϊόν, ή να επικοινωνήσετε το τοπικό γραφείο απορριμμάτων για λεπτομέρειες σχετικά με το πλησιέστερο εγκεκριμένο σημείο συλλογής ΑΗΗΕ (Απόβλητα Ηλεκτρικών και Ηλεκτρονικών Συσκευών). Για τις πιο πρόσφατες πληροφορίες για τη χώρα σας επισκεφθείτε τη διεύθυνση [www.lg.com/global/recycling](http://www.lg.com/global/recycling)

**Συχνότητα Μικροκυμάτων : 2450 MHz +/- 50 MHz (Ομάδα 2 /Κατηγορίας Β)**

**Ομάδα 2 εξοπλισμός:** Στην Ομάδα 2 περιλαμβάνεται όλος ο εξοπλισμός ISM RF στον οποίο οι ραδιοσυχνότητες ενέργειας στην περιοχή συχνοτήτων 9 kHz έως 400 GHz σκόπιμα παράγονται και χρησιμοποιούνται ή χρησιμοποιούνται μόνο, με τη ηλεκτρομαγνητική μορφή.

Ο εξοπλισμός της Κατηγορίας Β είναι κατάλληλος εξοπλισμός για χρήση σε οικιακές εγκαταστάσεις και σε εγκαταστάσεις που συνδέονται άμεσα με ένα δίκτυο παροχής ηλεκτρικού ρεύματος χαμηλής τάσης το οποίο τροφοδοτεί κτίρια που χρησιμοποιούνται για οικιακούς σκοπούς.

Μπορείτε να κατεβάσετε το Εγχειρίδιο Χρήσης από το <http://www.lg.com>



