

MANUAL DE INSTRUCCIONES

HORNO MICROONDAS

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

MH726**** MH656****

(opcional, por favor comprobar el modelo específico)



MFL69662612_03

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
- 9 Imagen
- 10 Ajuste de Reloj
- 10 Inicio Rápido
- 10 Mas/Menos
- 10 Ahorro De Energía

11 COMO USAR

- 11 Cocción Con Temporizador
- 11 Niveles De Potencia Del Microondas
- 12 Cocción Grill
- 12 Combi. Cocción Grill
- 13 Bloqueo Niños
- 13 Asado
- 14 Instrucciones Para Menú de Asado
- 15 Menús Populares
- 15 Instrucciones Para Menús Populares
- 19 Ablandar y Derretir
- 19 Instrucciones Para Menú de Ablandar y Derretir
- 20 Descongelar y Cocinar
- 20 Instrucciones Para Menú de Descongelar y Cocinar
- 22 Yogurt
- 22 Instrucciones Para Menú de Yogurt
- 23 Mantener Caliente
- 23 Fritura Saludable
- 23 Instrucciones Para Fritura Saludable
- 25 Descongelación Inverter
- 25 Instrucciones Para Menú de Descongelación Inverter

26 UTENSILIOS SEGUROS PARA EL MICROONDAS

27 CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS Y COCCIÓN CON EL MICROONDAS

29 CÓMO LIMPIAR EL HORNO

29 USO DE LA FUNCIÓN SMART DIAGNOSIS™

30 PREGUNTAS Y RESPUESTAS

31 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** Es un peligro para todos excepto para las personas cualificadas llevar a cabo reparaciones o manipulaciones que conlleven la retirada de las cubiertas que protegen contra la exposición a la energía de microondas.
- 9** Cuando se use el aparato en el modo combinación, solo es posible que los niños utilicen el horno bajo la supervisión de un adulto a causa de las altas temperaturas que se generan.
- 10** No utilice el horno si este está dañado. Es muy importante que se cierre bien la puerta del horno y que no se presenten daños a los siguientes componentes: (1) la puerta (torcida), (2) las bisagras y los pestillos (rotos o sueltos), (3) los sellos de la puerta y las superficies de sellado.
- Si los hay, podría exponerse a un exceso de energía de microondas.
- 11** Si la puerta o los sellos de la puerta presentan daños, no se debe emplear el horno hasta que lo repare el técnico cualificado.
- 12** El aparato viene con un cable alargador o un dispositivo portátil de toma de corriente. Se ha de colocar el alargador de manera que no se exponga al agua o a la humedad.
- 13** Solo permita que los niños usen el horno sin supervisión cuando les hayan dado instrucciones claras, de manera que los niños puedan usar el horno de manera segura y comprendan los peligros de un uso indebido.
- 14** El aparato y las partes que se pueden tocar se calientan durante el uso. Tenga cuidado al tocar los componentes de calentamiento. Se ha de mantener alejados a los niños de menos de 8 años a menos que cuenten con supervisión continua.
- 15** El aparato se calienta durante el uso. Evite tocar los componentes de calentamiento del interior del horno.
- 16** No emplee productos abrasivos de limpieza ni rascadores de metal para limpiar el cristal de la puerta, pues pueden rayar la superficie de aquel y podría acabar rompiendo el cristal.



PRECAUCIÓN

- 1** No puede emplear el horno con la puerta abierta a causa de los interruptores instalados en el mecanismo de la puerta. Recuerde no manipular tales interruptores.
- Si los hay, podría exponerse a un exceso de energía de microondas. (los interruptores detienen todo proceso de cocinado cuando se abre la puerta).
- 2** No coloque ningún objeto (paños de cocina, pañuelos, etc.) Entre la parte delantera del horno y la puerta, ni permita que la comida o los residuos de productos de limpieza se acumulen en las superficies de sellado.
- Si los hay, podría exponerse a un exceso de energía de microondas.
- 3** Asegúrese de que los tiempos de cocinado se fijan adecuadamente. Las cantidades pequeñas de alimento requieren un tiempo de cocinado y calentamiento menor.
- Cocinar durante demasiado tiempo la comida puede incendiar los alimentos y ocasionar daños al aparato.
- 4** Al calentar líquidos (por ejemplo, sopas, salsas y bebidas) con el horno abierto,
- * Evite usar contenedores de lados rectos y con cuellos estrechos.
 - * No sobrecaliente la comida.
 - * Agite el líquido antes de colocar el contenedor en el horno, y hágalo otra vez a mitad del proceso de calentamiento.
 - * Después del calentamiento, deje reposar los alimentos en el horno durante un breve periodo de tiempo.
- Muévalos 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).
- Tenga cuidado al manipular el contenedor. Calentar bebidas con microondas puede retrasar el hervido. Por tanto, tenga cuidado al manipular el contenedor.
- 5** En la parte superior, el fondo o el lateral del horno, se encuentra un sistema de escape. No bloquee ese escape.
- Podría ocasionar daños al horno y perjudicar a la cocción.
- 6** No utilice el horno cuando esté vacío. Lo mejor es dejar un vaso de agua en el horno cuando no lo utilice. El agua absorberá la energía de microondas si se enciende accidentalmente el horno.

- Un uso indebido podría causar daños al horno.
- 7 No cocine la comida envuelta en papel a menos que su libro de cocina contenga esas instrucciones para la comida que está cocinando. No emplee periódicos en lugar de papel para cocinar.**
 - Un uso indebido podría causar explosiones o incendios.
- 8 No emplee contenedores de madera ni contenedores de cerámica que contengan capas de metal (oro, plata, etc.). Retire los alambres metálicos siempre. Solo emplee los utensilios adecuados para los microondas. Los contenedores metálicos de comida y bebida no se pueden usar con el microondas.**
 - Puede que se sobrecalienten y quemen. Los objetos de metal podrían formar un arco eléctrico, lo que podría causar serios daños.
- 9 No emplee productos de papel reciclado.**
 - Pueden contener impurezas que hagan chispa y ocasionen incendios al cocinar con ellos.
- 10 No limpie la bandeja ni la parrilla poniéndolas en agua justo después de cocinar. Podría romperlas o dañarlas.**
 - Un uso indebido podría causar daños al horno.
- 11 Asegúrese de colocar el horno de manera que la parte frontal del horno esté a más de 8 cm de distancia del borde de la superficie sobre la que se sitúa. Así, evitará que se caiga el horno.**
 - Un uso indebido podría causar lesiones físicas y daños al horno.
- 12 Antes de cocinar, pele las patatas, las manzanas y alimentos similares.**
 - De lo contrario, podría explotar.
- 13 No cocine los huevos con cáscara. No se debe calentar huevos con cáscara ni huevos duros enteros dentro del microondas porque podrían explotar, incluso, después de que se apague el aparato.**
 - 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 recocinar 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
- C**omo 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 .
- S**i resulta dañado el cordón de alimentación, debe sustituirlo el fabricante, el técnico de servicio de este y otras personas cualificadas para evitar peligros.
- Un uso indebido puede causar daños eléctricos graves.
- 26** Solo emplee los utensilios adecuados para los microondas.
- 27** Este horno no está diseñado para el uso de restauración u hostelería comercial
- Un uso indebido podría causar daños al horno.
- 28** **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**ercaución: 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 desempaquetado. Compruebe que su horno se ha sufrido daños durante su expedición y transporte.

1. Desempaque su horno y coloque en una superficie plana.



BANDEJA DE CRISTAL



EJE GIRATORIO



ARO DE ROTACIÓN



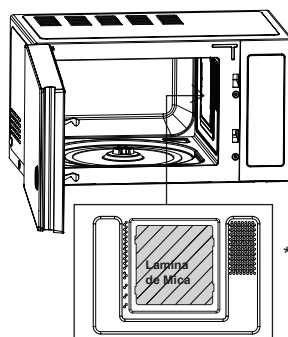
REJILLA DE DESCONGELACIÓN (MH656**)**



BANDEJA CRISPY



PARRILLA ALTA



*No retire la lamina de mica



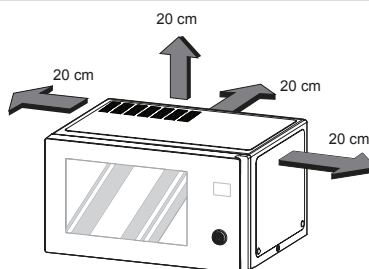
NOTA

- 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.

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.

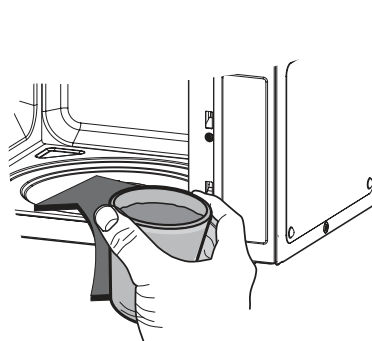
En caso de utilizar el horno de microondas en un espacio cerrado o en un armario, el flujo del aire del producto de refrigeración puede ser peor. Puede resultar en inferior rendimiento y mermar su vida útil. Siendo posible, por favor, utilice el horno de microondas en modo mostrador.



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 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 **DETENER / CANCELAR**, y pulse el botón de **INICIO/INTRO** una vez para establecer 30 segundos de cocción.



7. La **PANTALLA** ira descontando desde los 30 segundos.

Cuando llegue al 0 se escucharán 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.

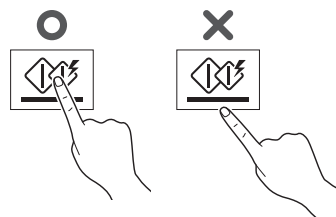
SU HORNO ESTA LISTO PARA USARSE



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

9. La detección de la instrucción del botón podrá obstaculizarse 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.



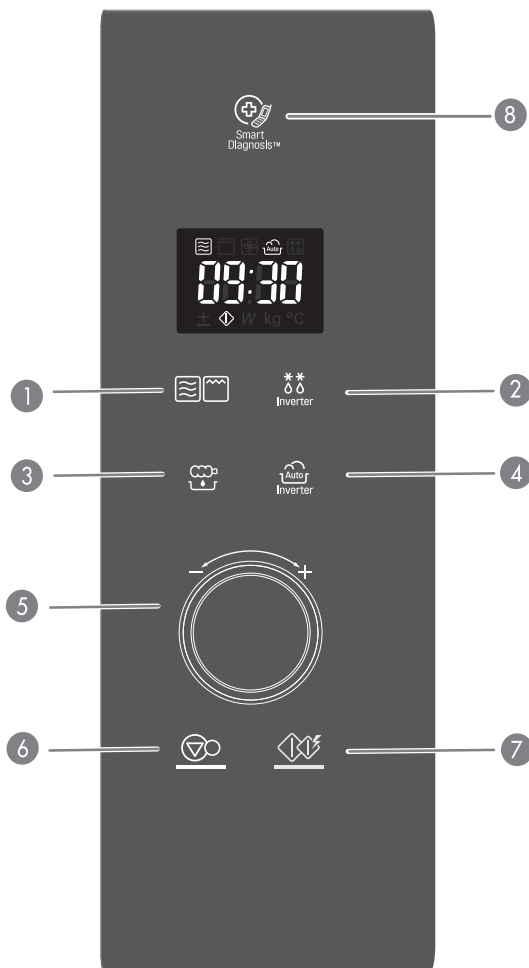
! NOTA

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.

PANEL DE CONTROL



Parte	
1	MODO COCCIÓN Ver pagina 11 "Cocción con Temporizador" Ver pagina 12 "Cocción Grill" Ver pagina 12 "Combi. Cocción Grill"
2	DESCONGELACIÓN INVERTER Ver pagina 25 "Descongelación Inverter"
3	FRITURA SALUDABLE Ver pagina 23 "Fritura Saludable"
4	COCCIÓN INVERTER La Cocción Inverter le permite cocinar la mayoría de sus platos favoritos mediante la selección del tipo de alimento y peso de la comida. Ver pagina 13 "Asado" Ver pagina 15 "Menús Populares" Ver pagina 19 "Ablandar y Derretir" Ver pagina 20 "Descongelar y Cocinar" Ver pagina 22 "Yogurt" Ver pagina 23 "Mantener Caliente"
5	DIAL (MAS /MENOS) - Elegir el menú de cocción. - Configurar el tiempo de cocción y el peso. - 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).
6	DETENER / CANCELAR Detener y cancelar todos los registros salvo el tiempo o momento del día.
7	INICIO / INTRO - Para iniciar la cocción seleccionada, pulsar el botón una vez. - La función de inicio rápido permite configurar intervalos de 30 segundos de potencia de cocción ALTA con la pulsación del botón INICO / INTRO.
8	SMART DIAGNOSIS 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.

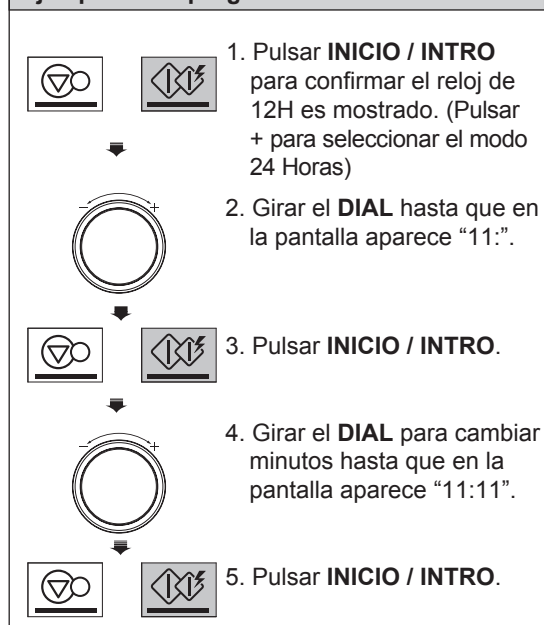
IMAGEN

Icono	
	Cuando el Microondas esta en funcionamiento, se muestra el icono en la pantalla.
	Cuando se utiliza la Parrilla, se muestra el icono en la pantalla.
	Cuando se utiliza el Combi. Parrilla, se muestra el icono en la pantalla.
	Cuando se utiliza el Cocción Inverter / Cocción. Se muestra el icono en la pantalla.
	Cuando se utilizar el Descongelación Inverter se muestra el icono en la pantalla.
	Cuando se configura Más / Menos, se muestra el icono en la pantalla.
	Cuando se Inicia la Cocción, se muestra el icono en la pantalla.
	Cuando se configura la Potencia de Salida, se muestra el icono en la pantalla.
	Cuando se configura el Peso, se muestra el icono en la pantalla.

AJUSTE DE 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 programar 11:11



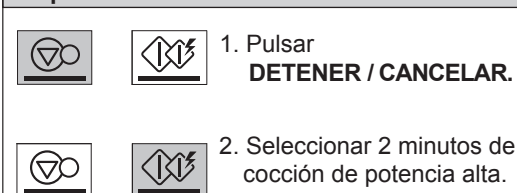
! NOTA

- 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 DETENER/CANCELAR luego de conectar el dispositivo.

INICIO RÁPIDO

La función de inicio rápido permite configurar intervalos de 30 segundos de potencia de cocción ALTA con la pulsación del botón INICIO / INTRO.

Ejemplo: Configurar 2 minutos de cocción de potencia alta.



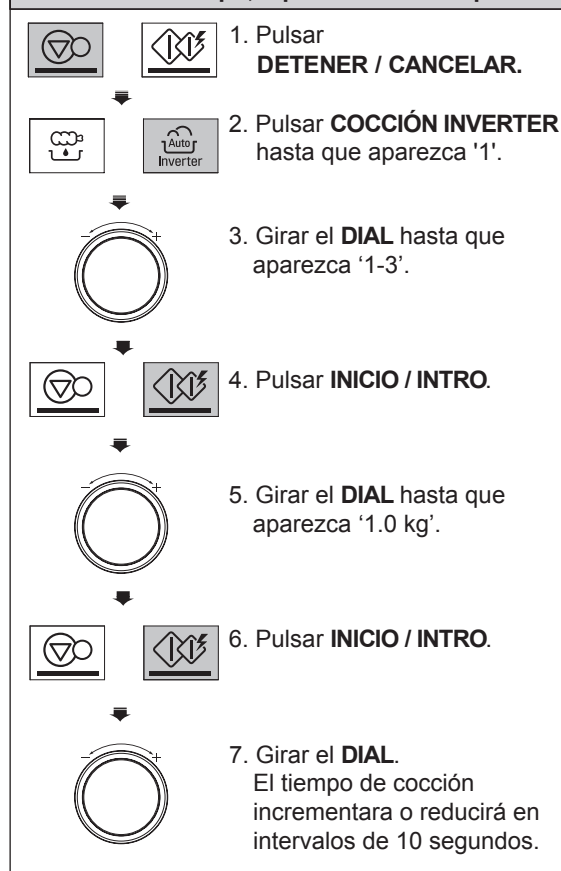
Pulsar el botón de **INICIO / INTRO** cuatro veces. El horno empezará a funcionar antes de llegar a la cuarta pulsación.

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

MAS/MENOS

Girando el dial, la **COCCIÓN TEMPORIZADA** podrá ser ajustada para cocinar alimentos durante un periodo mas largo o mas corto. Girando el dial se incrementará 10 segundos el tiempo de cocción con cada giro. Girando en sentido contrario se reducirán 10 segundos el tiempo de cocción. El tiempo máximo posible es de 99 minutos y 59 segundos.

Ejemplo: Para configurar la cocción Inverter (ej. Pollo Asado) el tiempo de cocción durante mas tiempo, o para menos tiempo.



AHORRO DE ENERGÍA

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

! NOTA

- Cuando el horno esta bajo el modo 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 800 W / 1000 W para el tiempo deseado.

Ejemplo: Cocinar platos en Potencia de 800 W / 1000 W durante 5 minutos y 30 segundos.



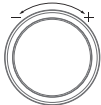

1. Pulsar **DETENER / CANCELAR**.

↓




2. Pulsar **MODO COCCIÓN** una vez, la Pantalla muestra "1000 W / 1200 W" (Esto es para indicar que el horno esta configurado en 1000 W / 1200 W salvo que se elija una configuración de potencia distinta.)

↓



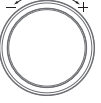
3. Girar el **DIAL** hasta que aparezca '800 W / 1000 W'.

↓




4. Pulsar **INICIO / INTRO**.

↓



5. Girar el **DIAL** hasta que aparezca '5:30'.

↓




6. Pulsar **INICIO / INTRO**.

NIVELES DE POTENCIA DEL MICROONDAS

Su horno de microondas esta 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 unos 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
MH656****	MH726****	
Alto 1000 W	Alto 1200 W	• Agua hirviendo. • Dorado de carne picada. • Preparar Dulces. • Cocción de trozos ave, pescado & vegetales o verduras. • Cocción cortes tiernos de carne.
800 W	1000 W	• Recalentamiento arroz, pasta & vegetales o verduras. • Recalentamiento rápido de platos preparados. • Recalentamiento de sándwiches.
600 W	700 W	• Cocción de huevo, leche y platos de queso. • Cocción de pasteles y panes. • Derretir chocolate. • Cocinar ternera. • Cocinar pieza entera de pescado. • Cocción de pudín y natillas (cremas caseras).
400 W	400 W	• Descongelación de carnes, aves y mariscos. • Cocción cortes menos tiernos de carne. • Cocción de chuletas de cerdo y asado.
200 W	200 W	• Retirar la sensación de enfriamiento de la fruta. • Ablandamiento de la mantequilla. • Mantener calientes las cacerolas y los platos principales. • Ablandamiento de la mantequilla y del queso cremoso.

Cuando la cocción este terminada, sonara un Aviso. La palabra "End" se mostrara en pantalla. "End" permanecerá en la pantalla y el Aviso sonara cada minuto hasta que la puerta del horno se abra, o cualquier otro botón sea pulsado.

! NOTA

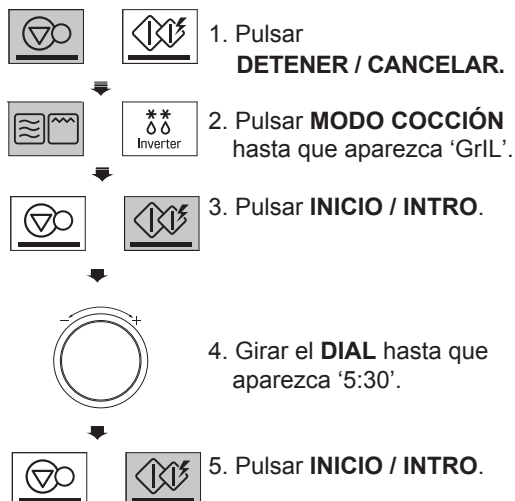
- En caso de no seleccionar el nivel de potencia, el horno funcionar en potencia ALTA. Para configurar la cocción en POTENCIA-ALTA, saltar el paso 3 arriba indicado.

COCCIÓN 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 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 y accesorios estarán muy calientes.



NOTA

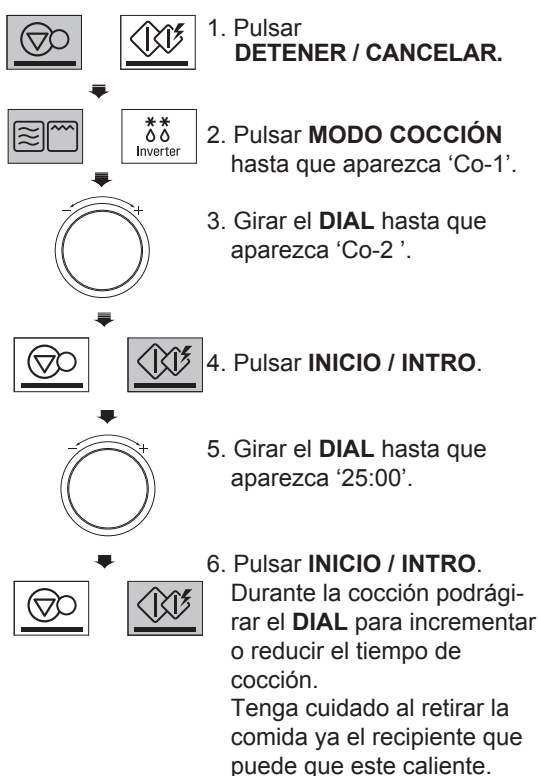
- Esta función permite dorar y hacer que la comida quede crujiente rápidamente.
- Para mejores resultados utilizar los siguientes accesorios.
- No utilizar los siguientes accesorios.



COMBI. COCCIÓN GRILL

Su horno está 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 300 W / 330 W y combi para un tiempo de cocción de 25 minutos.



NOTA

- Su horno está dotado de una función de cocción combinada la cual permite que se puede 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 (MH656****: Co-1: 200 W, Co-2:300 W, Co-3:400 W / MH726****: Co-1: 220 W, Co-2:330 W, Co-3:440 W) en modo combi parrilla.
- Esta función permite dorar y hacer que la comida quede crujiente rápidamente.
- Para mejores resultados utilizar 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 el BLOQUEO NIÑOS, no se podrá realizar ningún tipo de cocción.

Ejemplo: Para configurar el BLOQUEO NIÑOS

1. Pulsar  **DETENER / CANCELAR**.
2. Pulsar y mantener el botón de **DETENER / CANCELAR** hasta que "Loc" desaparezca de la pantalla y se escucha el aviso.

En caso de haber previamente configurado la hora, esta aparecerá en la pantalla después de 1 segundo.

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

Ejemplo: Para cancelar el BLOQUEO NIÑOS

1. Pulsar y mantener el botón de  **DETENER / CANCELAR** hasta que "Loc" desaparezca de la pantalla.

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

ASADO

El menú del horno ha sido pre programadas para asado automáticamente la comida. Dar la instrucción al horno de aquello que se desea hacer y cuantos elementos existen. A continuación dar la instrucción al horno de microondas para asar su selección.

Ejemplo: Para cocinar 0,3 kg de verduras asadas

1. Pulsar  **DETENER / CANCELAR**.
2. Pulsar  **COCCIÓN INVERTER** hasta que aparezca '1'.
3. Girar el **DIAL** hasta que aparezca '1-6'.
4. Pulsar  **INICIO / INTRO**.
5. Girar el **DIAL** hasta que aparezca '0.3 kg'.
6. Pulsar  **INICIO / INTRO**.

INSTRUCCIONES PARA MENÚ DE ASADO

Código	Menú	Limite Peso	Temperatura Inicial	Instrucciones	Utensilio
1-1	Patata Asada	0,2 - 1,0 kg (180 - 220 g /cada una)	Espacio	1. Lavar las patatas y secar con papel de cocina. 2. Perforar cada patata 8 veces con un tenedor. 3. Colocar la comida en una parrilla. Elegir el menú y peso, pulsar el botón de INICIO / INTRO. 4. Después de cocinar, dejar reposar durante 3 minutos.	Parrilla
1-2	Carne Asada	0,5 - 1,5 kg	Refrigerado	1. Pincelar la carne con mantequilla derretido y sazonar al gusto. 2. Colocar la comida en un plato de vidrio. Elegir el menú y peso, pulsar el botón de INICIO / INTRO. 3. Cuando se escucha el PITIDO, escurrir los jugos y dar la vuelta a la comida inmediatamente. Y a continuación pulsar el botón de INICIO / INTRO para continuar con la cocción. 4. Después de cocinar, dejar reposar recubierto con papel de aluminio durante 10 minutos.	Plato de vidrio resistente al calor
1-3	Pollo Asado	0,8 - 1,8 kg	Refrigerado	1. Pincelar el pollo entero con mantequilla derretido y sazonar al gusto. 2. Colocar la comida en un plato de vidrio. Elegir el menú y peso, pulsar el botón de INICIO / INTRO. 3. Cuando se escucha el PITIDO, escurrir los jugos y dar la vuelta a la comida inmediatamente. Y a continuación pulsar el botón de INICIO / INTRO para continuar con la cocción. 4. Después de cocinar, dejar reposar recubierto con papel de aluminio durante 10 minutos.	Plato de vidrio resistente al calor
1-4	Cordero Asado	0,5 - 1,5 kg	Refrigerado	1. Pincelar el cordero con mantequilla derretido y sazonar al gusto. 2. Colocar la comida en un plato de vidrio. Elegir el menú y peso, pulsar el botón de INICIO / INTRO. 3. Cuando se escucha el PITIDO, escurrir los jugos y dar la vuelta a la comida inmediatamente. Y a continuación pulsar el botón de INICIO / INTRO para continuar con la cocción. 4. Después de cocinar, dejar reposar recubierto con papel de aluminio durante 10 minutos.	Plato de vidrio resistente al calor
1-5	Cerdo Asado	0,5 - 1,5 kg	Refrigerado	1. Pincelar el cerdo con mantequilla derretido y sazonar al gusto. 2. Colocar la comida en un plato de vidrio. Elegir el menú y peso, pulsar el botón de INICIO / INTRO. 3. Cuando se escucha el PITIDO, escurrir los jugos y dar la vuelta a la comida inmediatamente. Y a continuación pulsar el botón de INICIO / INTRO para continuar con la cocción. 4. Después de cocinar, dejar reposar recubierto con papel de aluminio durante 10 minutos.	Plato de vidrio resistente al calor
1-6	Verduras Asadas	0,2 - 0,3 kg	Espacio	Ingredientes Berenjenas, cortar en grosor de 1 - 2 cm Calabacines, cortar en grosor de 1 - 2 cm Cebollas, cortar en rodajas Pimiento dulce, cortar en mitades longitudinalmente y Descartar las semillas Tomates cherry enteros Champiñón, corta a la mitad 1. Pincelar los vegetales o verduras con mantequilla derretido y sazonar al gusto. 2. Colocar la comida en un plato de vidrio en la parrilla. Elegir el menú y peso, pulsar el botón de INICIO / INTRO. 3. Cuando se escucha el PITIDO, escurrir los jugos y dar la vuelta a la comida inmediatamente. Y a continuación pulsar el botón de INICIO / INTRO para continuar con la cocción.	Plato de vidrio resistente al calor en la parrilla



NOTA

Si es posible, utilizar una parrilla de asado para cocinar los asados.

MENÚS POPULARES

El menú del horno ha sido pre programadas para asar automáticamente la comida. Dar la instrucción al horno de aquello que se desea hacer y cuantos elementos existen. A continuación dar la instrucción al horno de microondas para asar su selección.

Ejemplo: Para cocinar 0,3 kg de arroz / pasta

1. Pulsar **DETENER / CANCELAR**.
2. Pulsar **COCCIÓN INVERTER** hasta que aparezca '2'.
3. Girar el **DIAL** hasta que aparezca '2-6'.
4. Pulsar **INICIO / INTRO**.
5. Girar el **DIAL** hasta que aparezca '0.3 kg'.
6. Pulsar **INICIO / INTRO**.

INSTRUCCIONES PARA MENÚS POPULARES

Código	Menú	Limite Peso	Temperatura Inicial	Instrucciones	Utensilio
2-1	Muslos de Pollo con Ciruelas	1,2 kg	Espacio	Ingredientes 1 cebolla, cortada 1 zanahoria, cortada 500 g de muslos de pollo 15 ciruelas pasas sin semillas (deshuesadas), cortadas en mitades 1 taza de caldo de pollo, Sal y Pimienta al gusto 1. Añadir todos los ingredientes en un recipiente grande y hondo y mezclar bien. Cubrir con envoltorio de plástico y hacer un orificio. 2. Colocar la comida en el horno Elegir el menú, pulsar el botón de INICIO / INTRO. Revolver el contenido al menos dos veces durante la cocción.	Recipiente adecuado para microondas

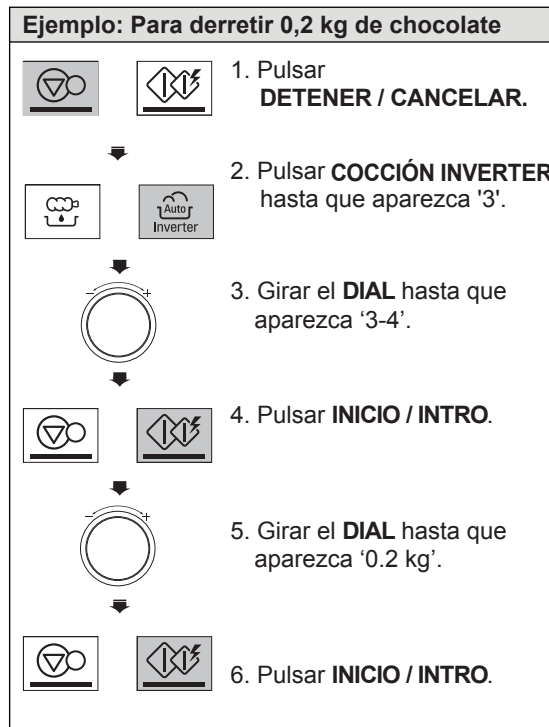
Código	Menú	Limite Peso	Temperatura Inicial	Instrucciones	Utensilio
2-2	Bollos en Juliana	0,8 kg	Espacio	Ingredientes 4 - 5 bollos 50 g de queso rallado 1. Cortar la parte superior de los bollos y retirar el interior, tenga cuidado de no perforar la corteza. 2. Rellenar cada bollo con relleno y colocar los bollos rellenos en un plato de vidrio. 3. Añadir queso en la parte superior de cada bollo. 4. Colocar la comida en una parrilla. Elegir el menú, pulsar el botón de INICIO / INTRO. ※ Relleno 2 cucharadas de mantequilla 200 g de pechugas de pollo, troceadas 100 g de champiñones, troceados 1 cebolla, troceada 1 taza de nata Sal y pimienta al gusto 1. Cocinar la pechugas de pollo, las setas o champiñones y la cebolla en una sartén con mantequilla. 2. Añadir la nata y cocinar a fuego lento hasta que se haya espesado la nata. Sazonar con sal y pimienta.	Plato de vidrio resistente al calor En la Parrilla
2-3	Solomillo de Cerdo en Panceta con Berenjena	1,2 kg	Espacio	Ingredientes 400 g de solomillo de cerdo 8 tiras de panceta 1/2 berenjena 2 cucharadas de aceite de oliva Sal y pimienta al gusto 1. Cortar el solomillo de cerdo en 8 porciones (alrededor de 50 g), añadir sal y pimienta. 2. Envolver el solomillo de cerdo con la panceta. 3. Cortar en rodajas la berenjena y depositar en aceite de oliva. 4. Colocar los solomillos de cerdo envueltos y las rodajas de las berenjenas en un plato de vidrio. 5. Colocar la comida en una parrilla. Elegir el menú, pulsar el botón de INICIO / INTRO.	Plato de vidrio resistente al calor en la parrilla
2-4	Patatas Gratinadas	1,5 kg	Espacio	Ingredientes 1 kg de patatas 1 diente de ajo 20 g de mantequilla 300 g de nata 100 g de queso rallado Nuez moscada, Sal y pimienta al gusto 1. Pelar y lavar las patatas, a continuación cortar en rodajas de 5 mm. Untar el interior del recipiente con el diente de ajo y la mantequilla. 2. Colocar la mitad de las patatas en el recipiente para hornear y sazonar. Rellenar con las patatas restantes y sazonar, a continuación verter la nata y el queso encima. 3. Colocar el recipiente o molde para hornear en el horno. Elegir el menú, pulsar el botón de INICIO / INTRO.	Recipiente o molde para hornear de 20 x 20 cm

Código	Menú	Limite Peso	Temperatura Inicial	Instrucciones	Utensilio																																
2-5	Ratatouille o Pisto	1,5 kg	Espacio	Ingredientes 1 cebolla, cortar en trozos 1 berenjena, cortar en trozos 1 calabacín, cortar en trozos 1 pimiento dulce de color, cortar en trozos 3 tomates, troceados 1 cucharada de puré de tomate 2 dientes de ajo, machacado 1 cucharada fresh greens, troceadas 2 cucharadas de vinagre 1 cucharada de azúcar Sal y pimienta al gusto - Añadir todos los ingredientes en un recipiente grande y hondo y mezclar bien. Cubrir con envoltorio de plástico y hacer un orificio. - Colocar la comida en el horno Elegir el menú, pulsar el botón de INICIO / INTRO Revolver el contenido al menos dos veces durante la cocción.	Recipiente adecuado para microondas																																
2-6	Arroz / Pasta	0,1 - 0,3 kg	Espacio	Ingredientes para pasta <table><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 rallada</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">Al gusto</td></tr></table> - Añadir arroz, la mantequilla derretida y la cebolla en un recipiente grande y hondo (3 L) y mezclar bien. Verter el caldo de pollo hirviendo y añadir la sal. Cubrir con envoltorio de plástico y hacer un orificio. - Colocar la comida en el horno Elegir el menú y peso, pulsar el botón de INICIO / INTRO - Después de cocinar, revolver y en caso necesario, dejar en reposo recubierto de 5 - 10 minutos. Ingredientes para pasta <table><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">Al gusto</td></tr></table> - Colocar la pasta y el agua hirviendo con sal en un recipiente grande y hondo (3 L). Cubrir con envoltorio de plástico y hacer un orificio. - Colocar la comida en el horno Elegir el menú y peso, pulsar el botón de INICIO / INTRO. - Después de cocinar, Escurrir la pasta con agua fría.	Arroz	100 g	200 g	300 g	Mantequilla, derretida	30 g	40 g	50 g	Cebolla rallada	50 g	75 g	100 g	Caldo de pollo O agua	250 ml	500 ml	750 ml	Sal	Al gusto			Pasta	100 g	200 g	300 g	Agua	400 ml	800 ml	1000 ml	Sal	Al gusto			Recipiente adecuado para microondas
Arroz	100 g	200 g	300 g																																		
Mantequilla, derretida	30 g	40 g	50 g																																		
Cebolla rallada	50 g	75 g	100 g																																		
Caldo de pollo O agua	250 ml	500 ml	750 ml																																		
Sal	Al gusto																																				
Pasta	100 g	200 g	300 g																																		
Agua	400 ml	800 ml	1000 ml																																		
Sal	Al gusto																																				

Código	Menú	Limite Peso	Temperatura Inicial	Instrucciones	Utensilio
2-7	Tomates Rellenos	1,0 kg	Espacio	Ingredientes 4 tomates medianos Sal y pimienta al gusto 300 g carne picada ½ taza de pan rallado 2 dientes de ajo, machacado 1 cucharada de mostaza Dijon 1 cucharada de greens deshidratados 1 cucharada de queso parmesano 1. Cortar la parte superior de los tomates para formar sombreros y retirar las semilla, con cuidado de no perforar la carne. A continuación espolvorear cada tomate con sal y pimienta. 2. Añadir el resto de los ingredientes en un recipiente, mezclar bien. 3. Rellenar los tomates con la mezcla de carne y colocar de nuevo los sombreros. 4. Colocar los tomates rellenos en un plato de vidrio y cubrir con un envoltorio de plástico. 5. Colocar la comida en el horno. Elegir el menú, pulsar el botón de INICIO / INTRO.	Recipiente adecuado para microondas
2-8	Calabacín Relleno	1,2 kg	Espacio	Ingredientes 4 calabacines redondos (200 g / cada uno) 500 g carne picada 2 cucharadas de aceite de oliva Sal y pimienta al gusto 1. Cortar la parte superior de los calabacines para formar sombreros retirar las semillas, con cuidado de no perforar la carne o la piel. A continuación espolvorear cada calabacín con sal y pimienta. 2. Rellenar los calabacines con la mezcla de carne y colocar de nuevo los sombreros. 3. Colocar la comida en un plato de vidrio y rociar con aceite de oliva. Elegir el menú, pulsar el botón de INICIO / INTRO.	Recipiente adecuado para microondas

ABLANDAR Y DERRETIR

El horno utiliza baja potencia para ablandar / derretir alimentos, Ver el siguiente cuadro.



INSTRUCCIONES PARA MENÚ DE ABLANDAR Y DERRETIR

Código	Menú	Limite Peso	Temperatura Inicial	Instrucciones	Utensilio
3-1	Ablandar Queso Cremoso	0,1 - 0,3 kg	Refrigerado	1. Desenvolver y colocar en un plato. 2. Colocar la comida en el horno. Elegir el menú y peso, pulsar el botón de INICIO / INTRO. 3. El queso cremoso deberá esta a temperatura ambiente y listo para usar en cualquier receta.	Recipiente adecuado para microondas
3-2	Ablandar Helado	2 / 4 tazas	Congelado	1. Retirar la tapa y cubrir. 2. Colocar la comida en el horno. Elegir el menú y peso, pulsar el botón de INICIO / INTRO. 3. El helado deberá estar lo suficientemente blando para poder retirar con cacito fácilmente.	-
3-3	Derretir la Mantequilla	1 - 3 cada una (100 - 150 g / cada una)	Refrigerado	1. Colocar la comida en un recipiente. 2. Colocar la comida en el horno. Elegir el menú y peso, pulsar el botón de INICIO / INTRO. 3. Después de cocinar, revolver para terminar el derretido.	Recipiente adecuado para microondas
3-4	Derretir el Chocolate	0,1 - 0,3 kg	Espacio	1. Se puede usar pepitas de chocolate o cuadraditos de chocolate negro. 2. Desenvolver y colocar en un plato. 3. Colocar la comida en el horno. Elegir el menú y peso, pulsar el botón de INICIO / INTRO. 4. Después de cocinar, revolver para terminar el derretido.	Recipiente adecuado para microondas

DESCONGELAR Y COCINAR

El menú del horno ha sido pre programadas para asar automáticamente la comida. Dar la instrucción al horno de aquello que se desea hacer y cuantos elementos existen. A continuación dar la instrucción al horno de microondas para asar su selección.

Ejemplo: Cocinar 0,3kg de bocaditos de pollo



1. Pulsar **DETENER / CANCELAR.**

↓



2. Pulsar **COCCIÓN INVERTER** hasta que aparezca '4'.

↓



3. Girar el **DIAL** hasta que aparezca '4-3'.

↓



4. Pulsar **INICIO / INTRO.**

↓



5. Girar el **DIAL** hasta que aparezca '0.3 kg'.

↓



6. Pulsar **INICIO / INTRO.**

INSTRUCCIONES PARA MENÚ DE DESCONGELAR Y COCINAR

Código	Menú	Limite Peso	Temperatura Inicial	Instrucciones	Utensilio
4-1	Baguette / Cruasán	0,1 - 0,3 kg	Congelado	1. Retirar el envoltorio de la baguette / el cruasán congelado. 2. Colocar la comida en un plato de vidrio. Elegir el menú y peso, pulsar el botón de INICIO / INTRO.	Plato de vidrio resistente al calor
4-2	Palitos de Queso	0,2 - 0,4 kg	Congelado	1. Retirar todo envoltorio de los palitos de queso. 2. Colocar la comida en una parrilla. Elegir el menú y peso, pulsar el botón de INICIO / INTRO. 3. Cuando se escucha el PITIDO, dar la vuelta a la comida inmediatamente. Y a continuación pulsar el botón de INICIO / INTRO para continuar con la cocción.	Parrilla
4-3	Bocaditos de Pollo	0,2 - 0,3 kg	Congelado	1. Retirar todo envoltorio de los bocaditos de pollo. 2. Colocar la comida en una parrilla. Elegir el menú y peso, pulsar el botón de INICIO / INTRO. 3. Cuando se escucha el PITIDO, dar la vuelta a la comida inmediatamente. Y a continuación pulsar el botón de INICIO / INTRO para continuar con la cocción.	Parrilla

Código	Menú	Limite Peso	Temperatura Inicial	Instrucciones	Utensilio
4-4	Lasaña Congelada	0,3 kg	Congelado	1. Retirar la lasaña de todas la cajas de empaquetado y retirar la tapa. 2. Colocar la comida en el horno Elegir el menú, pulsar el botón de INICIO / INTRO.	-
4-5	Pizza Congelada (Masa Gruesa)	0,5 kg	Congelado	1. Retirar la pizza de corteza gruesa de todo su empaquetado. 2. Colocar la comida en un plato de vidrio. Elegir el menú, pulsar el botón de INICIO / INTRO.	Plato de vidrio resistente al calor
4-6	Pizza Congelada (Masa Fina)	0,2 - 0,4 kg	Congelado	1. Retirar la pizza de corteza fina de todo su empaquetado. 2. Colocar la comida en una parrilla. Elegir el menú y peso, pulsar el botón de INICIO / INTRO.	Parrilla
4-7	Filetes de Salmón	0,2 - 0,6 kg (180 - 220 g, 2,5 cm de espesor / cada uno)	Congelado	1. Pincelar el salmón congelado con mantequilla derretida y sazonar al gusto. 2. Colocar la comida en la Parrilla en un plato para goteos. Elegir el menú y peso, pulsar el botón de INICIO / INTRO. 3. Cuando se escucha el PITIDO, dar la vuelta a la comida inmediatamente. Y a continuación pulsar el botón de INICIO / INTRO para continuar con la cocción.	Parrilla en un plato para goteos
4-8	Camarones	0,2 - 0,4 kg	Congelado	1. Pincelar los gambas congeladas con mantequilla derretida y sazonar al gusto. 2. Colocar la comida en la Parrilla en un plato para goteos. Elegir el menú y peso, pulsar el botón de INICIO / INTRO. 3. Cuando se escucha el PITIDO, dar la vuelta a la comida inmediatamente. Y a continuación pulsar el botón de INICIO / INTRO para continuar con la cocción.	Parrilla en un plato para goteos

YOGURT

Esta función permite cocinar Yogurt mediante la pulsación del botón de COCCIÓN INVERTER.

Ejemplo: Para cocina 0,6 kg de Yogurt







1. Pulsar **DETENER / CANCELAR.**

2. Pulsar **COCCIÓN INVERTER** hasta que aparezca '5'.

3. Pulsar **INICIO / INTRO.** "5h00" se mostrara en la pantalla.

INSTRUCCIONES PARA MENÚ DE YOGURT

Código	Menú	Limite Peso	Temperatura Inicial	Instrucciones	Utensilio												
5	Yogurt	0,6 kg	Tibio	Ingredientes 500 de leche entre pasteurizada 100 g de yogurt natural 1. Lavar a fondo el recipiente adecuado para microondas con agua caliente. 2. Verter 500 ml de leche en el recipiente. 3. Calentar durante 1 minutos y 30 segundos - 2 minutos y 30 segundos en modo potencia alta de microondas hasta los 40 - 50°C temperatura. 4. Añadir 100 ml de yogurt en el recipiente y revolver bien. 5. Cubrir con envoltorio de plástico o tapar y colocar el contenido en el horno. Elegir el menú, pulsar el botón de INICIO / INTRO. 6. Después de probar, dejar reposar en la nevera durante al menos 5 horas. 7. Tiene buen sabor con mermelada, azúcar o frutas. Nota: • Se pueden utilizar los siguientes tipos de leche y yogurt: <table><tr><th colspan="2">Usar</th><th colspan="2">No usar</th></tr><tr><th>Leche</th><th>Yogurt</th><th>Leche</th><th>Yogurt</th></tr><tr><td> • Leche entera pasteurizada </td><td> Natural Sin sabor Yogurt </td><td> • Leche desnatada, o con un 1% o 2 % de grasa • Leche enriquecida con calcio • Leche de soja • Leche sobrante • Leche caducada </td><td> • Yogur sobrante • Yogur caducado </td></tr></table> • Lave todas las herramientas con agua caliente y séquelas antes de probar el yogur. • Asegúrese de que la leche esté tibia (de 40 a 50 °c) antes de probarla. • No mezcle ni agite el yogur durante la prueba, pues hacerlo afectaría su firmeza. • Si se emplea una cantidad de ingredientes mayor a la indicada, aumente el tiempo de prueba.	Usar		No usar		Leche	Yogurt	Leche	Yogurt	• Leche entera pasteurizada	Natural Sin sabor Yogurt	• Leche desnatada, o con un 1% o 2 % de grasa • Leche enriquecida con calcio • Leche de soja • Leche sobrante • Leche caducada	• Yogur sobrante • Yogur caducado	Recipiente adecuado para microondas
Usar		No usar															
Leche	Yogurt	Leche	Yogurt														
• Leche entera pasteurizada	Natural Sin sabor Yogurt	• Leche desnatada, o con un 1% o 2 % de grasa • Leche enriquecida con calcio • Leche de soja • Leche sobrante • Leche caducada	• Yogur sobrante • Yogur caducado														

MANTENER CALIENTE

La función “Mantener caliente” mantiene la comida cocinada a una temperatura lista para servir. Inicie siempre con comida caliente. Emplee utensilios seguros para el microondas.

Ejemplo: Utilice la función “Mantener caliente” de manera manual para calentar la comida a un nivel alto en 90 minutos.



1. Pulsar **DETER / CANCELAR**.



2. Pulsar **COCCIÓN INVERTER** hasta que aparezca '6'.



3. Pulsar **INICIO / INTRO**. “1h30” se mostrara en la pantalla.

Notas:
Debe retirarse la cubierta de los alimentos crujientes (hojaldres, pasteles, sustitutos, etc.) Mientras se utilice la función “Mantener caliente”. Los alimentos húmedos han de envolverse con una película de plástico o una tapa segura para microondas. La cantidad de comida para la función “Mantener caliente” sirve para generar de 1 a 3 raciones.

FRITURA SALUDABLE

El menú del horno ha sido pre programadas para asado automáticamente la comida. Dar la instrucción al horno de aquello que se desea hacer y cuantos elementos existen. A continuación dar la instrucción al horno de microondas para asar su selección.

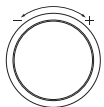
Ejemplo: Para cocinar 0,4 kg alitas de pollo



1. Pulsar **DETER / CANCELAR**.



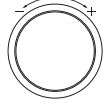
2. Pulsar **FRITURA SALUDABLE**.



3. Girar el **DIAL** hasta que aparezca '2'.



4. Pulsar **INICIO / INTRO**.



5. Girar el **DIAL** hasta que aparezca '0.4 kg'.



6. Pulsar **INICIO / INTRO**.

INSTRUCCIONES PARA FRITURA SALUDABLE

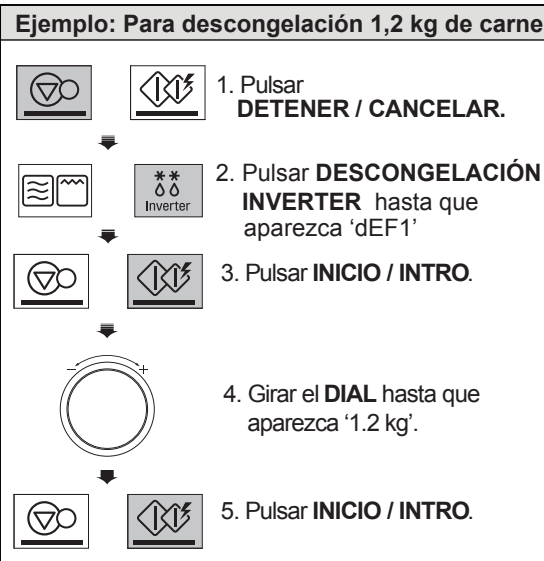
Código	Menú	Limite Peso	Temperatura Inicial	Instrucciones	Utensilio
1	Pollo/ Schnitzel	0,2-0,6 kg	Refrigerado	Ingredientes Pechuga de pollo de 150 - 200 g cada una 1 taza de harina 2 huevos, ligeramente batidos 1 taza de pan rallado Sal y pimienta al gusto 1. Condimentar el pollo con sal y pimienta, a su gusto. Ponerlo en la harina y a continuación en el huevo. Cubrirlo con pan rallado y pincelarlo con aceite. 2. Colocar el plato 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 pechuga de pollo y pulsar Inicio para continuar.	Bandeja Crisp en la rejilla

Código	Menú	Limite Peso	Temperatura Inicial	Instrucciones	Utensilio
2	Alitas de Pollo	0,2–0,6 kg	Refrigerado	1. Pincelar las alitas de pollo con mantequilla derretida o con aceite y salpimiento según su gusto. 2. Colocar la comida en la bandeja en la parrilla alta. Seleccionar el menú y el peso, pulsar inicio. 3. Al escuchar el sonido, dar la vuelta a las alitas de pollo y pulsar Inicio para continuar.	Bandeja Crisp en la rejilla
3	Chuleta	0,2-0,4 kg	Refrigerado	Ingredientes 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 1. Mezclar carne, patatas, huevos, cebolla y perejil. Con la mezcla de la carne formar bolitas de 4-5 cm de diámetro. Cubrir con pan rallado. Pincelar con aceite. 2. Colocar la comida en la bandeja en la parrilla alta. Seleccionar el menú y el peso, pulsar inicio. 3. Al escuchar el sonido, dar la vuelta a la comida y pulsar Inicio para continuar.	Bandeja Crisp en la rejilla
4	Filetes de Pescado	0,2-0,6 kg (MH726****) 0,2-0,5 kg (MH656****)	Refrigerado	Ingredientes 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 1. 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. 2. Colocar la comida en la bandeja en la parrilla alta. Seleccionar el menú y el peso, pulsar inicio. 3. Al escuchar el sonido, dar la vuelta a la comida y pulsar Inicio para continuar.	Bandeja Crisp en la rejilla
5	Patatas Fritas	0,1-0,3 kg	Congelado	Poner las patatas congeladas en la bandeja en la parrilla alta. Para un resultado mayor, cocinar en una capa sola. Elegir el menú y el peso y pulsar inicio.	Bandeja Crisp en la rejilla
6	Hamburguesas	0,2-0,4 kg	Refrigerado	1. Elegir hamburguesas de 100 g y 1 cm de grosor. Pincelarlos con aceite. 2. Colocar la comida en la bandeja en la parrilla alta. Seleccionar el menú y el peso, pulsar inicio. 3. Al escuchar el sonido, dar la vuelta a la comida y pulsar Inicio para continuar.	Bandeja Crisp en la rejilla
7	Salchichas	0,2-0,6 kg	Refrigerado	1. Quitar el envoltorio y cortar en superficie. 2. Colocar la comida en la bandeja en la parrilla alta. Seleccionar el menú y el peso, pulsar inicio. 3. Al escuchar el sonido, dar la vuelta a la comida y pulsar Inicio para continuar.	Bandeja Crisp en la rejilla
8	Patatas en Gajo	0,2-0,4 kg	Espacio	1. Lavar las patatas y cortar en trozos. Cepillar o pincelar las patatas con aceite. 2. Colocar la comida en la bandeja en la parrilla alta. Seleccionar el menú y el peso, pulsar inicio. 3. Al escuchar el sonido, dar la vuelta a la comida y pulsar Inicio para continuar.	Bandeja Crisp en la rejilla

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 / AVES / PESCADO / PAN)



NOTA

- Al arrancar el DESCARCHE INVERSOR, utilice los siguientes accesorios.



Rejilla de descongelación (MH656****)

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 MENÚ DE DESCONGELACIÓN INVERTER

Categoría	Alimento que descongelar
CARNE (dEF1) 0,1 - 4,0 kg	Ternera Ternera molida, bistec de peceto, Carne en cubitos para estofado, bistec de lomo, carne asada, costillas, grupa, lomo asado, hamburguesa Cordero Chuletas, enrollado Cerdo Chuletas, perritos calientes, Costillas "spareribs", costillas al estilo campestre, Enrollado, salchichas Venado 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.
AVES (dEF2) 0,1 - 4,0 kg	Ave Entera, cortada, pechuga (sin hueso) Gallinas de Cornualles Enteras Pavo Pechugas de pollo Dele la vuelta a la comida cuando escuche un pitido. Después de descongelar, deje reposar de 30 a 60 minutos.
PESCADO (dEF3) 0,1 - 4,0 kg	Pescado Filetes, bistecs enteros Mariscos 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.
PAN (dEF4) 0,1 - 0,5 kg	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.

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 STOP / CLEAR 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 DETENER/Cancelar 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 oirá 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 llamados 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 detener / cancelar 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

MH656****		
Potencia de entrada		230 V~ 50 Hz
Potencia de salida de microondas		Máximo 1000 vatios (estándar IEC60705)
Frecuencia de microondas		2450 MHz
Dimensiones externas		476 mm(ancho) X 272 mm(alto) X 388 mm(largo)
Consumo eléctrico	Microondas	1150 vatios
	Grill	900 vatios
	Combinación	1450 vatios

- A 1000 W y 800 W, se disminuye poco a poco la potencia eléctrica para evitar un sobrecalentamiento.

MH726****		
Potencia de entrada		230 V~ 50 Hz
Potencia de salida de microondas		Máximo 1200 vatios (estándar IEC60705)
Frecuencia de microondas		2450 MHz
Dimensiones externas		544 mm(ancho) X 308 mm(alto) X 458 mm(largo)
Consumo eléctrico	Microondas	1350 vatios
	Grill	1000 vatios
	Combinación	1500 vatios

- A 1200 W y 1000 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.

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 A MICROONDE

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

MH726**** MH656****

(facoltativo, controllare le specifiche del modello)

www.lg.com

Copyright © 2017 LG Electronics Inc. All Rights Reserved

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.

CONTENUTO

3 IMPORTANTI ISTRUZIONI DI SICUREZZA

8 PRIMA DELL'USO

- 8 Apertura della confezione e installazione
- 10 Pannello di controllo
- 10 Icone Display
- 11 Regolazione dell'orologio
- 11 Avvio veloce
- 11 Più/meno
- 11 Risparmio energetico

12 MODALITA' DI IMPIEGO

- 12 Cottura a tempo
- 12 Livelli di Potenza del Microonde
- 13 Cottura con Grill
- 13 Cottura Microonde + Grill
- 14 Blocco bambini
- 14 Arrostire
- 15 Istruzioni per Arrostire
- 16 Menu preparazioni
- 16 Istruzioni del Menu Preparazioni
- 20 Ammorbidire & Fondere
- 20 Istruzioni Ammorbidire & Fondere
- 21 Scongellamento & Cottura
- 21 Istruzioni Scongellamento & Cottura
- 23 Yogurt
- 23 Istruzioni per preparazione yogurt
- 24 Tenere caldo
- 24 Frittura Leggera
- 24 Istruzioni per Frittura Leggera
- 26 Scongellamento Inverter
- 26 Istruzioni per scongelamento Inverter

27 UTENSILI PER FORNO A MICROONDE

28 CARATTERISTICHE CIBO & COTTURA NEL MICROONDE

30 PER PULIRE IL FORNO

30 UTILIZZO DELLA FUNZIONE SMART DIAGNOSIS™

31 DOMANDE E RISPOSTE

32 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**i liquidi 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 **Q**uando 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 **N**on 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.
- **S**i potrebbe causare una pericolosa esposizione all'eccessiva energia delle microonde.
- 11 **S**e 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 **C**onsentire 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 **D**urante l'uso l'apparecchio si riscalda. **S**i deve prestare attenzione per evitare di toccare gli elementi riscaldanti all'interno del forno.
- 16 **N**on 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 **N**on 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.
- **S**i 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 **N**on 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.
- **S**i potrebbe causare una pericolosa esposizione all'eccessiva energia delle microonde.
- 3 **A**ssicurarsi che i tempi di cottura sono impostati correttamente, piccole quantità di cibo richiedono tempi di cottura o riscaldamento più brevi.
- **D**urante la cottura il cibo può andare a fuoco con successivi danni al forno.
- 4 **D**urante il riscaldamento di liquidi, es. **Z**uppe, salse e bevande nel forno a microonde,
- * **E**vitare l'uso di contenitori con lati diritti con collo stretto.
 - * **N**on surriscaldare.
 - * **M**escolare il liquido prima di mettere il recipiente nel forno e di nuovo a metà del tempo di riscaldamento.
 - * **D**opo 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).
 - **F**are attenzione durante la manipolazione del contenitore. **I**l riscaldamento a microonde di bevande può causare l'ebollizione esplosiva ritardata, pertanto, è necessario prestare attenzione quando si consegna il contenitore.
- 5 **U**n orifizio di scarico si trova sulla parte superiore, inferiore o laterale del forno. Non bloccare l'orifizio.
- **P**otrebbe causare danni al forno e scarsi risultati di cottura.
- 6 **N**on 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 spesso.
- 18 Il forno deve essere pulito regolarmente e gli eventuali depositi di cibo devono essere rimossi.**
 - Non mantenere il forno pulito può provocare deterioramenti della superficie che possono influenzare negativamente la durata dell'apparecchio e causare situazioni pericolose.
- 19 Utilizzare solo la sonda di temperatura consigliata per questo forno.**
 - Non si può accertare che la temperatura è precisa con una sonda di temperatura inadeguata.
 - Questo modello non fornisce una sonda di temperatura.
- 20 Questo apparecchio è destinato ad essere utilizzato in applicazioni domestiche e 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 avanzzi 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** Questo 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**

Quando 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 un superficie piana.



VASSOIO IN VETRO



**GRIGLIA DI
SBRINAMENTO
(MH656****)**



BASE RUOTANTE



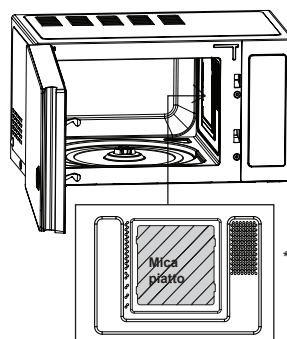
**VASSOIO PER CIBI
CROCCANTI**



GRIGLIA ALTA



ALBERO ROTANTE



*Non rimuovere
la piastra di mica

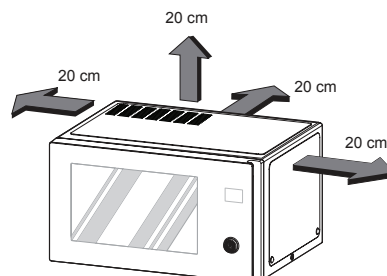
! NOTA

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

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. Ostruire l'uscita può danneggiare il forno.

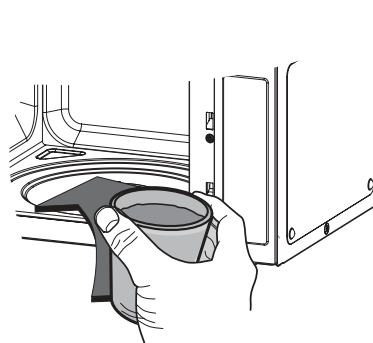
Se si utilizza il forno a microonde in uno spazio o una credenza chiusa il flusso d'aria per il raffreddamento del prodotto potrebbe essere peggiore. Può causare prestazioni inferiori e durata ridotta. Se possibile, si consiglia di utilizzare il forno a microonde su un bancone.



! 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 (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 / COMINCIARE** 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.

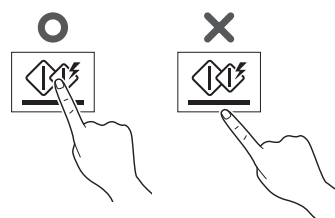
IL FORNO ORA E' INSTALLATO



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.



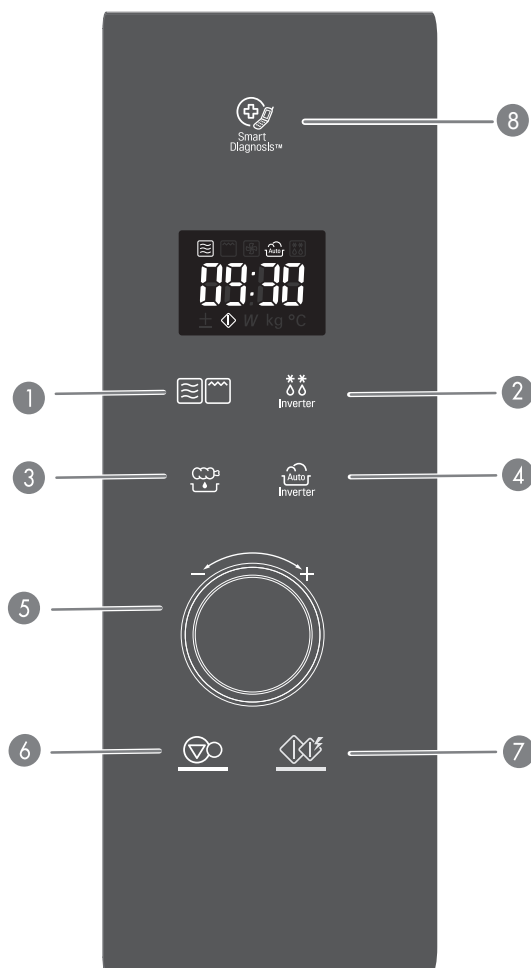
! NOTA

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.

PANNELLO DI CONTROLLO



Parte	
1	MODALITA' COTTURA Vedere a pagina 12 "Cottura A Tempo" Vedere a pagina 13 "Cottura con Grill" Vedere a pagina 13 "Cottura Microonde + Grill"
2	SCONGELAMENTO INVERTER Vedere a pagina 26 "Scongelamento Inverter"
3	FRITTURA LEGGERA Vedere a pagina 24 "Frittura leggera"
4	COTTURA INVERTER Cottura Inverter permette di cucinare la maggior parte del vostro cibo preferito selezionando il tipo di cibo e il peso del cibo. Vedere a pagina 14 "Arrostire" Vedere a pagina 16 "Menu Preparazioni" Vedere a pagina 20 "Ammorbidire & Fondere" Vedere a pagina 21 "Scongelamento & Cottura" Vedere a pagina 23 "Yogurt" Vedere a pagina 24 "Tenere caldo"
5	MANOPOLA (PIU' / MENO) - Impostare il tempo di cottura, la temperatura e il livello di potenza. - Impostare il tempo di cottura e il peso. - 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).
6	STOP / CANCELLA Fermare e cancellare tutte le voci tranne l'ora del giorno.
7	START / COMINCIARE - Per iniziare la cottura che è stata selezionata, premere il pulsante una volta. - La funzione di avvio veloce consente di impostare intervalli di 30 secondi ad ALTA potenza di cottura premendo il pulsante START / COMINCIARE.
8	SMART DIAGNOSIS 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.

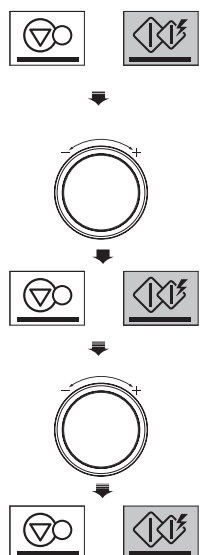
ICONE DISPLAY

Icona			
	Quando si usano le microonde, Mostra l'icona sul display.		Quando si può impostare Più / Meno, Mostra l'icona sul display.
	Quando si usa il Grill, Mostra l'icona sul display.		Quando si può iniziare la Cottura, Mostra l'icona sul display.
	Quando si usa Microonde + Grill, Mostra l'icona sul display.		Quando si può impostare la potenza, Mostra l'icona sul display.
	Quando si usa la Cottura Inverter Mostra l'icona sul display.		Quando si può impostare il peso, mostra l'icona sul display.
	Quando si usa lo Scongelamento Inverter, Mostra l'icona sul display.		

REGOLAZIONE DELL'OROLOGIO

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 / COMINCIARE** per confermare la visualizzazione dell'orologio 12H.
(Puoi premere + per selezionare la visualizzazione a 24 Ore)
 2. Girare la **MANOPOLA** fino a che il display non segna '11:'.
 3. Premere **START / COMINCIARE**.
 4. Girare la **MANOPOLA** per modificare i minuti fino a che il display non segna '11:11'.
 5. Premere **START / COMINCIARE**.

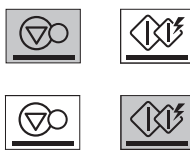
! NOTA

- 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 VELOCE

La funzione **AVVIO VELOCE** consente di impostare intervalli di 30 secondi ad alta potenza di cottura premendo **START / COMINCIARE**.

Esempio: Impostare 2 minuti di cottura ad alta potenza

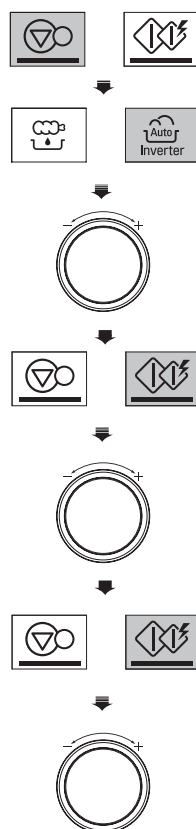
- 
1. Premere **STOP / CANCELLA**.
 2. Selezionare 2 minuti a potenza elevata.

Premere il pulsante **START / COMINCIARE** per quattro volte. Il forno inizierà prima di aver terminato la quarta pressione. Durante la cottura **AVVIO VELOCE**, è possibile estendere il tempo di cottura fino a 99 minuti e 59 secondi premendo ripetutamente il pulsante **START / COMINCIARE**.

PIÙ/MENO

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 può aumentare o diminuire il tempo di cottura di 10 secondi il tempo di cottura di volta in volta. Il tempo massimo possibile sarà 99 minuti e 59 secondi.

Esempio: Per regolare l'invertitore Cottura (es. Pollo Arrosto) tempo di cottura per un tempo più lungo, o per un tempo più breve.

- 
1. Premere **STOP / CANCELLA**.
 2. Premere **COTTURA INVERTER** finché il display mostra '1'.
 3. Girare la **MANOPOLA** finché il display mostra '1-3'.
 4. Premere **START / COMINCIARE**.
 5. Girare la **MANOPOLA** finché il display mostra '1.0 kg'.
 6. Premere **START / COMINCIARE**.
 7. Girare la **MANOPOLA**. Il tempo di cottura aumenta o diminuisce di 10 secondi.

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.

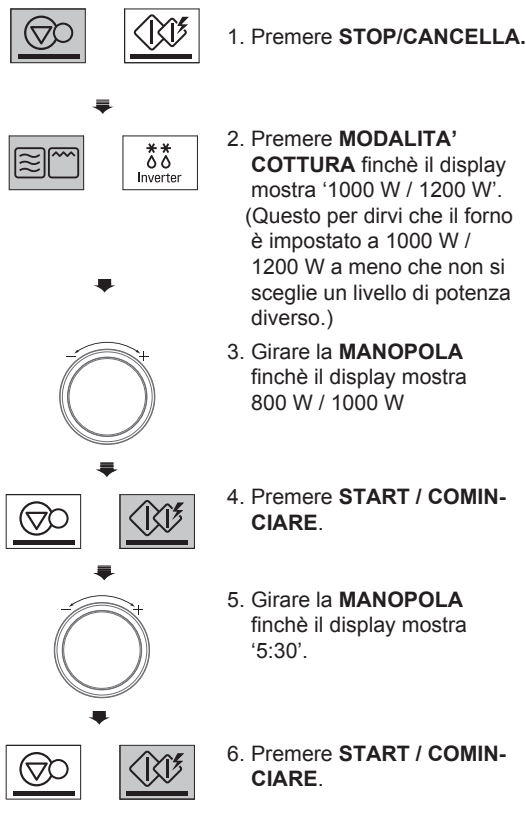
! NOTA

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

MODALITA' DI IMPIEGO 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 800 W / 1000 W per il tempo desiderato.

Esempio: Per cuocere i cibi a Potenza 800 W / 1000 W per 5 minuti e 30 secondi



Quando la cottura è completa, il tip suonerà. La parola 'End' appare nella finestra del display. 'End' rimane nel display e il Tip suonerà ogni minuto fino a quando si apre la porta, oppure viene premuto un pulsante.

! 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 possono essere cucinati o riscaldati per 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

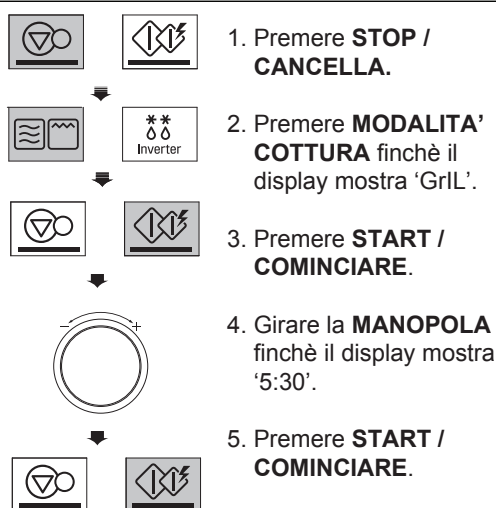
Livello di potenza		Uso
MH656***	MH726***	
Alto 1000 W	Alto 1200 W	• Acqua bollente. • Rosolatura carne macinata. • Preparazione dolci. • Cottura pezzi di pollame, pesce e verdure. • Cottura di tagli teneri di carne.
800 W	1000 W	• Riscaldare riso, pasta e verdure. • Riscaldare alimenti preparati in fretta. • Riscaldare panini.
600 W	700 W	• Cottura uova, latte e formaggi. • Cottura torte e pane. • Fondere il cioccolato. • Cottura vitello. • Cottura pesci interi. • Cottura budini e crema pasticcera.
400 W	400 W	• Scongellamento carne, pollame e frutti di mare. • Cottura di carne meno tenera. • Cottura braciole di maiale e arrosto.
200 W	200 W	• Prendere la frescura Disidratare la frutta. • Ammorbidire il burro. • Tenere caldi casseruole e piatti. • Ammorbidire il burro e la crema di formaggio.

COTTURA CON GRILL

Questa funzione vi permetterà di rosolare e rendere rapidamente croccante il cibo. Non c'è bisogno di preriscaldare.

Usare sempre i guanti quando si rimuovono gli alimenti e gli accessori dopo la cottura, perché il forno e gli accessori sono molto caldi.

Esempio: Cucinare con il grill per 5 minuti e 30 secondi.



ATTENZIONE

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

NOTA

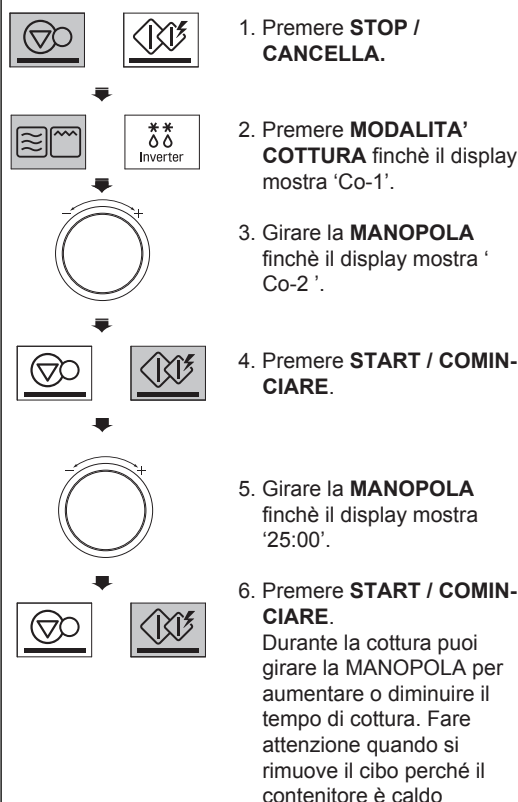
- Questa funzione vi permetterà di rosolare e rendere rapidamente croccante il cibo.
- Per migliori risultati utilizzare i seguenti accessori.
- Non utilizzare i seguenti accessori.



COTTURA MICROONDE + GRILL

Il forno ha una funzionalità di cottura combinata che permette di cuocere il cibo utilizzando il grill e le microonde.

Esempio: Programmare il forno a micro potenza al 300 W / 330 W e combinato per un tempo di cottura di 25 minuti.



NOTA

- Il forno dispone di una funzione di cottura combinata che consente di cuocere il cibo con utilizzando il Grill e le Microonde. Questo significa che in genere ci vuole meno tempo per cucinare il cibo.
- È possibile impostare tre tipi di livello di micro potenza (MH656****: Co-1 : 200 W, Co-2 : 300 W, Co-3 : 400 W) / (MH726****: Co-1 : 220 W, Co-2 : 330 W, Co-3 : 440 W) in modalità Griglia combinata.
- Questa funzione vi permetterà di rosolare e rendere croccante il cibo rapidamente.
- R migliori risultati utilizzare i seguenti accessori.
- Non utilizzare i seguenti accessori.



BLOCCO BAMBINI

Questa caratteristica di sicurezza impedisce che il forno venga utilizzato in modo indesiderato. Una volta che il BLOCCO BAMBINI è impostato, nessuna cottura può essere effettuata.

Esempio: Per impostare il BLOCCO BAMBINI



1. Premere **STOP / CANCELLA**.



2. Premere e tenere premuto **STOP / CANCELLA** fino a visualizzare 'Loc' sul display e si sente il tip.

Se l'ora del giorno è stata già impostata, apparirà l'ora del giorno sul display dopo 1 secondo.

Se il BLOCCO BAMBINI è stato già impostato e si tocca un altro sensore, la parola L oc appare sul display. È possibile annullare il BLOCCO BAMBINI in base alla procedura descritta di seguito.

Esempio: Per annullare il BLOCCO BAMBINI



Premere e tenere premuto **STOP / CANCELLA** fino a quando 'Loc' scompare dal display.

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

ARROSTIRE

Il menu del forno è stato programmato per arrostitore automaticamente il cibo. Dite al forno cosa volete e quanti alimenti ci sono. Poi lasciate che il forno a microonde arrostita le arrostita i vostri piatti preferiti selezioni.

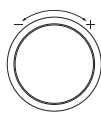
Esempio: Come cucinare 0,3 Kg di Verdure arrosto.



1. Premere **STOP / CANCELLA**.



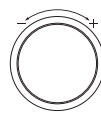
2. Premere **COTTURA INVERTER** finché il display mostra '1'.



3. Girare la **MANOPOLA** finché il display mostra '1-6'.



4. Premere **START / COMINCIARE**.



5. Girare la **MANOPOLA** finché il display mostra '0.3 kg'.



6. Premere **START / COMINCIARE**.

ISTRUZIONI PER ARROSTIRE

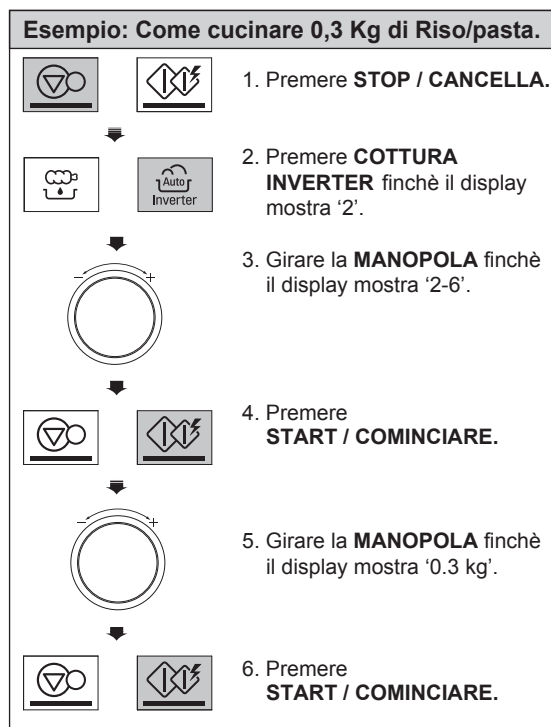
Codice	Menu	Limite di peso	Temperatura iniziale	Istruzioni	Utensile
1-1	Patate con buccia	0,2 - 1,0 kg (180-220 g / ognuna)	Ambiente	1. Lavare le patate e asciugarle con un tovagliolo di carta. 2. Infilzare ogni patata 8 volte con una forchetta. 3. Posizionare il cibo sulla griglia. Scegliere il menu e il peso, premere START / COMINCIARE. 4. Dopo la cottura, far riposare per 3 minuti.	Griglia
1-2	Arrosto di manzo	0,5 - 1,5 kg	Refrigerato	1. Spennellare il manzo con burro fuso o olio e condire a piacere. 2. Mettere il cibo in un piatto di vetro. Scegliere il menu e il peso, premere START / COMINCIARE. 3. Quando si sente il BIP, aggiungere i sughi e girare il cibo immediatamente. E poi premere START / COMINCIARE per continuare la cottura. 4. Dopo la cottura, lasciare coperto con un foglio per 10 minuti.	Piatto di vetro a prova di calore
1-3	Pollo arrosto	0,8 - 1,8 kg	Refrigerato	1. Spennellare il pollo intero con burro fuso o olio e e condire a piacere. 2. Mettere il cibo in un piatto di vetro. Scegliere il menu e il peso, premere START / COMINCIARE. 3. Quando si sente il BIP, aggiungere i sughi e girare il cibo immediatamente. E poi premere START / COMINCIARE per continuare la cottura. 4. Dopo la cottura, lasciare coperto con un foglio per 10 minuti.	Piatto di vetro a prova di calore
1-4	Arrosto di agnello	0,5 - 1,5 kg	Refrigerato	1. Spennellare l'agnello con burro fuso o olio e condire a piacere. 2. Mettere il cibo in un piatto di vetro. Scegliere il menu e il peso, premere START / COMINCIARE. 3. Quando si sente il BIP, aggiungere i sughi e girare il cibo immediatamente. E poi premere START / COMINCIARE per continuare la cottura. 4. Dopo la cottura, lasciare coperto con un foglio per 10 minuti.	Piatto di vetro a prova di calore
1-5	Maiale arrosto	0,5 - 1,5 kg	Refrigerato	1. Spennellare il maiale con burro fuso o olio e condire a piacere. 2. Mettere il cibo in un piatto di vetro. 3. Scegliere il menu e il peso, premere START / COMINCIARE. Quando si sente il BIP, aggiungere i sughi e girare il cibo immediatamente. E poi premere START / COMINCIARE per continuare la cottura. 4. Dopo la cottura, lasciare coperto con un foglio per 10 minuti.	Piatto di vetro a prova di calore
1-6	Verdure arrosto	0,2 - 0,3 kg	Ambiente	Ingredienti 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 Eliminare i semi Pomodorini interi Funghi, tagliati a metà 1. Spennellare le verdure con burro fuso o olio e condire a piacere. 2. Mettere il cibo in un piatto di vetro sulla griglia. Scegliere il menu e il peso, premere START / COMINCIARE. 3. Quando si sente il BIP, aggiungere i sughi e girare il cibo immediatamente. E poi premere START / COMINCIARE per continuare la cottura.	Piatto di vetro a prova di calore sulla griglia

**NOTA**

Durante la cottura dell'arrosto, utilizzare una griglia per arrostitire disponibile.

MENU PREPARAZIONI

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



ISTRUZIONI DEL MENU PREPARAZIONI

Codice	Menu	Limite di peso	Temperatura iniziale	Istruzioni	Utensile
2-1	Cosce di pollo alle prugne	1,2 kg	Ambiente	Ingredienti 1 cipolla, affettata 1 carota, affettata 500 g di cosce di pollo 15 prugne secche snocciolate, tagliate a metà 1 tazza di brodo di pollo, sale e pepe qb 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.	Ciotola per forno a microonde

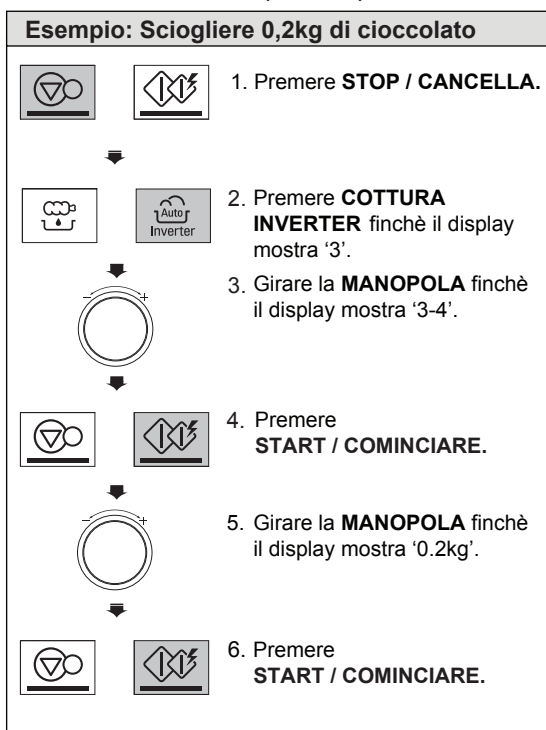
Codice	Menu	Limite di peso	Temperatura iniziale	Istruzioni	Utensile
2-2	Julienne nel panino	0,8 kg	Ambiente	Ingredienti 4 - 5 panini 50 g di formaggio grattugiato 1. Tagliare le cime dei panini e togliere la mollica, facendo attenzione a non bucare la crosta. 2. Riempire ogni panino con ripieno e posizionare i panini farciti su un piatto di vetro. 3. Aggiungere il formaggio sopra ogni panino. 4. Posizionare il cibo sulla griglia. Scegliere il menu, premere il tasto START / COMINCIARE. ※ Ripieno 2 cucchiaini di burro 200 g di petti di pollo, tritati 100 g di funghi, tritati 1 cipolla tritata 1 tazza di panna Sale e pepe a piacere 1. Cucinare i petti di pollo, funghi e cipolla in una padella con il burro. 2. Aggiungere la panna e lasciate cuocere a fuoco basso fino a quando la crema si è addensata. Condire con sale e pepe.	Piatto di vetro a prova di calore Sulla griglia
2-3	Filetto di maiale in Pancetta con melanzane	1,2 kg	Ambiente	Ingredienti 400 g di filetto di maiale 8 fette di pancetta 1/2 melanzane 2 cucchiaini di olio d'oliva Sale e pepe a piacere 1. Tagliare il filetto di maiale in 8 pezzi (circa 50 g), aggiungere sale e pepe. 2. Avvolgere il filetto di maiale con la pancetta. 3. Affettare le melanzane e mettere l'olio d'oliva. 4. Mettere i filetti di maiale avvolti e le melanzane a fette su un piatto di vetro. 5. Posizionare il cibo sulla griglia. Scegliere il menu, premere il tasto START / COMINCIARE.	Piatto di vetro a prova di calore Sulla griglia
2-4	Patate gratinate	1,5 kg	Ambiente	Ingredienti 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 a piacere 1. Sbucciare e lavare le patate poi tagliate a fette di 5 mm. Strofinare l'interno del piatto con spicchio d'aglio e burro. 2. Mettere la metà delle patate in una teglia e condire.. Riempire con le rimanenti patate e condire poi versate la crema di formaggio sulla parte superiore. 3. Posizionare la teglia in forno. Scegliere il menu, premere il tasto START / COMINCIARE.	Teglia da forno 20 x 20 cm

Codice	Menu	Limite di peso	Temperatura iniziale	Istruzioni	Utensile																																
2-5	Ratatouille	1,5 kg	Ambiente	Ingredienti 1 cipolla, tagliata a pezzi 1 melanzana, tagliata a pezzi 1 zucchina, 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 a piacere 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.	Ciotola per forno a microonde																																
2-6	Riso / Pasta	0,1 - 0,3 kg	Ambiente	Ingredienti per il riso<table><tr><td>Riso</td><td>100 g</td><td>200 g</td><td>300 g</td></tr><tr><td>Burro, sciolto</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 acqua</td><td>250 ml</td><td>500 ml</td><td>750 ml</td></tr><tr><td>Sale</td><td colspan="3">Quanto basta</td></tr></table> 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. Ingredienti per la pasta<table><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">Quanto basta</td></tr></table> 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.	Riso	100 g	200 g	300 g	Burro, sciolto	30 g	40 g	50 g	Cipolla grattugiata	50 g	75 g	100 g	Brodo di pollo O acqua	250 ml	500 ml	750 ml	Sale	Quanto basta			Pasta	100 g	200 g	300 g	Acqua	400 ml	800 ml	1000 ml	Sale	Quanto basta			Ciotola per forno a microonde
Riso	100 g	200 g	300 g																																		
Burro, sciolto	30 g	40 g	50 g																																		
Cipolla grattugiata	50 g	75 g	100 g																																		
Brodo di pollo O acqua	250 ml	500 ml	750 ml																																		
Sale	Quanto basta																																				
Pasta	100 g	200 g	300 g																																		
Acqua	400 ml	800 ml	1000 ml																																		
Sale	Quanto basta																																				

Codice	Menu	Limite di peso	Temperatura iniziale	Istruzioni	Utensile
2-7	Pomodori ripieni	1,0 kg	Ambiente	Ingredienti 4 pomodori medi Sale e pepe a piacere 300 g di carne macinata ½ tazza di pangrattato 2 spicchi d'aglio schiacciati, 1 cucchiaino di senape di Digione 1 cucchiaino verdure essiccate 1 cucchiaino di parmigiano 1. Tagliare la parte superiore dei pomodori per formare cappelli e privarli dei semi, facendo attenzione a non bucare la carne o la pelle. 2. Poi cospargere ogni pomodoro con sale e pepe. 3. Aggiungere il resto degli ingredienti in una ciotola, mescolare bene. 4. Farcire i pomodori con la miscela di manzo e sostituire i cappelli. 5. Mettere i pomodori ripieni su un piatto di vetro e coprire con pellicola trasparente. 6. Mettete il cibo nel forno. Scegliere il menu, premere il tasto START / COMINCIARE.	Piatto per microonde
2-8	Zucchine ripiene	1,2 kg	Ambiente	Ingredienti 4 zucchine tonde (200 g / ognuna) 500 g di carne macinata 2 cucchiaini di olio d'oliva Sale e pepe a piacere 1. Tagliare la parte superiore delle zucchine per formare cappelli e privarli dei semi, facendo attenzione a non bucare la carne o la pelle. Poi cospargere tutte le zucchine con sale e pepe. 2. Farcire le zucchine con carne macinata e sostituire i cappelli. 3. Mettere il cibo in un piatto di vetro e condire con olio d'oliva. Scegliere il menu, premere il tasto START / COMINCIARE.	Piatto per microonde

AMMORBIDIRE & FONDERE

Il forno utilizza la bassa potenza per ammorbidire / fondere gli alimenti, vedere la tabella seguente.

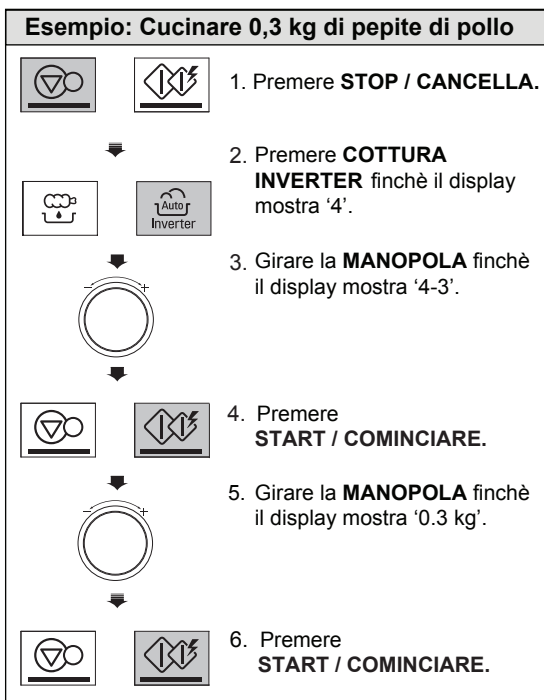


ISTRUZIONI AMMORBIDIRE & FONDERE

Codice	Menu	Limite di peso	Temperatura iniziale	Istruzioni	Utensile
3-1	Ammorbidire formaggio cremoso	0,1 - 0,3 kg	Refrigerato	1. Scartare e mettere su un piatto. 2. Mettete il cibo nel forno. Scegliere il menu e il peso, premere START / COMINCIARE . 3. La crema di formaggio sarà a temperatura ambiente e pronta per l'uso in una ricetta.	Piatto per microonde
3-2	Ammorbidire il gelato	2 / 4 tazze	Congelato	1. Togliere il coperchio e la copertura. 2. Mettete il cibo nel forno. Scegliere il menu e il peso, premere START / COMINCIARE . 3. Il gelato sarà abbastanza morbido per raccogliarlo più facilmente.	-
3-3	Fondere il burro	1 - 3 ea (100 - 150 g / ognuno)	Refrigerato	1. Mettere il cibo in una ciotola. 2. Mettete il cibo nel forno. Scegliere il menu e il peso, premere START / COMINCIARE . 3. Dopo la cottura, mescolare per completare la fusione.	Ciotola per microonde
3-4	Fondere il cioccolato	0,1 - 0,3 kg	Ambiente	1. Si possono usare gocce di cioccolato o quadrati di cioccolato fondente. 2. Scartare e mettere il cibo in una ciotola. 3. Mettete il cibo nel forno. Scegliere il menu e il peso, premere START / COMINCIARE . 4. Dopo la cottura, mescolare per completare la fusione.	Ciotola per microonde

SCONGELAMENTO & COTTURA

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



ISTRUZIONI SCONGELAMENTO & COTTURA

Codice	Menu	Limite di peso	Temperatura iniziale	Istruzioni	Utensile
4-1	Baguette / Croissant	0,1 - 0,3 kg	Congelato	1. Rimuovere la baguette / croissant congelati dall'involucro. Mettere il cibo in un piatto di vetro. 2. Scegliere il menu e il peso, premere START / COMINCIARE .	Piatto di vetro a prova di calore
4-2	Bastoncini di formaggio	0,2 - 0,4 kg	Congelato	1. Rimuovere i bastoncini di formaggio da tutti gli imballaggi. 2. Posizionare il cibo sulla griglia. Scegliere il menu e il peso, premere START / COMINCIARE . 3. Quando si sente il BIP girare il cibo immediatamente. E poi premere START / COMINCIARE per continuare la cottura.	Griglia
4-3	Pepite di pollo	0,2 - 0,3 kg	Congelato	1. Rimuovere le pepite di pollo da tutti gli imballaggi. 2. Posizionare il cibo sulla griglia. Scegliere il menu e il peso, premere START / COMINCIARE . 3. Quando si sente il BIP girare il cibo immediatamente. E poi premere START / COMINCIARE per continuare la cottura.	Griglia

Codice	Menu	Limite di peso	Temperatura iniziale	Istruzioni	Utensile
4-4	Congelato lasagna	0,3 kg	Congelato	1. Rimuovere la lasagna dalle confezioni del contenitore e togliere il coperchio. 2. Mettete il cibo nel forno. Scegliere il menu, premere il tasto START / COMINCIARE.	-
4-5	Pizza surgelata (spessa)	0,5 kg	Congelato	1. Rimuovere la pizza dalla crosta spessa da tutti gli imballaggi. 2. Mettere il cibo in un piatto di vetro. Scegliere il menu, premere il tasto START / COMINCIARE.	Griglia
4-6	Pizza surgelata (sottile)	0,2 - 0,4 kg	Congelato	1. Rimuovere la pizza dalla crosta sottile da tutti gli imballaggi. 2. Posizionare il cibo sulla griglia. Scegliere il menu e il peso, premere START / COMINCIARE.	Griglia
4-7	Filetti di salmone	0,2 - 0,6 kg (180-220 g 2,5 cm di spessore / ognuno)	Congelato	1. Spennellare il salmone congelato con burro fuso o olio e condire a piacere. 2. Mettere il cibo sulla griglia su un piatto di gocciolamento. Scegliere il menu e il peso, premere START / COMINCIARE. 3. Quando si sente il BIP girare il cibo immediatamente. E poi premere START / COMINCIARE per continuare la cottura.	Griglia su un piatto di gocciolamento
4-8	Gamberetti	0,2 - 0,4 kg	Congelato	1. Spennellare i gamberetti surgelati con burro fuso o olio e e condire a piacere. 2. Mettere il cibo sulla griglia su un piatto di gocciolamento. Scegliere il menu e il peso, premere START / COMINCIARE. 3. Quando si sente il BIP girare il cibo immediatamente. E poi premere START / COMINCIARE per continuare la cottura.	Griglia su un piatto di gocciolamento

YOGURT

Questa funzione permette di preparare lo Yogurt premendo il pulsante COTTURA INVERTER.

Esempio: Cucinare 0,6 kg di yogurt

1. Premere **STOP / CANCELLA**.
2. Premere **COTTURA INVERTER** Cinque volte. '5' verrà visualizzato sul display.
3. Premere **START / COMINCIARE**. '5h00' verrà visualizzato sul display.

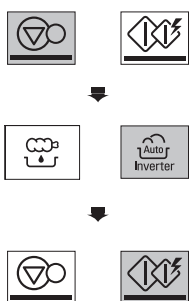
ISTRUZIONI PER PREPARAZIONE YOGURT

Codice	Menu	Limite di peso	Temperatura iniziale	Istruzioni	Utensile												
5	Yogurt	0,6 kg	Tiepido	Ingredienti 500 ml di latte intero pastorizzato 100 g di yogurt bianco naturale 1. Lavare accuratamente la ciotola per microonde di corrette dimensioni con acqua calda. 2. Versare 500 ml di latte nella ciotola. 3. Riscaldare a circa 1 minuti e 30 secondi - 2 minuti e 30 secondi nel forno a microonde ad alta potenza fino a 40 - 50 ° C di temperatura. 4. Aggiungere 100 ml di yogurt nella ciotola e mescolare bene. 5. Coprire con pellicola trasparente o un coperchio e mettere il cibo nel forno. Scegliere il menu, premere il tasto START / COMINCIARE. 6. Dopo aver impermeabilizzato, far riposare in frigorifero per circa 5 ore. 7. Gusto piacevole con marmellata, zucchero o frutta. Nota: • I seguenti tipi di latte e yogurt possono essere utilizzati: <table><tr><th colspan="2">Usare</th><th colspan="2">Non usare</th></tr><tr><th>Latte</th><th>Yogurt</th><th>Latte</th><th>Yogurt</th></tr><tr><td>• Latte intero pastorizzato</td><td>Naturale Intero Yogurt</td><td>• 2%, 1% o latte senza grassi • Latte con alto contenuto di calcio • Latte di soia • Residui del latte • Latte scaduto</td><td>• Residui dello yogurt • Yogurt scaduto</td></tr></table> • Lavare accuratamente tutti gli utensili con acqua calda e asciugare prima di impermeabilizzare lo yogurt. • Assicurarsi che il latte è tiepido (40-50 ° C) prima di impermeabilizzare. • Non agitare o mescolare lo yogurt durante l'impermeabilizzazione perché questo influenzerà la compattezza dello yogurt. • Se la quantità di ingredienti è maggiore rispetto a quanto suggerito, aumentare il tempo di impermeabilizzazione.	Usare		Non usare		Latte	Yogurt	Latte	Yogurt	• Latte intero pastorizzato	Naturale Intero Yogurt	• 2%, 1% o latte senza grassi • Latte con alto contenuto di calcio • Latte di soia • Residui del latte • Latte scaduto	• Residui dello yogurt • Yogurt scaduto	Ciotola per microonde
Usare		Non usare															
Latte	Yogurt	Latte	Yogurt														
• Latte intero pastorizzato	Naturale Intero Yogurt	• 2%, 1% o latte senza grassi • Latte con alto contenuto di calcio • Latte di soia • Residui del latte • Latte scaduto	• Residui dello yogurt • Yogurt scaduto														

TENERE CALDO

Questa funzione consente di mantenere calde le portate che sono pronte per essere servite. Usare gli utensili per microonde.

Esempio: Tenere al caldo manualmente per riscaldare il cibo ad alto livello in 90 minuti.

- 
1. Premere **STOP / CANCELLA**.
 2. Premere **COTTURA INVERTER**
Sei volte. '6' verrà visualizzato sul display.
 3. Premere **START / COMINCIARE**.
'1h30' verrà visualizzato sul display.

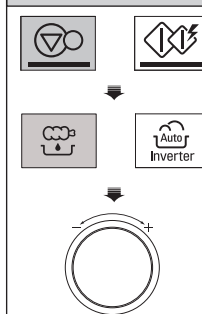
NOTA:

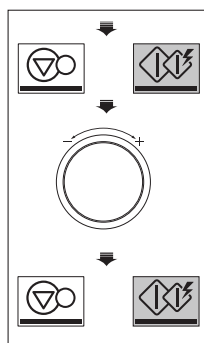
Alimenti croccanti (dolci, torte, fagottini, ecc) devono essere scoperti durante la conservazione in caldo. I cibi umidi devono essere coperti con pellicola trasparente o un coperchio nel forno a microonde. La quantità di cibo da tenere in caldo è adatta per 1-3 porzioni.

FRITTURA LEGGERA

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

Esempio: Come cucinare 0,4 Kg di Ali di Pollo

- 
1. Premere **STOP / CANCELLA**.
 2. Premere **FRITTURA LEGGERA**.
 3. Girare la **MANOPOLA** finchè il display mostra '2'.

- 
4. Premere **START / COMINCIARE**.
 5. Girare la **MANOPOLA** finchè il display mostra '0.4 kg'.
 6. Premere **START / COMINCIARE**.

ISTRUZIONI PER FRITTURA LEGGERA

Codice	Menu	Limite di Peso	Temperatura iniziale	Istruzioni	Utensile
1	Pollo / Cotoletta	0,2-0,6 kg	Refrigerato	Ingredienti 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 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.	Vassoio per cibi croccanti sulla alta

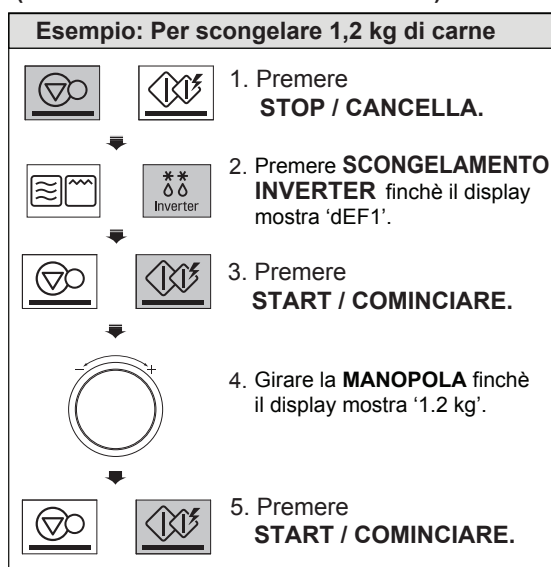
Codice	Menu	Limite di Peso	Temperatura iniziale	Istruzioni	Utensile
2	Ali di pollo	0,2 - 0,6 kg	Refrigerato	1. Spennellare le ali di pollo con burro fuso o olio e condire a piacere.. 2. Posizionare il cibo sul vassoio per cibi croccanti sulla griglia alta. Scegliere il menu e il peso, premere start. 3. Quando si sente il BEEP, girare il cibo e premere START per continuare la cottura.	Vassoi per cibi croccanti sulla alta
3	Cotoletta	0,2- 0,4 kg	Refrigerato	Ingredienti 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 1. Mescolare 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	Vassoi per cibi croccanti sulla griglia alta
4	Cotoletta di pesce	0,2-0,6 kg (MH726****) 0,2-0,5 kg (MH656****)	Refrigerato	Ingredienti 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 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.	Vassoi per cibi croccanti sulla griglia alta
5	Patatine fritte	0,1 - 0,3 kg	Surgelato	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.	Vassoi per cibi croccanti sulla griglia alta
6	Hamburger	0,2 - 0,4 kg	Refrigerato	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.	Vassoi per cibi croccanti sulla griglia alta
7	Salsicce	0,2 - 0,6 kg	Refrigerato	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.	Vassoi per cibi croccanti sulla griglia alta
8	Patate a fette	0,2 - 0,4 kg	Ambiente	1. Lavare le patate e tagliate a spicchi. Spennellare la patate con olio. 2. Posizionare il cibo sul vassoio per cibi croccanti sulla griglia alta. Scegliere il menu e il peso, premere start.	Vassoi 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, 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 di sbrinamento.

(CARNE / POLLAME / PESCE / PANE)



NOTA

- Quando si avvia lo **SBRINAMENTO INVERTER**, utilizzare i seguenti accessori.



Griglia di sbrinamento
(MH656****)

NOTA:

Quando si preme il pulsante **START / COMINCIARE**, 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 / COMINCIARE 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 sbrinamento 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
CARNE (dEF1) 0,1 - 4,0 kg	Manzo Carne macinata, bistecca rotonda, Cubi di spezzatino, bistecca di Filetto, arrosto, costine di arrosto, fesa arrosto, bistecche di collo arrosto, hamburger Agnello Bracirole, rotolo di arrosto Maiale Bracirole, hot dog, Costolette, costole stile Country Rotolo di arrosto, salsiccia Vitello Cotolette (0,5 kg, spessore 20 mm) Girare l'alimento al segnale acustico. Dopo lo scongelamento, lasciare riposare per 5 - 15 minuti.
POLLAME (dEF2) 0,1 - 4,0 kg	Pollame Intero, Tagliato, Petto (dissossato) Galline della Cornovaglia Intero Tacchino Petto Girare l'alimento al segnale acustico. Dopo lo scongelamento, lasciare riposare per 30 - 60 minuti.
PESCE (dEF3) 0,1 - 4,0 kg	Pesce Filetti, bistecche intere Mollusco Polpa di granchio, Codice di aragosta, gamberi, Scaloppine Girare l'alimento al segnale acustico. Dopo lo scongelamento, lasciare riposare per 5 - 10 minuti.
PANE (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 riciclata 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 scioglieranno 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 arrosti 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 / CLEAR 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/Cancel 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

MH656****		
Ingresso alimentazione	230 V~ 50 Hz	
Potenza di uscita Microonde.	Max. 1000 Watt * (IEC60705 valutazione standard)	
Frequenza forno a microonde	2450 MHz	
Dimensione esterna	476 mm(W) X 272 mm(A) X 388 mm(D)	
Consumo di energia	Microonde	1150 Watt
	Griglia	900 Watt
	Combinazione	1450 Watt

- A 1000 W e 800 W, la potenza di uscita sarà gradualmente ridotta per evitare il surriscaldamento.

MH726****		
Ingresso alimentazione	230 V~ 50 Hz	
Potenza di uscita Microonde.	Max. 1200 Watt * (IEC60705 valutazione standard)	
Frequenza forno a microonde	2450 MHz	
Dimensione esterna	544 mm(W) X 308 mm(A) X 458 mm(D)	
Consumo di energia	Microonde	1350 Watt
	Griglia	1000 Watt
	Combinazione	1500 Watt

- A 1200 W e 1000 W, la potenza di uscita sarà gradualmente ridotta per evitare il surriscaldamento.

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)

Frequenza 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 banda di frequenza da 9 KHz a 400 GHz è intenzionalmente generata e usata o usata solo, sotto forma di radiazione elettromagnetica, induttiva e / o di accoppiamento capacitivo, per il trattamento di materiale o scopi di controllo / analisi.

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

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

MH726**** MH656****
(Opcional, verifique as especificações do modelo)

www.lg.com

Copyright © 2017 LG Electronics Inc. Todos os direitos reservados

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 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
- 7 Desembalar e instalação
- 9 Painel de controlo
- 9 Visualizar imagem
- 10 Configurações de relógio
- 10 Início rápido
- 10 Mais/Menos
- 10 Economia de energia

11 COMO UTILIZAR

- 11 Cozinhar com temporizador
- 11 Níveis de potência do micro-ondas
- 12 Cozinhar com grill
- 12 Cozinhar com grill combinado
- 13 Bloqueio de segurança para crianças
- 13 Assar
- 14 Instruções do menu assar
- 15 Menu popular
- 15 Instruções do menu popular
- 19 Amolecer e derreter
- 19 Instruções do menu amolecer e derreter
- 20 Descongelar e cozinhar
- 20 Instruções do menu descongelar e cozinhar
- 22 Iogurte
- 22 Instruções do menu Iogurte
- 23 Manter quente
- 23 Fritar saudável
- 23 Instruções do menu fritar saudável
- 25 Descongelar com Inverter
- 25 Instruções do menu Descongelar com Inverter

26 UTENSÍLIOS PARA USO EM MICRO-ONDAS

27 CARACTERÍSTICAS DO ALIMENTO E FORNO MICRO-ONDAS

29 PARA LIMPAR SEU FORNO

29 UTILIZAR A FUNÇÃO SMART DIAGNOSIS™

30 PERGUNTAS E RESPOSTAS

31 ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

LEIA COM ATENÇÃO E GUARDE PARA REFERÊNCIA FUTURA

Leia e siga todas as instruções antes de utilizar o forno para evitar riscos de incêndio, choque eléctrico, ferimentos ou danos ao usar o forno. Este guia não cobre todas as condições possíveis que possam ocorrer. Contacte sempre seu agente de manutenção ou o fabricante para obter informações sobre problemas que não compreenda.

ATENÇÃO

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.)
 - **I**ssso 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 bôios 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.

- Eles 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 fogos.

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** Este 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** Siga 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.
- Cozinhar demais pode fazer o milho incendiar-se.
- 25** Este aparelho deve ser ligado à terra.
- O**s fios do cabo de alimentação possuem cores de acordo com os seguintes códigos
- AZUL** ~ Neutro
- CASTANHO** ~ Fase
- VERDE e AMARELO** ~ 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.
- Utilização imprópria pode causar sérios danos elétricos.
- 26** Utilize apenas utensílios adequados para utilização em fornos micro-ondas.
- 27** ESTE FORNO NÃO DEVE SER UTILIZADO EM RESTAURANTES COMERCIAIS.
- O uso inadequado pode resultar em danos no seu forno.
- 28** O forno micro-ondas não deve ser colocado num armário.
- O forno micro-ondas é destinado a ser usado em instalação livre.
- 29** A conexão pode ser alcançada tendo uma ficha acessível ou com a incorporação de um interruptor em instalações fixas, em conformidade com as regras elétricas.
- Usando fichas ou interruptores impróprios pode causar um incêndio ou um choque elétrico.
- 30** A porta ou a superfície externa pode ficar quente quando o aparelho estiver em funcionamento.
- 31** Mantenha o aparelho e o cabo fora do alcance das crianças menores de 8 anos.
- 32** O conteúdo de biberões e boiões de comida de bebé deve ser mexido ou agitado e a temperatura verificada antes do consumo, a fim de evitar queimaduras.
- 33** Mantenha o forno limpo por dentro e por fora. Os detalhes de como limpar forno - por favor verifique conteúdos acima "Para Limpar seu Forno"
- 34** De acordo com os requisitos de instalação definidos, caso contrário o impacto do calor é propenso ao perigo.
- 35** Limpador a vapor não deve ser usado.
- 36**  **CUIDADO, SUPERFÍCIE QUENTE**
- Q**uando o símbolo é usado, isso significa que as superfícies estão propensas a ficar quente durante o uso.
- 37** Não coloque objetos (ex. Livros, caixas, etc.) em cima do equipamento. Pode provocar o sobreaquecimento do equipamento e causar um incêndio, e os objetos podem cair e causar ferimentos.

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 forno e coloque-o sobre uma superfície plana e nivelada.



BANDEJA DE VIDRO



ANEL GIRATÓRIO



BANDEJA CROCANTE



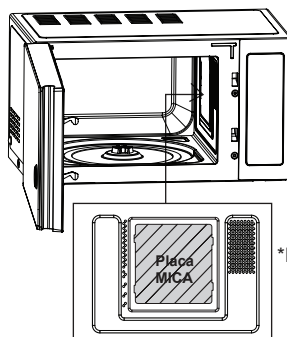
GRELHA DE SUPORTE SUPERIOR



EIXO DA PLACA GIRATÓRIA



GRELHA DE DESCONGELAMENTO (MH656**)**



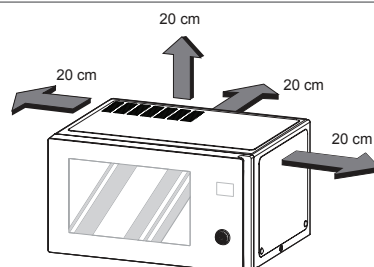
NOTA

- 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.

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.

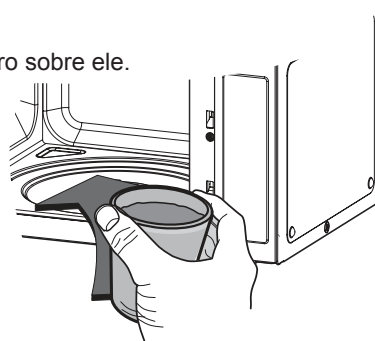
Se utilizar o forno micro-ondas num espaço fechado ou num armário, o fluxo de ar para arrefecer o aparelho pode ser reduzido. Isso pode resultar num pior desempenho e na redução da vida útil. Se possível, utilize o forno micro-ondas sobre uma bancada. Existe uma saída de escape na parte inferior ou lateral do forno. Bloquear essa saída pode danificar o forno.



OBSERVAÇÃO

- ESTE FORNO NÃO DEVE SER UTILIZADO NA 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 você 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 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.**

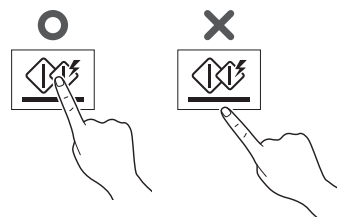


SEU FORNO JÁ ESTÁ INSTALADO

- 8 O conteúdo de biberões e boiões 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.



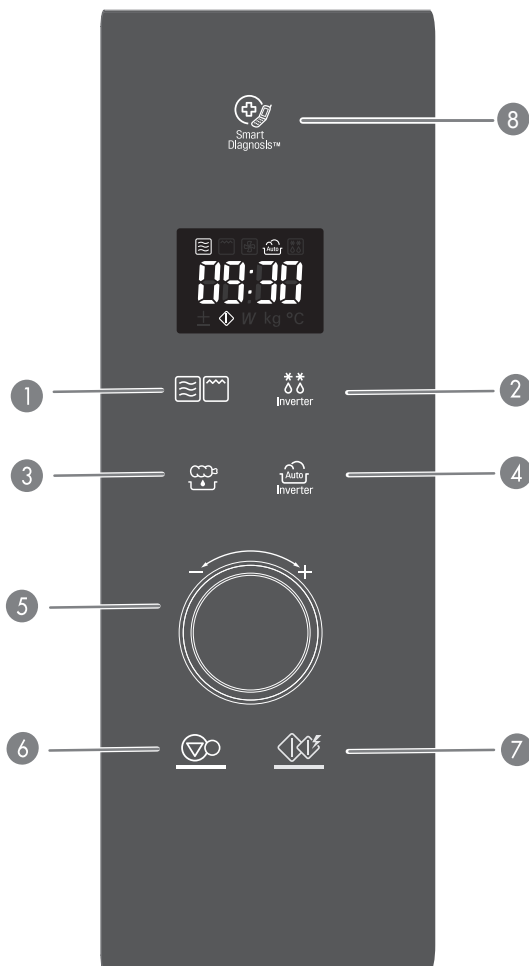
! OBSERVAÇÃO

Não utilize luvas de borracha ou luvas descartáveis.

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

PAINEL DE CONTROLO



Parte	
1	MODO DE COZINHAR Consulte a página 11 “Cozinhar com temporizador” Consulte a página 12 “Cozinhar com grill” Consulte a página 12 “Cozinhar com grill combinado”
2	DESCONGELAR COM INVERTER Consulte a página 25 “Descongelar com Inverter”
3	FRITAR SAUDÁVEL Consulte a página 23 “Fritar Saudável”
4	COZINHAR COM INVERTER Cozinhar com Inverter permite cozinhar a maior parte dos seus alimentos favoritos, seleccionando o tipo e o peso do alimento. Consulte a página 13 “Assar” Consulte a página 15 “Menu popular” Consulte a página 19 “Amolecer e derreter” Consulte a página 20 “Descongelar e cozinhar” Consulte a página 22 “Iogurte” Consulte a página 23 “Manter quente”
5	INDICADOR (MAIS / MENOS) - Escolha o menu de cozedura. - Definir tempo de cozedura e peso. - Durante o cozimento no modo auto e manual, pode aumentar ou diminuir o tempo de cozedura a qualquer momento ao rodar o indicador (excepto no modo de descongelar).
6	PARAR / LIMPAR Pára e limpa todas as entradas, exceto a hora do dia.
7	INICIAR / INSERIR - Para começar a cozinhar a selecção, Prima o botão uma vez. - A função de início rápido permite-lhe definir intervalos de 30 segundos de cozedura de potência máxima premindo o botão INICIAR / INSERIR.
8	DIAGNÓSTICO INTELIGENTE 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.
	Ao utilizar o grill, este ícone é visualizado no ecrã.
	Ao utilizar o grill combinado, Este ícone é visualizado no ecrã.
	Ao operar o Cozinhar com Inverter / Cozinhar a Vapor, este ícone é visualizado no ecrã.
	Ao operar o Descongelar com Inverter, este ícone é visualizado no ecrã.
	Quando é possível definir Mais / Menos, este ícone é visualizado no ecrã.
	Quando é possível iniciar a cozedura, este ícone é visualizado no ecrã.
	Quando é possível definir a potência, este ícone é visualizado no ecrã.
	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 definir 11:11

1. Prima **INICIAR / INSERIR** para confirmar no ecrã o relógio de 12H. (Você pode premir + para selecionar o Modo 24H)
2. Rodar o **INDICADOR** até o visor mostrar '11'.
3. Prima **INICIAR/INSERIR**
4. Rodar o **INDICADOR** para mudar os minutos até o visor mostrar '11:11'.
5. Prima **INICIAR/INSERIR**.



NOTA

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

INÍCIO RÁPIDO

A função de INÍCIO RÁPIDO permite definir intervalos de 30 segundos para cozedura de potência máxima premindo INICIAR / INSERIR.

Exemplo: Defina 2 minutos de cozedura em potência máxima

1. Prima **PARAR / LIMPAR**.
2. Selecione 2 minutos em potência máxima.

Prima o botão **INICIAR / INSERIR** quatro vezes. O forno será iniciado antes de você terminar de premir a quarta vez. Durante o cozimento de INÍCIO RÁPIDO, pode aumentar o tempo de cozedura até 99 minutos e 59 segundos, premindo repetidamente o botão **INICIAR/INSERIR**.

MAIS/MENOS

O programa COZINHAR COM TEMPORIZADOR pode ser ajustado para cozinhar o alimento por um tempo mais longo ou mais curto girando o indicador.

Rodar o indicador aumentará 10 segundos ou diminuir 10 segundos ao tempo de cozedura a cada vez. O tempo máximo possível será de 99 minutos e 59 segundos.

Exemplo: Para ajustar o tempo de cozedura do Cozinhar com Inverter (ex. Frango Assado) para um tempo mais longo ou menor.

1. Prima **PARAR / LIMPAR**.
2. Prima **COZINHAR COM INVERTER** até que o visor mostre '1'.
3. Girar o **INDICADOR** até que o visor mostre '1-3'.
4. Prima **INICIAR/INSERIR**.
5. Girar o **INDICADOR** até que o visor mostre '1.0 kg'.
6. Prima **INICIAR/INSERIR**.
7. Rodar o **INDICADOR**. O tempo de cozimento aumentar ou diminuir em 10 segundos.

ECONOMIA DE ENERGIA

A economia de energia funciona desligando o ecrã. Este recurso só funciona com o forno micro-ondas em espera e o ecrã será desligado.



OBSERVAÇÃO

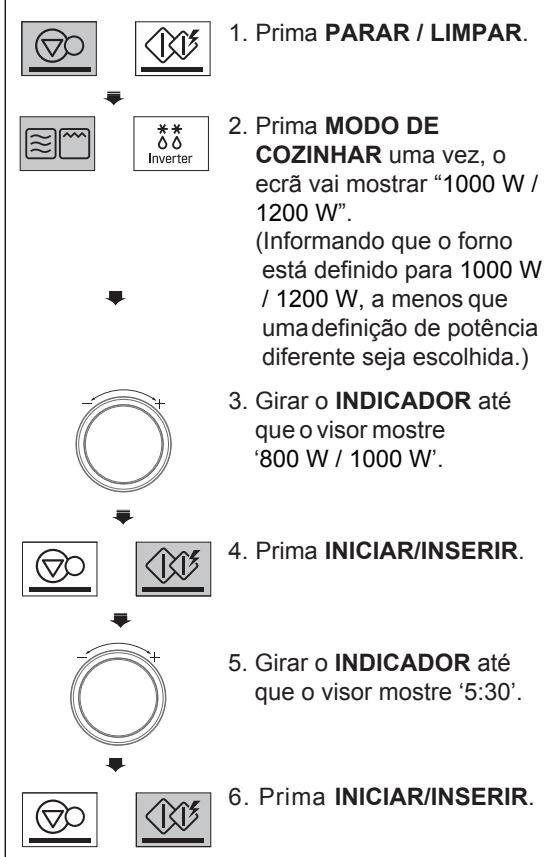
- Ao utilizar o modo de relógio, o ecrã permanecerá ligado.

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 800 W / 1000 W durante o tempo desejado.

Exemplo: Para cozinhar alimentos na potência de 800 W / 1000 W durante 5 minutos e 30 segundos.



Quando a cozedura estiver completa, um aviso sonoro soará. A palavra End será mostrada no ecrã. "End" permanece no visor e um sinal sonoro será emitido a cada minuto até que a porta seja aberta, ou qualquer botão pressionado.

! OBSERVAÇÃO

- Se o nível de potência não for seleccionado, o forno irá funcionar em potência máxima. Para definir a cozedura em POTÊNCIA MÁXIMA, salte 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		Utilizar
MH656****	MH726****	
Alta 1000 W	Alta 1200 W	- Ferver água. - Dourar carne picada. - Fazer doces. - Cozer peças de aves, peixes e legumes. - Cozer cortes macios de carne.
800 W	1000 W	- Reaquecer arroz, massas e legumes. - Reaquecer alimentos preparados rapidamente. - Reaquecer sanduíches.
600 W	700 W	- Cozinhar pratos com ovos, leite e queijo. - Cozinhar bolos e pães. - Derreter chocolate. - Cozinhar vitela. - Cozinhar peixes inteiros. - Cozinhar pudins e cremes.
400 W	400 W	- Descongelar carnes, aves e frutos do mar. - Cozinhar cortes de carne menos macios. - Cozinhar costeletas de porco e assados.
200 W	200 W	- Aquecer frutas. - Derreter manteiga. - Manter caçarolas e pratos principais quentes. - Amolecer manteigas e queijos cremosos.

COZINHAR COM GRILL

Permite que os alimentos sejam cozinhados rapidamente, além de os dourar e deixar crocantes. Não há necessidade de pré-aquecimento. Utilizar sempre luvas quando retirar alimentos e acessórios depois de cozinhar, já que o forno e acessórios estarão muito quentes.

Exemplo: Utilizar o grill para cozinhar alimentos durante 5 minutos e 30 segundos.

1. Prima **PARAR/ LIMPAR**.
2. Prima **MODO DE COZINHAR** até que o visor mostre 'GrL'.
3. Prima **INICIAR/INSERIR**.
4. Girar o **INDICADOR** até que o visor mostre '5:30'.
5. Prima **INICIAR/INSERIR**.

ATENÇÃO

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

OBSERVAÇÃO

- Esta função irá permitir dourar alimentos e deixá-los crocantes rapidamente.
- Para obter um melhor resultado, Utilizar os seguintes acessórios.
- Não usar os seguintes acessórios.



GRADE SUPERIOR



GRELHA DE DESCONGELAMENTO

COZINHAR COM GRILL COMBINADO

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

Exemplo: Programe seu forno com potência de micro-ondas de 300 W / 330 W e utilize a função combinada com um tempo de cozedura de 25 minutos.

1. Aperte **PARAR/ LIMPAR**.
2. Aperte **MODO DE COZIMENTO** até que o visor mostre 'Co-1'.
3. Vire o **INDICADOR** até que o visor mostre 'Co-2'.
4. Aperte **INICIAR/INSERIR**.
5. Vire o **INDICADOR** até que o visor mostre '25:00'.
6. Aperte **INICIAR/INSERIR**. Durante a cozedura girar o **INDICADOR** para aumentar ou diminuir o tempo de cozedura. Tenha cuidado quando for remover seu alimento, pois o recipiente estará muito quente!

OBSERVAÇÃO

- O forno tem uma função de cozedura combinada que lhe permite cozinhar alimentos com o grill e o micro-ondas.
- Isto geralmente faz com que a cozedura dos alimentos leve menos tempo.
- Pode definir três tipos de nível de potência de micro-ondas (MH656****: Co-1: 200 W, Co-2:300 W, Co-3:400 W / MH726****: Co-1: 220 W, Co-2:330 W, Co-3:440 W) no modo cozinhar com grill combinado.
- Esta função permite dourar alimentos e deixá-los crocantes rapidamente
- Para obter um resultado melhor, utilize os seguintes acessórios.
- Não usar os seguintes acessórios.



GRADE SUPERIOR



GRELHA DE DESCONGELAMENTO

BLOQUEIO DE SEGURANÇA PARA CRIANÇAS

Essa é uma função de segurança exclusiva que evita operações indesejáveis do forno. Quando o BLOQUEIO DE SEGURANÇA PARA CRIANÇAS estiver activado, nenhum funcionamento poderá ser realizado.

Exemplo: Para activar o BLOQUEIO DE SEGURANÇA PARA CRIANÇAS



1. Prima **PARAR / LIMPAR**.



2. Prima e mantenha premido **PARAR / LIMPAR** até que "Loc" apareça no ecrã e um sinal sonoro seja ouvido.

Se a hora do dia já estiver definida, a hora do dia aparecerá no ecrã depois de 1 segundo.

Se o BLOQUEIO DE SEGURANÇA PARA CRIANÇAS já estiver activado e você tocar num outro botão, a palavra Loc será mostrada no ecrã. Pode cancelar o BLOQUEIO DE SEGURANÇA PARA CRIANÇAS de acordo com o procedimento descrito abaixo.

Exemplo: Para cancelar o BLOQUEIO DE SEGURANÇA PARA CRIANÇAS



Prima e mantenha premido **PARAR / LIMPAR** até que "Loc" desapareça do ecrã.

Após desactivar o BLOQUEIO DE SEGURANÇA PARA CRIANÇAS, o forno irá funcionar normalmente.

ASSAR

O menu do seu forno foi pré-programado para assar alimentos automaticamente. Indique ao forno o que você deseja e quantos itens existem. Depois disso, deixe o seu forno micro-ondas assar automaticamente os alimentos.

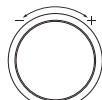
Exemplo: Para Cozinhar 0,3kg de legumes assados



1. Prima **PARAR / LIMPAR**.



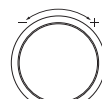
2. Prima **COZINHAR COM INVERTER** até o visor mostrar '1'.



3. Girar o **INDICADOR** até o visor mostrar '1-6'.



4. Prima **INICIAR/INSERIR**.



5. Girar o **INDICADOR** até o visor mostrar '0.3 kg'.



6. Prima **INICIAR/INSERIR**.

INSTRUÇÕES DO MENU ASSAR

Código	Menu	Limite de peso	Temperatura inicial	Instruções	Utensílio
1-1	Batatas assadas	0,2 - 1,0 kg (180-220 g/cada)	Ambiente	1. Lave e seque as batatas com uma toalha de papel. 2. Fure todas as batatas 8 vezes com um garfo. 3. Coloque o alimento na Grelha de Suporte. Escolha o menu e o peso, prima INICIAR/INSERIR. 4. Depois de cozinhar, deixe repousar por 3 minutos.	Grelha de suporte superior
1-2	Carne assada	0,5 - 1,5 kg	Refrigerada	1. 1. Pincele a carne com manteiga derretida ou óleo e tempere a gosto. 2. Coloque o alimento num recipiente de vidro. Escolha o menu e o peso, prima INICIAR/INSERIR. 3. Após o aviso sonoro, escorra os sucos e vire o alimento imediatamente. Prima INICIAR / INSERIR para continuar a cozinhar. 4. Após cozinhar, deixe repousar coberto com papel alumínio durante 10 minutos.	Recipiente de vidro resistente ao calor
1-3	Frango assado	0,8 - 1,8 kg	Refrigerada	1. Pincele o frango inteiro com manteiga derretida ou óleo e tempere a gosto. 2. Coloque o alimento num recipiente de vidro. Escolha o menu e o peso, prima INICIAR/INSERIR. 3. Após o aviso sonoro, escorra os sucos e vire o alimento imediatamente. E prima INICIAR / INSERIR para continuar a cozinhar. 4. Após cozinhar, deixe repousar coberto com papel alumínio durante 10 minutos.	Recipiente de vidro resistente ao calor
1-4	Borrego assado	0,5 - 1,5 kg	Refrigerada	1. Pincele o borrego com manteiga derretida ou óleo e tempere a gosto. 2. Coloque o alimento num recipiente de vidro. Escolha o menu e o peso, prima INICIAR/INSERIR. 3. Após o aviso sonoro, escorra os sucos e vire o alimento imediatamente. Prima INICIAR / INSERIR para continuar a cozinhar. 4. Após cozinhar, deixe repousar coberto com papel alumínio por 10 minutos.	Recipiente de vidro resistente ao calor
1-5	Porco assado	0,5 - 1,5 kg	Refrigerada	1. Pincele o porco com manteiga derretida ou óleo e tempere a gosto. 2. Coloque o alimento num recipiente de vidro. Escolha o menu e o peso, prima INICIAR/INSERIR. 3. Após o aviso sonoro, escorra os sucos e vire o alimento imediatamente. Prima INICIAR / INSERIR para continuar a cozinhar. 4. Após cozinhar, deixe repousar coberto com papel alumínio por 10 minutos.	Recipiente de vidro resistente ao calor
1-6	Legumes assados	0,2 - 0,3 kg	Ambiente	Ingredientes Beringela, corte em fatias com 1 - 2 cm de espessura Curgete, corte em fatias com 1 - 2 cm de espessura Cebola corte em pedaços Pimentão, corte ao meio no sentido do comprimento e retire as sementes Tomate cereja inteiro Cogumelos, corte ao meio 1. Pincele os legumes com manteiga derretida ou óleo e tempere a gosto. 2. Coloque os alimentos num recipiente de vidro e de seguida na grelha de suporte. Escolha o menu e o peso, prima INICIAR/INSERIR. 3. Após o aviso sonoro, escorra os sucos e vire o alimento imediatamente. Prima INICIAR / INSERIR para continuar a cozinhar.	Recipiente de vidro resistente ao calor na grelha de suporte

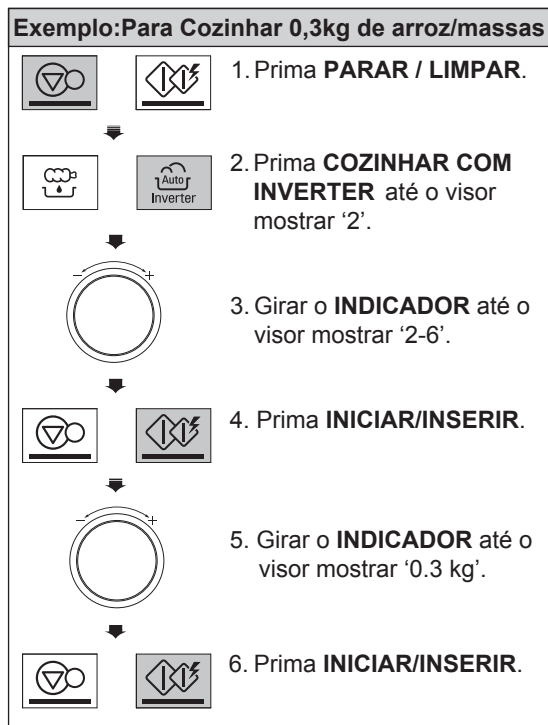


OBSERVAÇÃO

Ao cozinhar um assado, utilize uma grelha de assar, caso tenha uma.

MENU POPULAR

O menu do seu forno foi pré-programado para assar alimentos automaticamente. Indique ao forno o que deseja e quantos itens existem. Depois disso, deixe o seu forno micro-ondas assar automaticamente os alimentos.



INSTRUÇÕES DO MENU POPULAR

Código	Menu	Limite de peso	Temperatura inicial	Instruções	Utensílio
2-1	Coxas de frango com ameixas	1,2 kg	Ambiente	Ingredientes 1 cebola fatiada 1 cenoura fatiada 500 g de coxas de frango 15 ameixas secas sem caroço cortadas ao meio 1 chávena de caldo de galinha, sal e Pimenta a gosto 1. Adicione todos os ingredientes numa tigela funda e grande e misture bem. Cubra com filme plástico e abra alguns buracos para ventilar. 2. Coloque o alimento no forno. Escolha o menu, prima INICIAR/INSERIR. Mexa pelo menos duas vezes durante a cozedura.	Tigela para micro-ondas

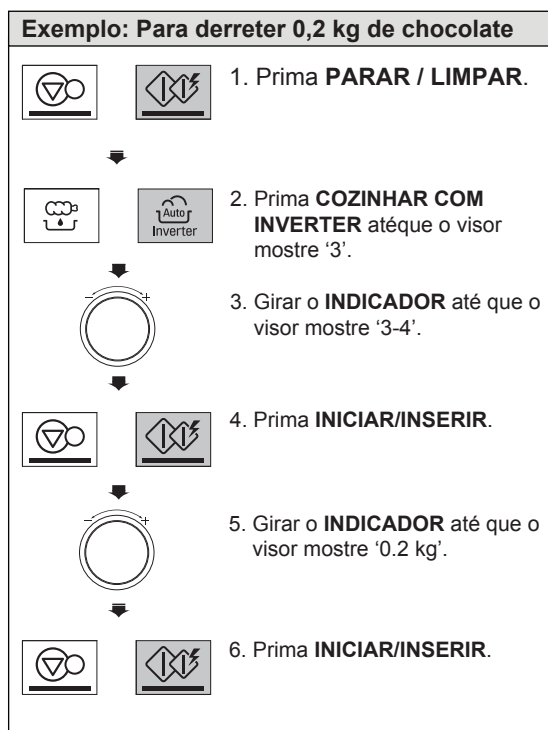
Código	Menu	Limite de peso	Temperatura inicial	Instruções	Utensílio
2-2	Juliana no pão	0,8 kg	Ambiente	Ingredientes 4 - 5 pães 50 g de queijo ralado 1. Corte a parte de cima dos pães e retire o miolo, tenha cuidado para não furar o fundo. 2. Encha todos os pães com recheio e coloque os pães recheados num recipiente de vidro. 3. Adicione queijo em cima de cada pão. 4. Coloque o alimento na grelha de suporte. Escolha o menu, prima INICIAR/INSERIR. ※ Recheio 2 colheres de sopa de manteiga 200 g de peito de frango picado 100 g de cogumelos picados 1 cebola picada 1 chávena de creme de leite Sal e pimenta a gosto 1. Cozinhe o peito de frango, os cogumelos e a . cebola numa frigideira com manteiga. 2. Adicione o creme de leite e deixe cozinhar em lume brando até que o creme engrosse. Tempere com sal e pimenta.	Recipiente de vidro resistente ao calor, na grelha de suporte
2-3	Lombo de porco com bacon e beringela	1,2 kg	Ambiente	Ingredientes 400 g de lombo de porco 8 tiras de bacon 1/2 beringela 2 colheres de azeite Sal e pimenta a gosto 1. Corte o lombo de porco em 8 pedaços (com cerca de 50 g), adicione sal e pimenta. 2. Enrole o lombo de porco com bacon. 3. Fatie a beringela e coloque-a em azeite. 4. Coloque os lombos de porco enrolados e a beringela fatiada num recipiente de vidro. 5. Coloque o recipiente na grelha de suporte. Escolha o menu, prima INICIAR/INSERIR.	Recipiente de vidro resistente ao calor na grelha de suporte
2-4	Batata gratinada	1,5 kg	Ambiente	Ingredientes 1 kg de batatas 1 dente de alho 20 g de manteiga 300 g de creme de leite 100 g de queijo ralado Noz-moscada, Sal e pimenta a gosto 1. Descasque e lave as batatas, depois corte-as em fatias de 5 mm. Esfregue a parte interna do recipiente com um dente de alho e manteiga. 2. Coloque metade das batatas numa assadeira e tempere-as. Encha com as batatas restantes e tempere-as, depois despeje o creme de leite e o queijo por cima. 3. Coloque a assadeira no forno. Escolha o menu, prima INICIAR/INSERIR.	Prato de cozinhar 20 x 20 cm

Código	Menu	Limite de peso	Temperatura inicial	Instruções	Utensílio																																
2-5	Ratatouille	1,5 kg	Ambiente	Ingredientes 1 cebola cortada em pedaços 1 beringela cortada em pedaços 1 curgete cortada em pedaços 1 pimento cortado em pedaços 3 tomates picados 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 colheres de sopa de vinagre 1 colher de chá de açúcar Sal e pimenta a gosto 1. Adicione todos os ingredientes numa tigela funda e grande e misture bem. Cubra com filme plástico e abra alguns buracos para respirar. 2. Coloque o alimento no forno. Escolha o menu, prima INICIAR/INSERIR. Mexa pelo menos duas vezes durante a cozedura.	Tigela para micro-ondas																																
2-6	Arroz / Massas	0,1 - 0,3 kg	Ambiente	Ingredientes para o arroz <table><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 gratinada</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> 1. Adicione o arroz, a manteiga derretida e a cebola numa tigela funda e larga (3 L) e misture bem. Despeje o caldo de galinha ou a água fervente e adicione sal. Cubra com filme plástico e abra alguns buracos para respirar. 2. Coloque o recipiente no forno. Escolha o menu e o peso, prima INICIAR/INSERIR. 3. Após a cozedura, misture e deixe repousar coberto por 5 - 10 minutos, se necessário. Ingredientes para massas <table><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>1 000 ml</td></tr><tr><td>Sal</td><td colspan="3">A gosto</td></tr></table> 1. Coloque a massa e água fervente com sal numa tigela funda e larga (3 L). Cubra com filme plástico e abra alguns buracos para respirar. 2. Coloque o alimento no forno. Escolha o menu e o peso, prima INICIAR/INSERIR. 3. Após a cozedura, coloque água fria na massa.	Arroz	100 g	200 g	300 g	Manteiga derretida	30 g	40 g	50 g	Cebola gratinada	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	1 000 ml	Sal	A gosto			Tigela para micro-ondas
Arroz	100 g	200 g	300 g																																		
Manteiga derretida	30 g	40 g	50 g																																		
Cebola gratinada	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	1 000 ml																																		
Sal	A gosto																																				

Código	Menu	Limite de peso	Temperatura inicial	Instruções	Utensílio
2-7	Tomates recheados	1,0 kg	Ambiente	Ingredientes 4 tomates médios Sal e pimenta a gosto 300 g de carne picada ½ copo de pão ralado 2 dentes de alho esmagados 1 colher de sopa de mostarda Dijon 1 colher de sopa de ervas secas 1 colher de sopa de queijo parmesão 1. Corte as partes de cima dos tomates criando chapéus e retire as sementes, tendo cuidado para não furar a carne ou a pele. Em seguida, polvilhe cada tomate com sal e pimenta. 2. Adicione os restantes ingredientes numa tigela e misture bem. 3. Recheie os tomates com a mistura de carne e coloque os chapéus novamente. 4. Coloque os tomates recheados num recipiente de vidro e cubra com filme plástico. 5. Coloque o alimento no forno. Escolha o menu, prima INICIAR/INSERIR.	Prato para micro-ondas
2-8	Curgete recheada	1,2 kg	Ambiente	Ingredientes 4 curgetes redondas (200 g/cada) 500 g de carne picada 2 colheres de azeite Sal e pimenta a gosto 1. Corte as partes de cima das curgetes criando chapéus e remova as sementes, tendo cuidado para não furar a carne ou a pele. Em seguida, polvilhe cada curgete com sal e pimenta. 2. Recheie as curgetes com carne picada e coloque os chapéus novamente. 3. Coloque os alimentos num recipiente de vidro e salpique com azeite. Escolha o menu, prima INICIAR/INSERIR.	Prato para micro-ondas

AMOLECER E DERRETER

O forno utiliza baixa potência para amolecer/derreter alimentos, consulte a tabela seguinte.



INSTRUÇÕES DO MENU AMOLECER E DERRETER

Código	Menu	Limite de peso	Temperatura inicial	Instruções	Utensílio
3-1	Amolecer queijo creme	0,1 - 0,3 kg	Refrigerada	1. Coloque o queijo num recipiente para micro-ondas. 2. Coloque o recipiente no forno. Escolha o menu e o peso, prima INICIAR/INSERIR. 3. O queijo creme estará à temperatura ambiente e pronto para ser utilizado em receitas.	Recipiente para micro-ondas
3-2	Amolecer gelado	2 / 4 chávenas	Congelado	1. Retire a tampa e a cobertura. 2. Coloque o alimento no forno. Escolha o menu e o peso, prima INICIAR/INSERIR. 3. O gelado será amolecido o suficiente para facilitar sua remoção.	-
3-3	Derreter manteiga	1-3 ea (100 - 150 g / cada)	Refrigerada	1. Coloque os alimentos numa tigela. 2. Coloque a tigela no forno. Escolha o menu e o peso, prima INICIAR/INSERIR. 3. Após a cozedura, misture para completar o derretimento	Tigela para micro-ondas
3-4	Derreter chocolate	0,1 - 0,3 kg	Ambiente	1. Pode-se utilizar lascas de chocolate ou barras de chocolate. 2. Desembrulhe e coloque o chocolate numa tigela. 3. Coloque a tigela no forno. Escolha o menu e o peso, prima INICIAR/INSERIR. 4. Após a cozedura, misture para completar o derretimento.	Tigela para micro-ondas

DESCONGELAR E COZINHAR

O menu do seu forno foi pré-programado para cozinhar alimentos automaticamente. Indique ao forno o que deseja e quantos itens existem. Então deixe seu forno micro-ondas cozinhar automaticamente os alimentos.





1. Prima **PARAR / LIMPAR**.





2. Prima **COZINHAR COM INVERTER** até que o visor mostre '4'.



3. Girar o **INDICADOR** até que o visor mostre '4-3'.





4. Prima **INICIAR/INSERIR**.



5. Girar o **INDICADOR** até que o visor mostre '0.3 kg'.





6. Prima **INICIAR/INSERIR**.

INSTRUÇÕES DO MENU DESCONGELAR E COZINHAR

Código	Menu	Limite de peso	Temperatura inicial	Instruções	Utensílio
4-1	Baguete/ Croissant	0,1 - 0,3 kg	Congelado	1. Remova a baguete/croissant congelado da embalagem. 2. Coloque o alimento num recipiente de vidro. Escolha o menu e o peso, prima INICIAR/INSERIR.	Recipiente de vidro resistente ao calor
4-2	Palitos de queijo	0,2 - 0,4 kg	Congelado	1. Remova a embalagem dos palitos de queijo. 2. Coloque o alimento na grelha de suporte. Escolha o menu e o peso, prima INICIAR/INSERIR. 3. Após o aviso sonoro, gire o alimento imediatamente. E prima INICIAR / INSERIR para continuar a cozinhar.	Grelha de suporte
4-3	Nuggets de frango	0,2 - 0,3 kg	Congelado	1. Remova todas as embalagens dos nuggets de frango. 2. Coloque o alimento na grelha de suporte. Escolha o menu e o peso, prima INICIAR/INSERIR. 3. Após o aviso sonoro, gire o alimento imediatamente. E prima INICIAR / INSERIR para continuar a cozinhar.	Grelha de suporte

Código	Menu	Limite de peso	Temperatura inicial	Instruções	Utensílio
4-4	Lasanha congelada	0,3 kg	Congelado	1. Remova a lasanha da caixa e retire a tampa. 2. Coloque o alimento no forno. Escolha o menu, prima INICIAR/INSERIR.	-
4-5	Pizza congelada (Grossa)	0,5 kg	Congelado	1. Remova todas as embalagens da pizza de massa grossa. 2. Coloque o alimento num recipiente de vidro. Escolha o menu, prima INICIAR/INSERIR.	Prato para micro-ondas
4-6	Pizza congelada (Fina)	0,2 - 0,4 kg	Congelado	1. Remova todas as embalagens da pizza de massa fina. 2. Coloque o alimento na grelha de suporte. Escolha o menu e o peso, prima INICIAR/INSERIR.	Grelha de suporte
4-7	Filetes de salmão	0,2 - 0,6 kg (180-220 g, 2,5 cm de espessura/cada)	Congelado	1. Pincele o salmão congelado com manteiga derretida ou óleo e tempere a gosto. 2. Coloque o alimento na grelha de suporte sobre prato apara pingos. Escolha o menu e o peso, prima INICIAR/INSERIR. 3. Após o aviso sonoro, gire o alimento imediatamente. E prima INICIAR / INSERIR para continuar a cozinhar.	Grelha de suporte com prato apara pingos
4-8	Camarões	0,2 - 0,4 kg	Congelado	1. Pincele o camarão congelado com manteiga derretida ou óleo e tempere a gosto. 2. Coloque o alimento na grelha de suporte sobre um prato apara pingos. Escolha o menu e o peso, prima INICIAR/INSERIR. 3. Após o aviso sonoro, gire o alimento imediatamente. E prima INICIAR / INSERIR para continuar a cozinhar.	Grelha de suporte com prato apara pingos

IOGURTE

Esta função permite cozinhar iogurte premindo o botão COZINHAR COM INVERTER.





1. Prima **PARAR / LIMPAR**.





2. Prima **COZINHAR COM INVERTER** até que o visor mostre '5'.





3. Prima **INICIAR/INSERIR**.
Aparecerá '5h00' no visor.

INSTRUÇÕES DO MENU IOGURTE

Código	Menu	Limite de peso	Temperatura inicial	Instruções	Utensílio												
5	iogurte	0,6 kg	Morno	Ingredientes 500 ml de leite integral pasteurizado 100 g de iogurte natural sem sabor 1. Lave cuidadosamente com água quente uma tigela para micro-ondas de tamanho apropriado. 2. Despeje 500 ml de leite na tigela. 3. Aqueça-o por cerca de 1 minutos e 30 segundos- 2 minutos e 30 segundos com o micro-ondas em potência máxima com temperatura até 40 - 50°C. 4. Adicione 100 ml de iogurte na tigela e mexa bem. 5. Cubra com filme plástico ou uma tampa e coloque o recipiente no forno. Escolha o menu, prima INICIAR/INSERIR. 6. Depois de experimentar, guarde no frigorífico por cerca de 5 horas. 7. Combine com geleia, açúcar ou frutas. Observação: • Podem ser utilizados os seguintes tipos de leite e iogurte: <table><tr><th colspan="2">Utilizar</th><th colspan="2">Não utilizar</th></tr><tr><th>Leite</th><th>IOGURTE</th><th>Leite</th><th>IOGURTE</th></tr><tr><td>• Leite integral pasteurizado</td><td>Natural Puro IOGURTE</td><td>• 2%, 1% de leite desnatado • Leite enriquecido com cálcio • Leite de soja • Sobra de leite • Leite fora de validade</td><td>• Sobra de iogurte • Iogurte fora de validade</td></tr></table> • Lave cuidadosamente com água quente e seque todos os utensílios antes de provar o iogurte. • Certifique-se de que o leite está morno (40 - 50 °C) antes de prová-lo. • Não agite ou misture o iogurte ao prová-lo, isso vai afectar a firmeza do iogurte. • Se a quantidade de ingredientes for maior do que o sugerido, aumente o tempo de prova.	Utilizar		Não utilizar		Leite	IOGURTE	Leite	IOGURTE	• Leite integral pasteurizado	Natural Puro IOGURTE	• 2%, 1% de leite desnatado • Leite enriquecido com cálcio • Leite de soja • Sobra de leite • Leite fora de validade	• Sobra de iogurte • Iogurte fora de validade	Tigela para micro-ondas
Utilizar		Não utilizar															
Leite	IOGURTE	Leite	IOGURTE														
• Leite integral pasteurizado	Natural Puro IOGURTE	• 2%, 1% de leite desnatado • Leite enriquecido com cálcio • Leite de soja • Sobra de leite • Leite fora de validade	• Sobra de iogurte • Iogurte fora de validade														

MANTER QUENTE

A função manter quente vai manter alimentos cozinhados aquecidos à temperatura ideal para servir. Começe sempre com alimentos quentes. Utilizar utensílios para micro-ondas.

Exemplo: Manter quente manualmente para aquecer alimentos em potência máxima em 90 minutos.




1. Prima **PARAR / LIMPAR**.




2. Prima **COZINHAR COM INVERTER** até que o visor mostre '6'.




3. Prima **INICIAR/INSERIR**. Aparecerá '1h30' no visor.

Observações:
 Alimentos crocantes (salgados, tortas, doces, etc) devem estar descobertos durante a função manter quente.
 Alimentos húmidos devem ser cobertos com filme plástico ou uma tampa para micro-ondas.
 A quantidade de alimentos mantidos quentes é adequada para 1-3 porções.

FRITAR SAUDÁVEL

O menu do seu forno foi pré-programado para assar alimentos automaticamente. Indique ao forno o que você deseja e quantos itens existem. Depois disso, deixe o seu forno micro-ondas assar automaticamente os alimentos.

Exemplo: Para cozinhar 0,4 kg de asas de frango




1. Prima **PARAR/ LIMPAR**.




2. Prima **FRITAR SAUDÁVEL**.



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




4. Prima **INICIAR/INSERIR**.



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




6. Prima **INICIAR/INSERIR**.

INSTRUÇÕES DO MENU FRITAR SAUDÁVEL

Código	Menu	Limite de Peso	Temperatura Inicial	Instruções	Utensílio
1	Frango / Schnitzel	0,2-0,6 kg	Refrigerada	Ingredientes Peitos de frango de 150 - 200 g cada 1 chávena de farinha 2 ovos, ligeiramente batidos 1 chávena de pão ralado 1 chávena de pão ralado 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 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.	Bandeja de fritura sobre a grade

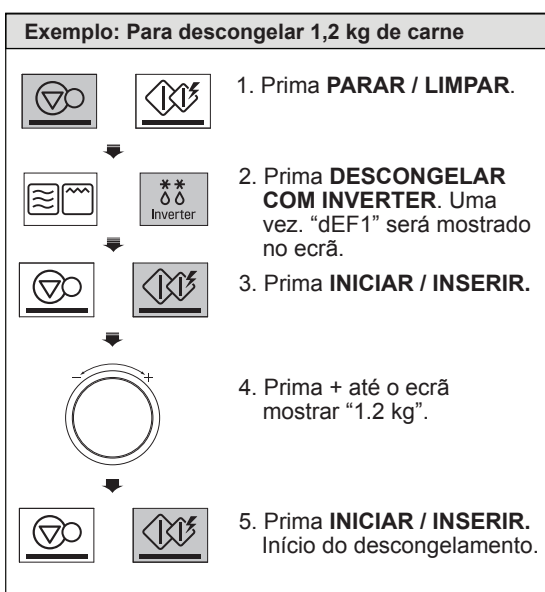
Código	Menu	Limite de Peso	Temperatura Inicial	Instruções	Utensílio
2	Asas de frango	0,2-0,6 kg	Refrigerada	1. Esfregar asas de frango com manteiga derretida ou óleo e temperar a gosto 2. Colocar comida na bandeja crocante na grelha superior. Escolher menu e peso, pressionar iniciar. 3. Ao sinal SONORO, virar a comida e pressionar iniciar para continuar o processo.	Bandeja crocante na grelha de suporte
3	Costeleta	0,2-0,4 kg	Refrigerada	Ingredientes 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 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 superior. Escolher menu e peso, pressionar iniciar. 3. Ao sinal SONORO, virar a comida e pressionar iniciar para continuar o processo.	Bandeja de fritura sobre a grade
4	Filetes de peixe	0,2-0,6 kg (MH726****) 0,2-0,5 kg (MH656****)	Refrigerada	Ingredientes 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 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 superior. Escolher menu e peso, pressionar iniciar. 3. Ao sinal SONORO, virar a comida e pressionar iniciar para continuar o processo.	Bandeja de fritura sobre a grade
5	Batatas fritas	0,1-0,3 kg	Congelada	Colocar comida na bandeja crocante na grelha superior. Para resultados melhores cozinhar numa só camada. Escolher menu e peso, pressionar iniciar.	Bandeja crocante na grelha de suporte
6	Hambúrgueres	0,2-0,4 kg	Refrigerada	1. Escolher hambúrgueres com 100 g e 1 cm de espessura cada. Untar hambúrgueres 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.	Bandeja crocante na grelha de suporte
7	Salsichas	0,2-0,6 kg	Refrigerada	1. Remover todas as embalagens. 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.	Bandeja crocante na grelha de suporte
8	Batatas aos gomos	0,2-0,4 kg	Ambiente	1. Lavar batatas e cortar em triângulos. Untar batatas 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.	Bandeja crocante na grelha de suporte

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.

(CARNE / AVES / PEIXE / PÃO)



NOTA

- Ao utilizar a função **INVERTER DEFROST**, utilize os seguintes acessó



Grelha de descongelamento (MH656****)

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
CARNE (dEF1) 0,1 - 4,0 kg	Carne Carne picada, bife do pojadouro, Cubos para guisado, filé mignon, assado de panela, costela assada, alcatra assada, acém assado, hamburgueses Borrego Costeletas assadas em rolos Porco Costeletas, cachorros quentes, Costelas individuais, costelas estilo country. Assado em rolo, Salsichas Vitela Escalopes (0,5 kg, 20 mm de espessura) Gire o alimento após o aviso sonoro. Depois de descongelar, deixe repousar durante 5 - 15 minutos.
AVES (dEF2) 0,1 - 4,0 kg	Aves Inteiras, Cortes, Peito (desossado) Frango tipo Cornish Inteiro Peru Peito Gire o alimento após o aviso sonoro. Depois de descongelar, deixe repousar durante 30 - 60 minutos.
PEIXE (dEF3) 0,1 - 4,0 kg	Peixe Filetes, bifes inteiros Marisco Carne de caranguejo, cauda de lagosta, camarão, Vieiras Gire o alimento após o aviso sonoro. Depois de descongelar, deixe repousar durante 5 - 10 minutos.
PÃO (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 painéis 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 painéis 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 painéis 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 cozinhe 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 cozinhe 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 enxágue 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 Clear durante mais 5 segundos até "5" ser apresentado no ecrã.

(ou seja, deverá premir continuamente o botão Clear 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 utilizado 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

MH656 ****		
Entrada de energia	230 V~ 50 Hz	
Potência de saída do micro-ondas.	Máx. 1000 Watt* (classificação do padrão IEC60705)	
Frequência das micro-ondas	2450 MHz	
Dimensões externas	476 mm (L) X 272 mm(A) X 388 mm(P)	
Consumo de energia	Micro-ondas	1150 Watt
	Grill	900 Watt
	Combinado	1450 Watt

- Em 1000 W e 800 W, a potência de saída será gradualmente reduzida para evitar o sobreaquecimento.

MH726 ****		
Entrada de energia	230 V~ 50 Hz	
Potência de saída do micro-ondas.	Máx. 1200 Watt* (classificação do padrão IEC60705)	
Frequência das micro-ondas	2450 MHz	
Dimensões externas	544 mm (L) X 308 mm(A) X 458 mm(P)	
Consumo de energia	Micro-ondas	1350 Watt
	Grill	1000 Watt
	Combinado	1500 Watt

- Em 1200 W e 1000 W, a potência de saída será gradualmente reduzida para evitar o 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

Frequência das 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 inspecção/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 ΚΑΤΟΧΟΥ

ΦΟΥΡΝΟΣ ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΩΝ

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

MH726**** MH656****

(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 μάγνητρο, 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
- 9 Επεξήγηση εικόνας
- 10 Ρύθμιση του ρολογιού
- 10 Γρήγορη εκκίνηση
- 10 Αύξηση/Μείωση
- 10 Εξοικονόμηση ενέργειας

11 ΤΡΟΠΟΣ ΧΡΗΣΗΣ

- 11 Μαγείρεμα με ρύθμιση χρόνου (χειροκίνητο μαγείρεμα)
- 11 Επίπεδα ισχύος μικροκυμάτων
- 12 Μαγείρεμα στο γκριλ
- 12 Μαγείρεμα με γκριλ και μικροκύματα
- 13 Κλείδωμα ασφάλειας για παιδιά
- 13 ψήσιμο
- 14 Επιλογές μενού για ψήσιμο
- 15 Δημοφιλή μενού
- 15 Επιλογές για δημοφιλή μενού
- 19 Μαλάκωμα & Λιώσιμο
- 19 Επιλογές μενού για μαλάκωμα & λιώσιμο
- 20 Απόψυξη & Μαγείρεμα
- 20 Επιλογές μενού για απόψυξη & μαγείρεμα
- 22 Ζύμωση
- 22 Επιλογή μενού για ζύμωση γιαουρτιού
- 23 Διατήρηση θερμοκρασίας
- 23 Υγιεινή διατροφή
- 23 Επιλογές μενού για μαγείρεμα στον ατμό
- 25 Inverter απόψυξη
- 25 Επιλογές μενού για inverter απόψυξη

26 ΑΣΦΑΛΗ ΜΑΓΕΙΡΙΚΑ ΣΚΕΥΗ ΓΙΑ ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΑ

27 ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ & ΜΑΓΕΙΡΙΚΗ ΣΤΑ ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΑ

29 ΓΙΑ ΝΑ ΚΑΘΑΡΙΣΕΤΕ ΤΟΝ ΦΟΥΡΝΟ ΣΑΣ

29 ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ SMART DIAGNOSIS™

30 ΕΡΩΤΗΣΕΙΣ ΚΑΙ ΑΠΑΝΤΗΣΕΙΣ

31 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 καλλύμματος 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 (συμπεριλαμβανομένου 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 Παιδιά** 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 κρέαςμα 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 θερμαντικά 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 θερμαντικών στοιχείων μέσα στον φούρνο.
- 16 **Μ**ην χρησιμοποιείτε σκληρά απορρυπαντικά ή λειαντικά καθαριστικά για να καθαρίσετε την γυαλίνη πόρτα του φούρνου, αφού μπορούν να γρατσουνίσουν την επιφάνεια, το οποίο μπορεί να έχει ως αποτέλεσμα τον θρυμματισμό 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. Η 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 έκρηξη 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. **Τ**α 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. **Σ**τέγνωμα 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** **Α**κολουθήστε πιστά τις οδηγίες που δίνονται από τον κατασκευαστή για την κατασκευή ποπ-κορν. **Μ**ην αφήνετε τον φούρνο χωρίς παρακολούθηση ενώ παρασκευάζεται ποπ-κορν. **Ε**άν το ποπ-κορν δεν προετοιμαστεί στον προτεινόμενο χρόνο διακόψτε το μαγείρεμα. **Π**οτέ μην χρησιμοποιείτε μια καφέ σακούλα από χαρτί για να καλύψετε το ποπ-κορν. **Π**οτέ 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.
- Τ**α σύρματα στα καλώδια στα κυρίως είναι χρωματισμένα σύμφωνα με τους παρακάτω κωδικούς
- Μ**πλε- Ουδέτερο
- Κ**αφέ- Αγωγή
- Π**ράσινο & Κίτρινο- Γειωμένο
- Δ**εδομένου 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:
- Τ**ο καλώδιο με το ΜΠΛΕ χρώμα πρέπει να συνδεθεί στον αγωγό με το γράμμα N ή με το ΜΑΥΡΟ χρώμα.
- Τ**ο καλώδιο με το ΚΑΦΕ χρώμα πρέπει να συνδεθεί στον αγωγό με το γράμμα L ή με το κόκκινο χρώμα.
- Τ**ο καλώδιο με το χρώμα ΠΡΑΣΙΝΟ & ΚΙΤΡΙΝΟ ή ΠΡΑΣΙΝΟ πρέπει να συνδεθεί με τον αγωγό με το γράμμα G ή (⏏).
- Ε**άν 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** **Χ**ρησιμοποιείτε 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** **Δ**ιατηρήστε την συσκευή και το καλώδιό της μακριά από παιδιά που είναι κάτω των 8 ετών.
- 32** **Τ**α 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** **Δ**ιατηρήστε το εσωτερικό και το εξωτερικό του φούρνου καθαρό. **Ο**ι λεπτομέρειες για να καθαρίσετε τον φούρνο σας καθαρό είναι πάνω από την αναφορά των περιεχομένων “ΓΙΑ ΝΑ ΚΑΘΑΡΙΣΕΤΕ ΤΟΝ ΦΟΥΡΝΟ ΣΑΣ”
- 34** **Σ**ύμφωνα με το σετ των απαιτήσεων της εγκατάστασης, διαφορετικά ο αντίκτυπος της ζέστης, επιρρεπής σε κίνδυνο.
- 35** **Κ**αθαριστικό με ατμό δεν πρέπει να χρησιμοποιείται.
- 36**  **ΠΡΟΣΟΧΗ, ΘΕΡΜΗ ΕΠΙΦΑΝΕΙΑ**
- Ο**ταν χρησιμοποιείται αυτό το σύμβολο, σημαίνει ότι οι επιφάνειες είναι πιθανόν να θερμαίνονται κατά την χρήση.
- 37** **Ν**α 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. Ξεπακετάρετε το φούρνο σας και τοποθετήστε τον σε μια οριζόντια επιφάνεια.



ΓΥΑΛΙΝΟΣ ΔΙΣΚΟΣ



ΣΧΑΡΑ ΑΠΟΨΥΞΗΣ
(MH656****)



ΠΕΡΙΣΤΡΕΦΟΜΕΝΟΣ
ΔΑΚΤΥΛΙΟΣ



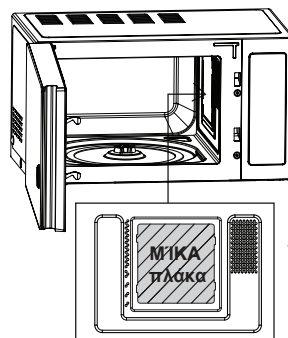
ΑΝΤΙΘΕΡΜΙΚΟΣ ΔΙΣΚΟΣ



ΠΑΝΩ ΣΧΑΡΑ



ΑΞΟΝΑΣ ΠΕΡΙΣΤΡΟΦΗΣ



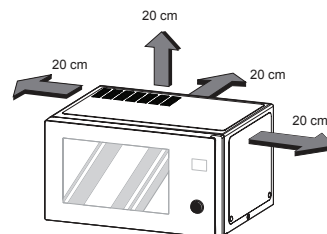
*Μην αφαιρείτε την
πλάκα MICA

ΕΛΛΗΝΙΚΑ

! 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.

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. από 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.

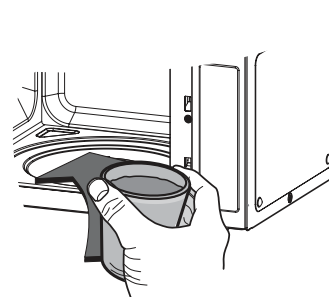
! ΣΗΜΕΙΩΣΗ

- 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

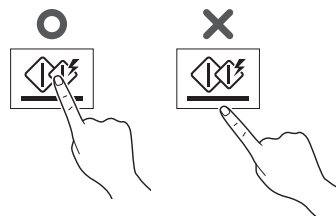
- 7 Η ΟΘΟΝΗ θα εμφανίσει την αντίστροφη μέτρηση από τα 30 δευτερόλεπτα.
Όταν φτάσει στο 0 θα ηχήσει ο προειδοποιητικός ήχος “ΜΠΙΠ”.
Ανοίξτε την πόρτα του φούρνου και ελέγξτε τη θερμοκρασία του νερού.
Εάν ο φούρνος σας λειτουργεί, το νερό θα πρέπει να είναι ζεστό.
Προσοχή κατά την αφαίρεση του δοχείου 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 αποφεύγετε 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.

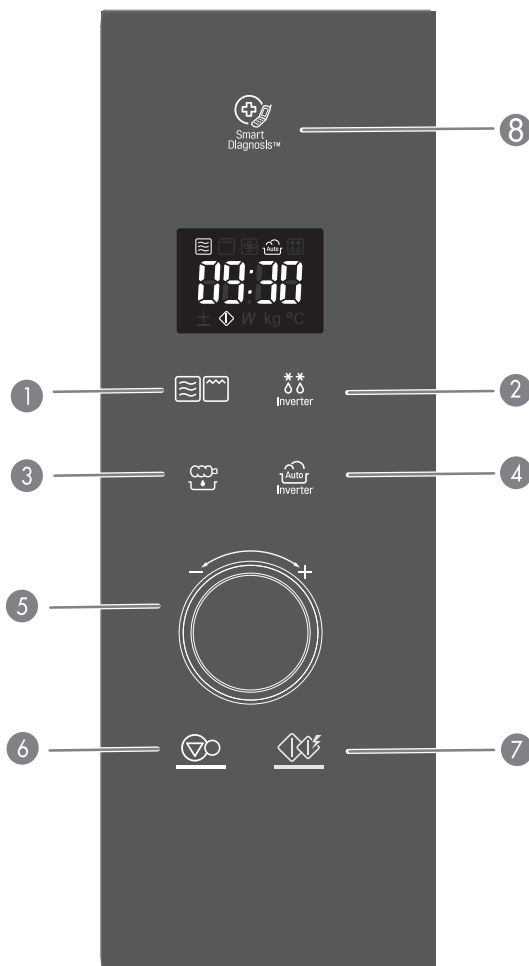


! ΣΗΜΕΙΩΣΗ

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.

ΠΙΝΑΚΑΣ ΕΛΕΓΧΟΥ



Μέρος

- 1 **ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ**
Δείτε τη σελίδα 11 "Μαγείρεμα με ρύθμιση χρόνου"
Δείτε τη σελίδα 12 "Μαγείρεμα στο γκριλ"
Δείτε τη σελίδα 12 "Μαγείρεμα με γκριλ και μικροκύματα"
- 2 **INVERTER ΑΠΟΨΥΞΗ**
Δείτε τη σελίδα 25 "Αναστροφή απόψυξης"
- 3 **ΥΓΙΕΙΝΗ ΔΙΑΤΡΟΦΗ**
Δείτε τη σελίδα 23 "Υγιεινή διατροφή"
- 4 **INVERTER ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ**
Η αναστροφή μαγειρέματος σας επιτρέπει να μαγειρεύετε τα περισσότερα από τα αγαπημένα σας φαγητά επιλέγοντας τον τύπο τροφής και το βάρος της τροφής.
Δείτε τη σελίδα 13 "Ψήσιμο"
Δείτε τη σελίδα 15 "Δημοφιλή μενού"
Δείτε τη σελίδα 19 "Μαλάκωμα & Λιώσιμο"
Δείτε τη σελίδα 20 "Απόψυξη & Μαγείρεμα"
Δείτε τη σελίδα 22 "Ζύμωση"
Δείτε τη σελίδα 23 "Διατήρηση θερμοκρασίας"
- 5 **ΠΛΗΚΤΡΟ (ΑΥΞΗΣΗ / ΜΕΙΩΣΗ)**
 - Επιλέξτε το μενού μαγειρέματος.
 - Ρυθμίστε το χρόνο μαγειρέματος και το βάρος.
 - 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).
- 6 **ΔΙΑΚΟΠΗ / ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ**
 - Διακόψτε και διαγράψτε όλες τις καταχωρήσεις εκτός από την ώρα της ημέρας.
- 7 **ΕΚΚΙΝΗΣΗ / ΕΙΣΑΓΩΓΗ**
 - Για να αρχίσετε το μαγείρεμα αυτού που έχετε επιλέξει, πιέστε το πλήκτρο μια φορά.
 - Το χαρακτηριστικό της γρήγορης εκκίνησης σας επιτρέπει να ρυθμίσετε διαστήματα 30 δευτερολέπτων.
- 8 **SMART DIAGNOSIS**
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 βλάβης στο φούρνο μικροκυμάτων.

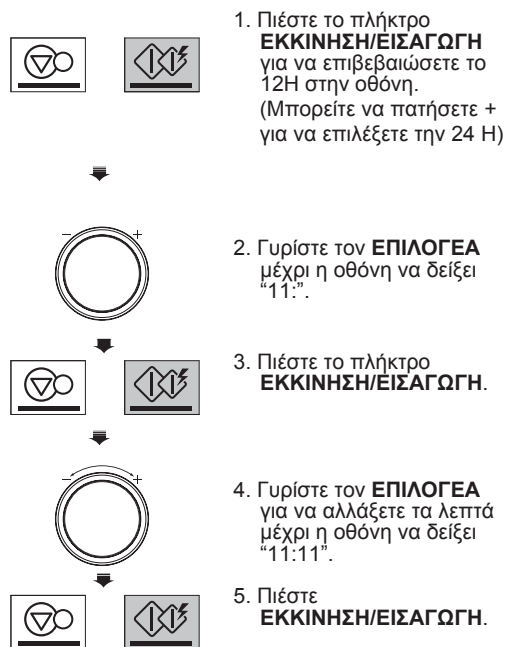
ΕΠΕΞΗΓΗΣΗ ΕΙΚΟΝΑΣ

ΕΙΚΟΝΙΔΙΑ	
	Όταν λειτουργούν τα Μικροκύματα, εμφανίζεται το εικονίδιο στην οθόνη.
	Όταν λειτουργεί το Γκριλ, εμφανίζεται το εικονίδιο στην οθόνη.
	Όταν λειτουργεί το Μαγείρεμα στο γκριλ με μικροκύματα, εμφανίζεται το εικονίδιο στην οθόνη.
	Όταν λειτουργεί το Inverter μαγείρεμα / Μαγείρεμα στον ατμό, εμφανίζεται το εικονίδιο στην οθόνη.
	Όταν λειτουργεί η Inverter απόψυξη εμφανίζεται το εικονίδιο στην οθόνη.
	Όταν μπορείτε να ρυθμίσετε το Περισσότερο / Λιγότερο, εμφανίζεται το εικονίδιο στην οθόνη.
	Όταν επιλέξετε Εκκίνηση μαγειρέματος, εμφανίζεται το εικονίδιο στην οθόνη.
	Όταν μπορείτε να ρυθμίσετε την Ισχύ εξόδου, 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



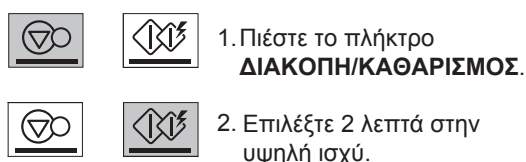
ΣΗΜΕΙΩΣΗ

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 (ΔΙΑΚΟΠΗ/ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ).

ΓΡΗΓΟΡΗ ΕΚΚΙΝΗΣΗ

Το χαρακτηριστικό γρήγορη εκκίνηση σας επιτρέπει να ρυθμίσετε διαστήματα 30 δευτερολέπτων του μαγειρέματος ΥΨΗΛΗΣ ισχύος με ένα άγγιγμα του πλήκτρου ΕΚΚΙΝΗΣΗ/ΕΙΣΑΓΩΓΗ.

Παράδειγμα: Ρυθμίστε 2 λεπτά μαγειρέματος σε υψηλή ισχύ



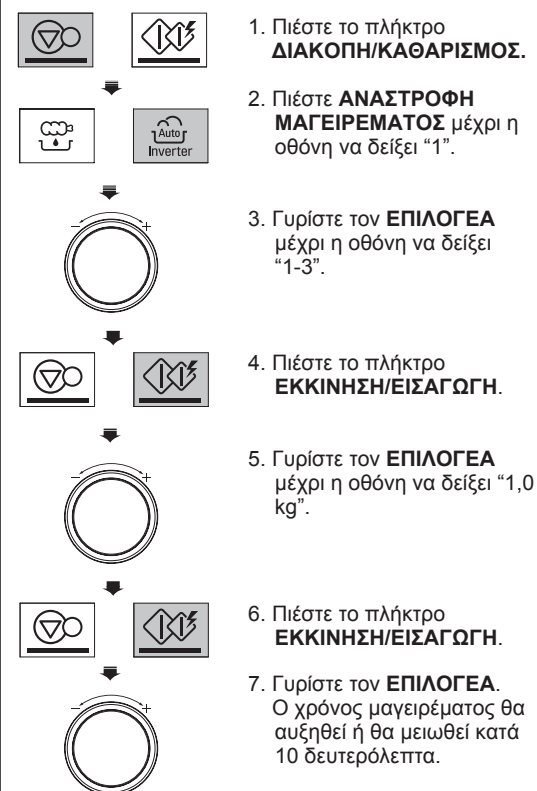
Πιέστε το πλήκτρο **ΕΚΚΙΝΗΣΗ/ΕΙΣΑΓΩΓΗ** τέσσερις φορές. Ο φούρνος θα εκκινήσει πριν ολοκληρώσετε το πάτημα του πλήκτρου για τέταρτη φορά.

Κατά το μαγείρεμα ΓΡΗΓΟΡΗΣ ΕΚΚΙΝΗΣΗΣ, μπορείτε να επεκτείνετε το χρόνο μαγειρέματος έως και 99 λεπτά και 59 δευτερόλεπτα πιέζοντας επανειλημμένα το πλήκτρο **ΕΚΚΙΝΗΣΗ/ΕΙΣΑΓΩΓΗ**.

ΑΥΞΗΣΗ / ΜΕΙΩΣΗ

Με την περιστροφή του επιλογέα, το πρόγραμμα μαγείρεμα με ρύθμιση χρόνου μπορεί να ρυθμιστεί για να μαγειρεύετε φαγητό για μεγαλύτερο ή μικρότερο χρονικό διάστημα. Γυρίζοντας τον επιλογέα θα αυξάνεται ή θα μειώνεται κατά 10 δευτερόλεπτα ο χρόνος μαγειρέματος κάθε φορά. Ο μέγιστος δυνατός χρόνος θα είναι 99 λεπτά και 59 δευτερόλεπτα.

Παράδειγμα: Για να ρυθμίσετε την Inverter Μαγείρεμα (π.χ. Ψητό Κοτόπουλο) μαγείρεμα με χρονορύθμιση για μεγαλύτερο ή για μικρότερο χρονικό διάστημα



ΕΞΟΙΚΟΝΟΜΗΣΗ ΕΝΕΡΓΕΙΑΣ

Εξοικονόμηση ενέργειας σημαίνει ότι γίνεται εξοικονόμηση ενέργειας απενεργοποιώντας την οθόνη. Αυτό το χαρακτηριστικό λειτουργεί μόνο όταν η αναμονή του Φούρνου Μικροκυμάτων και η οθόνη απενεργοποιηθούν.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ

- Όταν χρησιμοποιείτε τη λειτουργία με το ρολόι, η οθόνη θα παραμένει ενεργοποιημένη.

ΤΡΟΠΟΣ ΧΡΗΣΗΣ

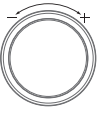
ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΜΕ ΡΥΘΜΙΣΗ ΧΡΟΝΟΥ (ΧΕΙΡΟΚΙΝΗΤΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ)

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 800 W / 1000W για το επιθυμητό χρονικό διάστημα.

Παράδειγμα: Για να μαγειρέψετε σε Ισχύ 800 W / 1000 W για 5 λεπτά και 30 δευτερόλεπτα











1. Πιέστε το πλήκτρο **ΔΙΑΚΟΠΗ/ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ**.
2. Πιέστε το πλήκτρο **ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ** μια φορά, στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη "1000 W / 1200 W". (Αυτή η ένδειξη σας ενημερώνει ότι ο φούρνος έχει ρυθμιστεί στα 1000 W / 1200 W εκτός και αν έχει επιλεγεί κάποια διαφορετική ρύθμιση ισχύος.)
3. Γυρίστε τον **ΕΠΙΛΟΓΕΑ** μέχρι η οθόνη να δείξει "800 W / 1000 W".
4. Πιέστε το πλήκτρο **ΕΚΚΙΝΗΣΗ/ΕΙΣΑΓΩΓΗ**.
5. Γυρίστε τον **ΕΠΙΛΟΓΕΑ** μέχρι η οθόνη να δείξει "5:30".
6. Πιέστε το πλήκτρο **ΕΚΚΙΝΗΣΗ/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 παρακάτω πίνακας δείχνει μερικά παραδείγματα τροφίμων που μαγειρεύονται σε κάθε επίπεδο ισχύος.

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

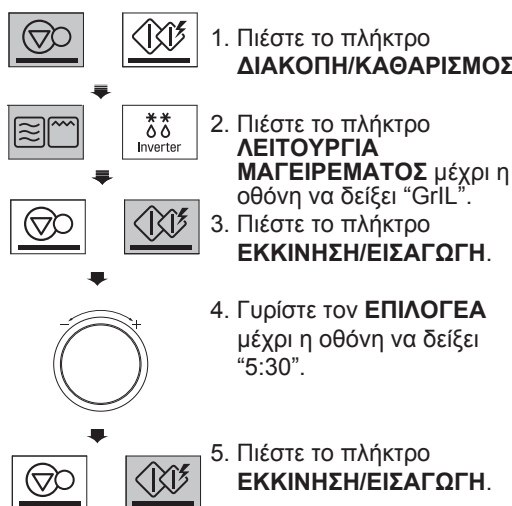
ΠΙΝΑΚΑΣ ΕΠΙΠΕΔΩΝ ΙΣΧΥΟΣ ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΩΝ

Επίπεδα ισχύος		Χρήση
MH656****	MH726****	
Υψηλό 1000 W	Υψηλό 1200 W	• Βρασμός νερού. • Ρόδισμα μοσχαρίσιου κιμά. • Παρασκευή γλυκών. • Μαγείρεμα κομματιών πουλερικών, ψαριών και λαχανικών. • Μαγείρεμα τρυφερών κομματιών κρέατος.
800 W	1000 W	• Αναθέρμανση ρυζιού, ζυμαρικών και λαχανικών. • Γρήγορη αναθέρμανση προετοιμασμένων φαγητών. • Αναθέρμανση σάντουιτς.
600 W	700 W	• Μαγείρεμα τροφών που περιέχουν αυγά, γάλα και τυρί. • Μαγείρεμα για κέικ και ψωμί. • Λιώσιμο σοκολάτας. • Μαγείρεμα βοδινού κρέατος. • Μαγείρεμα ολόκληρου ψαριού. • Μαγείρεμα πουτίγκας και κρέμας.
400 W	400 W	• Απόψυξη κρέατος, πουλερικών και θαλασσινών. • Μαγείρεμα λιγότερο τρυφερών κομματιών κρέατος. • Μαγείρεμα χοιρινής μπριζόλας και ψήσιμο.
200 W	200 W	• Απόψυξη φρούτων. • Μαλάκωμα βουτύρου. • Διατήρηση θερμότητας σε κατσαρόλες και κυρίως πιάτα. • Μαλάκωμα βουτύρου και κρέμας τυριού.

ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΣΤΟ ΓΚΡΙΛ

Αυτό το χαρακτηριστικό θα σας επιτρέψει να ροδίσετε και να ξεροψήσετε γρήγορα το φαγητό. Δεν είναι απαραίτητη η προθέρμανση. Πάντα να χρησιμοποιείτε γάντια όταν αφαιρείτε το φαγητό και εξαρτήματα μετά το μαγείρεμα καθώς ο φούρνος και τα εξαρτήματα θα καίνε.

Παράδειγμα: Χρησιμοποιήστε το Γκριλ για να μαγειρέψετε φαγητό για 5 λεπτά και 30 δευτερόλεπτα.



ΠΡΟΣΟΧΗ

Πάντα να χρησιμοποιείτε γάντια φούρνου όταν αφαιρείτε το φαγητό και τα εξαρτήματα μετά το μαγείρεμα καθώς ο φούρνος και τα εξαρτήματα θα καίνε.



ΣΗΜΕΙΩΣΗ

- Αυτό το χαρακτηριστικό θα σας επιτρέψει να ροδίσετε και να ξεροψήσετε το φαγητό σας γρήγορα.
- Για καλύτερα αποτελέσματα χρησιμοποιήστε τα παρακάτω εξαρτήματα.
- Μην χρησιμοποιείτε τα παρακάτω εξαρτήματα.



ΠΑΝΩ ΣΧΑΡΑ



ΣΧΑΡΑ ΑΠΟΨΥΞΗΣ

ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΜΕ ΓΚΡΙΛ ΚΑΙ ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΑ

Ο φούρνος σας έχει ένα χαρακτηριστικό μαγειρέματος με συνδυασμό που σας επιτρέπει να μαγειρεύετε φαγητό με αντίσταση και μικροκύματα.

Παράδειγμα: Προγραμματίστε το φούρνο σας με ισχύ μικροκυμάτων 300 W / 330 W και συνδυασμό για ένα μαγείρεμα 25 λεπτών.



ΣΗΜΕΙΩΣΗ

- Ο φούρνος σας έχει ένα χαρακτηριστικό για μαγείρεμα με συνδυασμό που σας επιτρέπει να μαγειρεύετε με Αντίσταση και Μικροκύματα. Αυτό γενικά σημαίνει ότι παίρνει μικρότερο χρονικό διάστημα για να μαγειρέψετε το φαγητό σας.
- Μπορείτε να ρυθμίσετε τρία είδη επιπέδων ισχύος μικροκυμάτων (MH656****: Co-1 : 200 W, Co-2 : 300 W, Co-3 : 400 W) / (MH726****: Co-1 : 220 W, Co-2 : 330 W, Co-3 : 440 W) στη λειτουργία μαγείρεμα στο γκριλ με συνδυασμό.
- Αυτό το χαρακτηριστικό θα σας επιτρέψει να ροδίσετε και να ξεροψήσετε το φαγητό σας γρήγορα.
- Για καλύτερα αποτελέσματα χρησιμοποιήστε τα παρακάτω εξαρτήματα.
- Μην χρησιμοποιείτε τα παρακάτω εξαρτήματα.



ΠΑΝΩ ΣΧΑΡΑ



ΣΧΑΡΑ ΑΠΟΨΥΞΗΣ

ΚΛΕΙΔΩΜΑ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΓΙΑ ΠΑΙΔΙΑ

Αυτό είναι ένα μοναδικό χαρακτηριστικό ασφαλείας που προλαμβάνει τις ανεπιθύμητες λειτουργίες του φούρνου. Μόλις ρυθμιστεί το ΚΛΕΙΔΩΜΑ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΓΙΑ ΠΑΙΔΙΑ, δεν μπορεί να εκτελεστεί κανένα μαγείρεμα.

Παράδειγμα: Για να ρυθμίσετε το ΚΛΕΙΔΩΜΑ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΓΙΑ ΠΑΙΔΙΑ



1. Πιέστε το πλήκτρο **ΔΙΑΚΟΠΗ/ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ**.



2. Πιέστε και κρατήστε πατημένο το πλήκτρο **ΔΙΑΚΟΠΗ/ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ** μέχρι η ένδειξη "Loc" να εμφανιστεί στην οθόνη και να ακουστεί ο ήχος "μπιπ".

Αν η ώρα της ημέρας έχει ήδη ρυθμιστεί, η ώρα της ημέρας θα εμφανιστεί στο παράθυρο της οθόνης μετά από 1 δευτερόλεπτο.

Αν το ΚΛΕΙΔΩΜΑ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΓΙΑ ΠΑΙΔΙΑ έχει ήδη ρυθμιστεί και αγγίξετε άλλο πλήκτρο, στην οθόνη θα εμφανιστεί η ένδειξη "Loc". Μπορείτε να ακυρώσετε το ΚΛΕΙΔΩΜΑ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΓΙΑ ΠΑΙΔΙΑ σύμφωνα με την παρακάτω διαδικασία.

Παράδειγμα: Για να ακυρώσετε το ΚΛΕΙΔΩΜΑ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΓΙΑ ΠΑΙΔΙΑ



Πιέστε και κρατήστε πατημένο το πλήκτρο **ΔΙΑΚΟΠΗ/ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ** μέχρι η ένδειξη "Loc" να εξαφανιστεί από την οθόνη.

Εφόσον απενεργοποιηθεί το πλήκτρο ΚΛΕΙΔΩΜΑ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΓΙΑ ΠΑΙΔΙΑ, ο φούρνος θα λειτουργεί κανονικά.

ΨΗΣΙΜΟ

Το μενού του φούρνου σας έχει προγραμματιστεί για αυτόματο ψήσιμο φαγητού. Πείτε στο φούρνο σας τι θέλετε και πόσα αντικείμενα υπάρχουν. Έπειτα αφήστε το φούρνο μικροκυμάτων σας να ψήσει αυτά που έχετε επιλέξει.

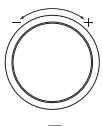
Παράδειγμα: Μαγείρεμα 0,3 kg ψητών λαχανικών.



1. Πιέστε το πλήκτρο **ΔΙΑΚΟΠΗ/ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ**.



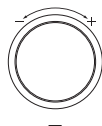
2. Πιέστε **INVERTER ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ** μέχρι η οθόνη να δείξει "1".



3. Γυρίστε τον **ΕΠΙΛΟΓΕΑ** μέχρι η οθόνη να δείξει "1-6".



4. Πιέστε το πλήκτρο **ΕΚΚΙΝΗΣΗ/ΕΙΣΑΓΩΓΗ**.



5. Γυρίστε τον **ΕΠΙΛΟΓΕΑ** μέχρι η οθόνη να δείξει "0.3 kg".



6. Πιέστε το πλήκτρο **ΕΚΚΙΝΗΣΗ/ΕΙΣΑΓΩΓΗ**.

ΕΠΙΛΟΓΕΣ ΜΕΝΟΥ ΓΙΑ ΨΗΣΙΜΟ

Κωδικός	Μενού	Όριο βάρους	Αρχική θερμοκρασία	Οδηγίες	Μαγειρικά σκεύη
1-1	Ψητές πατάτες με φλούδα	0,2 - 1,0 κιλά (180 - 220 γρ. /η καθεμία)	Δωματίου	1. Πλένετε τις πατάτες και τις στεγνώνετε με μια χαρτοπετσέτα. 2. Τρυπάτε την κάθε πατάτα 8 φορές με ένα πιρούνι. 3. Τοποθετείτε το φαγητό στη Σχάρα. Επιλέγετε το μενού και το βάρος, πιέζετε το πλήκτρο ΕΚΚΙΝΗΣΗ/ΕΙΣΑΓΩΓΗ. 4. Μετά το μαγείρεμα, περιμένετε για 3 λεπτά.	Σχάρα
1-2	Ψητό μοσχάρι	0.5 - 1.5 κιλό	Διατηρημένο στο ψυγείο	1. Αλείφετε το βοδινό με λιωμένο βούτυρο ή λάδι και το μαρινάρετε όπως επιθυμείτε. 2. Τοποθετείτε το φαγητό σε ένα γυάλινο πιάτο. Επιλέγετε το μενού και το βάρος, πιέζετε το πλήκτρο ΕΚΚΙΝΗΣΗ/ΕΙΣΑΓΩΓΗ. 3. Όταν ακουστεί ο ήχος "ΜΠΙΠ", στραγγίστε τους χυμούς και αναποδογυρίστε το φαγητό άμεσα. Και έπειτα πιέστε το πλήκτρο ΕΚΚΙΝΗΣΗ/ΕΙΣΑΓΩΓΗ για να συνεχίσετε το μαγείρεμα. 4. Μετά το μαγείρεμα, αφήστε το καλυμμένο με αλουμινόχαρτο για 10 λεπτά.	Πυρίμαχο γυάλινο πιάτο
1-3	Ψητό κοτόπουλο	0.8 - 1.8 κιλό	Διατηρημένο στο ψυγείο	1. Αλείφετε ολόκληρο το κοτόπουλο με λιωμένο βούτυρο ή λάδι και το μαρινάρετε όπως επιθυμείτε. 2. Τοποθετείτε το φαγητό σε ένα γυάλινο πιάτο. Επιλέγετε το μενού και το βάρος, πιέζετε το πλήκτρο ΕΚΚΙΝΗΣΗ/ΕΙΣΑΓΩΓΗ. 3. Όταν ακουστεί ο ήχος "ΜΠΙΠ", στραγγίστε τους χυμούς και αναποδογυρίστε το φαγητό άμεσα. Και έπειτα πιέστε το πλήκτρο ΕΚΚΙΝΗΣΗ/ΕΙΣΑΓΩΓΗ για να συνεχίσετε το μαγείρεμα. 4. Μετά το μαγείρεμα, αφήστε το καλυμμένο με αλουμινόχαρτο για 10 λεπτά.	Πυρίμαχο γυάλινο πιάτο
1-4	Ψητό αρνί	0.5 - 1.5 κιλό	Διατηρημένο στο ψυγείο	1. Αλείφετε το αρνί με λιωμένο βούτυρο ή λάδι και το μαρινάρετε όπως επιθυμείτε. 2. Τοποθετείτε το φαγητό σε ένα γυάλινο πιάτο. Επιλέγετε το μενού και το βάρος, πιέζετε το πλήκτρο ΕΚΚΙΝΗΣΗ/ΕΙΣΑΓΩΓΗ. 3. Όταν ακουστεί ο ήχος "ΜΠΙΠ", στραγγίστε τους χυμούς και αναποδογυρίστε το φαγητό άμεσα. Και έπειτα πιέστε το πλήκτρο ΕΚΚΙΝΗΣΗ/ΕΙΣΑΓΩΓΗ για να συνεχίσετε το μαγείρεμα. 4. Μετά το μαγείρεμα, αφήστε το καλυμμένο με αλουμινόχαρτο για 10 λεπτά.	Πυρίμαχο γυάλινο πιάτο
1-5	Ψητό χοιρινό	0.5 - 1.5 κιλό	Διατηρημένο στο ψυγείο	1. Αλείφετε το χοιρινό με λιωμένο βούτυρο ή λάδι και το μαρινάρετε όπως επιθυμείτε. 2. Τοποθετείτε το φαγητό σε ένα γυάλινο πιάτο. Επιλέγετε το μενού και το βάρος, πιέζετε το πλήκτρο ΕΚΚΙΝΗΣΗ/ΕΙΣΑΓΩΓΗ. 3. Όταν ακουστεί ο ήχος "ΜΠΙΠ", στραγγίστε τους χυμούς και αναποδογυρίστε το φαγητό άμεσα. Και έπειτα πιέστε το πλήκτρο ΕΚΚΙΝΗΣΗ/ΕΙΣΑΓΩΓΗ για να συνεχίσετε το μαγείρεμα. 4. Μετά το μαγείρεμα, αφήστε το καλυμμένο με αλουμινόχαρτο για 10 λεπτά.	Πυρίμαχο γυάλινο πιάτο
1-6	Ψητά λαχανικά	0.2 - 0.3 κιλό	Δωματίου	Υλικά Μελιτζάνες, κομμένες με πάχος 1 - 2 εκ. Κολοκυθάκια, κομμένα με πάχος 1 - 2 εκ. Κρεμμύδια, κομμένα σε φέτες Γλυκές πιπεριές, κομμένες στη μέση κατά μήκος και Πετάτε τους σπόρους Ολόκληρα τοματίνια Μανιτάρια, κομμένα στη μέση 1. Αλείφετε τα λαχανικά με λιωμένο βούτυρο ή λάδι και το μαρινάρετε όπως επιθυμείτε. 2. Τοποθετείτε το φαγητό στο γυάλινο πιάτο πάνω στη Σχάρα. Επιλέγετε το μενού και το βάρος, πιέζετε το πλήκτρο ΕΚΚΙΝΗΣΗ/ΕΙΣΑΓΩΓΗ. 3. Όταν ακουστεί ο ήχος "ΜΠΙΠ", στραγγίστε τους χυμούς και αναποδογυρίστε το φαγητό άμεσα. Και έπειτα πιέστε το πλήκτρο ΕΚΚΙΝΗΣΗ/ΕΙΣΑΓΩΓΗ για να συνεχίσετε το μαγείρεμα.	Πυρίμαχο γυάλινο πιάτο στη Σχάρα

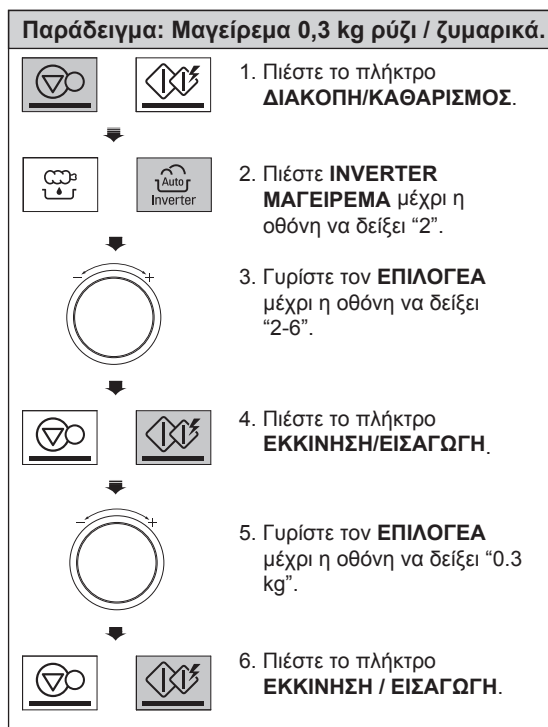


ΣΗΜΕΙΩΣΗ

Όταν μαγειρεύετε ψητό, χρησιμοποιήστε μια σχάρα ψησίματος αν έχετε.

ΔΗΜΟΦΙΛΗ ΜΕΝΟΥ

Το μενού του φούρνου σας έχει προγραμματιστεί για αυτόματο ψήσιμο φαγητού. Πείτε στο φούρνο σας τι θέλετε και πόσα αντικείμενα υπάρχουν. Έπειτα αφήστε το φούρνο μικροκυμάτων σας να ψήσει αυτά που έχετε επιλέξει.



ΕΠΙΛΟΓΕΣ ΓΙΑ ΔΗΜΟΦΙΛΗ ΜΕΝΟΥ

Κωδικός	Μενού	Όριο βάρους	Αρχική θερμοκρασία	Οδηγίες	Μαγειρικά σκεύη
2-1	Μπούτι κοτόπουλο με δαμάσκηνα	1.2 κιλά	Δωματίου	Υλικά 1 κρεμμύδι, κομμένο σε φέτες 1 καρότο, κομμένο σε φέτες 500 γραμμάρια μπουτία κοτόπουλου 15 δαμάσκηνα χωρίς κουκούτσι, κομμένα στη μέση 1 κούπα ζωμό κότας, αλάτι και Πιπέρι για γεύση 1. Προσθέστε όλα τα υλικά σε ένα βαθύ και μεγάλο μπολ . και ανακατέψτε τα καλά. Καλύψτε το με πλαστική μεμβράνη και εξερωώστε. 2. Τοποθετήστε το φαγητό στο φούρνο. Επιλέξτε το μενού, πιέστε το πλήκτρο ΕΚΚΙΝΗΣΗ/ΕΙΣΑΓΩΓΗ. Ανακατεύετε τουλάχιστον δυο φορές κατά το μαγείρεμα.	Μπολ ασφαλές για μικροκύματα

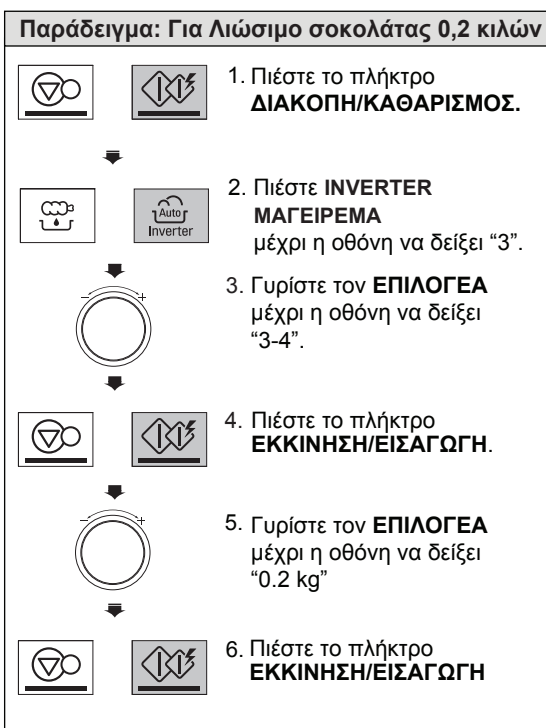
Κωδικός	Μενού	Όριο βάρους	Αρχική θερμοκρασία	Οδηγίες	Μαγειρικά σκεύη
2-2	Ψωμάκια ζουλιέν	0.8 κιλά	Δωματίου	Υλικά 4 - 5 ψωμάκια 50 γραμμάρια τριμμένο τυρί - Κόβετε από πάνω τα ψωμάκια και αφαιρείτε την ψίχα τους, προσέχοντας να μην τρυπήσετε την κρούστα. - Γεμίζετε κάθε ψωμάκι με γέμιση και τοποθετείτε τα γεμιστά ψωμάκια σε ένα γυάλινο πιάτο. - Προσθέτετε το τυρί πάνω από κάθε ψωμάκι. - Τοποθετείτε το φαγητό στη Σχάρα. Επιλέξτε το μενού, πιάστε το πλήκτρο ΕΚΚΙΝΗΣΗ/ΕΙΣΑΓΩΓΗ. ※Γέμιση 2 κουταλιές της σούπας βούτυρο 200 γραμμάρια στήθος κοτόπουλου, ψιλοκομμένο 100 γραμμάρια μανιτάρια, ψιλοκομμένα 1 κρεμμύδι, ψιλοκομμένο 1 κούπα κρέμα Αλάτι και πιπέρι για γεύση - Μαγειρεύετε το στήθος κοτόπουλου, μανιτάρια και κρεμμύδι σε ένα τηγάνι με βούτυρο. - Προσθέτετε την κρέμα και σιγοβράζετε σε χαμηλή φωτιά μέχρι η κρέμα να πήξει. Μαρινάρετε με αλάτι και πιπέρι.	Πυρίμαχο γυάλινο πιάτο Στη Σχάρα
2-3	Χοιρινό φιλέτο με μπέικον και μελιτζάνα	1.2 κιλά	Δωματίου	Υλικά 400 γραμμάρια χοιρινό φιλέτο 8 λωρίδες μπέικον 1/2 μελιτζάνα 2 κουταλιές της σούπας ελαιόλαδο Αλάτι και πιπέρι για γεύση - Κόβετε το χοιρινό φιλέτο σε 8 κομμάτια (περίπου 50 γρ.), προσθέτετε αλάτι και πιπέρι. - Τυλίγετε το χοιρινό φιλέτο με το μπέικον. - Κόβετε σε φέτες τη μελιτζάνα και την τοποθετείτε στο ελαιόλαδο. - Τοποθετείτε το τυλιγμένο χοιρινό φιλέτο και τις φέτες της μελιτζάνας σε ένα γυάλινο πιάτο. - Τοποθετείτε το φαγητό στη Σχάρα. Επιλέξτε το μενού, πιάστε το πλήκτρο ΕΚΚΙΝΗΣΗ/ΕΙΣΑΓΩΓΗ.	Πυρίμαχο γυάλινο πιάτο στη Σχάρα
2-4	Πατάτες Ογκρατέν	1.5 κιλό	Δωματίου	Υλικά 1 κιλό πατάτες 1 σκελίδα σκόρδο 20 γρ. Βούτυρο 300 γρ. Κρέμα 100 γρ. Τριμμένο τυρί Μοσχοκάρυδο, Αλάτι και πιπέρι για γεύση - Ξεφλουδίζετε και πλένετε τις πατάτες και έπειτα τις κόβετε σε φέτες 5 mm. Τρίβετε το εσωτερικό του πιάτου με την σκελίδα σκόρδου και το βούτυρο. - Τοποθετείτε τις μισές πατάτες σε ένα πιάτο ψησίματος και τις μαρινάρετε. Γεμίζετε με τις υπόλοιπες πατάτες και μαρινάρετε, στη συνέχεια αδειάζετε την κρέμα και το τυρί από πάνω. - Τοποθετείτε το πιάτο ψησίματος στο φούρνο. Επιλέξτε το μενού, πιάστε το πλήκτρο ΕΚΚΙΝΗΣΗ/ΕΙΣΑΓΩΓΗ.	20 x 20 εκ. Πιάτο ψησίματος

Κωδικός	Μενού	Όριο βάρους	Αρχική θερμοκρασία	Οδηγίες	Μαγειρικά σκεύη																																
2-5	Ρατατούιγ	1.5 κιλό	Δωματίου	Υλικά 1 κρεμμύδι, κομμένο σε κομμάτια 1 μελιτζάνα, κομμένη σε κομμάτια 1 κολοκυθάκι, κομμένο σε κομμάτια 1 χρωματιστή γλυκιά πιπεριά, κομμένη σε κομμάτια 3 ντομάτες, ψιλοκομμένες 1 κουταλιά της σούπας τοματοπολτό 2 σκελίδες σκόρδο, λιωμένες 1 κουταλιά της σούπας φρέσκα λαχανικά, ψιλοκομμένα 2 κουταλιές της σούπας ξύδι 1 κουταλιά του γλυκού ζάχαρη Αλάτι και πιπέρι για γεύση 1. Προσθέστε όλα τα υλικά σε ένα βαθύ και μεγάλο μπολ και ανακατέψτε τα καλά. Καλύψτε το με πλαστική μεμβράνη και εξαερώστε. 2. Τοποθετήστε το φαγητό στο φούρνο. Επιλέξτε το μενού, πιέστε το πλήκτρο ΕΚΚΙΝΗΣΗ/ΕΙΣΑΓΩΓΗ. Ανακατεύετε τουλάχιστον δυο φορές κατά το μαγείρεμα.	Μπολ ασφαλές για μικροκύματα																																
2-6	Ρύζι / Ζυμαρικά	0.1 - 0.3 κιλό	Δωματίου	Υλικά για το ρύζι <table><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, τριμμένο</td><td>50 g</td><td>75 g</td><td>100 g</td></tr><tr><td>Ζωμός 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 γεύση</td></tr></table> 1. Προσθέστε το τύρι, το λιωμένο βούτυρο και το κρεμμύδι σε ένα βαθύ και μεγάλο μπολ (3 L) και ανακατεύετε τα καλά. Αδειάστε το βραστό ζωμό κότας ή το νερό και προσθέτετε το αλάτι. Καλύψτε το με πλαστική μεμβράνη και εξαερώστε. 2. Τοποθετήστε το φαγητό στο φούρνο. Επιλέγετε το μενού και το βάρος, πιέζετε το πλήκτρο ΕΚΚΙΝΗΣΗ/ΕΙΣΑΓΩΓΗ. 3. Μετά το μαγείρεμα, ανακατέψτε και αφήστε τα σκεπασμένα για 5 - 10 λεπτά, αν χρειάζεται. Υλικά για τα ζυμαρικά <table><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>1 000 ml</td></tr><tr><td>Αλάτι</td><td colspan="3">Για γεύση</td></tr></table> 1. Τοποθετείτε τα ζυμαρικά και το βραστό νερό με το αλάτι σε ένα βαθύ και μεγάλο μπολ (3 L). Καλύψτε το με πλαστική μεμβράνη και εξαερώστε. 2. Τοποθετήστε το φαγητό στο φούρνο. Επιλέγετε το μενού και το βάρος, πιέζετε το πλήκτρο ΕΚΚΙΝΗΣΗ/ΕΙΣΑΓΩΓΗ. 3. Μετά το μαγείρεμα, ξεπλένετε τα ζυμαρικά με κρύο νερό.	Ρύζι	100 g	200 g	300 g	Βούτυρο, λιωμένο	30 g	40 g	50 g	Κρεμμύδι, τριμμένο	50 g	75 g	100 g	Ζωμός κότας Ή νερό	250 ml	500 ml	750 ml	Αλάτι	Για γεύση			Ζυμαρικά	100 g	200 g	300 g	Νερό	400 ml	800 ml	1 000 ml	Αλάτι	Για γεύση			Μπολ ασφαλές για μικροκύματα
Ρύζι	100 g	200 g	300 g																																		
Βούτυρο, λιωμένο	30 g	40 g	50 g																																		
Κρεμμύδι, τριμμένο	50 g	75 g	100 g																																		
Ζωμός κότας Ή νερό	250 ml	500 ml	750 ml																																		
Αλάτι	Για γεύση																																				
Ζυμαρικά	100 g	200 g	300 g																																		
Νερό	400 ml	800 ml	1 000 ml																																		
Αλάτι	Για γεύση																																				

Κωδικός	Μενού	Όριο βάρους	Αρχική θερμοκρασία	Οδηγίες	Μαγειρικά σκεύη
2-7	Γεμιστές ντομάτες	1.0 κιλά	Δωματίου	Υλικά 4 μέτριες ντομάτες Αλάτι και πιπέρι για γεύση 300 γρ. Μοσχαρίσιο κιμά ½ κούπα τριμμένη φρυγανιά 2 σκελίδες σκόρδο, λιωμένες 1 κουταλιά της σούπας μουστάρδα ντιζόν 1 κουταλιά της σούπας αποξηραμένα λαχανικά 1 κουταλιά της σούπας τυρί παρμεζάνα - Κόβετε από πάνω τις ντομάτες σαν να έχουν καπάκι και αφαιρείτε τους σπόρους, προσέχοντας να μην τρυπήσετε τη σάρκα ή τη φλούδα τους. Έπειτα πασπαλίζετε κάθε ντομάτα με αλάτι και πιπέρι. - Προσθέτετε τα υπόλοιπα υλικά στο μπολ, ανακατεύετε καλά. - Γεμίζετε τις ντομάτες με το μείγμα του κιμά και τις κλείνετε με το καπάκι τους. - Τοποθετείτε τις γεμιστές ντομάτες σε ένα γυάλινο πιάτο και το καλύπτετε με πλαστική μεμβράνη. - Τοποθετήστε το φαγητό στο φούρνο. Επιλέξτε το μενού, πιέστε το πλήκτρο ΕΚΚΙΝΗΣΗ/ΕΙΣΑΓΩΓΗ.	Πιάτο ασφαλές για μικροκύματα
2-8	Γεμιστά κολοκυθάκια	1.2 κιλά	Δωματίου	Υλικά 4 στρογγυλά κολοκυθάκια (200 γρ./το καθένα) 500 γρ. Μοσχαρίσιο κιμά 2 κουταλιές της σούπας ελαιόλαδο Αλάτι και πιπέρι για γεύση - Κόβετε από πάνω τα κολοκυθάκια σαν να έχουν καπάκι και αφαιρείτε το εσωτερικό τους, προσέχοντας να μην τρυπήσετε τη σάρκα ή τη φλούδα τους. Έπειτα πασπαλίζετε κάθε κολοκυθάκι με αλάτι και πιπέρι. - Γεμίζετε τα κολοκυθάκια με μοσχαρίσιο κιμά και τα κλείνετε με το καπάκι τους. - Τοποθετείτε το φαγητό σε ένα γυάλινο πιάτο και περιχύνετε με ελαιόλαδο. Επιλέξτε το μενού, πιέστε το πλήκτρο ΕΚΚΙΝΗΣΗ/ΕΙΣΑΓΩΓΗ.	Πιάτο ασφαλές για μικροκύματα

ΜΑΛΑΚΩΜΑ & ΛΙΩΣΙΜΟ

Ο φούρνος χρησιμοποιεί χαμηλή ισχύ για να μαλακώνει / λιώνει τις τροφές. Δείτε τον παρακάτω πίνακα.

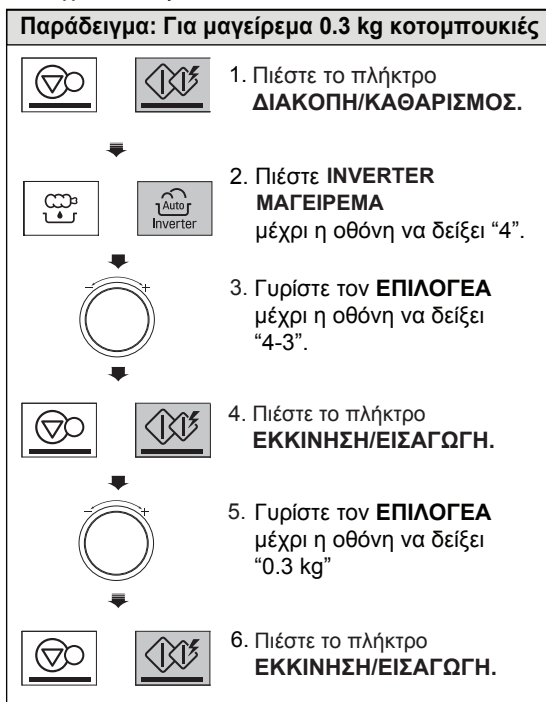


ΕΠΙΛΟΓΕΣ ΜΕΝΟΥ ΓΙΑ ΜΑΛΑΚΩΜΑ & ΛΙΩΣΙΜΟ

Κωδικός	Μενού	Όριο βάρους	Αρχική θερμοκρασία	Οδηγίες	Μαγειρικά σκεύη
3-1	Μαλάκωμα τυριού κρέμα	0.1 - 0.3 κιλό	Διατηρημένο στο ψυγείο	1. Το ξετυλίγετε και το τοποθετείτε σε ένα πιάτο. 2. Τοποθετήστε το φαγητό στο φούρνο. Επιλέγετε το μενού και το βάρος, πιέζετε το πλήκτρο ΕΚΚΙΝΗΣΗ/ΕΙΣΑΓΩΓΗ. 3. Το τυρί κρέμα θα είναι σε θερμοκρασία δωματίου και έτοιμο για χρήση σε συνταγή.	Πιάτο ασφαλές για μικροκύματα
3-2	Μαλάκωμα παγωτού	2 / 4 κούπες	Κατεψυγμένα	1. Αφαιρείτε το καπάκι και το κάλυμμα. 2. Τοποθετήστε το φαγητό στο φούρνο. Επιλέγετε το μενού και το βάρος, πιέζετε το πλήκτρο ΕΚΚΙΝΗΣΗ/ΕΙΣΑΓΩΓΗ. 3. Το παγωτό θα είναι αρκετά μαλακό για να βγαίνει πιο εύκολα.	-
3-3	Λιώσιμο βουτύρου	1 - 3 ea (100 - 150 γρ, / το καθένα)	Διατηρημένο στο ψυγείο	1. Τοποθετείτε το φαγητό σε ένα μπολ. 2. Τοποθετήστε το φαγητό στο φούρνο. Επιλέγετε το μενού και το βάρος, πιέζετε το πλήκτρο ΕΚΚΙΝΗΣΗ/ΕΙΣΑΓΩΓΗ. 3. Μετά το μαγείρεμα, ανακατεύετε μέχρι να λιώσει τελείως.	Πιάτο ασφαλές για μικροκύματα
3-4	Λιώσιμο σοκολάτας	0.1 - 0.3 κιλό	Δωματίου	1. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε κομματάκια ή κύβους σοκολάτας για ψήσιμο. 2. Ξετυλίγετε και τοποθετείτε το φαγητό σε ένα μπολ. 3. Τοποθετήστε το φαγητό στο φούρνο. Επιλέγετε το μενού και το βάρος, πιέζετε το πλήκτρο ΕΚΚΙΝΗΣΗ/ΕΙΣΑΓΩΓΗ. 4. Μετά το μαγείρεμα, ανακατεύετε μέχρι να λιώσει τελείως.	Πιάτο ασφαλές για μικροκύματα

ΑΠΟΨΥΞΗ & ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ

Το μενού του φούρνου σας έχει προγραμματιστεί για αυτόματο ψήσιμο φαγητού. Πείτε στο φούρνο σας τι θέλετε και πόσα αντικείμενα υπάρχουν. Έπειτα αφήνετε το φούρνο μικροκυμάτων σας να μαγειρέψει αυτά που έχετε επιλέξει.



ΕΠΙΛΟΓΕΣ ΜΕΝΟΥ ΓΙΑ ΑΠΟΨΥΞΗ & ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ

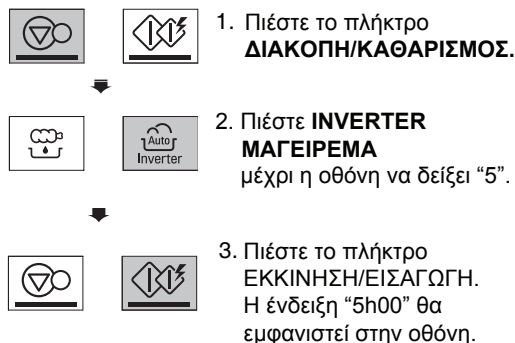
Κωδικός	Μενού	Όριο βάρους	Αρχική θερμοκρασία	Οδηγίες	Μαγειρικά σκεύη
4-1	Μπαγκέτα/ Κρουασάν	0.1 - 0.3 κιλό	Κατεψυγμένα	1. Αφαιρείτε την κατεψυγμένη μπαγκέτα/κρουασάν από το περιτύλιγμα. 2. Τοποθετείτε το φαγητό σε ένα γυάλινο πιάτο. Επιλέγετε το μενού και το βάρος, πιέζετε το πλήκτρο ΕΚΚΙΝΗΣΗ/ΕΙΣΑΓΩΓΗ.	Πυρίμαχο γυάλινο πιάτο
4-2	Μπαστούνια τυρί	0.2 - 0.4 κιλό	Κατεψυγμένα	1. Αφαιρείτε τα μπαστούνια τυρί από όλη τη συσκευασία. 2. Τοποθετείτε το φαγητό στη Σχάρα. Επιλέγετε το μενού και το βάρος, πιέζετε το πλήκτρο ΕΚΚΙΝΗΣΗ/ΕΙΣΑΓΩΓΗ. 3. Όταν ακουστεί ο ήχος "ΜΠΙΠ", αναποδογυρίστε το φαγητό άμεσα. Και έπειτα πιέστε το πλήκτρο ΕΚΚΙΝΗΣΗ/ΕΙΣΑΓΩΓΗ για να συνεχίσετε το μαγείρεμα.	Σχάρα
4-3	Κοτομπουκιές	0.2 - 0.3 κιλό	Κατεψυγμένα	1. Αφαιρείτε τις κοτομπουκιές από όλη τη συσκευασία. 2. Τοποθετείτε το φαγητό στη Σχάρα. Επιλέγετε το μενού και το βάρος, πιέζετε το πλήκτρο ΕΚΚΙΝΗΣΗ/ΕΙΣΑΓΩΓΗ. 3. Όταν ακουστεί ο ήχος "ΜΠΙΠ", αναποδογυρίστε το φαγητό άμεσα. Και έπειτα πιέστε το πλήκτρο ΕΚΚΙΝΗΣΗ/ΕΙΣΑΓΩΓΗ για να συνεχίσετε το μαγείρεμα.	Σχάρα

Κωδικός	Μενού	Όριο βάρους	Αρχική θερμοκρασία	Οδηγίες	Μαγειρικά σκεύη
4-4	Κατεψυγμέν α λαζάνια	0.3 κιλό	Κατεψυγμένα	1. Αφαιρείτε τα λαζάνια από τα συσκευασμένα κουτιά και αφαιρείτε το κάλυμμα. 2. Τοποθετήστε το φαγητό στο φούρνο. Επιλέξτε το μενού, πιάστε το πλήκτρο ΕΚΚΙΝΗΣΗ/ΕΙΣΑΓΩΓΗ.	-
4-5	Κατεψυγμέν η πίτσα (Παχιά)	0.5 κιλό	Κατεψυγμένα	1. Αφαιρείτε την πίτσα με παχιά κρούστα από όλη τη συσκευασία. 2. Τοποθετείτε το φαγητό σε ένα γυάλινο πιάτο. Επιλέξτε το μενού, πιάστε το πλήκτρο ΕΚΚΙΝΗΣΗ/ΕΙΣΑΓΩΓΗ.	Πυρίμαχο γυάλινο πιάτο
4-6	Κατεψυγμέν η πίτσα (Λεπτή)	0,2 - 0,4 κιλό	Κατεψυγμένα	1. Αφαιρείτε την πίτσα με λεπτή κρούστα από όλη τη συσκευασία. 2. Τοποθετείτε το φαγητό στη Σχάρα. Επιλέγετε το μενού και το βάρος, πιέζετε το πλήκτρο ΕΚΚΙΝΗΣΗ/ΕΙΣΑΓΩΓΗ.	Σχάρα
4-7	Φιλέτα σολομού	0,2 - 0,6 κιλά (180 - 220 γρ, 2,5 εκ, Πάχος /το καθένα)	Κατεψυγμένα	1. Αλείφετε τον κατεψυγμένο σολομό με λιωμένο βούτυρο ή λάδι και τον μαρινάρετε όπως επιθυμείτε. 2. Τοποθετείτε το φαγητό στη Σχάρα σε ένα πιάτο αποστράγγισης. Επιλέγετε το μενού και το βάρος, πιέζετε το πλήκτρο ΕΚΚΙΝΗΣΗ/ΕΙΣΑΓΩΓΗ. 3. Όταν ακουστεί ο ήχος "ΜΠΙΠ", αναποδογυρίστε το φαγητό άμεσα. Και έπειτα πιάστε το πλήκτρο ΕΚΚΙΝΗΣΗ/ΕΙΣΑΓΩΓΗ για να συνεχίσετε το μαγείρεμα.	Σχάρα σε πιάτο αποστράγγισης.
4-8	Γαρίδες	0,2 - 0,4 κιλό	Κατεψυγμένα	1. Αλείφετε τις κατεψυγμένες γαρίδες με λιωμένο βούτυρο ή λάδι και μαρινάρετε όπως επιθυμείτε. 2. Τοποθετείτε το φαγητό στη Σχάρα σε ένα πιάτο αποστράγγισης. Επιλέγετε το μενού και το βάρος, πιέζετε το πλήκτρο ΕΚΚΙΝΗΣΗ/ΕΙΣΑΓΩΓΗ. 3. Όταν ακουστεί ο ήχος "ΜΠΙΠ", αναποδογυρίστε το φαγητό άμεσα. Και έπειτα πιάστε το πλήκτρο ΕΚΚΙΝΗΣΗ/ΕΙΣΑΓΩΓΗ για να συνεχίσετε το μαγείρεμα.	Σχάρα σε πιάτο αποστράγγισης.

ΖΥΜΩΣΗ

Αυτό το χαρακτηριστικό σας επιτρέπει να φτιάξετε Γιαούρτι πιέζοντας το πλήκτρο INVERTER ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ.

Παράδειγμα: Για μαγείρεμα Γιαουρτιού 0,6 κιλά



ΕΠΙΛΟΓΗ ΓΙΑ ΖΥΜΩΣΗ ΓΙΑΟΥΡΤΙΟΥ

Κωδικός	Μενού	Όριο βάρους	Αρχική θερμοκρασία	Οδηγίες	Μαγειρικά σκεύη												
5	ΓΙΑΟΥΡΤΙ	0.6 κιλά	Χλιαρό	Υλικά 500 ml παστεριωμένο γάλα πλήρες 100 γρ. Φυσικό γιαούρτι - Πλένετε πολύ καλά το μπουλ, κατάλληλου μεγέθους, ασφαλές για μικροκύματα με καυτό νερό. - Αδειάζετε 500 ml γάλα μέσα στο μπουλ. - Το ζεσταίνετε για περίπου 1 λεπτά 30 δευτερόλεπτα-2 λεπτά και 30 δευτερόλεπτα σε μικροκύματα υψηλής ισχύος μέχρι τους 40 - 50°C. - Προσθέτετε 100 ml γιαούρτι μέσα στο μπουλ και ανακατεύετε καλά. - Καλύπτετε με πλαστική μεμβράνη ή καπάκι και τοποθετείτε την τροφή στο φούρνο. Επιλέξετε το μενού, πιέστε το πλήκτρο ΕΚΚΙΝΗΣΗ/ΕΙΣΑΓΩΓΗ. - Έπειτα, διατηρήστε το στο ψυγείο για 5 ώρες περίπου. - Έχει τέλεια γεύση με μαρμελάδα, ζάχαρη ή φρούτα. Σημείωση: - Τα παρακάτω είδη γάλακτος και γιαουρτιού μπορούν να χρησιμοποιηθούν: <table><tr><th colspan="2">Να χρησιμοποιείτε</th><th colspan="2">Να μην χρησιμοποιείτε</th></tr><tr><th>Γάλα</th><th>ΓΙΑΟΥΡΤΙ</th><th>Γάλα</th><th>ΓΙΑΟΥΡΤΙ</th></tr><tr><td>• Παστεριωμένο γάλα πλήρες</td><td>Φυσικό Απλό ΓΙΑΟΥΡΤΙ</td><td> 2 %, 1 % ή γάλα χωρίς λιπαρά - Γάλα με υψηλή περιεκτικότητα σε ασβέστιο - Γάλα σόγιας - Απομεινάρια γάλακτος - Ληγμένο γάλα </td><td> - Απομεινάρια γιαουρτιού - Ληγμένο γιαούρτι </td></tr></table> - Πλένετε προσεκτικά όλα τα μαγειρικά σκεύη με καυτό νερό και τα στεγνώνετε μετά το σφράγισμα του γιαουρτιού. - Βεβαιωθείτε ότι το γάλα είναι χλιαρό (40 - 50 °C) πριν το σφράγισμα. - Μην ανακινείτε ή ανακατεύετε το γιαούρτι κατά το σφράγισμα καθώς μπορεί να επηρεάσει την υφή του γιαουρτιού. - Αν η ποσότητα των υλικών είναι μεγαλύτερη από την προτεινόμενη, αυξήστε το χρόνο σφραγίσματος.	Να χρησιμοποιείτε		Να μην χρησιμοποιείτε		Γάλα	ΓΙΑΟΥΡΤΙ	Γάλα	ΓΙΑΟΥΡΤΙ	• Παστεριωμένο γάλα πλήρες	Φυσικό Απλό ΓΙΑΟΥΡΤΙ	2 %, 1 % ή γάλα χωρίς λιπαρά - Γάλα με υψηλή περιεκτικότητα σε ασβέστιο - Γάλα σόγιας - Απομεινάρια γάλακτος - Ληγμένο γάλα	- Απομεινάρια γιαουρτιού - Ληγμένο γιαούρτι	Μπουλ ειδικό για φούρνο μικροκυμάτων
Να χρησιμοποιείτε		Να μην χρησιμοποιείτε															
Γάλα	ΓΙΑΟΥΡΤΙ	Γάλα	ΓΙΑΟΥΡΤΙ														
• Παστεριωμένο γάλα πλήρες	Φυσικό Απλό ΓΙΑΟΥΡΤΙ	2 %, 1 % ή γάλα χωρίς λιπαρά - Γάλα με υψηλή περιεκτικότητα σε ασβέστιο - Γάλα σόγιας - Απομεινάρια γάλακτος - Ληγμένο γάλα	- Απομεινάρια γιαουρτιού - Ληγμένο γιαούρτι														

ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ

Η λειτουργία Διατήρηση θερμότητας θα διατηρεί το μαγειρεμένο φαγητό ζεστό, σε θερμοκρασία σερβιρίσματος. Πάντα να ξεκινάτε με ζεστό φαγητό. Να χρησιμοποιείτε μαγειρικά σκεύη ασφαλή για μικροκύματα.

Παράδειγμα: Διατήρηση θερμότητας
Για να διατηρήσετε ζεστό το φαγητό για 90 λεπτά

1. Πιέστε το πλήκτρο **ΔΙΑΚΟΠΗ/ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ**.
2. Πιέστε **ΑΝΑΣΤΡΟΦΗ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ** μέχρι η οθόνη να δείξει "6".
3. Πιέστε το πλήκτρο **ΕΚΚΙΝΗΣΗ/ΕΙΣΑΓΩΓΗ**. Η ένδειξη "1h30" θα εμφανιστεί στην οθόνη.

Σημειώσεις:

Οι τραγανές τροφές (γλυκά, πίτες, σουφλέ, κτλ.) δεν θα πρέπει να είναι καλυμμένες κατά τη διατήρηση θερμοκρασίας. Οι υγρές τροφές θα πρέπει να είναι καλυμμένες με πλαστική μεμβράνη ή με καπάκι ασφαλές για μικροκύματα.

Η ποσότητα τροφής στη διατήρηση θερμοκρασίας είναι κατάλληλη για 1 - 3 μερίδες.

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.

Παράδειγμα: Μαγείρεμα 0,4 kg φτερούγες κοτόπουλου

1. Πιέστε το πλήκτρο **ΔΙΑΚΟΠΗ/ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ**.
2. Πιέστε **ΥΓΙΕΙΝΗ ΔΙΑΤΡΟΦΗ**.
3. Γυρίστε τον **ΕΠΙΛΟΓΕΑ** μέχρι η οθόνη να δείξει "2".

4. Πιέστε το πλήκτρο **ΕΚΚΙΝΗΣΗ / ΕΙΣΑΓΩΓΗ**.
5. Γυρίστε τον **ΕΠΙΛΟΓΕΑ** μέχρι η οθόνη να δείξει "0.4 kg".
6. Πιέστε το πλήκτρο **ΕΚΚΙΝΗΣΗ / ΕΙΣΑΓΩΓΗ**.

ΕΠΙΛΟΓΕΣ ΜΕΝΟΥ ΓΙΑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΣΤΟΝ ΑΤΜΟ

Κωδικός	Μενού	Όρια Βάρους	Αρχική Θερμοκρασία	Οδηγίες	Μαγειρικά σκεύη
1	Κοτόπουλο / Σνίτσελ	0.2-0.6 κιλό	Διατηρημένο στο ψυγείο	Υλικά 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 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 ΜΠΙΠ, γυρίστε το φαγητό από την άλλη πλευρά και πιέστε εκκίνηση για να συνεχίσετε το μαγείρεμα.	Δίσκος ψησίματος πάνω στη σχάρα

Κωδικός	Μενού	Όρια Βάρους	Αρχική Θερμοκρασία	Οδηγίες	Μαγειρικά σκεύη
2	Φτερούγες Κοτόπουλου	0.2 - 0.6 κιλό	Διατηρημένο στο ψυγείο	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 ΜΠΙΠ, γυρίστε το φαγητό από την άλλη πλευρά και πιέστε εκκίνηση για να συνεχίσετε το μαγείρεμα.	Δίσκος ψησίματος πάνω στη σχάρα
3	Κοτολέτες	0.2 - 0.4 κιλό	Διατηρημένο στο ψυγείο	Υλικά 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 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 ΜΠΙΠ, γυρίστε το φαγητό από την άλλη πλευρά και πιέστε εκκίνηση για να συνεχίσετε το μαγείρεμα.	Δίσκος ψησίματος πάνω στη σχάρα
4	Ψάρι Σνίτσελ	0.2 - 0.6 κιλό (MH726****) 0.2 - 0.5 κιλό (MH656****)	Διατηρημένο στο ψυγείο	Υλικά 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 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 ΜΠΙΠ, γυρίστε το φαγητό από την άλλη πλευρά και πιέστε εκκίνηση για να συνεχίσετε το μαγείρεμα.	Δίσκος ψησίματος πάνω στη σχάρα
5	Πατάτες Τηγανητές	0.1 - 0.3 κιλό	Κατεψυγμένες	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.	Δίσκος ψησίματος πάνω στη σχάρα
6	Χάμπουργκερς	0.2 - 0.4 κιλό	Διατηρημένο στο ψυγείο	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 ΜΠΙΠ, γυρίστε το φαγητό από την άλλη πλευρά και πιέστε εκκίνηση για να συνεχίσετε το μαγείρεμα.	Δίσκος ψησίματος πάνω στη σχάρα
7	Αλλαντικά	0.2 - 0.6 κιλό	Διατηρημένο στο ψυγείο	1. Βγάλετε 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 ΜΠΙΠ, γυρίστε το φαγητό από την άλλη πλευρά και πιέστε εκκίνηση για να συνεχίσετε το μαγείρεμα.	Δίσκος ψησίματος πάνω στη σχάρα
8	Προψημένες Πατάτες	0.2 - 0.4 κιλό	Δωματίου	1. Πλένετε τις πατάτες και κόβετε σε φέτες. Αλείφετε το πατάτες με λάδι. 2. Βάλτε το φαγητό στο ταψάκι στην Ψηλή σχάρα. Επιλέξτε μενού και βάρος, πατήστε εκκίνηση. 3. Όταν ακούσετε το ΜΠΙΠ, γυρίστε το φαγητό από την άλλη πλευρά και πιέστε εκκίνηση για να συνεχίσετε το μαγείρεμα.	Δίσκος ψησίματος πάνω στη σχάρα

INVERTER ΑΠΟΨΥΞΗ

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

Για ακόμη μεγαλύτερη ευκολία, η INVERTER ΑΠΟΨΥΞΗ 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 βάζετε σε λειτουργία την ΑΠΟΨΥΞΗ INVERTER, χρησιμοποιήστε τα παρακάτω παρελκόμενα.

ΣΧΑΡΑ ΑΠΟΨΥΞΗΣ (MH656****)

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 σταγόνων.

- 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
Κρέας (dEF1) 0,1 - 4,0 κιλό	Βοδινό κρέας Μοσχαρίσιος κιμάς, Μοσχαρίσια μπριζόλα, Κύβοι για σιφάδο, Ψαρονέφρι μπριζόλα, Ψητό στη χύτρα, Ψητά παιδάκια, Ψητό κιλότο, Ψητή ελιά, Μπιφτέκια χάμπουργκερ Αρνί Μπριζόλες, Ψητό ρολό Χοιρινό Μπριζόλες, Χοτ ντογκ, Παιδάκια, χωριάτικα παιδάκια. Ψητό ρολό, Λουκάνικο Μοσχαρίσιο κρέας Κοτολέτες (0,5 κιλά, πάχος 20 mm) Αναποδογυρίστε την τροφή μετά το μπιπ. Μετά την απόψυξη, αφήστε το να σταθεί για 5 - 15 λεπτά.
Πουλερι κά (dEF2) 0,1 - 4,0 κιλό	Πουλερικά Ολόκληρα, Κομμένα, Στήθος (χωρίς κόκκαλο) Κοτοπουλάκια Κορνουάλης Ολόκληρα Γαλοπούλα Στήθος Αναποδογυρίστε την τροφή μετά το μπιπ. Μετά την απόψυξη, αφήστε το να σταθεί για 30 - 60 λεπτά.
Ψάρια (dEF3) 0,1 - 4,0 κιλό	Ψάρια Φιλέτα, ολόκληρες φέτες Όστρακα Καβουρόψιχα, Αστακοουρές, Γαρίδες, Χτένια Αναποδογυρίστε την τροφή μετά το μπιπ. Μετά την απόψυξη, αφήστε τα να σταθούν για 5 - 10 λεπτά.
Ψωμί (dEF4) 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 μπλν 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. Πιθανότατα να έχετε πολλά είδη διαθέσιμα στην κουζίνα σας που μπορούν να χρησιμοποιηθούν ως εξοπλισμό μαγειρέματος στο φούρνο μικροκυμάτων. Απλώς, διαβάστε τα παρακάτω.

Ρηχά 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 θρυμματιστούν 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 κασαρόλας. 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 ανομοιόμορφα ή να παραψηθούν.

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 δακτυλιδιού 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 σχετικά 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 ομοιομόρφα 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 ομοιομόρφα. 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 ομοιομόρφα.

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 μεριδών. 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 τυχαιά έναρξη λειτουργίας του φούρνου και σκουπίστε με ένα νωπό πανί και αμέσως μετά με ένα στεγνό πανί. Πατήστε ΔΙΑΚΟΠΗ/ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ μετά το καθάρισμα.

3 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 καμία περίπτωση δεν υποδηλώνει δυσλειτουργία της μονάδας.

4 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™

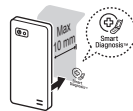
Χρησιμοποιείτε αυτή τη λειτουργία εάν χρειάζεστε ακριβή διάγνωση από το κέντρο εξυπηρέτησης πελατών της LG Electronics στην περίπτωση που το προϊόν εμφανίσει βλάβη ή δε λειτουργεί σωστά. Χρησιμοποιήστε αυτή τη λειτουργία μόνο κατά την επικοινωνία με τον αντιπρόσωπο του τμήματος εξυπηρέτησης πελατών,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

1. 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 ΔΙΑΚΟΠΗ/ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ για 3 δευτερόλεπτα μέχρι να εμφανιστεί η ένδειξη 'Loc' στην οθόνη. Συνεχίστε να πατάτε το πλήκτρο ΔΙΑΚΟΠΗ/ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ για 5 επιπλέον δευτερόλεπτα μέχρι να εμφανιστεί η ένδειξη '5' στην οθόνη. (ως εκ τούτου, το πλήκτρο ΔΙΑΚΟΠΗ/ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ 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 υπάρξουν 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. Χρησιμοποιείστε 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 εμφανίζεται 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 εξοπλισμό 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 χρησιμοποιείστε με προσοχή τον ιατρικό εξοπλισμό όταν βρίσκεται κοντά στο προϊόν.

ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

MH656****		
Ισχύς εισόδου		230 V~ 50 Hz
Ισχύς εξόδου μικροκυμάτων		Μέγ. 1000 Watt* (Πρότυπο αξιολόγησης IEC60705)
Συχνότητα μικροκυμάτων		2450 mhz
Εξωτερικές διαστάσεις		476 mm(Π) X 272 mm(Y) X 388 mm(B)
Κατανάλωση ρεύματος	Μικροκύματα	1150 Watt
	Γκριλ	900 Watt
	Convection	1450 Watt

- Στα 1000 W και 800 W, η ισχύς εξόδου σταδιακά θα μειώνεται για την αποφυγή υπερθέρμανσης.

MH726****		
Ισχύς εισόδου		230 V~ 50 Hz
Ισχύς εξόδου μικροκυμάτων.		Μέγ. 1200 Watt* (Πρότυπο αξιολόγησης IEC60705)
Συχνότητα μικροκυμάτων		2450 mhz
Εξωτερικές διαστάσεις		544 mm(Π) X 308 mm(Y) X 458 mm(B)
Κατανάλωση ρεύματος	Μικροκύματα	1350 Watt
	Γκριλ	1000 Watt
	Convection	1500 Watt

- Στα 1200 W και 1000 W, η ισχύς εξόδου σταδιακά θα μειώνεται 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

Συχνότητα μικροκυμάτων : 2450 MHz +/- 50 MHz (Ομάδα 2 / Κατηγορία Β) **

Εξοπλισμός ομάδας 2: Η ομάδα 2 περιέχει όλο τον εξοπλισμό ISM RF όπου επισταμένα δημιουργείται και χρησιμοποιείται ή χρησιμοποιείται μόνο ενέργεια ραδιοσυχνοτήτων εύρους από 9 khz έως 400 ghz, με τη μορφή ηλεκτρομαγνητικής ακτινοβολίας, επαγωγικής ή /και χωρητικής σύζευξης, για την επεξεργασία υλικών ή για σκοπούς επιθεώρησης/ανάλυσης.

Ο εξοπλισμός κατηγορίας Β είναι εξοπλισμός κατάλληλος για οικιακές εγκαταστάσεις και εγκαταστάσεις που συνδέονται άμεσα σε ένα δίκτυο παροχής χαμηλής τάσης που προμηθεύει κτίρια που χρησιμοποιούνται για οικιακού σκοπούς.

Μπορείτε να κατεβάσετε το εγχειρίδιο κατόχου στο <http://www.lg.com>

