



OWNER'S MANUAL

# MICROWAVE/GRILL OVEN

PLEASE READ THIS OWNER'S MANUAL THOROUGHLY BEFORE OPERATING.

MH6042D  
MH6042DS  
MH6042US



MFL65920533

ENGLISH

FRANÇAIS

DEUTSCH

ITALIANO

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

**ENGLISH**

## OWNER'S MANUAL

Please read this owner's manual thoroughly before operating.

3~32

**FRANÇAIS**

## MANUEL D'UTILISATION

Lire attentivement le manuel avant d'utiliser l'appareil.

33~63

**DEUTSCH**

## BEDIENUNGSANLEITUNG

Vor der Lnbetriebnahme sollte die Betriebsanleitung aufmerksam durchgelesen werden.

64~95

**ITALIANO**

## ISTRUZIONI PER L'USO

Si prega di leggere attentamente le seguenti istruzioni prima di iniziare ad utilizzaare il forno.

96~126

**SLOVENSKY**

## NAVODILA ZA UPORABO

PROSIMO, DA TA UPORABNIŠKI PRIROČNIK PRED PRVO UPORABO  
APARATA SKRBNO PREBERETE.

127~159

## Precautions to avoid possible exposure to excessive microwave energy.

You cannot operate your oven with the door open due to the safety interlocks built into the door mechanism. These safety interlocks automatically switch off any cooking activity when the door is opened; which in the case of a microwave oven could result in harmful exposure to microwave energy.

**It is important not to tamper with the safety interlocks.**

Do not place any object between the oven front face and the door or allow food or cleaner residue to accumulate on sealing surfaces.

Do not operate your oven if it is damaged. It is particularly important that the oven door closes properly and that there is no damage to the: (1) door(bent), (2) hinges and latches (broken or loosened), (3) door seals and sealing surfaces.

Your oven should not be adjusted or repaired by anyone except qualified service personnel.

## Warning

**Please ensure cooking times are correctly set as over cooking may result in the FOOD catching fire and subsequent damage to your oven.**

When heating liquids, e.g. soups, sauces and beverages in your microwave oven, delayed eruptive boiling can occur without evidence of bubbling. This could result in a sudden boil over of the hot liquid. To prevent this possibility the following steps should be taken:

- 1 Avoid using straight sided containers with narrow necks.
- 2 Do not overheat.
- 3 Stir the liquid before placing the container in the oven and again halfway through the heating time.
- 4 After heating, allow to stand in the oven for a short time, stir or shake them(especially the contents of feeding bottles and baby food jars) again carefully and check the temperature of them before consumption to avoid burns (especially, contents of feeding bottles and baby food jars).  
Be careful when handling the container.

## Warning

**Always allow food to stand after being cooked by microwaves and check the temperature of them before consumption. Especially contents of feeding bottles and baby food jars.**

# Contents

## How the Microwave Oven Works

Microwaves are a form of energy similar to radio and television waves and ordinary daylight. Normally, microwaves spread outwards as they travel through the atmosphere and disappear without effect. Microwave ovens, however, have a magnetron which is designed to make use of the energy in microwaves. Electricity, supplied to the magnetron tube, is used to create microwave energy.

These microwaves enter the cooking area through openings inside the oven. A turntable or tray is located at the bottom of the oven. Microwaves cannot pass through metal walls of the oven, but they can penetrate such materials as glass, porcelain and paper, the materials out of which microwave-safe cooking dishes are constructed.

Microwaves do not heat cookware, though cooking vessels will eventually get hot from the heat generated by the food.

## A very safe appliance

**Your microwave oven is one of the safest of all home appliances. When the door is opened, the oven automatically stops producing microwaves. Microwave energy is converted completely to heat when it enters food, leaving no "left over" energy to harm you when you eat your food.**

<i>Precautions</i> .....	3
<i>Contents</i> .....	4
<i>Important safety instructions</i> .....	5 ~ 9
<i>Unpacking &amp; Installing</i> .....	10~11
<i>Setting the Clock</i> .....	12
<i>Child Clock</i> .....	13
<i>Micro Power Cooking</i> .....	14
<i>Micro Power Level</i> .....	15
<i>Two Stage Cooking</i> .....	16
<i>Quick Start</i> .....	17
<i>Grill Cooking</i> .....	18
<i>Combinaion Cooking</i> .....	19
<i>Auto Cook</i> .....	20~21
<i>Auto Defrost</i> .....	22~23
<i>Quick Defrost</i> .....	24~25
<i>More or less Cooking</i> .....	26
<i>Energy saving</i> .....	27
<i>Microwave - safe Utensils</i> .....	28
<i>Food characteristics &amp; Microwave cooking</i> .....	29 ~ 30
<i>Questions &amp; Answers</i> .....	31
<i>Plug Wiring Information/Technical Specifications</i> .....	32

# Important Safety Instructions

Please keep for future reference. Read and follow all instructions before using your oven to prevent the risk of fire, electric shock, personal injury, or damage when using the oven. This guide does not cover all possible conditions that may occur. Always contact your service agent or manufacturer about problems that you do not understand.



This is the safety alert symbol. This symbol alerts you to potential hazards that can kill or hurt you and others. All safety messages will follow the safety alert symbol and either the word “WARNING” or “CAUTION”. These word means :



## WARNING

This symbol will alert you to hazards or unsafe practices which could cause serious bodily harm or death.



## CAUTION

This symbol will alert you to hazards or unsafe practices which could cause bodily injury or property damage.



## WARNING

- 1. Do not attempt to tamper with, or make any adjustments or repairs to the door, door seals, control panel, safety interlock switches or any other part of the oven which would involve the removal of any cover protecting against exposure to of the microwave oven are faulty. Repairs should only be undertaken by a qualified service technician.**
  - ⦿ Unlike other appliances, the microwave oven is a high-voltage and a high-electrical-current piece of equipment. Improper use or repair could result in harmful exposure to excessive microwave energy or in electric shock.
- 2. Do not use the oven for the purpose of dehumidification. (ex. Operating the microwave oven with wet newspapers, clothes, toys, electric devices, pet or child etc.)**
  - ⦿ It can be the cause of serious damage to safety such as a fire, a burn or a sudden death due to an electric shock.
- 3. The appliance is not intended for use by young children or elderly persons. Only allow children to use the oven without supervision when adequate instructions have been given so that the child is able to use the oven in a safe way and understands the hazards of improper use.**

- ⦿ Improper use may cause damage such as a fire, electric shock or burn.
- 4. Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.**
    - ⦿ They may get a burn.
  - 5. Liquids or other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode. Remove the plastic wrapping from food before cooking or defrosting. Note though that in some cases food should be covered with plastic film, for heating or cooking.**
    - ⦿ They could burst.
  - 6. Be certain to use proper accessories on each operation mode.**
    - ⦿ Improper use could result in damage to your oven and accessories, or could make spark and a fire.
  - 7. The children should not allow to play with accessories or hang down from the door handle.**
    - ⦿ They may get hurt.

# Important Safety Instructions

Please keep for future reference. Read and follow all instructions before using your oven to prevent the risk of fire, electric shock, personal injury, or damage when using the oven. This guide does not cover all possible conditions that may occur. Always contact your service agent or manufacturer about problems that you do not understand.

## WARNING

8. If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.
9. It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.
10. When the appliance is operated in the combination mode, children should only use the oven under adult supervision due to the temperatures generated.

## CAUTION

1. You cannot operate your oven with the door open due to the safety interlocks built into the door mechanism. It is important not to tamper with the safety interlocks.
  - ⦿ It could result in harmful exposure to excessive microwave energy. (Safety interlocks automatically switch off any cooking activity when the door is opened.)
2. Do not place any object (such as kitchen towels, napkins, etc.) between the oven front face and the door or allow food or cleaner residue to accumulate on sealing surfaces.
  - ⦿ It could result in harmful exposure to excessive microwave energy.

3. Do not operate your oven if it is damaged. It is particularly important that the oven door closes properly and that there is no damage to the: (1) door (bent), (2) hinges and latches (broken or loosened), (3) door seals and sealing surfaces.
  - ⦿ It could result in harmful exposure to excessive microwave energy.
4. Please ensure cooking times are correctly set, Small amounts of food require shorter cooking or heating time.
  - ⦿ Over cooking may result in the food catching on fire and subsequent damage to your oven.
5. When heating liquids, e.g. soups, sauces and beverages in your microwave oven,
  - \* Avoid using straight sided containers with narrow necks.
  - \* Do not overheat.
  - \* Stir the liquid before placing the container in the oven and again halfway through the heating time.
  - \* After heating, let it stand in the oven for a short time; stir or shake it again carefully and check the temperature of it before consuming to avoid burns (especially, contents of feeding bottles and baby food jars).
  - ⦿ Be careful when handling the container. Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling without evidence of bubbling. This could result in hot liquids suddenly boiling over.
6. An exhaust outlet is located on the top, bottom or side of the oven. Don't block the outlet.
  - ⦿ It could result in damage to your oven and poor cooking results.
7. Do not operate the oven when empty. It is best to leave a glass of water in the oven when not in use. The water will safely absorb all microwave energy, if the oven is accidentally started.
  - ⦿ Improper use could result in damage to your oven.

Please keep for future reference. Read and follow all instructions before using your oven to prevent the risk of fire, electric shock, personal injury, or damage when using the oven. This guide does not cover all possible conditions that may occur. Always contact your service agent or manufacturer about problems that you do not understand.

# Important Safety Instructions

## CAUTION

**8. Do not cook food wrapped in paper towels, unless your cook book contains instructions for the food you are cooking. And do not use newspaper in place of paper towels for cooking.**

- ⦿ Improper use can cause an explosion or a fire.

**9. Do not use wooden containers and ceramic containers that have metallic (e.g. gold or silver) inlays. Always remove metal twist ties. Check that the utensils are suitable for use in microwave ovens before use.**

- ⦿ They may heat-up and char. Metal objects in particular may arc in the oven, which can cause serious damage.

**10. Do not use recycled paper products.**

- ⦿ They may contain impurities which may cause sparks and/or fires when used in cooking.

**11. Do not rinse the tray and rack by placing it in water just after cooking. This may cause breakage or damage.**

- ⦿ Improper use could result in damage to your oven.

**12. Be certain to place the oven so the front of the door is 8 cm or more behind the edge of the surface on which it is placed, to avoid accidental tipping of the appliance.**

- ⦿ Improper use could result in bodily injury and oven damage.

**13. Before cooking, pierce the skin of potatoes, apples or any such fruit or vegetable.**

- ⦿ They could burst.

**14. Do not cook eggs in their shell. Eggs in their shell and whole hardboiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended.**

- ⦿ Pressure will build up inside the egg which will burst.

**15. Do not attempt deep fat frying in your oven.**

- ⦿ This could result in a sudden boil over of the hot liquid.

**16. If smoke is observed, switch off or disconnect the oven from the power supply and keep the oven door closed in order to stifle any flames.**

- ⦿ It can cause serious damage such as a fire or electric shock.

**17. When food is heated or cooked in disposable containers made of plastic, paper or other combustible materials, keep an eye on the oven and check it frequently.**

- ⦿ Your food may be poured due to the possibility of container deterioration, which also can cause a fire.

**18. The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating. Do not touch the oven door, outer cabinet, rear cabinet, oven cavity, accessories and dishes during grill mode, convection mode and auto cook operations, before clearing make sure they are not hot.**

- ⦿ As they will become hot, there is the danger of a burn unless wearing thick culinary gloves .

**19. The oven should be cleaned regularly and any food deposits should be removed.**

- ⦿ Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface. This could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

# Important Safety Instructions

Please keep for future reference. Read and follow all instructions before using your oven to prevent the risk of fire, electric shock, personal injury, or damage when using the oven. This guide does not cover all possible conditions that may occur. Always contact your service agent or manufacturer about problems that you do not understand.

## CAUTION

### 20. Only use the temperature probe recommended for this oven.

- ⦿ You can not ascertain that the temperature is accurate with an unsuitable temperature probe.

### 21. Follow exact directions given by each manufacturer for their popcorn product. Do not leave the oven unattended while the corn is being popped. If corn fails to pop after the suggested times, discontinue cooking. Never use a brown paper bag for popping corn. Never attempt to pop leftover kernels.

- ⦿ Overcooking could result in the corn catching a fire.

### 22. This appliance must be earthed.


The wires in the mains lead are colored in accordance with the following codes

BLUE ~ Neutral

BROWN ~ Live

GREEN & YELLOW ~ Earth

As the colours of the wires in the mains lead of this appliance may not correspond with the coloured markings identifying the terminals in your plug proceed as follows:

The wire which is colored BLUE must be connected to the terminal which is marked with the letter N or Colored BLACK. The wire which is colored BROWN must be connected to the terminal which is marked with the letter L or colored RED. The wire which is colored GREEN & YELLOW or GREEN must be connected to the terminal which is marked with the letter E or .

If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, a service agent or a similarly qualified person in order to avoid potential hazards.

- ⦿ Improper use may cause serious electric damage.

### 23. This oven should not be used for commercial catering purposes.

- ⦿ Improper use could result in damage to your oven.

### 24. The microwave oven must be operated with the decorative door open if the microwave oven is placed in a cabinet.

- ⦿ If the door is closed while operating, the airflow will get worse possibly resulting in a fire or damage to your oven and the cabinet.

### 25. The connection may be achieved by having the plug accessible or by incorporating a switch in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.

- ⦿ Using improper plug or switch can cause an electric shock or a fire.

### 26. Should be monitored to ensure that children do not play with the device.

### 27. The devices are not intended to be operated by an external timer or by a separate control.

### 28. Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens.

### 29. The microwave oven shall not be placed in a cabinet unless it has been tested in a cabinet.



Please keep for future reference. Read and follow all instructions before using your oven to prevent the risk of fire, electric shock, personal injury, or damage when using the oven. This guide does not cover all possible conditions that may occur. Always contact your service agent or manufacturer about problems that you do not understand.

# ***Important Safety*** **Instructions**

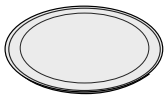
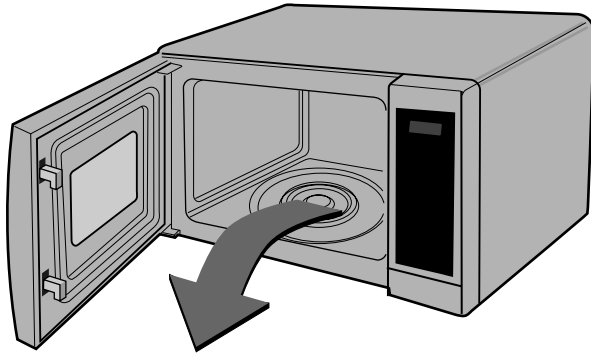
## **CAUTION**

- 30.** This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are aged from 8 years and above and supervised.
- 31.** The minimum height of free space necessary above the top surface of the oven.
- 32.** The microwave oven is intended to be used freestanding.
- 33.** The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.
- 34.** Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
- 35.** The door or the outer surface may get hot when the appliance is operating.

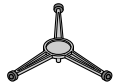
# Unpacking & Installing

By following the basic steps on these two pages you will be able to quickly check that your oven is operating correctly. Please pay particular attention to the guidance on where to install your oven. When unpacking your oven make sure you remove all accessories and packing. Check to make sure that your oven has not been damaged during delivery.

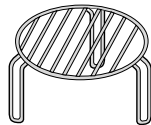
- 1** Unpack your oven and place it on a flat level surface.



**GLASS TRAY**

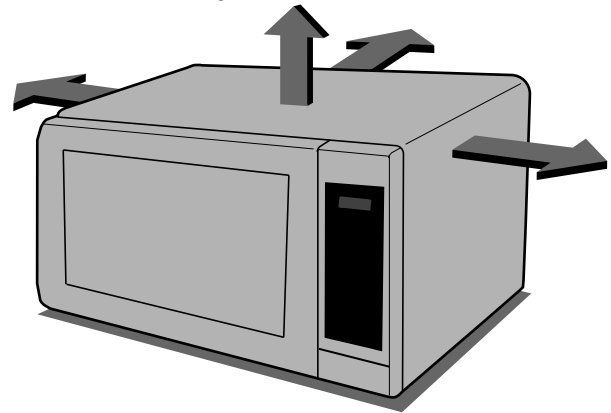


**ROTATING RING**



**GRILL RACK**

- 2** Place the oven in the level location of your choice with more than 85cm height but make sure there is at least 30cm of space on the top and 10cm at the rear for proper ventilation. The front of the oven should be at least 8cm from the edge of the surface to prevent tipping. An exhaust outlet is located on top or side of the oven. Blocking the outlet can damage the oven.

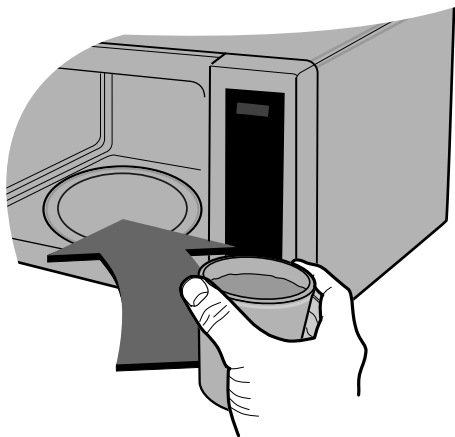


**THIS OVEN SHOULD NOT BE USED FOR COMMERCIAL CATERING PURPOSES**

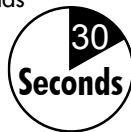
**3** Plug your oven into a standard household socket. Make sure your oven is the only appliance connected to the socket. **If your oven does not operate properly, unplug it from the electrical socket and then plug it back in.**

**4** Open your oven door by pulling the **DOOR HANDLE**. Place the **ROLLER REST** inside the oven and place the **GLASS TRAY** on top.

**5** Fill a **microwave safe container** with 300 ml (1/2 pint) of water. Place on the **GLASS TRAY** and close the oven door. If you have any doubts about what type of container to use please refer to page 28.



**6** Press the **START** button once to set 30 seconds of cooking time.



**7** The **DISPLAY** will count down from 30 seconds. When it reaches 0, BEEP sounds. Open the oven door and test the temperature of the water. If your oven is operating the water should be warm. **Be careful when removing the container it may be hot.**



**YOUR OVEN IS NOW INSTALLED**

# Setting the Clock



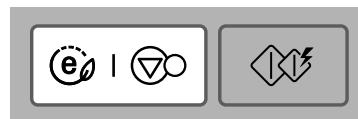
When your oven is plugged in for the first time or when power resumes after a power cut, a '0' will be shown in the display; you will have to reset the clock.

If the clock (or display) shows any strange looking symbols, unplug your oven from the electrical socket and plug it back in and reset the clock.

You can set either 12 hour clock or 24 hour clock.  
In the following example I will show you how to set the time for 14:35 when using the 24 clock.  
Make sure that you have removed all packaging from your oven.

1 Make sure that you have correctly installed your oven as described earlier in this book.

Press **STOP/CLEAR**.

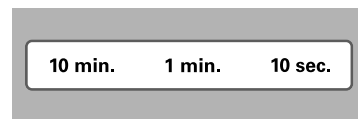


2 Press **CLOCK** once.

(If you want to use a 12 hour clock, Press **CLOCK** once more.  
If you want to change different option after setting clock, you have to unplug and plug it back in.)



3 Press **10 MIN** fifteen times.  
Press **1 MIN** three times.  
Press **10 SEC** five times.



4 Press **CLOCK** to set the time.

The clock starts counting.

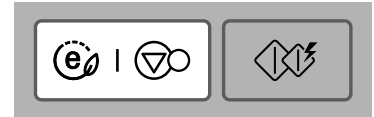


# Child Lock



Your oven has a safety feature that prevents accidental running of the oven. Once the child lock is set, you will be unable to use any functions and no cooking can take place. However your child can still open the oven door.

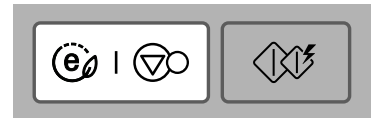
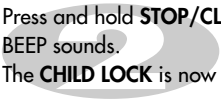
Press **STOP/CLEAR**.



Press and hold **STOP/CLEAR** until "L" appears on the display and BEEP sounds.

The **CHILD LOCK** is now set.

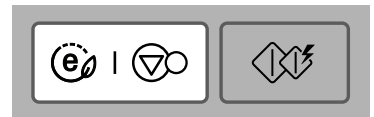
The time will disappear on the display if you have set the clock.



"L" remains on the display to let you know that **CHILD LOCK** is set.



To cancel **CHILD LOCK** press and hold **STOP/CLEAR** until "L" disappears. You will hear BEEP when it's released.



# Micro Power Cooking

In the following example I will show you how to cook some food on 80% power for 5 minutes and 30 seconds.

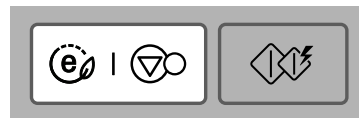


Your oven has five microwave Power settings.

POWER	%	Power Output
HIGH MAX	100%	700W
MEDIUM HIGH	80%	560W
MEDIUM	60%	420W
MEDIUM LOW	40%	280W
LOW	20%	140W

Make sure that you have correctly installed your oven as described earlier in this book.

Press **STOP/CLEAR**.



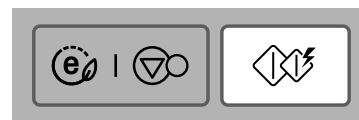
Press **MICRO** twice to select 560 power.  
"560" appears on the display.



Press **1 MIN** five times.  
Press **10 SEC** three times.



Press **START**.



# Micro Power Level

Your microwave oven is equipped with 5 power levels to give you maximum flexibility and control over cooking. The table below shows the examples of food and their recommended cooking power levels for use with this microwave oven.

POWER LEVEL	USE	POWER LEVEL (%)	POWER OUTPUT
<b>HIGH MAX</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Boil Water</li> <li>* Brown minced beef</li> <li>* Cook poultry pieces, fish, vegetables</li> <li>* Cook tender cuts of meat</li> </ul>	100%	700W
<b>MEDIUM HIGH</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* All reheating</li> <li>* Roast meat and poultry</li> <li>* Cook mushrooms and shellfish</li> <li>* Cook foods containing cheese and eggs</li> </ul>	80%	560W
<b>MEDIUM</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Bake cakes and scones</li> <li>* Prepare eggs</li> <li>* Cook custard</li> <li>* Prepare rice, soup</li> </ul>	60%	420W
<b>MEDIUM LOW</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Melt butter and chocolate</li> <li>* Cook less tender cuts of meat</li> </ul>	40%	280W
<b>LOW</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* All thawing</li> <li>* Soften butter &amp; cheese</li> <li>* Soften ice cream</li> <li>* Raise yeast dough</li> </ul>	20%	140W



# Two stage Cooking

In the following example I will show you how to cook some food in two stages. The first stages will cook your food for 11 minutes on HIGH; the second will cook for 35 minutes on 280.

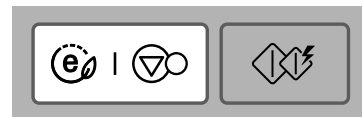


During two stage cooking the oven door can be opened and food checked. Close the oven door and press **START** and the cooking stage will continue.

At the end of stage1, BEEP sounds and stage 2 commences.

Should you wish to clear the programme press **STOP/CLEAR** twice.

Press **STOP/CLEAR**.



Set the power and the cooking time **for stage1**.

Press **MICRO** once to select HIGH power.

Press **10 MIN** once.

Press **1 MIN** once.

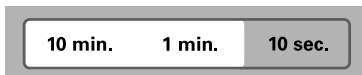


Set the power and the cooking time **for stage2**.

Press **MICRO** four times to select 280 power.

Press **10 MIN** three times.

Press **1 MIN** five times.



Press **START**.





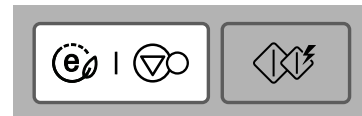
# Quick Start

In the following example I will show you how to set 2 minutes of cooking on high power.

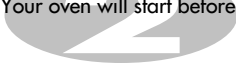


The **QUICK START** feature allows you to set 30 seconds intervals of HIGH power cooking with a touch of the **START** button.

Press **STOP/CLEAR**.



Press **START** four times to select 2 minutes on HIGH power. Your oven will start before you have finished the fourth press.



During **QUICK START** cooking, you can extend the cooking time by repeatedly pressing the **START** button.

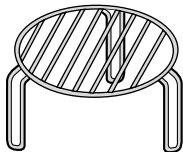


# Grill Cooking

In the following example I will show you how to use the grill to cook some food for 12 minutes and 30 seconds.

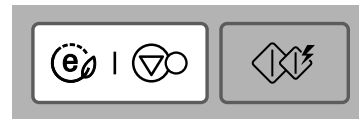


This feature will allow you to brown and crisp food quickly.



**GRILL RACK**

Press **STOP/CLEAR**.



Press **GRILL**.



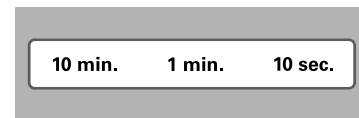
Set the cooking time.



Press **10 MIN** once.

Press **1 MIN** twice.

Press **10 SEC** three times.



Press **START**.



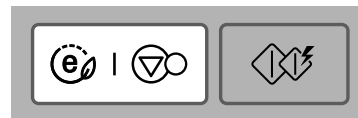
# Combination Cooking

In the following example I will show you how to programme your oven with micro power 45% for a cooking time of 25 minutes.



Your oven has a combination cooking feature which allows you to cook food with **heater** and **microwave** at the same time or alternately. This generally means it takes less time to cook your food.

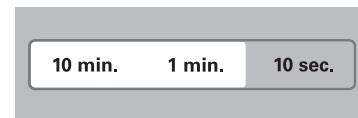
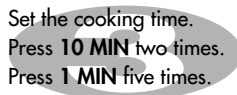
Press **STOP/CLEAR**.



Press **Combi** two times.  
"Co-2" appears on the display.



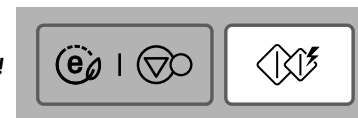
Set the cooking time.  
Press **10 MIN** two times.  
Press **1 MIN** five times.



Press **START**.



*Be careful when removing your food because the container will be hot!*



## Combination Cooking Mode

CATEGORY	MICRO POWER (%)	HEATER POWER (%)
Co-1	25	75
Co-2	45	55
Co-3	65	35

# Auto Cook

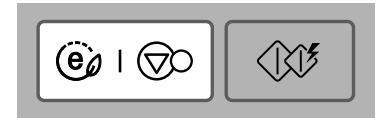
In the following example I will show you how to cook 0.6kg of fresh vegetable.



AUTO COOK allows you to cook most of your favorite food easily by selecting the food type and entering the weight of the food.

Category	Press AUTO COOK
Jacket potato	<b>1</b> time
Fresh vegetable	<b>2</b> times
Frozen vegetable	<b>3</b> times
Chilled pizza	<b>4</b> times
French fries	<b>5</b> times
Chicken portion	<b>6</b> times

Press **STOP/CLEAR**.



Press **AUTO COOK** twice to select Fresh vegetable.



Press **MORE** key five times to enter "0.6kg".



Press **START**.



<b>FUNCTION</b>	<b>CATEGORY</b>	<b>WEIGHT LIMIT</b>	<b>UTENSIL</b>	<b>FOOD TEMP.</b>	<b>INSTRUCTIONS</b>
<b>AUTO COOK</b>	<b>1. JACKET POTATO</b> (Ac-1)	0.1 kg ~ 1.0 kg	–	Room	Choose medium sized potatoes 170 -200g. Wash and dry potatoes. Pierce the potatoes several times with fork. Place the potatoes on the glass turntable. Adjust weight and press start. After cooking, remove the potatoes from the oven. Let stand covered with foil for 5 minutes.
	<b>2. FRESH VEGETABLE</b> (Ac-2)	0.2 kg ~ 0.8 kg	Microwave-safe bowl	Room	Place vegetables in a microwave-safe bowl. Add water. Cover with wrap. After cooking, stir and allow to stand for 2 minutes. Add amount of water according to the quantity. ** 0.2kg - 0.4kg : 2 Tablespoon ** 0.5kg - 0.8kg : 4 Tablespoon
	<b>3. FROZEN VEGETABLE</b> (Ac-3)	0.2 kg ~ 0.8 kg	Microwave-safe bowl	Frozen	Place vegetables in a microwave-safe bowl. Add water. Cover with wrap. After cooking, stir and allow to stand for 2 minutes. Add amount of water according to the quantity. ** 0.2kg - 0.4kg : 2 Tablespoon ** 0.5kg - 0.8kg : 4 Tablespoon
	<b>4. CHILLED PIZZA</b> (Ac-4)	0.2 kg ~ 0.4 kg	Rack	Refrigerated	This function is for reheating leftover chilled pizza. Place chilled pizza on the rack. After cooking, take food out immediately. Stand for 2~3 minutes.
	<b>5. FRENCH FRIES</b> (Ac-5)	0.2 kg ~ 0.4 kg	Rack & Microwave-safe plate	Frozen	Spread frozen potato products out on the microwave-safe plate on rack. For the best results, cook in a single layer. After cooking, remove from the oven and stand for 1~2 minutes.
	<b>6. CHICKEN PORTION</b> (Ac-6)	0.2 kg ~ 0.8 kg	Rack & Microwave-safe plate	Refrigerated	Wash and dry skin. Brush the chicken legs with melted margarine or butter. Place on the rack over the drip dish. When beeps, turn food over. And then press start to continue cooking. After cooking, stand covered with foil for 2-5 minutes.

# Auto Defrost

The temperature and density of food varies, I would recommend that the food is checked before cooking commences. Pay particular attention to large joints of meat and chicken, some foods should not be completely thawed before cooking. The BREAD programme is suitable for defrosting small items such as rolls or a small loaf. These will require a standing time to allow the centre to thaw. In the following example I will show you how to defrost 1.4 Kg of frozen poultry.

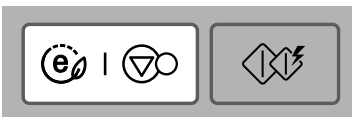


Your oven has four microwave defrost settings:- **MEAT**, **POULTRY**, **FISH** and **BREAD**; each defrost category has different power settings. Repeated presses of the **AUTO DEFROST** button will select a different setting.

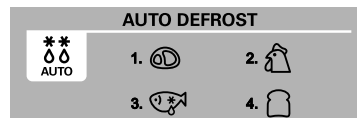
Category	Press <b>DEFROST</b>	
<b>MEAT</b>	<b>1</b>	time
<b>POULTRY</b>	<b>2</b>	times
<b>FISH</b>	<b>3</b>	times
<b>BREAD</b>	<b>4</b>	times

Press **STOP/CLEAR**.

Weight the food that you are about to defrost. Be certain to remove any metallic ties or wraps; then place the food in your oven and close the oven door.



Press **AUTO DEFROST** twice to select the **POULTRY** defrosting programme.

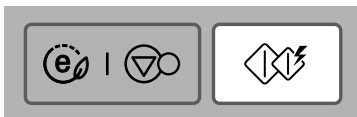


Enter the weight of the frozen food that you are about to defrost.

Press **MORE** fourteen times to enter "1.4Kg".



Press **START**.



During defrosting your oven will "BEEP", at which point open the oven door, turn food over and separate to ensure even thawing. Remove any portions that have thawed or shield them to help slow down thawing. After checking close the oven door and press **START** to resume defrosting.

**Your oven will not stop defrosting (even when the beep sounded) unless the door is opened.**

## AUTO WEIGHT DEFROST GUIDE

\* Food to be defrosted should be in a suitable microwave proof container and place uncovered on the glass turntable.

\* If necessary, shield small areas of meat or poultry with flat pieces of aluminum foil. This will prevent thin areas becoming warm during defrosting. Ensure the foil does not touch the oven walls.

\* Separate items like minced meat, chops, sausages and bacon as soon as possible.

When BEEP, at this point remove the food from the microwave oven, turn the food over and return to the microwave oven. Press start to continue. At the end of the program, remove the food from the microwave oven, cover with foil and allow to stand until completely thawed.

To thaw completely, for example joints of meat and whole chickens should STAND for a minimum of 1 hour before cooking.

Category	Weight Limit	Utensil	Food
<b>Meat</b> "dEF1" <b>Poultry</b> "dEF2" <b>Fish</b> "dEF3"	0.1 ~ 4.0 kg	Microwave ware (Flat plate)	<b>Meat</b> Minced beef, Fillet steak, Cubes for stew, Sirloin steak, Pot roast, Rump roast, Beef burger Pork chops, Lamb chops, Rolled roast, Sausage, Cutlets(.2cm) Turn food over at beep. After defrosting, let stand for 5-15 minutes. <b>Poultry</b> Whole chicken, Legs, Breasts, Turkey breasts(under 2.0kg) Turn food over at beep. After defrosting, let stand for 20-30 minutes. <b>Fish</b> Fillets, Steaks, Whole fish, Sea foods Turn food over at beep. After defrosting, let stand for 10-20 minutes.
<b>Bread</b> "dEF4"	0.1 ~ 0.5 kg	Paper towel or flat plate	Sliced bread, Buns, Baguette, etc. Separate slices and place between paper towel or flat plate. Turn food over at beep. After defrosting, let stand for 1-2 minutes.

# Quick Defrost

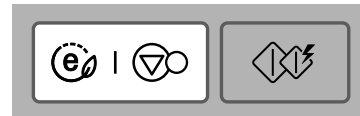
Use this function to thaw only 0.5kg of Minced meat very quickly. This will require a standing time to allow the center to thaw. In the following example will show you how to defrost 0.5kg of frozen minced meat.



Your oven has a microwave quick defrost setting (MEAT).

Press **STOP/CLEAR**.

Weight the food that you are about to defrost. Be certain to remove any metallic ties or wraps; then place the food in your oven and close the oven door.



Press **QUICK DEFROST**.

The oven will start automatically.



During defrosting your oven will "BEEP", at which point open the oven door, turn food over and separate to ensure even thawing. Remove any portions that have thawed or shield them to help slow down thawing. After checking close the oven door and press **START** to resume defrosting.

**Your oven will not stop defrosting (even when the beep sounded) unless the door is opened.**



## AUTO WEIGHT DEFROST GUIDE

Use this function to defrost quickly for minced meat.

Remove the meat completely from it's wrapping. Place the mince onto a microwave-safe plate. When BEEP, at this point remove the mince from the microwave oven, turn the mince over and return to the microwave oven . Press start to continue. At the end of the program remove the mince from the microwave oven , cover with foil and allow to stand 5-15 minutes or until completely thawed.

CATEGORY	WEIGHT	UTENSIL	INSTRUCTIONS
Minced meat	0.5kg	Microwave ware (Flat plate)	Minced meat Turn food over at beep After defrosting, let stand for 5-15 minutes

# More or Less Cooking

In the following example I will show you how to change the preset AUTO COOK programmes for a longer or shorter cooking time.



If you find that your food is over or undercooked when using the AUTO COOK programme, you can increase or decrease cooking time using the MORE/LESS keys.

When cooking without Auto function you can extend the cooking time at any point by using the MORE/LESS key. There is no need to stop the cooking process.

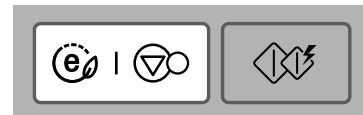
Press **STOP/CLEAR**.



Set the required **AUTO COOK** programme.

\* See AUTO COOK  
Select weight of food.

Press **START**.



Press **MORE (+)**.

The cooking time will increase by **10** seconds for each press of the key.

Press **LESS (-)**.

The cooking time will decrease by **10** seconds for each press of the key.

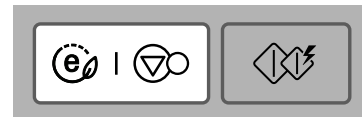


# Energy Saving

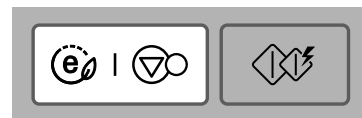


**ECO ON** feature saves energy by turning off the display. The display will also turn off when the unit is not active for 5 minutes.

Press STOP /CLEAR(ECO ON).  
"O" appears on the display.



Press STOP /CLEAR(ECO ON).



Press any key to turn the display back on.



# Microwave-safe Utensils

## **Never use metal or metal trimmed utensils in your microwave oven**

Microwaves cannot penetrate metal. They will bounce off any metal object in the oven and cause arcing, an alarming phenomenon that resembles lightning.

Most heat resistant non metallic cooking utensils are safe for use in your microwave oven. However, some may contain materials that render them unsuitable as microwave cookware. If you have any doubts about a particular utensil, there's a simple way to find out if it can be used in your microwave oven.

Place the utensil in question next to a glass bowl filled with water in the microwave oven. Microwave at power HIGH for 1 minute. If the water heats up but the utensil remains cool to the touch, the utensil is microwave-safe. However, if the water does not change temperature but the utensil becomes warm, microwaves are being absorbed by the utensil and it is not safe for use in the microwave oven. You probably have many items on hand in your kitchen right now that can be used as cooking equipment in your microwave oven. Just read through the following checklist.

### **Dinner plates**

Many kinds of dinner-ware are microwave-safe. If in doubt consult the manufacturer's literature or perform the microwave test.

### **Glassware**

Glassware that is heat-resistant is microwave-safe. This would include all brands of oven tempered glass cookware. However, do not use delicate glassware, such as tumblers or wine glasses, as these might shatter as the food warms.

### **Plastic storage containers**

These can be used to hold foods that are to be quickly reheated. However, they should not be used to hold foods that will need considerable time in the oven as hot foods will eventually warp or melt plastic containers.

## **Paper**

Paper plates and containers are convenient and safe to use in your microwave oven, provided that the cooking time is short and foods to be cooked are low in fat and moisture. Paper towels are also very useful for wrapping foods and for lining baking trays in which greasy foods such as bacon are cooked. In general, avoid coloured paper products as the colour may run. Some recycled paper products may contain impurities which could cause arcing or fires when used in the microwave oven.

## **Plastic cooking bags**

Provided they are made specially for cooking, cooking bags are microwave safe. However, be sure to make a slit in the bag so that steam can escape. Never use ordinary plastic bags for cooking in your microwave oven, as they will melt and rupture.

## **Plastic microwave cookware**

A variety of shapes and sizes of microwave cookware are available. For the most part, you can probably use items you already have on hand rather than investing in new kitchen equipment.

## **Pottery, stoneware and ceramic**

Containers made of these materials are usually fine for use in your microwave oven, but they should be tested to be sure.

## **CAUTION**

**Some items with high lead or iron content are not suitable for cooking utensils.**

**Utensils should be checked to ensure that they are suitable for use in microwave ovens.**

# Food characteristics & Microwave cooking

## Keeping an eye on things

The recipes in the book have been formulated with great care, but your success in preparing them depends on how much attention you pay to the food as it cooks. Always watch your food while it cooks. Your microwave oven is equipped with a light that turns on automatically when the oven is in operation so that you can see inside and check the progress of your food. Directions given in recipes to elevate, stir, and the like should be thought of as the minimum steps recommended. If the food seems to be cooking unevenly, simply make the necessary adjustments you think appropriate to correct the problem.

## Factors affecting microwave cooking times

Many factors affect cooking times. The temperature of ingredients used in a recipe makes a big difference in cooking times. For example, a cake made with ice-cold butter, milk, and eggs will take considerably longer to bake than one made with ingredients that are at room temperature. All of the recipes in this book give a range of cooking times. In general, you will find that the food remains under-cooked at the lower end of the time range, and you may sometimes want to cook your food beyond the maximum time given, according to personal preference. The governing philosophy of this book is that it is best for a recipe to be conservative in giving cooking times. While overcooked food is ruined for good. Some of the recipes, particularly those for bread, cake, and custards, recommend that food be removed from the oven when they are slightly undercooked. This is not a mistake. When allowed to stand, usually covered, these foods will continue to cook outside of the oven as the heat trapped within the outer portions of the food gradually travels inward. If the food is left in the oven until it is cooked all the way through, the outer portions will become overcooked or even burnt. You will become increasingly skilful in estimating both cooking and standing times for various foods.

## Density of food

Light, porous food such as cakes and breads cook more quickly than heavy, dense foods such as roasts and casseroles. You must take care when microwaving porous food that the outer edges do not become dry and brittle.

## Height of food

The upper portion of tall food, particularly roasts, will cook more quickly than the lower portion. Therefore, it is wise to turn tall food during cooking, sometimes several times.

## Moisture content of food

Since the heat generated from microwaves tends to evaporate moisture, relatively dry food such as roasts and some vegetables should either be sprinkled with water prior to cooking or covered to retain moisture.

## Bone and fat content of food

Bones conduct heat and fat cooks more quickly than meat. Care must be taken when cooking bony or fatty cuts of meat that they do not cook unevenly and do not become overcooked.

## Quantity of food

The number of microwaves in your oven remains constant regardless of how much food is being cooked. Therefore, the more food you place in the oven, the longer the cooking time. Remember to decrease cooking times by at least one third when halving a recipe.

## Shape of food

Microwaves penetrate only about 2.cm into food, the interior portion of thick foods are cooked as the heat generated on the outside travels inward. Only the outer edge of food is cooked by microwave energy; the rest is cooked by conduction. The worst possible shape for a food that is to be microwaved is a thick square. The corners will burn long before the centre is even warm. Round thin foods and ring shaped foods cook successfully in the microwave.

## Covering

A cover traps heat and steam which causes food to cook more quickly. Use a lid or microwave cling film with a corner folded back to prevent splitting.

## Browning

Meats and poultry that are cooked fifteen minutes or longer will brown lightly in their own fat. Foods that are cooked for a shorter period of time may be brushed with a browning sauce such as worcestershire sauce, soy sauce or barbecue sauce to achieve an appetizing colour. Since relatively small amounts of browning sauces are added to food the original flavour of the recipe is not altered.

## Covering with greaseproof paper

Greaseproofing effectively prevents spattering and helps food retain some heat. But because it makes a looser cover than a lid or clingfilm, it allows the food to dry out slightly.

## Arranging and spacing

Individual foods such as baked potatoes, small cakes and hors d'oeuvres will heat more evenly if placed in the oven an equal distance apart, preferably in a circular pattern. Never stack foods on top of one another.

# Food characteristics & Microwave cooking

## Stirring

Stirring is one of the most important of all microwaving techniques. In conventional cooking, food is stirred for the purpose of blending. Microwaved food, however, is stirred in order to spread and redistribute heat. Always stir from the outside towards the centre as the outside of the food heats first.

## Turning over

Large, tall foods such as roasts and whole chickens should be turned so that the top and bottom will cook evenly. It is also a good idea to turn cut up chicken and chops.

## Placing thicker portions facing outwards

Since microwaves are attracted to the outside portion of food, it makes sense to place thicker portions of meat, poultry and fish to the outer edge of the baking dish. This way, thicker portions will receive the most microwave energy and the food will cook evenly.

## Shielding

Strips of aluminium foil (which block microwaves) can be placed over the corners or edges of square and rectangular foods to prevent those portions from overcooking. Never use too much foil and make sure the foil is secured to the dish or it may cause 'arcing' in the oven.

## Elevating

Thick or dense foods can be elevated so that microwaves can be absorbed by the underside and centre of the foods.

## Piercing

Foods enclosed in a shell, skin or membrane are likely to burst in the oven unless they are pierced prior to cooking. Such foods include yolks and whites of eggs, clams and oysters and whole vegetables and fruits.

## Testing if cooked

Food cooks so quickly in a microwave oven, it is necessary to test it frequently. Some foods are left in the microwave until completely cooked, but most foods, including meats and poultry, are removed from the oven while still slightly undercooked and allowed to finish cooking during standing time. The internal temperature of foods will rise between 5°F (3°C) and 15°F (8°C) during standing time.

## Standing time

Foods are often allowed to stand for 3 to 10 minutes after being removed from the microwave oven. Usually the foods are covered during standing time to retain heat unless they are supposed to be dry in texture (some cakes and biscuits, for example). Standing allows foods to finish cooking and also helps flavour blend and develop.

## To Clean Your Oven

### 1 Keep the inside of the oven clean

Food spatters or spilled liquids stick to oven walls and between seal and door surface. It is best to wipe up spillovers with a damp cloth right away. Crumbs and spillovers will absorb microwave energy and lengthen cooking times. Use a damp cloth to wipe out crumbs that fall between the door and the frame. It is important to keep this area clean to assure a tight seal. Remove greasy spatters with a soapy cloth then rinse and dry. Do not use harsh detergent or abrasive cleaners. The glass tray can be washed by hand or in the dishwasher.

### 2 Keep the outside of the oven clean

Clean the outside of your oven with soap and water then with clean water and dry with a soft cloth or paper towel. To prevent damage to the operating parts inside the oven, the water should not be allowed to seep into the ventilation openings. To clean control panel, open the door to prevent oven from accidentally starting, and wipe a damp cloth followed immediately by a dry cloth. Press STOP/CLEAR after cleaning.

- 3 If steam accumulates inside or around the outside of the oven door, wipe the panels with a soft cloth. This may occur when the microwave oven is operated under high humidity conditions and in no way indicates a malfunction of the unit.
- 4 The door and door seals should be kept clean. Use only warm, soapy water, rinse then dry thoroughly.  
DO NOT USE ABRASIVE MATERIALS, SUCH AS CLEANING POWDERS OR STEEL AND PLASTIC PADS.  
Metal parts will be easier to maintain if wiped frequently with a damp cloth.
- 5 Do not use any steam cleaner.

# Questions & Answers

**Q What's wrong when the oven light will not glow?**

- A There may be several reasons why the oven light will not glow.  
Light bulb has blown  
Door is not closed

**Q Does microwave energy pass through the viewing screen in the door?**

- A No. The holes, or ports, are made to allow light to pass; they do not let microwave energy through.

**Q Why does the beep tone sound when a pad on the Control Panel is touched?**

- A The beep tone sounds to assure that the setting is being properly entered.

**Q Will the microwave oven be damaged if it operates empty?**

- A Yes Never run it empty or without the glass tray.

**Q Why do eggs sometimes pop?**

- A When baking, frying, or poaching eggs, the yolk may pop due to steam build up inside the yolk membrane. To prevent this, simply pierce the yolk before cooking. Never microwave eggs in the shell.

**Q Why is standing time recommended after microwave cooking is over?**

- A After microwave cooking is finished, food keeps on cooking during standing time. This standing time finishes cooking evenly throughout the food. The amount of standing time depends on the density of the food.

**Q Is it possible to pop corn in a microwave oven?**

- A Yes, if using one of the two methods described below  
1 Popcorn-popping utensils designed specifically for microwave cooking.  
2 Prepackaged commercial microwave popcorn that contains specific times and power outputs needed for an acceptable final product.

FOLLOW EXACT DIRECTIONS GIVEN BY EACH MANUFACTURER FOR THEIR POPCORN PRODUCT. DO NOT LEAVE THE OVEN UNATTENDED WHILE THE CORN IS BEING POPPED. IF CORN FAILS TO POP AFTER THE SUGGESTED TIMES, DISCONTINUE COOKING. OVERCOOKING COULD RESULT IN THE CORN CATCHING FIRE.

**CAUTION**

NEVER USE A BROWN PAPER BAG FOR POPPING CORN. NEVER ATTEMPT TO POP LEFTOVER KERNELS.

**Q Why doesn't my oven always cook as fast as the cooking guide says?**

- A Check your cooking guide again to make sure you've followed directions correctly, and to see what might cause variations in cooking time. Cooking guide times and heat settings are suggestions, chosen to help prevent overcooking, the most common problem in getting used to a microwave oven. Variations in the size, shape, weight and dimensions of the food require longer cooking time. Use your own judgement along with the cooking guide suggestions to test food condition, just as you would do with a conventional cooker.

# Plug wiring information/ Technical Specifications

## Warning


### This appliance must be earthed

The wires in this mains lead are colored in accordance with the following codes  
BLUE ~ Neutral  
BROWN ~ Live  
GREEN & YELLOW ~ Earth

As the colours of the wires in the mains lead of this appliance may not correspond with the coloured markings identifying the terminals in your plug proceed as follows:

The wire which is colored BLUE must be connected to the terminal which is marked with the letter N or Colored BLACK.

The wire which is colored BROWN must be connected to the terminal which is marked with the letter L or colored RED.

The wire which is colored GREEN & YELLOW or GREEN must be connected to the terminal which is marked with the letter E or .

If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard;

## Technical Specification

MH6042D/MH6042DS/MH6042US	
Power Input	230 V AC /50Hz
Output	700 W (IEC60705 rating standard)
Microwave Frequency	2450 MHz +/- 50MHz(Group 2/Class B)
Outside Dimension	455 mm(W) X 260mm(H) X 330 mm(D)
Power Consumption	1,000 Watts
Microwave	
Grill	600 Watts
Combination	1,150 Watts

Group 2 equipment: group 2 contains all ISM RF equipment in which radio-frequency energy in the frequency range 9 kHz to 400GHz is intentionally generated and used or only used, in the form of electromagnetic radiation, inductive and / or capacitive coupling, for the treatment of material or inspection/analysis purposes.

Class B equipment is equipment suitable for use in domestic establishments and in establishments directly connected to a low voltage power supply network which supplies buildings used for domestic purposes.

<English>

### Disposal of your old appliance

1. When this crossed-out wheeled bin symbol is attached to a product it means the product is covered by the European Directive 2002/96/EC.
2. All electrical and electronic products should be disposed of separately from the municipal waste stream via designated collection facilities appointed by the government or the local authorities.
3. The correct disposal of your old appliance will help prevent potential negative consequences for the environment and human health.
4. For more detailed information about disposal of your old appliance, please contact your city office, waste disposal service or the shop where you purchased the product.





# MANUEL DE L'UTILISATEUR

# FOUR À MICRO-ONDES

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

MH6042D  
MH6042DS  
MH6042US

FRANÇAIS

# Précautions

## Précautions destinées à éviter toute surexposition aux micro-ondes.

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

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

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

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

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

## Attention

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

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

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

## Attention

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

## Mode de fonctionnement du four à micro-ondes

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

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

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


## Un appareil très sûr


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


<i>Précautions</i>	34
<i>Sommaire</i>	35
<i>Consignes importantes de sécurité</i>	36 ~ 40
<i>Déballage de l'appareil et Installation</i>	41 ~ 42
<i>Réglage Horloge</i>	43
<i>Sécurité Enfant</i>	44
<i>Puissance de cuisson</i>	45
<i>Niveau de Puissance</i>	46
<i>Cuisson en Deux Etapes</i>	47
<i>Démarrage rapide</i>	48
<i>Gril Cuisson</i>	49
<i>Combinaison Cuisson</i>	50
<i>Cuisson automatique</i>	51 ~ 52
<i>Décongélation automatique</i>	53 ~ 54
<i>Décongélation rapide</i>	55 ~ 56
<i>Plus ou Moins longue</i>	57
<i>Economie d'énergie</i>	58
<i>Ustensiles pour Micro-ondes</i>	59
<i>Caractéristiques des aliments et Cuisson micro-ondes</i>	60 ~ 61
<i>Questions et Réponses</i>	62
<i>Avertissements et Spécifications Techniques</i>	63

# Consignes importantes de sécurité

Veuillez conserver cette brochure pour de futures références. Lisez et suivez toutes les instructions avant d'utiliser votre four pour éviter les risques d'incendie, de choc électrique, de blessures ou de dégâts pour le four lors de son utilisation. Ce guide ne recouvre pas toutes les conditions possibles. Contactez toujours votre centre agréé ou le fabricant si vous avez des problèmes que vous ne comprenez pas.


 Voici le symbole d'alerte à la sécurité. Ce symbole vous alerte sur des risques potentiels pouvant tuer ou blesser vous-même ou d'autres personnes. Tous les messages de sécurité suivront le symbole d'alerte à la sécurité et les mots "AVERTISSEMENT" ou "ATTENTION". Ces mots signifient :

 **AVERTISSEMENT** Ce symbole vous alerte sur des risques ou des pratiques incertaines pouvant produire des blessures graves ou mortelles.


 **ATTENTION** Ce symbole vous alerte sur des risques ou des pratiques incertaines pouvant produire des blessures ou des dégâts matériels.

## AVERTISSEMENT


1. **N'essayez pas de modifier ou d'entreprendre des ajustements ou des réparations de la porte, des joints des portes, du panneau de contrôle, des interrupteurs d'enclenchement de sécurité ni de toute autre pièce du four, n'enlever aucune des plaques qui protègent contre l'exposition à l'énergie des micro-ondes. N'utilisez pas le four si les joints des portes et les parties adjacentes du four à micro-ondes sont endommagées. Les réparations ne doivent être réalisées que par du personnel qualifié.**

 A la différence d'autres appareils, le four à micro-ondes est du matériel à haut voltage et haut courant. Une utilisation ou une réparation inappropriées peuvent aboutir à une exposition excessive à l'énergie des micro-ondes ou à un choc électrique.

2. **N'utilisez pas le four pour déshumidifier. (Par ex., utiliser le four à micro-ondes pour sécher des journaux, des vêtements, des jouets, des dispositifs électriques, des mascottes ou des enfants, etc.)**

 Cela peut causer de graves périls à la sécurité, comme un incendie, une brûlure ou une morte soudaine produite par un choc électrique.

3. **L'appareil n'a pas été conçu pour être utilisé par des petits enfants ou des personnes infirmes. Permettez aux enfants d'utiliser le four sans supervision seulement s'ils ont reçu des instructions complètes et s'ils sont capables d'utiliser le four en sécurité et comprennent les risques d'une utilisation incorrecte.**

 Une utilisation incorrecte peut aboutir à des atteintes à la sécurité, comme un incendie, un choc électrique et une brûlure.

4. **Les pièces accessibles peuvent chauffer pendant l'utilisation du four. Lors de l'utilisation de la chaleur tournante (mode combiné), il est recommandé que les enfants n'utilisent le four que sous la surveillance d'adultes en raison des températures générées.**

 Ils peuvent se brûler.

5. **Les liquides et les autres aliments ne doivent pas être chauffés dans des récipients fermés hermétiquement, puisque ceux-ci peuvent éclater. Enlevez l'enveloppe en plastique des aliments avant de les cuire ou les décongeler. Cependant, notez que dans certains cas les aliments doivent être couverts avec du film en plastique pour les chauffer ou les cuire.**

 Ils peuvent éclater.

Veillez conserver cette brochure pour de futures références. Lisez et suivez toutes les instructions avant d'utiliser votre four pour éviter les risques d'incendie, de choc électrique, de blessures ou de dégâts pour le four lors de son utilisation. Ce guide ne recouvre pas toutes les conditions possibles. Contactez toujours votre centre agréé ou le fabricant si vous avez des problèmes que vous ne comprenez pas.

# Consignes importantes de sécurité

- 6. Utilisez uniquement les accessoires appropriés à chaque mode de cuisson.**
  - ⦿ Une utilisation inappropriée pourrait endommager votre micro-ondes et les accessoires, ou pourrait provoquer une étincelle ou un incendie.
- 7. Ne laissez pas les enfants jouer avec les accessoires ou se suspendre à la poignée de la porte.**
  - ⦿ Ils pourraient être blessés.
- 8. Si la porte ou les points de porte sont endommagés, le four ne doit pas être mis en marche tant qu'il n'a pas été réparé par un technicien compétent.**
- 9. Toute intervention ou réparation impliquant la dépose d'un couvercle de protection contre les ondes de l'appareil est dangereuse et doit être effectuée exclusivement par un technicien compétent.**
- 10. Lorsque l'appareil fonctionne en mode combiné, les enfants ne peuvent utiliser le four que sous la supervision d'un adulte en raison des températures générées.**

# Consignes importantes de sécurité

Veillez conserver cette brochure pour de futures références. Lisez et suivez toutes les instructions avant d'utiliser votre four pour éviter les risques d'incendie, de choc électrique, de blessures ou de dégâts pour le four lors de son utilisation. Ce guide ne recouvre pas toutes les conditions possibles. Contactez toujours votre centre agréé ou le fabricant si vous avez des problèmes que vous ne comprenez pas.

## ATTENTION

- 1. Vous ne pouvez pas utiliser votre four la porte ouverte à cause des enclenchements de sécurité du mécanisme de la porte. Il est important de ne pas altérer l'enclenchement de sécurité.**
  - ⦿ Cela peut aboutir à une exposition nocive à de l'énergie micro-ondes excessive. (Les interlocks de sécurité arrêtent automatiquement toute activité de cuisson si la porte du four est ouverte.)
- 2. Ne placez aucun objet (comme des serviettes de cuisine ou de table, etc.) entre le front du four et la porte et ne permettez aucune accumulation d'aliments ou de résidus de nettoyage sur la surface des joints.**
  - ⦿ Cela peut aboutir à une exposition nocive à de l'énergie micro-ondes excessive.
- 3. N'utilisez pas votre four s'il est endommagé. La porte du four doit obligatoirement fermer correctement et il ne doit y avoir aucun dommage au niveau : (1) de la porte (déformation), (2) des charnières et des systèmes de verrouillage (cassés ou desserrés), (3) des joints de porte et des surfaces d'étanchéité.**
  - ⦿ Cela peut aboutir à une exposition nocive à de l'énergie micro-ondes excessive.
- 4. Veuillez vérifier que les temps de cuisson sont correctement réglés, des petites quantités d'aliments requérant un temps de cuisson ou de chauffage plus court.**
  - ⦿ La cuisson excessive peut aboutir à un incendie des aliments, et de ce fait à des dégâts dans votre four.
- 5. Lorsque vous chauffez des liquides, comme des soupes, des sauces et des boissons, dans votre four à micro-ondes,**
  - \* Evitez d'utiliser des récipients à goulots étroits.
  - \* Ne chauffez pas à outrance.
  - \* Remuez le liquide avant de mettre le récipient dans le four et remuez à nouveau à la moitié du temps de chauffe.
  - \* Après avoir réchauffé les liquides, laissez-les dans le four pendant un petit instant, remuez-les ou secouez-les doucement et vérifiez leur température avant de les consommer pour éviter les brûlures (en particulier, le contenu des biberons et des petits pots pour bébés).
  - ⦿ Soyez prudent lorsque vous prenez le récipient. Le chauffage de boissons par micro-ondes peut produire une ébullition retardée sans bouillonnement. Cela peut aboutir à un bouillonnement soudain sur la surface du liquide chaud.
- 6. Il y a une sortie d'échappement sur le haut, le bas ou le côté du four. Ne la bloquez pas.**
  - ⦿ Cela peut aboutir à un endommagement de votre four et à une cuisson appauvrie.
- 7. Ne pas faire fonctionner le four vide. Il est préférable de laisser un verre d'eau dans le four inutilisé. L'eau absorbera les micro-ondes en toute sécurité en cas de démarrage accidentel du four.**
  - ⦿ Une utilisation incorrecte peut endommager votre four.
- 8. Ne cuisez pas les aliments enveloppés dans des serviettes en papier, à moins que votre livre de cuisine contienne des instructions sur ces aliments. Et n'utilisez pas de papier de journal au lieu des serviettes.**
  - ⦿ Une utilisation incorrecte peut produire une explosion ou un incendie.

Veillez conserver cette brochure pour de futures références. Lisez et suivez toutes les instructions avant d'utiliser votre four pour éviter les risques d'incendie, de choc électrique, de blessures ou de dégâts pour le four lors de son utilisation. Ce guide ne recouvre pas toutes les conditions possibles. Contactez toujours votre centre agréé ou le fabricant si vous avez des problèmes que vous ne comprenez pas.

# Consignes importantes de sécurité

## ATTENTION

9. **N'utilisez pas des récipients en bois ni des récipients en céramique ayant des parties métalliques (par exemple, en or ou en argent). Enlevez toute attache en métal. Vérifiez que les ustensiles sont adaptés à un usage dans des fours à micro-ondes avant de les utiliser.**
  - ⦿ Ils peuvent réchauffer et noircir. En particulier, les objets métalliques peuvent se courber, ce qui peut produire des dégâts importants.
10. **N'utilisez pas des produits en papier recyclé.**
  - ⦿ Ils peuvent contenir des impuretés pouvant produire des étincelles et/ou un incendie s'ils sont utilisés pour cuire.
11. **Ne rincez pas la lèchefrite et la grille en les mouillant juste après la cuisson. Ils pourraient se briser ou se casser.**
  - ⦿ Une utilisation incorrecte peut endommager votre four.
12. **Veillez à bien placer le four de sorte que le devant de la porte se situe à au moins 8 cm derrière le bord de la surface sur laquelle il est posé, afin d'éviter le renversement accidentel de l'appareil.**
  - ⦿ Une utilisation incorrecte peut aboutir à des blessures et à des dégâts pour votre four.
13. **Avant la cuisson, percez la peau des pommes de terre, des pommes ou de tout autre fruit ou légume semblable.**
  - ⦿ Ils peuvent éclater.
14. **Ne cuisez pas des oeufs dans leurs coques. Il ne faut pas cuire les oeufs dans leurs coques ni chauffer les oeufs durs dans le four à micro-ondes du fait qu'ils peuvent éclater, même une fois que le chauffage à microondes est terminé.**
  - ⦿ La pression augmentera à l'intérieur de l'oeuf, et il peut éclater.
15. **Ne pas utiliser le four pour frire.**

- ⦿ Cela peut aboutir à une ébullition soudaine du liquide chaud.
16. **En cas de fumée, ne pas ouvrir la porte du four, éteindre ou débrancher le four de la prise de courant.**
    - ⦿ Cela peut nuire gravement à votre sécurité, en produisant un incendie ou un choc électrique.
  17. **Lorsque les aliments sont chauffés ou cuits dans des récipients jetables en plastique, en papier ou faits avec un autre matériel combustible, surveillez le four et jetez un coup d'oeil sur lui de temps en temps.**
    - ⦿ Vos aliments peuvent être dénaturés à cause de la détérioration des récipients, ce qui peut aussi produire un incendie.
  18. **La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en marche. Ne touchez ni la porte du four, ni la cavité externe, ni l'arrière, ni la cavité interne du four, ni les accessoires, ni les assiettes en modes gril, chaleur tournante et cuisson automatique ; vérifiez qu'ils ne sont pas chauds avant d'enlever les aliments.**
    - ⦿ Comme ils chauffent, il y a des risques de brûlures si vous n'utilisez pas des gants épais.
  19. **Le four doit être régulièrement nettoyé et tout débris alimentaire doit être enlevé.**
    - ⦿ Ne pas maintenir le four propre peut conduire à la détérioration de sa surface, ce qui pourrait nuire à la durée de vie de l'appareil et provoquer éventuellement une situation dangereuse.
  20. **N'utilisez que la sonde thermique recommandée pour ce four (pour les appareils ayant une fonction pour utiliser une sonde thermique).**
    - ⦿ Vous ne pouvez pas être sûr que la température est correcte avec une sonde à température non indiquée.
  21. **Suivre les instructions données par chaque fabricant de popcorn. Lors de la préparation du popcorn, ne pas laisser le four sans surveillance. Si en suivant les temps de cuisson indiqués, le maïs n'éclate pas, arrêter la cuisson. Ne jamais utiliser de sac papier marron pour préparer du popcorn. Ne jamais essayer de faire éclater les graines restantes.**

# Consignes importantes de sécurité

Veillez conserver cette brochure pour de futures références. Lisez et suivez toutes les instructions avant d'utiliser votre four pour éviter les risques d'incendie, de choc électrique, de blessures ou de dégâts pour le four lors de son utilisation. Ce guide ne recouvre pas toutes les conditions possibles. Contactez toujours votre centre agréé ou le fabricant si vous avez des problèmes que vous ne comprenez pas.

## ATTENTION

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

**22 Cet appareil doit être relié à la terre.**  
Les couleurs des fils électriques sont les suivantes :  
BLEU ~ Neutre  
MARRON ~ Phase  
VERT ET JAUNE ~ Terre

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

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

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

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

Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou par un agent, ou par toute personne qualifiée, pour éviter tout danger.

⦿ Une utilisation incorrecte peut produire des dégâts électriques graves.

**23 Ce four ne doit pas être utilisé à des fins professionnelles (traiteurs).**

⦿ Une utilisation incorrecte peut aboutir à des dégâts pour votre four.

**24 Le four micro-ondes doit être mis en marche avec la porte ornée ouverte si celui-ci est placé dans un meuble.**

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

**25 Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.**

**26 Les appareils ne sont pas destinés à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande séparée.**

**27 Utiliser uniquement des ustensiles pouvant être utilisés pour des four à micro-ondes.**

**28 Le four à micro-ondes ne doit pas être placé dans une niche à moins qu'il n'ait été testé dans ces conditions.**

**29 L'appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris des enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales limitées, ou dépourvues de l'expérience ou de la connaissance nécessaire, sauf sous surveillance ou après avoir été formés à l'utilisation de l'appareil par une personne en charge de leur sécurité. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne devrait pas être fait par des enfants de moins de 8 ans et toujours sous surveillance d'un adulte.**

**30 Hauteur minimale d'espace libre requise au-dessus de la surface supérieure du four.**

**31 Le four à micro-ondes peut être utilisé en mode autonome.**

**32 La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en service.**

**33 Tenir l'appareil et son cordon d'alimentation hors de la portée des enfants de moins de 8 ans.**

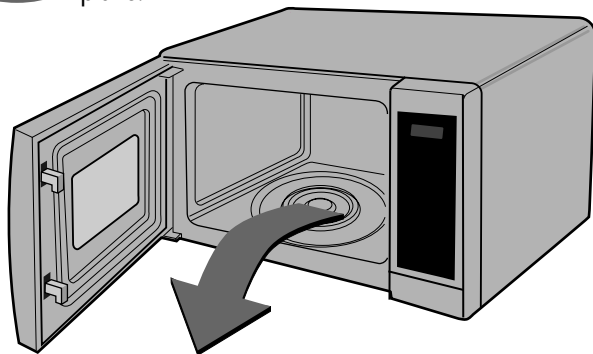
**34 Lorsque l'appareil est en marche, la température la porte ou la surface extérieure peut augmenter et être élevée.**



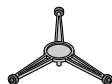
En suivant les étapes de base décrites sur ces deux pages, vous serez rapidement en mesure de vérifier le bon fonctionnement de votre four. Veuillez faire particulièrement attention aux instructions portant sur l'emplacement de votre four. Lorsque vous sortez le four de son emballage, veillez à bien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

## Déballage de l'appareil et Installation

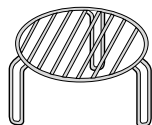
- 1** Déballer le four et le poser sur une surface plane.



Plateau en verre

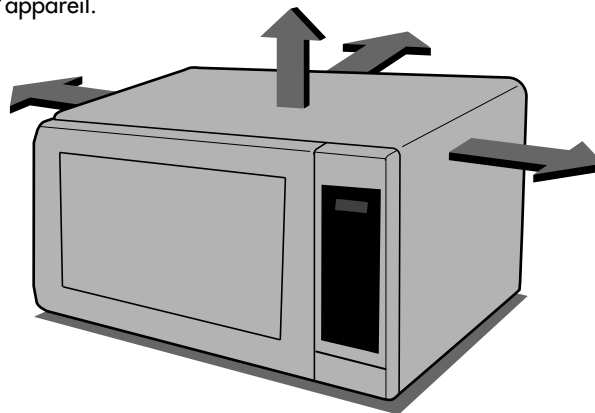


Support rouleaux



SUPPORT

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



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

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

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

**5** Remplissez un **réceptacle pour micro-ondes** avec 300 ml d'eau. Placez-le sur le **PLATEAU EN VERRE** et fermez la porte du four. Si vous avez des doutes sur le réceptacle à utiliser, veuillez vous reporter à la page 59.



**6** Appuyez sur le bouton **DÉPART**

une fois pour régler le temps de cuisson sur 30 secondes.

Vous entendrez un **SIGNAL SONORE** à chaque pression sur le bouton.



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

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



**VOTRE FOUR EST PRÊT**

# Réglage Horloge

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

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



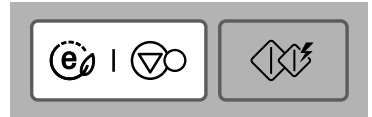
Lorsque vous branchez votre four pour la première fois ou quand l'alimentation est rétablie à la suite d'une panne de courant, le chiffre "0" apparaît dans la fenêtre d'affichage. Vous devez alors recommencer le réglage de l'horloge.

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

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

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

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



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

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



Appuyer quinze fois sur **10 min.**

Appuyer trois fois sur **1 min.**

Appuyer cinq fois sur **10 sec.**

Si vous maintenez la touche enfoncée (10 min / 1 min / 10 sec), l'heure défilera rapidement.



Appuyer sur **HORLOGE** pour entrer l'heure et démarrer l'horloge.



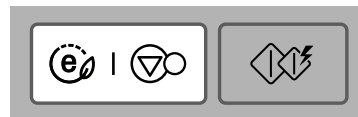
# Sécurité Enfant



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

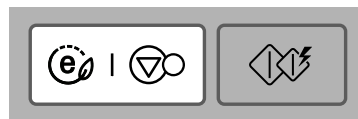
Votre enfant peut toutefois encore ouvrir la porte!

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

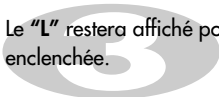


Appuyez et maintenez enfoncée la touche **STOP/CANCEL (ARRET/ANNULATION)**, jusqu'à ce que "L" apparaisse sur l'afficheur et qu'un signal sonore retentisse.  
La **SÉCURITÉ ENFANT** est enclenchée.

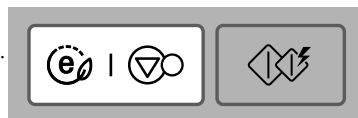
L'heure disparaîtra de l'afficheur si vous avez réglé l'horloge.



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



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



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

# Puissance de cuisson



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

## PUISSANCE

**ELEVÉE** 700W 100%

**MOYENNE A ELEVÉE** 560W 80%

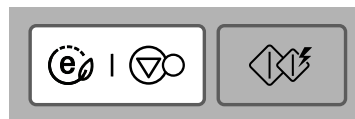
**MOYENNE** 420W 60%

**MOYENNE FAIBLE** 280W 40%

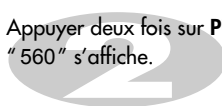
**FAIBLE** 140W 20%

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

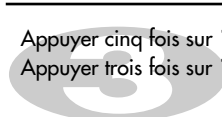
Appuyez sur **STOP/CANCEL (ARRET/ANNULATION)**.



Appuyer deux fois sur **PUISSANCE** pour sélectionner la puissance 80%. "560" s'affiche.



Appuyer cinq fois sur **1 min.**  
Appuyer trois fois sur **10 sec.**



Appuyer sur **DÉPART.**



# Niveau de puissance

Votre four à micro-ondes possède 5 niveaux de puissance pour vous permettre un maximum de flexibilité et un contrôle optimal de la cuisson. Le tableau ci-dessous vous indique le niveau de puissance recommandé pour différents types d'opérations possibles avec ce four à micro-ondes.

<b>PUISSANCE</b>	<b>POURCENTAGE</b>	<b>USAGE</b>
<b>ELEVEE</b>	100%	<ul style="list-style-type: none"><li>* Faire bouillir de l'eau</li><li>* Faire dorer du boeuf haché</li><li>* Cuire de la volaille, du poisson ou des légumes</li><li>* Cuire des morceaux de viande tendre</li></ul>
<b>MOYENNE A ELEVEE</b>	80%	<ul style="list-style-type: none"><li>* Réchauffer toutes sortes d'aliments</li><li>* Faire rôtir de la viande et de la volaille</li><li>* Faire cuire des champignons et des fruits de mer</li><li>* Faire cuire des aliments contenant du fromage et des oeufs</li></ul>
<b>MOYENNE</b>	60%	<ul style="list-style-type: none"><li>* Préparer des cakes et des brioches</li><li>* Préparer des oeufs</li><li>* Préparer un flan</li><li>* Préparer du riz, de la soupe</li></ul>
<b>MOYENNE FAIBLE</b>	40%	<ul style="list-style-type: none"><li>* Faire fondre du beurre et du chocolat</li><li>* Cuire des morceaux de viande moins tendre</li></ul>
<b>FAIBLE</b>	20%	<ul style="list-style-type: none"><li>* Toute décongélation</li><li>* Ramollir du beurre et du fromage</li><li>* Ramollir de la glace</li><li>* Faire lever de la pâte à la levure</li></ul>



# Cuisson en Deux Étapes

Dans l'exemple suivant, je vais vous montrer comment cuire des aliments en deux étapes. La première étape cuira votre aliment pendant 11 minutes en réglage PUISSANCE MAXI, la seconde, pendant 35 minutes à 280W(40%) de la puissance.

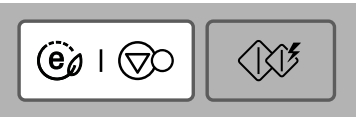


Pendant la cuisson en deux étapes, la porte du four peut être ouverte pour surveiller les aliments. Refermer la porte et appuyer sur DÉPART pour que l'é tape de cuisson continue.

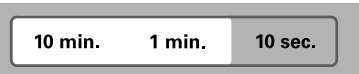
A la fin de l'é tape 1, BIP retentit et l'é tape 2 commence.

Si vous désirez annuler le programme, appuyer deux fois sur RRET/ANNULER.

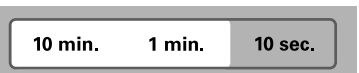
Appuyer sur **ARRÊT/ANNULER**.



Réglez le niveau de la puissance et la durée de cuisson pour la phase 1.  
Appuyez une fois sur MICRO pour sélectionner la puissance HIGH.  
Appuyez une fois sur **10 MIN.**  
Appuyez une fois sur **1 MIN.**



Réglez le niveau de la puissance et la durée de cuisson pour la phase 2.  
Appuyez quatre fois sur MICRO pour sélectionner 40 % de puissance.  
Appuyez trois fois sur **10 MIN.**  
Appuyez cinq fois sur **1 MIN.**



Appuyer sur **DÉPART**.

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



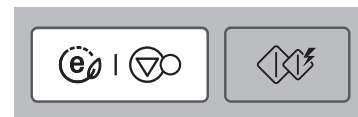
# Démarrage rapide

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

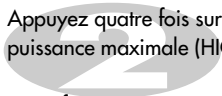


La fonction **DEMARRAGE RAPIDE** vous permet d'introduire des intervalles de 30 secondes de cuisson à puissance maximale (HIGH) en utilisant la touche **DÉPART**.

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



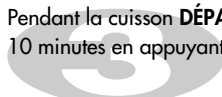
Appuyez quatre fois sur **START (DÉPART)** pour sélectionner 2 minutes à puissance maximale (HIGH).



Votre four se mettra en route avant la quatrième pression.



Pendant la cuisson **DÉPART INSTANTANÉ**, vous pouvez augmenter la durée de cuisson jusqu'à 10 minutes en appuyant de façon répétée sur le bouton **START (DÉPART)**.





# Gril Cuisson

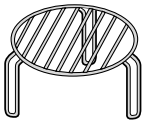
Dans l'exemple qui suit, je vous montre comment utiliser le gril pour cuire des aliments pendant 12 minutes 30 secondes.



Cette fonction vous permet de dorer et gratiner les aliments rapidement.

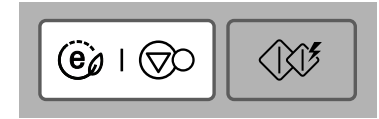
En mode gril, le plateau métallique se place entre le plateau en verre et la grille.

La grille (grille plus haute) doit être utilisée pour la cuisson avec gril.

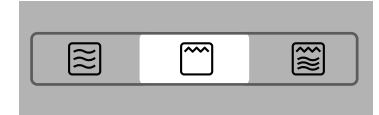


SUPPORT

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

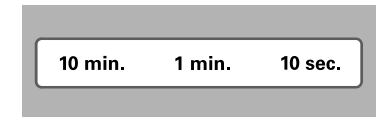
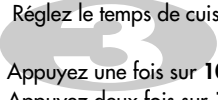


Appuyez sur **GRILL**.



Réglez le temps de cuisson.

Appuyez une fois sur **10 MIN.**  
Appuyez deux fois sur **1 MIN.**  
Appuyez trois fois sur **10 SEC.**



Appuyez sur **START (DÉPART)**.



# Combinaison

## Cuisson

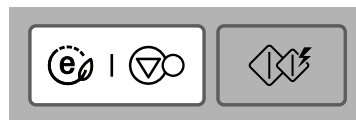
Dans l'exemple suivant, je vous montre comment programmer votre four pour cuire des aliments pendant 25 minutes, à une puissance de 45% et avec la fonction gril.



Votre four dispose d'une fonction "cuisson combinée", qui vous permet de cuire des aliments en même temps ou alternativement avec le système thermique et le système à micro-ondes. Grâce à cette fonction, les aliments cuisent plus vite.

En mode gril, le plateau métallique se place entre le plateau en verre et la grille.

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



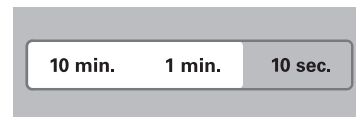
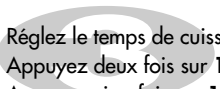
Appuyer deux fois sur **COMBI**.



"Co-2" apparaît dans la fenêtre d'affichage.

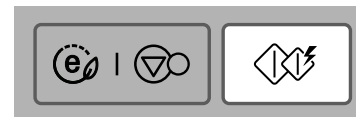
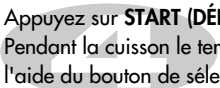


Réglez le temps de cuisson  
Appuyez deux fois sur **10 MIN.**  
Appuyez cinq fois sur **1 MIN.**



Appuyez sur **START (DÉPART)**.

Pendant la cuisson le temps de chauffe peut-être augmenté ou réduit à l'aide du bouton de sélection.



**Attention, à la sortie du four le plat sera chaud!**

Type:	Puissance microonde (%)	Puissance gril (%)
Co-1	25	75
Co-2	45	55
Co-3	65	35

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

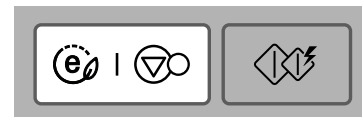
# Cuisson automatique



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

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

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



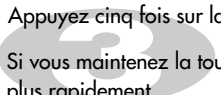
Appuyez sur **AUTO COOK (CUISSON AUTOMATIQUE)**

"Ac-2" apparaisse dans la fenêtre d'affichage.

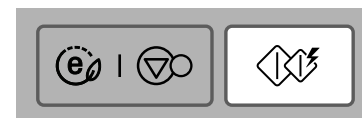


Appuyez cinq fois sur la touche (+).

Si vous maintenez la touche (+) enfoncée, le poids défile plus rapidement.



Appuyez sur **START (DÉPART)**.



Fonction	Catégorie	Limite de poids	Ustensile	Température de l'aliment	Instructions
Auto Cook (Cuisson automatique)	<b>Pomme de terre en chemise</b> (Ac-1)	0,1 ~ 1,0kg	Plateau métallique	Temp. de la pièce	Choisissez des pommes de terre de taille moyenne (170-200g). Lavez et essuyez les pommes de terre. Faites plusieurs trous dans les pommes de terre avec une fourchette. Posez-les sur le plateau métallique. Introduisez le poids et appuyez sur START. Après la cuisson, sortez les pommes de terre du four. Couvrez-les d'une feuille de papier d'aluminium et laissez-les reposer pendant 5 minutes. <b>ATTENTION: Le grille et les parois du four sont BRULANTS. Utilisez des gants appropriés.</b>
	<b>Légumes frais</b> (Ac-2)	0,2 ~ 0,8kg	Plat creux adapté à la cuisson au micro-ondes	Temp. de la pièce	Mettez les légumes dans un plat adapté à la cuisson au micro-ondes. Ajoutez de l'eau. Couvrez. Après la cuisson, remuez et laissez reposer. Ajoutez de l'eau en fonction de la quantité. ** 0,2 kg à 0,4 kg: 2 cuillères à soupe ** 0,5 kg à 0,8 kg: 4 cuillères à soupe
	<b>Légumes surgelés</b> (Ac-3)	0,2 ~ 0,8kg	Plat creux adapté à la cuisson au micro-ondes	Surgelé	Mettez les légumes dans un plat adapté à la cuisson au micro-ondes. Ajoutez de l'eau. Couvrez. Après la cuisson, remuez et laissez reposer. Ajoutez de l'eau en fonction de la quantité. ** 0,2 kg à 0,4 kg: 2 cuillères à soupe ** 0,5 kg à 0,8 kg: 4 cuillères à soupe
	<b>DJnnUzUPW Y</b> (Ac-4)	0,2 ~ 0,4kg	Rack	Réfrigérée	Cette fonction permet de réchauffer votre pizza. Placez la pizza sur le rack. A la fin du réchauffage, sortez la pizza de votre micro-ondes, et patientez 2 à 3 minutes avant dégustation.
	<b>: fJhYg</b> (Ac-5)	0,2 ~ 0,4kg	Assiette sur rack	Congelée	Étalez les frites surgelées dans un plat, posé sur le rack. Pour un meilleur résultat, placez une seule couche de frites. A la fin de la cuisson, sortez-les du micro-ondes et patientez 1 à 2 minutes avant dégustation.
	<b>7 i JggYg'XY dci `Yh'</b> (Ac-6)	0,2 ~ 0,8kg	Assiette sur rack	Réfrigérée	Nettoyez et séchez les cuisses de poulet, et badigeonnez-les avec un peu d'huile. Placez-les sur les racks, en prenant soin de disposer un plat sous le rack, afin de récupérer les graisses. Lorsque le programme émettra un bip, retournez les cuisses de poulet. Appuyez ensuite sur START afin de continuer la cuisson. A la fin du programme, recouvrez les cuisses de poulet avec un torchon ou un film plastique et patientez 2 à 5 minutes.

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



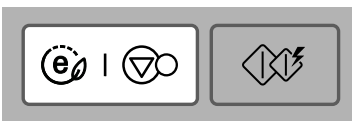
Votre four à micro-ondes dispose de trois modes de décongélation: **VIANDE, VOLAILLE, POISSON** et **PAIN**. Plusieurs puissances sont possibles pour chaque mode de décongélation. Appuyez plusieurs fois sur la touche **DECONGELATION AUTOMATIQUE** pour sélectionner une puissance différente.

Catégorie	Appuyez sur
<b>MEAT (VIANDE)</b>	<b>1</b> fois
<b>POULTRY (VOLAILLE)</b>	<b>2</b> fois
<b>FISH (POISSON)</b>	<b>3</b> fois
<b>BREAD (PAIN)</b>	<b>4</b> fois

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

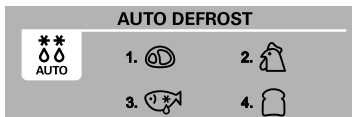
Pesez les aliments que vous allez décongeler. Retirez tout ruban ou emballage métallique, puis mettez les aliments dans le four et refermez la porte.

# Décongélation automatique



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

La fenêtre d'affichage indique "dEF2".



Introduisez le poids des aliments surgelés que vous allez décongeler.

Appuyez quatorze fois sur (+) pour entrer "1,4kg".



Appuyez sur **START (DÉPART)**.



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

## GUIDE DE DECONGELATION

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

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

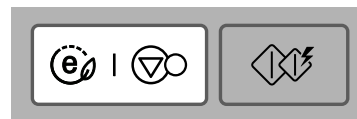
Utilisez cette fonction pour décongeler rapidement jusqu'à 0,5 kg de viande hachée uniquement. Laissez reposer la viande un certain temps pour que le centre soit bien décongelé. L'exemple ci-dessous vous indique comment décongeler 0,5 kg de viande hachée surgelée.

## Décongélation rapide



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

Appuyez sur **STOP/CANCEL (ARRET/ANNULATION)**.  
Pesez les aliments que vous allez décongeler. Veillez à ce que tout ruban ou emballage métallique soit retiré, puis mettez les aliments dans le four et refermez la porte.



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



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

## **GUIDE DE DECONGELATION RAPIDE**

Utilisez cette fonction pour décongeler rapidement de la viande hachée.

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

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



# Plus ou Moins longue

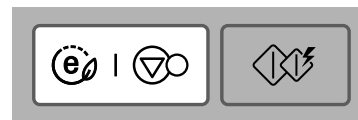
Das nachfolgende Beispiel erläutert, wie Sie die Garzeit eines automatischen Kochprogramms verlängern oder verkürzen.



Si votre plat est préparé à votre goût en utilisant les programmes et **CUISSON AUTOMATIQUE**, vous n'avez pas besoin d'utiliser les touches + / - .

Lorsque vous cuisinez sans utiliser de fonction automatique, vous pouvez prolonger ou écourter le temps de cuisson à tous moments à l'aide des touches + / - . Il est inutile d'arrêter la cuisson.

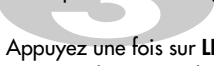
Appuyez sur **STOP/CANCEL (ARRET/ANNULATION)**.



Réglez le programme **CUISSON AUTOMATIQUE** souhaité.  
Entrez le poids des aliments.  
Appuyez sur **START (DÉPART)**.



Appuyez une fois sur **MORE ( + )**.  
Le temps de cuisson augmentera de 10 secondes à chaque pression.



Appuyez une fois sur **LESS ( - )**.  
Le temps de cuisson diminuera de 10 secondes à chaque pression.

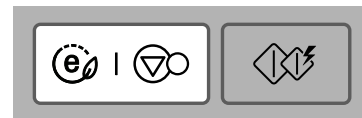
# Economie

## D'énergie

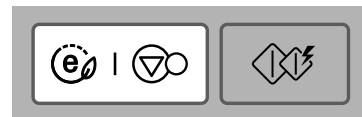


La fonction **ECO ON** (Economie d'énergie) permet d'économiser de l'énergie en éteignant l'affichage. L'affichage sera également éteint après 5 minutes de non utilisation.

Appuyez sur **STOP/CANCEL (ECO ON)**.  
L'affichage indique '0'.



Appuyez sur **STOP/CANCEL (ECO ON)**.



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

# Ustensiles pour Micro-ondes

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

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

### Assiettes

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

### Verres

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

### Récipients en plastique

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

### Papier

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

### Sacs de cuisson en plastique

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

### Vaisselle plastique pour micro-ondes

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

### Poterie, plats en pierre, céramique

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

## ATTENTION

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

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

# Caractéristiques des aliments et Cuisson micro-ondes

## Ne quittez pas le four des yeux

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

## Les facteurs affectant le temps de cuisson

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

## Densité des aliments

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

## Hauteur des aliments

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

## Teneur hydrique des aliments

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

## Quantité d'os et teneur en graisses des aliments

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

## Quantité d'aliments

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

## Forme des aliments

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

## Couvercle

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

## Brunissage

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

## Couverture avec un papier sulfurisé

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

## Disposition et espacement

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

# Caractéristiques des aliments et Cuisson micro-ondes

## Penser à remuer les aliments

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

## Retourner les aliments

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

## Placer les parties plus épaisses vers l'extérieur

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

## Protection

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

## Surélévation

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

## Perçage

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

## Test de cuisson

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

## Temps de repos

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

## Pour Nettoyer Votre Four

### 1. L'intérieur du four doit rester propre

Des projections de nourriture et des résidus de liquides collent aux murs du four et aux surfaces entre le joint et la porte. Il est préférable d'essuyer immédiatement les débordements avec un chiffon humide. Les miettes et les débordements vont absorber les micro-ondes et rallonger les temps de cuisson. Prenez un chiffon humide pour enlever les miettes qui tombent entre la porte et l'encadrement. Il est important de garder cette surface propre pour garantir l'étanchéité parfaite. Enlevez les projections grasses avec un chiffon savonneux, rincez et séchez. N'utilisez pas de détergent agressif ou de nettoyant abrasif. Le plateau en verre peut être lavé dans l'évier ou dans le lave-vaisselle.

### 2. L'extérieur du four doit rester propre

Nettoyez l'extérieur du four avec de l'eau et du savon puis à l'eau et séchez avec un chiffon doux ou un essuie-tout. Pour éviter d'endommager les pièces actives à l'intérieur du four, l'eau ne doit pas pénétrer dans les ouvertures de ventilation. Pour nettoyer le bandeau de commande, ouvrez la porte afin d'éviter tout démarrage accidentel et essayez avec un chiffon humide immédiatement suivi d'un chiffon sec. Appuyez sur ARRÊT après le nettoyage.

3. Si de la vapeur s'accumule à l'intérieur ou autour de l'extérieur de la porte du four, essuyez les panneaux avec un chiffon doux. Cela peut arriver lorsque le micro-ondes fonctionne dans des conditions d'humidité élevée et n'indique en aucun cas un mauvais fonctionnement de l'appareil.
4. La porte et les joints d'étanchéité de la porte du four doivent être propres. N'utilisez que de l'eau chaude et savonneuse, puis séchez complètement. NE PAS UTILISER DE MATÉRIAUX ABRASIFS TELS QUE LES POUDRES OU TAMPONS MÉTALLIQUES OU PLASTIQUES. Les pièces métalliques sont plus faciles à entretenir lorsqu'elles sont essuyées souvent avec un chiffon humide.
5. N'utilisez pas de nettoyeur vapeur.

# Questions et Réponses

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

R. Il peut y avoir plusieurs raisons à cela :  
L'ampoule a grillé.  
La porte n'est pas fermée.

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

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

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

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

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

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

## Q. Pourquoi les oeufs éclatent-ils parfois?

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

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

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

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

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

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

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

## ATTENTION

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

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

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

# Avertissements et Spécifications Techniques

## Attention

### CET APPAREIL DOIT ÊTRE RELIÉ À LA TERRE

Les fils de connexion au secteur respectent le code suivant:

BLUE : Neutre

MARRON : Phase

VERT OU JAUNE : Terre

Cet appareil est fourni avec un câble de réseau de performances spécifiques, qui, s'il est endommagé, doit être remplacé par un câble de réseau de même type ; un tel câble de réseau peut s'obtenir auprès de l'importateur et doit être installé par une personne compétente (  $\frac{1}{2}$  ).

Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter un danger.

### Spécifications Techniques

	MH6042D/MH6042DS/MH6042US
Alimentation	230 V AC / 50Hz
Sortie	700 W (valeur standard IEC60705)
Fréquence micro-ondes	2 450 MHz +/- 50 MHz (Groupe 2/Classe B)
Dimension extérieure	455 mm(L) X 260 mm(H) X 330 mm(P)
Puissance consommée	455 mm(W) X 260mm(H) X 330 mm(D)
Micro-ondes	1 000 Watt
Gril	600 Watt
Combiné	1 150 Watt

Équipement Groupe 2 : le groupe 2 correspond à tous les équipements ISM RF pour lesquels l'énergie de fréquence radio de la gamme de fréquences 9 kHz à 400 GHz est intentionnellement générée et utilisée, ou, elle est uniquement utilisée sous forme de rayonnements électromagnétiques, de couplage inductif ou capacitif, pour le traitement de matières ou à des fins d'inspection/d'analyse. L'équipement de classe B est un équipement qui convient pour une utilisation dans un environnement domestique et des environnements directement branchés à un réseau de basse tension qui alimente les bâtiments utilisés comme un environnement domestique.

<French>



#### Élimination de votre ancien appareil

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



BEDIENUNGSANLEITUNG

# MIKROWELLENHERD

BITTE LESEN SIE DIESE ANLEITUNG VOR DER INBETRIEBNAHME.

MH6042D  
MH6042DS  
MH6042US

DEUTSCH



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

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

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

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

## Achtung

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

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

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

## Achtung

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

# Inhalt

## So funktioniert der Mikrowellenherd

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

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

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

## Ein sehr sicheres Gerät

**Ihr Mikrowellenherd ist eines der sichersten Haushaltsgeräte. Sobald Sie die Tür öffnen, stoppt automatisch die Erzeugung von Mikrowellen. Mikrowellen werden komplett in Wärme umgewandelt, wenn Sie in Speisen eindringen. Daher gibt es keinerlei Reststrahlung, die Sie beim Verzehr der Speisen schädigen könnte.**

Vorsichtsmaßnahmen	65
Inhalt	66
Y & @ # ^ Ü & @ ! @ & @ , ^ & ^ /	7 ~ 71
Auspacken und Aufstellen	72 ~ 73
Stellen der Uhr	74
Kindersicherung	75
Kochen mit Mikrowelle	76
Energiepegel zum Kochen	77
Kochen und Garen in 2 Stufen	78
Schnellstart	79
Kochen mit dem Grill	80
Kochen im Kombi-Modus	81
Automatisches Kochen	82 ~ 84
Automatisches Auftauen	85 ~ 86
Schnell Auftauen	87 ~ 88
Änderung der Garzeit	89
Stromsparbetrieb	90
Mikrowellenverträgliche Materialien	91
Eigenschaften von Nahrungsmitteln und Kochen mit Mikrowelle	92~93
Fragen und Antworten	94
Hinweise zum Netzkabel/Technische Daten	95

Bitte die Bedienungsanleitung aufbewahren. Lesen und befolgen Sie vor dem Einsatz des Backofens sämtliche Anleitungen um Brandgefahren, Stromschläge, Verletzungsgefahren oder Schäden am Gerät vorzubeugen. Dieses Handbuch umfasst u. U. nicht alle möglichen Szenarien. Wenden Sie sich bei unbekanntem Problem stets an einen Kundendienst oder an den Hersteller.

# Wichtige Sicherheitshinweise



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

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

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

## ⚠ ACHTUNG

**1. Keine Veränderungen, Einstellungen oder Reparaturen an der Ofentür, den Türdichtungen, dem Bedienungsfeld, den Sicherheitsschaltern oder an anderen Bauteilen des Ofens durchführen, bei denen eine Schutzabdeckung gegen schädliche Mikrowellen entfernt werden muss. Den Mikrowellenofen nicht bei beschädigten Türdichtungen oder benachbarten Teilen betreiben. Reparaturen sollten ausschließlich von ausgebildetem Fachpersonal durchgeführt werden.**

ⓘ Im Gegensatz zu anderen Geräten handelt es sich bei diesem Mikrowellengerät um ein Gerät mit hohen Spannungen als auch hohen Stromstärken. Bei unsachgemäßer Bedienung oder Reparatur besteht die Gefahr von schädlicher und extrem hoher Mikrowellenstrahlung oder von Stromschlägen.

**2. Den Mikrowellenofen nicht zur Entfeuchtung verwenden. (Z. B. für feuchte Tageszeitungen, Kleidungsstücke, Spielzeuge, Elektrogeräte, Haustiere oder Kinder.)**

ⓘ Dadurch könnten erhebliche Gefahren verursacht werden, wie z. B. Brände, Verbrennungen oder plötzlicher eintretender Tod durch Stromschläge.

**3. Kleinkinder oder unsichere Personen sollten das Gerät nicht bedienen. Kinder sollten den Mikrowellenofen nicht unbeaufsichtigt und ohne vorherige Einweisung in die sichere Bedienung des Ofens sowie in die möglichen Gefahren bei unsachgemäßer Bedienung verwenden.**

ⓘ Bei unsachgemäßer Bedienung besteht die Gefahr von Bränden, Stromschlägen und Verbrennungen.

**4. Bei eingeschaltetem Gerät können die äußeren Bauteile heiß werden. Kleinkinder sollten sich nicht in der Nähe des Gerätes aufhalten.**

ⓘ Sie könnten sich verbrennen.

**5. Flüssigkeiten und Lebensmittel dürfen nicht in versiegelten Behältern erhitzt werden, da solche Behälter aufplatzen können. Entfernen Sie vor dem Garen oder Auftauen die evtl. vorhandene Plastikfolie. In manchen Fällen ist es jedoch ratsam, Lebensmittel mit Plastikfolie abgedeckt zu erhitzen oder zu garen.**

ⓘ Die Behälter könnten aufplatzen.

**6. Um sicherzustellen, dass in jeder Betriebsart die geeigneten Geräte verwendet werden.**

# Wichtige Sicherheitshinweise

Bitte die Bedienungsanleitung aufbewahren. Lesen und befolgen Sie vor dem Einsatz des Backofens sämtliche Anleitungen um Brandgefahren, Stromschläge, Verletzungsgefahren oder Schäden am Gerät vorzubeugen. Dieses Handbuch umfasst u. U. nicht alle möglichen Szenarien. Wenden Sie sich bei unbekanntem Problemen stets an einen Kundendienst oder an den Hersteller.

## ACHTUNG

- ⦿ Der unsachgemäße Einsatz von Geräten könnte zu Schäden am Zubehör des Gerätes sowie am Mikrowellenofen selbst führen, oder es besteht Brandgefahr durch mögliche Funkenbildung.
- 7. Kinder sollten nicht mit dem Gerät spielen oder sich an den Türgriff hängen.**
  - ⦿ Es besteht Verletzungsgefahr.
- 8. Wenn die Tür oder die Türdichtungen beschädigt sind, darf der Ofen nicht betrieben werden, bis er von einem Fachmann repariert wurde.**
- 9. Wartungs- oder Reparaturarbeiten, bei denen eine Abdeckung abgenommen werden muss, die gegen Mikrowellenstrahlung schützt, sollten ausschließlich von einer qualifizierten Person durchgeführt werden. Es besteht Gefahr.**
- 10. Wenn sich das Gerät im Kombinationsbetrieb befindet, können sehr hohe Temperaturen entstehen. Kinder dürfen den Ofen daher nur unter Aufsicht bedienen.**

## VORSICHT

- 1. Durch in der Tür eingelassene Sicherheitssperren kann der Mikrowellenofen nicht mit geöffneter Tür eingeschaltet werden. Diese Sicherheitssperren dürfen niemals verändert oder umgangen werden.**
  - ⦿ Ansonsten besteht die Gefahr von extrem starker Mikrowellenstrahlung. (Durch die Sicherheitssperren werden beim Öffnen der Tür sämtliche Garvorgänge automatisch unterbrochen.)
- 2. Keine Gegenstände (wie z. B. Geschirrtücher oder Servietten) in der Ofentür einklemmen und darauf achten, dass sich keine Rückstände von Lebensmitteln oder Reinigern auf den Dichtungsflächen ansammeln.**
  - ⦿ Ansonsten besteht die Gefahr von extrem starker Mikrowellenstrahlung.
- 3. Benutzen Sie Ihren Herd nicht, wenn er beschädigt ist. Es ist vor allem wichtig, dass die Tür richtig schließt und dass es keine Beschädigungen (1) an der Tür (verbogen), (2) den Scharnieren und Riegeln (gebrochen oder lose) oder (3) den Türdichtungen und Dichtungsflächen gibt.**
  - ⦿ Ansonsten besteht die Gefahr von extrem starker Mikrowellenstrahlung.
- 4. Stellen Sie die Garzeiten bei kleineren Mengen oder bei Lebensmitteln mit kurzer Garzeit entsprechend kürzer ein.**
  - ⦿ Bei übermäßigen Garzeiten könnte sich das Gargut entzünden und erhebliche Schäden am Ofen verursachen.
- 5. Beachten Sie beim Erhitzen von Flüssigkeiten, wie z. B. Suppen, Soßen und Getränke im Mikrowellengerät die folgenden Punkte:**
  - \* Keine geradwandigen Gefäße mit engem Hals verwenden.
  - \* Nicht überhitzen.
  - \* Flüssigkeit umrühren, bevor der Behälter in den Herd gestellt wird sowie nach Ablauf der halben Aufwärmzeit.

Bitte die Bedienungsanleitung aufbewahren. Lesen und befolgen Sie vor dem Einsatz des Backofens sämtliche Anleitungen um Brandgefahren, Stromschläge, Verletzungsgefahren oder Schäden am Gerät vorzubeugen. Dieses Handbuch umfasst u. U. nicht alle möglichen Szenarien. Wenden Sie sich bei unbekanntem Problemen stets an einen Kundendienst oder an den Hersteller.

# Wichtige Sicherheitshinweise

## VORSICHT

- \* Flüssigkeiten nach dem Erhitzen für kurze Zeit im Herd stehen lassen, nochmals sorgfältig umrühren oder schütteln und vor dem Verzehr sorgfältig die Temperatur prüfen (vor allem bei Babyflaschen und Gläsern mit Babynahrung), um Verbrennungen zu vermeiden.
- ☞ Nehmen Sie den Behälter vorsichtig heraus. Nach dem Erhitzen von Getränken im Mikrowellengerät kann die Flüssigkeit auch nach dem Herausnehmen aufkochen, selbst wenn keine sichtbare Blasenbildung erkennbar ist. Dadurch könnte die heiße Flüssigkeit plötzlich überkochen.
- 6. **An der Ober- oder Unterseite bzw. an den Seiten des Mikrowellenofens befinden sich Auslassöffnungen. Diese Belüftungsöffnungen niemals verdecken.**
  - ☞ Ansonsten besteht die Gefahr von Schäden am Ofen und mangelhaften Garergebnissen.
- 7. **Den Herd keinesfalls leer betreiben. Es empfiehlt sich bei Nichtgebrauch ein Glas Wasser in den Herd zu stellen. Das Wasser absorbiert dann die Energie der Mikrowellen, falls der Herd versehentlich eingeschaltet wird.**
  - ☞ Eine unsachgemäße Bedienung kann zu Schäden am Ofen führen.
- 8. **Keine in Papiertücher eingewickelte Lebensmittel garen, falls dies nicht in der Garanleitung des jeweiligen Lebensmittels angegeben wird. Papiertücher zum Garen auch nicht gegen Zeitungspapier austauschen.**
  - ☞ Eine unsachgemäße Bedienung kann zu Explosionen oder Bränden führen.
- 9. **Keine Holz- oder Keramikbehälter mit metallischen Einsätzen verwenden (z. B. Gold oder Silber). Metallklammern stets entfernen. Überprüfen Sie Ihre Geräte, ob sie mikrowellengeeignet sind.**


- ☞ Die Behälter könnten sich erhitzen und verbrennen. Insbesondere bei metallischen Gegenständen können sich Funken bilden, durch die erhebliche Schäden verursacht werden können.
- 10. **Keine Recycling-Papier verwenden.**
  - ☞ Dieses Papier kann Verunreinigungen enthalten, durch die beim Garen Funken und/oder Brände entstehen können.
- 11. **Blech und Rost nicht direkt nach dem Garen zum Reinigen in Wasser eintauchen. Ansonsten könnten die Geräte zerbrechen oder beschädigt werden.**
  - ☞ Eine unsachgemäße Bedienung kann zu Schäden am Ofen führen.
- 12. **Das Gerät mindestens 8 cm von der Kante der Unterlage aufstellen, um Kippen zu verhindern.**
  - ☞ Eine unsachgemäße Bedienung kann zu Verletzungen oder zu Schäden am Ofen führen.
- 13. **Die Schale von Kartoffeln, Äpfeln und anderem Gemüse/Obst mit Schale vor dem Kochen durchstechen.**
  - ☞ Die Lebensmittel könnten aufplatzen.
- 14. **Eier nicht mit der Schale garen. Rohe Eier sowie ganze hartgekochte Eier sollten nicht im Mikrowellengerät erhitzt werden, da sie zerbersten könnten, selbst nach Ende des Garvorgangs mit dem Mikrowellengerät.**
  - ☞ Im Innern des Eis bildet sich ein Überdruck, so dass das Ei zerbersten kann.
- 15. **Keinesfalls den Mikrowellenherd zum Frittieren in Fett verwenden.**
  - ☞ Dadurch könnte die heiße Flüssigkeit plötzlich überkochen.
- 16. **Falls Rauch entsteht, den Herd sofort ausschalten oder den Netzstecker ziehen. Die Herdtür geschlossen lassen, um etwaige Flammen zu ersticken.**

# Wichtige Sicherheitshinweise

Bitte die Bedienungsanleitung aufbewahren. Lesen und befolgen Sie vor dem Einsatz des Backofens sämtliche Anleitungen um Brandgefahren, Stromschläge, Verletzungsgefahren oder Schäden am Gerät vorzubeugen. Dieses Handbuch umfasst u. U. nicht alle möglichen Szenarien. Wenden Sie sich bei unbekanntem Problemen stets an einen Kundendienst oder an den Hersteller.

## VORSICHT

- ⦿ Dies könnte ein Anzeichen für eine sicherheitsrelevante Beschädigung sein, die zu einem Brand oder einem Stromschlag führen kann.
- 17. Behalten Sie den Mikrowellenofen beim Erhitzen oder Garen von Lebensmitteln in Einweg-Behältern aus Kunststoff, Papier oder anderen brennbaren Materialien im Blick und überprüfen Sie den Gargvorgang regelmäßig.**
- ⦿ Der Behälter könnte beschädigt werden, so dass das Gargut überlaufen kann und einen Brand verursachen kann.
- 18. Die äußeren Oberflächen können bei eingeschaltetem Gerät sehr heiß werden. Stellen Sie sicher, dass die Backofentür, die Außenflächen, die Rückseite, den Backofenraum, die Küchengeräte und Teller in den Stufen Grillen, Umluft und Autom. Garen vor dem Berühren ausreichend abgekühlt sind.**
- ⦿ Da diese Komponenten sehr heiß werden können, tragen Sie zur Vermeidung von Verbrennungen stets dicke Topfhandschuhe.
- 19. Das Mikrowellengerät sollte regelmäßig gereinigt und Lebensmittelreste entfernt werden.**
- ⦿ Wenn das Mikrowellengerät nicht sauber gehalten wird, könnten sich die Oberflächen ändern, so dass sich die Lebensdauer und die Sicherheit des Gerätes verringern kann.
- 20. Es darf nur das für diese Mikrowelle empfohlene Thermometer verwendet werden (für Geräte, bei denen ein Thermometer eingesetzt werden kann).**
- ⦿ Bei Verwendung eines ungeeigneten Thermometers kann die tatsächliche Temperatur u. U. nicht genau gemessen werden.

- 21. Halten Sie sich genau an die Anleitungen des Popcorn-Herstellers. Lassen Sie den Mikrowellenofen während der Popcorn-Herstellung nicht unbeaufsichtigt. Nehmen Sie das Popcorn nach der Garzeit heraus, auch wenn einige Körner nicht aufgeplatzt sein sollten. Verwenden Sie zur Popcorn-Herstellung keine Beutel aus braunem Papier. Noch geschlossene Körner nicht wieder in den Mikrowellenofen geben.**
- ⦿ Bei Überhitzung könnten sich die Körner entzünden.
- 22. Dieses Gerät muss geerdet werden.**  
Die Adern im Anschlusskabel sind wie folgt farblich gekennzeichnet:  
**BLAU** – Nulleiter  
**BRAUN** – Stromführende Phase  
**GRÜN/GELB** – Erde
- Da die Farben der Adern im Anschlusskabel dieses Gerätes möglicherweise nicht mit den Farbmarkierungen übereinstimmen, die die Klemmen in Ihrem Stecker aufweisen, ist wie folgt vorzugehen:
- Die **BLAU** gekennzeichnete Ader ist an die Klemme mit dem Buchstaben **N** bzw. die **SCHWARZE** Klemme anzuschließen.
- Die **BRAUN** gekennzeichnete Ader ist an die Klemme mit dem Buchstaben **L** bzw. die **ROTE** Klemme anzuschließen.
- Die **GRÜN/GELB** oder **GRÜN** gekennzeichnete Ader ist an die Klemme anzuschließen, die mit dem Buchstaben **E** bzw. mit dem Erdungssymbol markiert ist .

Bitte die Bedienungsanleitung aufbewahren. Lesen und befolgen Sie vor dem Einsatz des Backofens sämtliche Anleitungen um Brandgefahren, Stromschläge, Verletzungsgefahren oder Schäden am Gerät vorzubeugen. Dieses Handbuch umfasst u. U. nicht alle möglichen Szenarien. Wenden Sie sich bei unbekanntem Problem stets an einen Kundendienst oder an den Hersteller.

# Wichtige Sicherheitshinweise

## VORSICHT

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

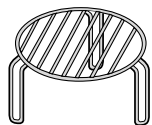
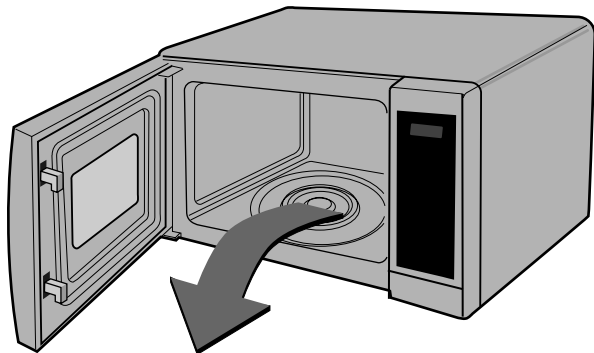
- ⦿ Eine unsachgemäße Montage kann zu schwerwiegenden Schäden an der Elektrik führen.
- 24. Dieser Herd ist nicht für die Gastronomie geeignet.**
  - ⦿ Eine unsachgemäße Bedienung kann zu Schäden am Ofen führen.
- 25. Die Mikrowelle darf nur betrieben werden, wenn die Verkleidungstür geöffnet ist, wenn die Mikrowelle innerhalb eines Schrankes platziert ist.**
  - ⦿ Bei geschlossener Tür kann der Luftstrom gehindert werden, so dass ein Brand ausgelöst oder Schäden am Ofen und am Gehäuse entstehen können.
- 26. Der Geräteanschluss kann über den vorhandenen Netzstecker oder durch die Montage eines Schalters gemäß den Richtlinien für elektrische Anschlüsse erfolgen.**
  - ⦿ Bei Verwendung eines ungeeigneten Netzsteckers oder Schalters besteht die Gefahr von Stromschlägen oder Bränden.
- 27. Die Bedienung des Gerätes durch Kinder sollte nur unter Aufsicht erfolgen**
- 28. Die Geräte sind nicht für eine externe Ansteuerung über Zeitschaltuhren oder andere Steuergeräte geeignet.**
- 29. Verwenden Sie nur Küchengeräte, die mikrowelleneeignet sind.**

- 30. Das Mikrowellengerät sollte nicht in einem Schrank aufgestellt werden, wenn das Gerät nicht für diese Einbauweise getestet wurde.**
- 31. Dieses Gerät ist nicht zur Bedienung von Personen (einschließlich Kindern) mit physischen, sensorischen oder mentalen Einschränkungen oder unzureichenden Erfahrungen oder Kenntnissen ohne Aufsicht oder vorherige Einweisung hinsichtlich der Bedienung dieses Gerätes, die die Sicherheit dieser Personen gewährleistet, durch eine verantwortliche Person vorgesehen. Die Reinigung und Nutzer-Wartung darf nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.**
- 32. Der Mindestfreiraum, der oberhalb der Oberfläche des Ofens erforderlich ist.**
- 33. Die Mikrowelle sollte freistehend verwendet werden.**
- 34. Die Temperatur der zugänglichen Oberflächen kann sehr hoch werden, wenn das Gerät in Betrieb ist.**
- 35. Halten Sie das Gerät und das Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern, die jünger als 8 Jahre sind.**
- 36. Die Tür der äußeren Oberfläche kann sehr heiß werden, wenn das Gerät in Betrieb ist.**

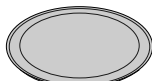
# Auspacken und Aufstellen

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

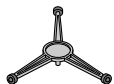
- 1** Den Herd auspacken und auf eine ebene Fläche platzieren.



**ROST**

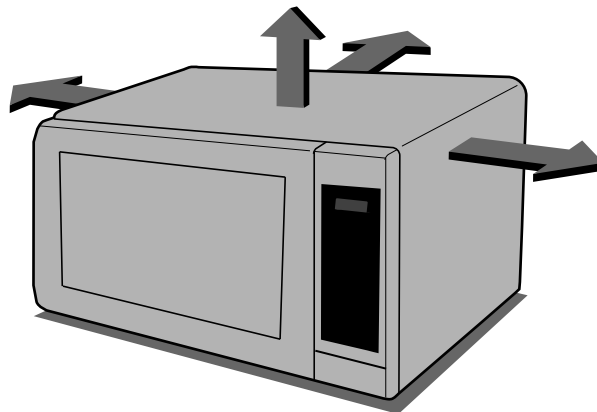


**GLASDREHTELLER**



**ROLLENAUFLAGE**

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



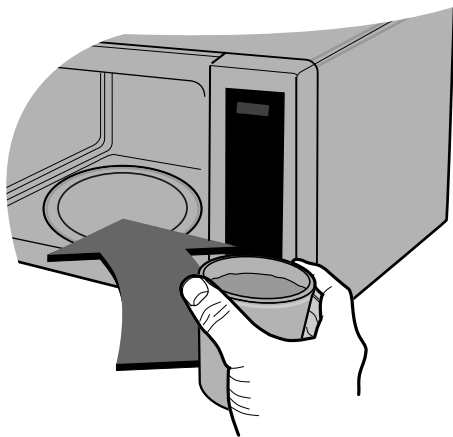
**DIESER HERD IST NICHT AUF RESTAURANT- UND KANTINENEINSATZ AUSGELEGT.**



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

**4** Ziehen Sie am **TÜRGRIF**F, um den Herd zu öffnen. Setzen Sie dann den **DREHRING** in den Herd ein und den **GLASDREHTELLER** darauf.

**5** Füllen Sie einen **mikrowellenfesten** Behälter mit 300 ml Wasser, stellen Sie ihn auf den Glasdrehsteller und schließen Sie dann die Herdtür. Falls Sie sich nicht sicher sind, welcher Behälter geeignet ist, finden Sie Hinweise dazu auf Seite 91.



**6** Drücken Sie nun die Taste **Stop/Clear**. Betätigen Sie anschließend die Taste **Start** einmal, um eine Kochzeit von 30 Sekunden einzugeben.



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



**IHR HERD IST NUN BETRIEBSBEREIT**

**8** Der Inhalt von Milchflaschen und Gläsern mit Babynahrung sollte umgerührt oder geschüttelt werden und die Temperatur sollte vor dem Verzehr geprüft werden, um Verbrennungen zu vermeiden.

# Stellen der Uhr

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



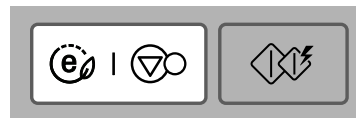
Bei der ersten Inbetriebnahme sowie nach Stromausfällen zeigt das Display "0". Die Uhr muss in diesem Fall gestellt werden.

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

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

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

Die Taste **STOP/CLEAR** drücken.



Die Taste **CLOCK** einmal drücken.

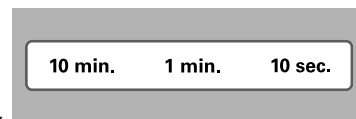
(Falls Sie einen 12-Stundenzyklus verwenden wollen, die Taste **CLOCK** ein zweites Mal betätigen. Falls Sie den Stundenzyklus nach der Zeiteingabe wechseln wollen, müssen Sie den Netzstecker ziehen und wieder anschließen.)



Die Taste **10 MIN** fünfzehnmal drücken.

Die Taste **1 MIN** dreimal drücken.

Die Taste **10 SEC** fünfmal drücken.



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

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

Die Uhr beginnt zu laufen.

Die Taste **CLOCK** drücken.

Die Uhr beginnt zu laufen.



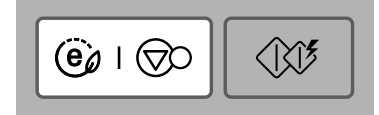
# Kindersicherung



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

Allerdings lässt sich die Herdtür weiterhin öffnen.

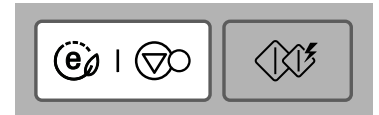
Die Taste **STOP/CLEAR** drücken.



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

Die **KINDERSICHERUNG** ist nun aktiviert.

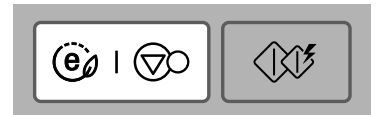
Die Zeitanzeige verschwindet nur kurzzeitig und erscheint nach wenigen Sekunden wieder auf dem Display.



Wird nun eine Taste gedrückt, zeigt das Display "L", aber das Gerät arbeitet nicht.



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



# Kochen mit Mikrowelle

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



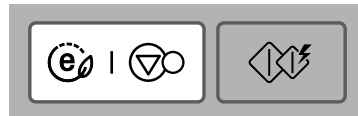
Ihr Herd stellt fünf Mikrowellen-Energiepegel zur Wahl. Nach Programmende erklingt der Signalton bis der Garraum geöffnet wird, maximal bis zu 5 Minuten.

## ENERGIE

<b>MAXIMAL</b>	700W	100%
<b>MITTELHOCH</b>	560W	80%
<b>MITTEL</b>	420W	60%
<b>MITTEL BIS NIEDRIG</b>	280W	40%
<b>NIEDRIG</b>	140W	20%

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

Die Taste **STOP/CLEAR** drücken.



Die Taste **MIKROWELLE** zweimal antippen, um den Energiepegel auf 80% einzustellen.

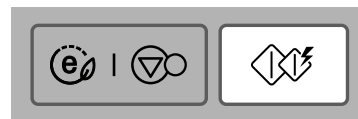
Auf der Anzeige erscheint "560".



Die Taste **1 MIN** fünfmal drücken.  
Die Taste **10 SEC** dreimal drücken.



Die Taste **START** drücken.



# Energiepegel zum Kochen

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

ENERGIEPEGEL	AUSGANGSLEISTUNG	ANWENDUNGSZWECK
<b>MAXIMAL</b>	100%	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Kochen von Wasser</li> <li>* Anbraten von Rinderhack</li> <li>* Braten von Geflügelstücken, Fisch, Gemüse</li> <li>* Braten von zartem Fleisch</li> </ul>
<b>MITTELHOCH</b>	80%	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Aufwärmen von Speisen</li> <li>* Braten von Fleisch und Geflügel</li> <li>* Kochen von Pilzen und Muscheln</li> <li>* Zubereitung von Speisen mit Käse und Eiern</li> </ul>
<b>MITTEL</b>	60%	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Backen von Kuchen und Gebäck</li> <li>* Zubereitung von Eiern</li> <li>* Zubereitung von Pudding</li> <li>* Zubereitung von Reis, Suppe</li> </ul>
<b>MITTEL BIS NIEDRIG</b>	40%	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Schmelzen von Butter und Schokolade</li> <li>* Garen von Gulasch- und Suppenfleisch</li> </ul>
<b>NIEDRIG</b>	20%	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Auftauen von Tiefkühlkost</li> <li>* Weich machen von Butter und Käse</li> <li>* Weich machen von Speiseeis</li> <li>* Aufgehenlassen von Hefeteig</li> </ul>



# Kochen und Garen in 2 Stufen

Das nachfolgende Beispiel zeigt Ihnen, wie Speisen in 2 Stufen gegart werden. In der ersten Stufe wird zunächst mit einem Energiepegel von 100% für 11 Minuten gekocht und anschließend Stufe wird die Speise 35 Minuten auf Funktion "280" zu Ende gegart.

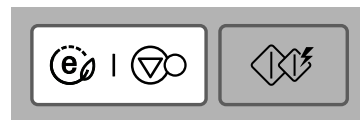


Beim Kochen und Garen in 2 Stufen können Sie die Herdtür öffnen und den Garzustand prüfen. Wenn Sie danach die Tür wieder schließen und die Taste **START** drücken, setzt das Gerät den Kochvorgang fort.

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

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

Die Taste **STOP/CLEAR** drücken.



Den Energiepegel und die Kochzeit für Stufe 1 einstellen.

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



Die Taste **10 MIN** einmal drücken.

Die Taste **1 MIN** einmal drücken.



Den Energiepegel und die Kochzeit für Stufe 2 einstellen.

Die Taste **MIKROWELLE** viermal drücken, um einen Energiepegel von 40% zu wählen.



Die Taste **10 MIN** dreimal drücken.

Die Taste **1 MIN** fünfmal drücken.



Die Taste **START** drücken.

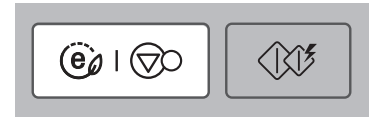


Hier zeigen wir Ihnen, wie Sie direkt 2 Minuten lang mit höchstem Energiepegel kochen.

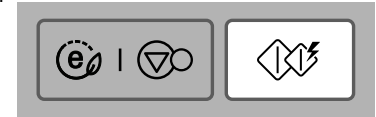


Die **QUICK START**-Funktion ermöglicht es, durch Antippen der Taste **START** die Kochzeit mit Maximalpegel in Intervallen von 30 Sekunden einzugeben und direkt mit dem Kochen zu beginnen.

Die Taste **STOP/CLEAR** drücken.



Die Taste **START** viermal antippen, um eine Kochzeit von 2 Minuten mit Maximalpegel einzugeben. Der Herd beginnt bereits zu arbeiten, bevor Sie die Eingabe beendet haben.

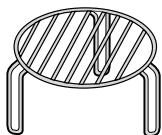


# Kochen mit dem Grill

Das nachfolgende Beispiel erläutert das Grillen einer Speise für 12 Minuten und 30 Sekunden.



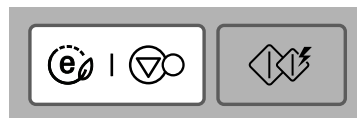
Mit dieser Funktion werden Speisen sehr schnell braun und knusprig.



ROST

Die Taste **STOP/CLEAR** drücken.

1



Die Taste **GRILL** drücken.

2



Die Taste **10 MIN** 1 drücken.

Die Taste **1 MIN** 2 drücken.

Die Taste **10 SEC** 3 drücken.

10 min. 1 min. 10 sec.

Die Taste **START** drücken.

4





# Kochen im Kombi-Modus

Das folgende Beispiel zeigt die Einstellung der Mikrowelle auf 45% Leistung und 25 Minuten Kombi-Kochen.



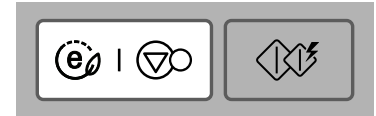
Die Kombi-Kochfunktion ermöglicht die gleichzeitige Nutzung von Mikrowelle und Grill.

Das spart Garzeit.

Im Kombi-Modus können 3 Leistungsstufen gewählt werden (25%, 45% und 65%)

Kombination	Leistungsstufe Mikrowelle (%)
Co-1	25
Co-2	45
Co-3	65

Die Taste **STOP/CLEAR** drücken.



Die Taste **KOMBI 2** drücken.



Die Taste **10 MIN** 2 drücken.

Die Taste **1 MIN** 5 drücken.



Die Taste **START** drücken.



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



# Automatisches Kochen

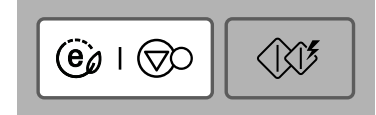
In diesem Beispiel zeigen wir Ihnen, wie Sie 0,6 kg Kartoffeln in der Frisches Gemüse .



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

KATEGORIE	AUTOMATISCHES KOCHEN	
<b>KARTOFFELN</b>	<b>1</b>	Mal
<b>FRISCHES GEMÜSE</b>	<b>2</b>	Mal
<b>GEFRORENES GEMÜSE</b>	<b>3</b>	Mal
<b>GEKÜHLTE PIZZA</b>	<b>4</b>	Mal
<b>POMMES FRITES</b>	<b>5</b>	Mal
<b>PORTION HAHNCHEN</b>		Mal

Die Taste **STOP/CLEAR** drücken.



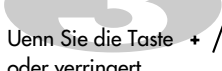
2-maliges Drücken der Taste "Auto Cook" um die Kategorie "frisches Gemüse" zu wählen.



Im Display erscheint "Ac-2".



Das Gewicht einstellen.  
Die Taste **+** fünfmal drücken.



Wenn Sie die Taste **+ / -** drücken und halten, wird das Gewicht vergrößert oder verringert.



Die Taste **START** drücken.



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

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

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

# Automatisches Auftauen

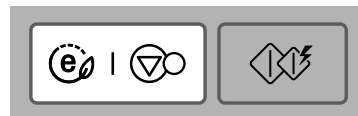


Ihr Herd verfügt über vier Mikrowellen-Auftaueinstellungen: - **FLEISCH, GEFLÜGEL, FISCH** und **BROT**, deren Energiepegel sich entsprechend unterscheidet. Zum Wählen einer Auftaueinstellung wird die Taste **AUTOMATISCHES ENTFROSTEN (AUTO DEFROST)** entsprechend oft angeippt.

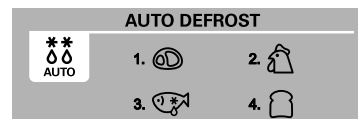
KATEGORIE	AUFTAUEN drücken	
FLEISCH	<b>1</b>	Mal
GEFLÜGEL	<b>2</b>	Mal
FISCH	<b>3</b>	Mal
BROT	<b>4</b>	Mal

Die Taste **STOP/CLEAR** drücken.

Wiegen Sie die Speise, die Sie auftauen wollen. Entfernen Sie alle Metallbänder und Plastikfolien. Platzieren Sie die Speise in Ihren Herd und schließen Sie ihn.



Zweimal die Taste **AUTO DEFROST** antippen, um das Auftauprogramm für **GEFLÜGEL** zu wählen. Es erscheint "**DEF2**" auf dem Display.

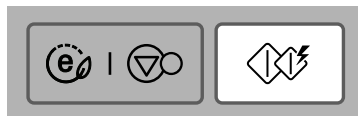


Geben Sie das Gewicht der gefrorenen Speise ein, die Sie auftauen wollen.

Die Taste **+ / -** vierzehnmal drücken.



Die Taste **START** drücken.



Sobald beim Auftauvorgang ein PIEP-Ton ertönt, die Herdtür öffnen, die Speise umdrehen und evtl. Teile trennen, damit ein gleichmäßiges Auftauen gewährleistet ist. Bereits aufgetaute Teile entfernen bzw. abdecken, damit sie nicht angegart werden. Nach der Überprüfung die Herdtür schließen und die Taste **START** drücken, um den Auftauvorgang fortzusetzen. **Die Auftaufunktion wird erst unterbrochen (auch wenn der Piepton ertönt), wenn Sie den Herd öffnen.**

## AUFTAUANWEISUNG

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

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

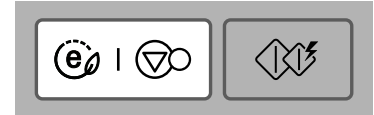
# Schnell Auftauen

Diese Funktion ist geeignet um z.B. 0,5 kg Hackfleisch schnell aufzutauen. Es ist allerdings eine gewisse Standzeit erforderlich, damit das Innere des Fleisches gut auftauen kann.  
Im folgenden Beispiel zeige ich Ihnen wie Sie 0,5 kg gefrorenes Fleisch auftauen.



Drücken Sie die Taste **STOP/CLEAR**.

Wiegen Sie das Produkt, das Sie auftauen möchten. Entfernen Sie alle Metallbänder und -folien, legen Sie das Produkt in die Mikrowelle und schliessen Sie die Gerätetür.



Drücken Sie die Taste **QUICK DEFROST** einmal. Geben Sie das Gewicht des Fleisches (Bsp 0,5 kg) ein. Die Mikrowelle startet automatisch.



Der während des Auftauens ertönende Piepton, soll Ihnen signalisieren, dass Sie die Tür öffnen und das Fleisch wenden bzw. die Stücke voneinander trennen sollen, um ein gleichmäßiges Auftauen zu gewährleisten. Bereits aufgetaute Fleischstücke entnehmen oder absichern, um für diese den Auftauprozess zu verlangsamen. Danach die Gerätetür wieder schliessen und **START** drücken, um den Auftauvorgang erneut zu starten.

**Auch nach Ertönen des Pieptons wird der Auftauprozess nur dann unterbrochen, wenn Sie die Gerätetür öffnen.**

## **ANWEISUNG ZUM SCHNELLEN AUFTAUEN**

Verwenden Sie diese Funktion zum schnellen Auftauen von Hackfleisch.

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

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



# Änderung der Garzeit

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

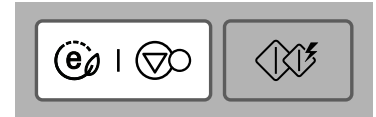


Falls Ihnen bei Verwendung von **AUTOMATISCHES KOCHEN**, programmen die Speisen zu stark oder zu wenig gegart sind, können Sie die Kochzeit mit den Tasten **+ / -** verändern.

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

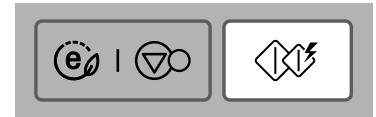
Es ist nicht notwendig, dafür den Kochvorgang zu unterbrechen.

Die Taste **STOP/CLEAR** drücken.



Das Kochprogramm einstellen.

Das Gewicht der Speise eingeben.



Die Taste **START** drücken.

Die **MORE( + )** drücken.

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



Die **LESS( - )** drücken.

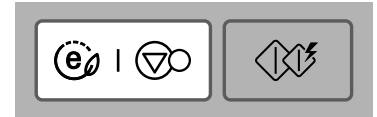
Mit jedem Antippen der Taste verkürzt sich die Kochzeit um 10 Sekunden.

# Stromsparbetrieb

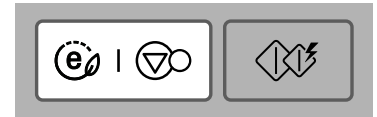


Im stromsparenden **ECO ON**-Betrieb wird die Anzeige ausgeschaltet. Die Anzeige wird ebenfalls ausgeschaltet, wenn das Gerät 5 Minuten lang inaktiv ist.

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



Die Taste STOP / CLEAR (ECO ON) Drücken.



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



# Mikrowellenverträgliche Materialien

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

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

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

Stellen Sie das betreffende Utensil mit Wasser gefüllt in den Mikrowellenherd.

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

## **Teller**

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

## **Glas**

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

## **Plastikbehälter**

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

## **Papier**

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

## **Kochbeutel aus Plastik**

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

## **Mikrowellenfestes Plastikgeschirr**

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

## **Geschirr aus Steingut oder Keramik**

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

## **VORSICHT**

Geschirr und Formen, die einen hohen Eisen- oder Bleigehalt aufweisen, eignen sich nicht für den Mikrowelleneinsatz. Kochutensilien sollten auf ihre Mikrowellentauglichkeit untersucht werden.

# Eigenschaften von Nahrungsmitteln und Kochen mit Mikrowelle

## Regelmäßige Kontrolle sorgt für Erfolg

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

## Faktoren, die sich auf die Garzeit auswirken

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

## Dichte der Nahrungsmittel

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

## Höhe der Gerichte

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

## Feuchtigkeitsgehalt

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

## Knochen und Fett in Speisen

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

## Größe der Portionen

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

## Form der Speisen

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

## Abdecken

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

## Bräunen

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

## Abdecken mit Fett abweisendem Papier

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

## Anordnen und Zwischenräume

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

# Eigenschaften von Nahrungsmitteln und Kochen mit Mikrowelle

## Umrühren

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

## Umdrehen

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

## Dickere Portionen nach außen drehen

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

## Abschirmen

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

## Anheben

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

## Einstechen

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

## Prüfen des Zustands

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

## Standzeit

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

## Reinigen des Mikrowellenherds

### 1. Das Innere des Mikrowellenherds sauber halten.

Spritzer und verschüttete Flüssigkeiten haften an Wänden und an den Dichtflächen zwischen Tür und Gerät an. Am Besten wischen Sie sie gleich ab. Brösel und verschüttete Speisereste absorbieren Mikrowellen und verlängern so die Garzeit. Brösel und Reste zwischen Herdtür und Rahmen mit einem feuchten Tuch entfernen. Halten Sie die Dichtflächen unbedingt sauber, damit keine Mikrowellen nach außen dringen können. Fettspritzer mit einem Tuch lösen, das mit Spülmittel angefeuchtet wurde. Dann die betreffenden Stellen feucht nachwischen und trocknen. Verwenden Sie keinesfalls scharfe Reinigungsmittel oder Scheuermittel. Der Glasdrehteller kann von Hand oder im Geschirrspüler gewaschen werden.

### 2. Das Äußere des Herds sauber halten.

Die Außenwände mit Seifenwasser reinigen und mit frischem Wasser nachwischen. Dann mit einem weichen Tuch oder Küchenpapier trocknen. Passen Sie dabei auf, dass kein Wasser in die Belüftungsschlitze eindringt. Zum Reinigen der Bedientafel die Herdtür öffnen, damit der Herd nicht versehentlich eingeschaltet werden kann. Das Bedienfeld mit einem feuchten Tuch abwischen und sofort mit einem trockenen Tuch trockenreiben. Nach dem Reinigen die Taste STOPP/LÖSCHEN drücken.

3. Sollte Dampf an der Herdtür auftreten, diesen mit einem trockenen, weichen Tuch abwischen. Dampf kann bei hoher Feuchtigkeit vorkommen und stellt keine Funktionsstörung dar.
4. Tür und Dichtflächen sind absolut sauber zu halten. Verwenden Sie ausschließlich Seifenwasser zu deren Reinigung und wischen Sie sie dann sorgfältig mit einem nassen Tuch ab. Zum Abschluss gründlich trocken reiben.  
KEINESFALLS SCHEUERMITTEL WIE PULVER BZW. STAHLWOLLE ODER SCHEUERPADS AUS PLASTIK USW. FÜR DIE DICHTFLÄCHEN VERWENDEN.

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

5. Keinen Dampfreiniger verwenden.

# Fragen und Antworten

## **F: Warum brennt das Licht im Herd nicht?**

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

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

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

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

A: Der Piepton bestätigt den Tastendruck.

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

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

## **F: Warum platzen Eier manchmal?**

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

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

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

## **F: Lässt sich Popcorn im Mikrowellenherd zubereiten?**

A: Ja, falls Sie eine der beiden folgenden Ausrüstungen verwenden:  
1 Spezielle Popcorn-Utensilien für Mikrowelle  
2 Popcorn in Verpackung für Mikrowellen-Zubereitung mit genauen Angaben über Energiepegel und Zubereitungszeit.

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

## **ACHTUNG**

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

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

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

# Hinweise zum Netzkabel/ Technische Daten

## Achtung

Dieses Gerät muss geerdet werden.

Die Kabelstränge des Netzkabels sind folgendermaßen kodiert:

BLAU            Neutral  
BRAUN        Aktiv  
GRÜN & GELB   Erde

Falls die Farben der Netzkabelstränge nicht den Anschlüssen im Stecker entsprechen, können Sie die Steckeranschlüsse folgendermaßen identifizieren:

Das BLAUE Kabel muss mit dem Anschluss verbunden werden, der mit einem N oder SCHWARZ markiert ist.

Das BRAUNE Kabel muss mit dem Anschluss verbunden werden, der mit einem L oder ROT markiert ist.

Das GRÜN-GELBE Kabel muss mit dem Anschluss verbunden werden, der mit einem E oder  $\perp$  markiert ist ( $\perp$ ).

Das Netzkabel bei Beschädigung nur vom Hersteller, Kundendienst oder Fachmann austauschen lassen, um Gefahren durch Stromschlag auszuschließen.

## Technische Daten

Technische Daten	
	MH6042D/MH6042DS/MH6042US
Betriebsspannung	230 V Wechselspannung/50 Hz
Leistung	700 W (nach IEC-Messnorm IEC60705)
Mikrowellenfrequenz	2450 MHz +/- 50MHz (Gruppe 2/Klasse B)
Abmessungen	455 mm (B) x 260 mm (H) x 330mm (T)
Leistungsaufnahme	
Mikrowelle	1000 W
Grill	600 W
Kombination	1150 W

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

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

<German>

### Entsorgung von Altgeräten

1. Wenn dieses Symbol eines durchgestrichenen Abfallimers auf einem Produkt angebracht ist, unterliegt dieses Produkt der europäischen Richtlinie 2002/96/EC.
2. Alle Elektro- und Elektronik-Altgeräte müssen getrennt vom Hausmüll über dafür staatlich vorgesehenen Stellen entsorgt werden.
3. Mit der ordnungsgemäßen Entsorgung des alten Geräts vermeiden Sie Umweltschäden und eine Gefährdung der persönlichen Gesundheit.
4. Weitere Informationen zur Entsorgung des alten Geräts erhalten Sie bei der Stadtverwaltung, beim Entsorgungsamt oder in dem Geschäft, wo Sie das Produkt erworben haben.



# FORNO A MICROONDE CON GRILL

Si prega di leggere attentamente le seguenti istruzioni prima di iniziare ad utilizzare il forno.

MH6042D  
MH6042DS  
MH6042US

ITALIANO



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

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

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

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

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

## Attenzione

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

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

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

## Attenzione

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

# Indice

## Come funziona un forno a microonde

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

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

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

## Un elettrodomestico sicuro

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

Precauzioni	97
Indice	98
Qd~ : q } aq ] [ i ca) c] ^ / Aca & ! ^ : ca	9 ~ 103
Installazione	104 ~ 105
Regolazione dell'orologio	106
Blocco dei comandi	107
Cottura a microonde	108
Livelli di potenza delle microonde	109
Cottura in due fasi	110
Funzione Avvioveloce	111
Cottura con grill	112
Cottura combinata	113
Cottura automatica	114 ~ 115
Scongelo automatico	116 ~ 117
Scongelo veloce	118 ~ 119
Prolungamento o riduzione della durata	120
Risparmio Energetico	121
Utensili e stoviglie	122
Alcuni consigli sulla cottura con microonde	123 ~ 124
Domande & Risposte	125
Collegamento a rete /Caratteristiche tecniche	126

Conservare per un 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 durante l'uso. Questo manuale non tratta tutte le condizioni che potrebbero potenzialmente verificarsi. Rivolgersi sempre all'agente dell'assistenza o al produttore per i problemi che non è possibile risolvere.

# Istruzioni importanti per la sicurezza



Questo è il simbolo dell'avviso di sicurezza. Questo simbolo avvisa di potenziali pericoli che possono provocare morte o lesioni. Tutti i messaggi di sicurezza utilizzano questa simbologia e la parola "AVVERTENZA" o "ATTENZIONE". Queste parole significano:



## AVVERTENZA

Questo simbolo avverte di pericoli o operazioni non sicure che potrebbero provocare gravi lesioni o morte.



## ATTENZIONE

Questo simbolo avverte di pericoli o operazioni non sicure che potrebbero provocare lesioni o danni materiali.



## AVVERTENZA

- 1. Non cercare di intervenire o effettuare regolazioni o riparazioni allo sportello, alle guarnizioni dello sportello, al pannello di controllo, ai dispositivi di blocco di sicurezza o ad altre parti del forno che comportano la rimozione di coperchi che proteggono dall'esposizione all'energia a microonde. Non far funzionare il forno se le guarnizioni dello sportello o le parti adiacenti del forno a microonde sono danneggiate. Le riparazioni devono essere effettuate da un tecnico di assistenza qualificato.**
  - ☉ Diversamente dagli altri elettrodomestici, il forno a microonde è un apparecchio ad alta tensione e ad alta corrente. L'utilizzo o le riparazioni improprie possono causare esposizione a energia a microonde eccessiva o a scosse elettriche.
- 2. Non utilizzare il forno per asciugare. (Es: per asciugare giornali, abiti, giochi, dispositivi elettrici, animali bagnati, ecc.)**
  - ☉ Possono derivarne seri pericoli per la sicurezza quali incendi, ustioni o morte improvvisa per scossa elettrica.

- 3. Questo elettrodomestico non deve essere usato da bambini o persone inferme. I bambini possono usare il forno senza supervisione solo se sono state fornite loro istruzioni adeguate che li rendono in grado di usare il forno in modo sicuro e comprendere i pericoli dati dall'utilizzo improprio.**
  - ☉ L'utilizzo improprio può causare pericoli per la sicurezza quali incendi, scosse elettriche e ustioni.
- 4. La parti esposte possono diventare molto calde durante l'utilizzo. Tenere lontano i bambini.**
  - ☉ Potrebbero ustionarsi.
- 5. Non scaldare liquidi o altri alimenti in contenitori chiusi ermeticamente perché potrebbero esplodere. Rimuovere la pellicola di plastica dal cibo prima di cucinarlo o scongelarlo. Tenere presente che in molti casi gli alimenti dovrebbero essere coperti con una pellicola di plastica per il riscaldamento o la cottura.**
  - ☉ Rischio di esplosione.
- 6. Utilizzare accessori adeguati per ciascuna modalità operativa.**
  - ☉ Un uso incorretto può causare danni al forno e agli accessori o provocare scintille e incendi.

# Istruzioni importanti per la sicurezza

Conservare per un 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 durante l'uso. Questo manuale non tratta tutte le condizioni che potrebbero potenzialmente verificarsi. Rivolgersi sempre all'agente dell'assistenza o al produttore per i problemi che non è possibile risolvere.



## AVVERTENZA

- 7. Non permettere ai bambini di giocare con gli accessori o appendersi alla maniglia della porta.**
  - ⦿ Potrebbero farsi male.
- 8. Sela porta o le guarnizioni sono danneggiate, il forno non deve essere aperto fino a quando esso sia stato riparato da persona competente.**
- 9. E' pericoloso che una qualsiasi persona diversa da una competente esegua una qualsiasi operazione di servizio o manutenzione che coinvolge la rimozione di un coperchio che protegge dall'esposizione all'energia delle microonde.**
- 10. Quando l'elettrodomestico è azionato nel modo combinato, i bambini possono usare il forno solo sotto il controllo di una persona adulta a causa delle temperature elevate generate.**



## ATTENZIONE

- 1. Non è possibile far funzionare il forno con lo sportello aperto grazie ai dispositivi di blocco installati nel meccanismo dello sportello. È importante non manomettere i dispositivi di blocco di sicurezza.**
  - ⦿ Ciò può causare una pericolosa esposizione a un'eccessiva energia a microonde. (I dispositivi di blocco di sicurezza arrestano automaticamente qualsiasi operazione di cottura aprendo lo sportello).
- 2. Non collocare oggetti (come canovacci da cucina, tovaglioli ecc.) fra la parte anteriore del forno e lo sportello o consentire accumuli di alimenti o detersivi sulle superfici delle guarnizioni.**
  - ⦿ Ciò può causare una pericolosa esposizione a un'eccessiva energia a microonde.
- 3. Non far funzionare il forno se è danneggiato. È particolarmente importante che lo sportello del forno si chiuda perfettamente e che non vi siano danni a (1) sportello (piegato), (2) cerniere e levette (rotte o allentate), (3) guarnizioni dello sportello e superfici di tenuta.**
  - ⦿ Ciò può causare una pericolosa esposizione a un'eccessiva energia a microonde.
- 4. Verificare che i tempi di cottura siano corretti. Quantità inferiori di cibo necessitano di tempi di cottura o riscaldamento più brevi.**
  - ⦿ Un tempo di cottura eccessivo può provocare l'incendio degli alimenti con conseguenti danni al forno.

Conservare per un 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 durante l'uso. Questo manuale non tratta tutte le condizioni che potrebbero potenzialmente verificarsi. Rivolgersi sempre all'agente dell'assistenza o al produttore per i problemi che non è possibile risolvere.

## Istruzioni importanti per la sicurezza

### **ATTENZIONE**

#### **5. Quando si riscaldano liquidi, come zuppe, salse e bevande nel forno a microonde**

- \* Non utilizzare contenitori dai lati stretti o con collo ristretto.
  - \* Non scaldare eccessivamente.
  - \* Mescolare il liquido prima di collocare il contenitore nel forno e a metà del tempo di riscaldamento.
  - \* Dopo il riscaldamento, lasciare l'alimento nel forno per un breve tempo, mescolarlo o agitarlo con attenzione e controllarne la temperatura prima di consumarlo per evitare scottature. (In particolare il contenuto di biberon o di alimenti per bambini).
- ⦿ Manipolare il contenitore con attenzione. Il riscaldamento a microonde di bevande può comportare un'ebollizione ritardata senza formazione di bolle. Ciò può comportare un'ebollizione improvvisa del liquido caldo.

#### **6. Sulla parte alta, inferiore o laterale del forno vi è una fessura di scarico. Non chiuderla.**

- ⦿ Ciò comporterebbe danni al forno e risultati di cottura scadenti.

#### **7. Non far funzionare il forno a vuoto. Quando non viene utilizzato, si consiglia di lasciare un bicchiere d'acqua nel forno. L'acqua assorbe tutta l'energia a microonde se il forno viene acceso accidentalmente.**

- ⦿ L'utilizzo improprio comporta danni al forno.

#### **8. Non cucinare alimenti avvolti in tovaglioli di carta a meno che il ricettario non contenga istruzioni specifiche in tal senso. Per la cottura, non utilizzare carta di giornale al posto dei tovaglioli di carta.**

- ⦿ L'utilizzo improprio può causare esplosioni o incendio.

#### **9. Non utilizzare contenitori in legno e in ceramica con inserti in metallo (ad es. oro o argento). Rimuovere sempre i fermagli in metallo. Prima di utilizzare un utensile, verificare che sia adatto per la cottura nel forno a microonde.**

- ⦿ Possono scaldarsi e bruciare. Soprattutto gli oggetti metallici nel forno a microonde possono provocare archi, causando danni gravi.

#### **10. Non utilizzare prodotti di carta riciclata.**

- ⦿ Possono contenere impurità che causano scintille e/o incendi se utilizzati per la cottura.

#### **11. Non sciacquare il ripiano bagnandolo con acqua appena dopo la cottura. Potrebbe rompersi o danneggiarsi.**

- ⦿ L'utilizzo improprio comporta danni al forno.

#### **12. Assicurarsi di collocare il forno in una posizione tale che vi siano 8 cm o più di spazio dietro il bordo della superficie su cui è collocato per evitare urti accidentali all'apparecchio.**

- ⦿ L'utilizzo improprio comporta danni al forno e lesioni alla persona.

#### **13. Prima della cottura, incidere la buccia delle patate, delle mele e della frutta e della verdura in genere.**

- ⦿ Rischio di esplosione.

#### **14. Non cucinare le uova con il guscio. Le uova nel guscio non devono essere cotte o scaldate nel forno a microonde perché potrebbero esplodere anche quando è finito il riscaldamento del forno a microonde.**

- ⦿ All'interno dell'uovo si crea una forte pressione che lo può fare esplodere.

#### **15. Non tentare di far friggere il grasso nel forno a microonde.**

- ⦿ Ciò può comportare un'ebollizione improvvisa del liquido caldo.

# Istruzioni importanti per la sicurezza

Conservare per un 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 durante l'uso. Questo manuale non tratta tutte le condizioni che potrebbero potenzialmente verificarsi. Rivolgersi sempre all'agente dell'assistenza o al produttore per i problemi che non è possibile risolvere.

## ATTENZIONE

**16. Se si osserva del fumo, spegnere o scollegare il forno dall'alimentazione elettrica e tenere lo sportello chiuso per non consentire lo sviluppo delle fiamme.**

- ⦿ Possono derivarne seri pericoli per la sicurezza quali incendi, ustioni o scosse elettriche.

**17. Se gli alimenti vengono scaldati o cucinati in contenitori usa e getta di plastica, carta o altro materiale combustibile, controllare il forno e controllarlo frequentemente.**

- ⦿ Gli alimenti potrebbero fuoriuscire perché il contenitore si deteriora con pericolo di incendio.

**18. Durante il funzionamento, la temperatura delle superfici esposte diventa molto elevata. Non toccare lo sportello del forno, l'involucro esterno, la cavità del forno, gli accessori e i piatti in modalità cottura grill, convezione e automatica prima di aver controllato che si siano raffreddate.**

- ⦿ Dato che queste parti diventano calde, indossare guanti da forno per evitare il rischio di ustioni.

**19. Pulire regolarmente il forno e rimuovere gli eventuali depositi di alimenti.**

- ⦿ Se il forno non viene mantenuto pulito, la superficie potrebbe deteriorarsi, la durata utile dell'apparecchio ne risulta ridotta e possono sopravvenire situazioni potenzialmente pericolose.

**20. Utilizzare solo la sonda termica consigliata per questo forno. (Per gli apparecchi con possibilità di utilizzo di una sonda termica).**

- ⦿ Non è possibile determinare con precisione la temperatura usando un sensore termico non adatto.

**21. Seguire le istruzioni del produttore del mais per popcorn. Controllare il forno durante la preparazione dei popcorn. Se il mais non si gonfia nel tempo indicato, interrompere la preparazione. Non utilizzare sacchetti di carta marrone per preparare i popcorn. Non cercare di far scoppiare i grani di mais non aperti.**

- ⦿ Una cottura troppo lunga può far incendiare i grani di mais.

**22. L'apparecchio deve essere collegato a terra.**

I fili dei cavi di alimentazione sono colorati in base alla seguente codifica:

BLU ~ neutro

MARRONE ~ positivo

VERDE E GIALLO - terra

Poiché i colori dei fili dell'apparecchio possono non corrispondere con la codifica dei colori dei morsetti della presa, procedere come segue:

il filo BLU deve essere collegato al morsetto contrassegnato con la lettera N o NERO.

Il filo MARRONE deve essere collegato al morsetto contrassegnato con la lettera L o ROSSO.

Il filo VERDE E GIALLO o VERDE deve essere collegato al morsetto contrassegnato con la lettera E o  $\frac{E}{\perp}$ .

Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dall'incaricato della manutenzione o da una persona con qualifica equiparabile per evitare potenziali pericoli.

- ⦿ L'uso improprio può causare seri danni elettrici.

**23. Non utilizzare questa apparecchiatura per catering commerciale.**

- ⦿ L'utilizzo improprio comporta danni al forno.

- ⦿ L'utilizzo improprio può causare pericoli per la sicurezza quali incendi e scosse elettriche.

Conservare per un 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 durante l'uso. Questo manuale non tratta tutte le condizioni che potrebbero potenzialmente verificarsi. Rivolgersi sempre all'agente dell'assistenza o al produttore per i problemi che non è possibile risolvere.

## ***Istruzioni importanti per la sicurezza***



### **ATTENZIONE**

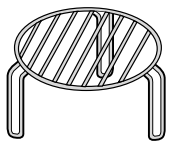
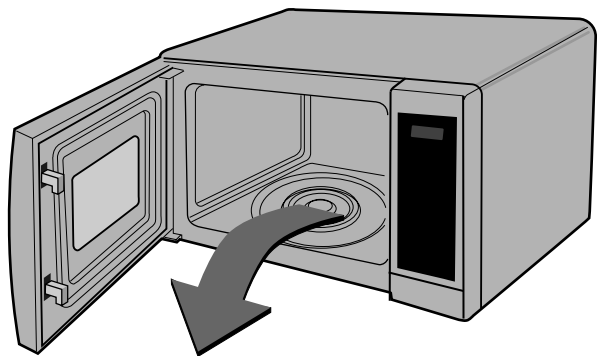
- 24. Il forno a microonde deve essere azionato con la porta decorativa aperta se il forno è appoggiato in un armadio.**
  - Spine o interruttori non idonei possono causare scosse elettriche o incendi.
- 25. Il collegamento deve essere effettuato in modo che la spina sia accessibile o inserendo un interruttore nel cablaggio fisso secondo le norme sui cablaggi.**
  - Spine o interruttori non idonei possono causare scosse elettriche o incendi.
- 26. I bambini dovrebbero essere controllati per assicurare che essi non giochino con l'apparecchio.**
- 27. Questi apparecchi non sono previsti per essere usati tramite un temporizzatore esterno o sistema di telecomando separato.**
- 28. Usare solo gli utensili che sono adatti per l'uso in forni a microonde.**
- 29. Il forno a microonde verrà installato in un armadio salvo che esso sia stato testato in un armadio.**
- 30. Questo elettrodomestico non è previsto per l'uso da parte di persone (compresi i bambini) con ridotte capacità fisiche, sensorie o mentali, o mancanza di esperienza e conoscenza, salvo che non siano controllate o istruite per il suo uso da una persona responsabile per la loro sicurezza. La pulizia e la manutenzione fatta dall'utente non devono essere eseguite da bambini di età inferiore a 8 anni e superiore e devono essere controllati.**
- 31. L'altezza minima dello spazio libero necessario sopra la superficie superiore del forno.**
- 32. Il forno a microonde è previsto per essere usato solo appoggiato ad un mobile.**
- 33. La temperatura delle superfici accessibili può essere elevata quando l'elettrodomestico è in funzione.**
- 34. Mantenere l'elettrodomestico e il suo cavo di alimentazione fuori della portata dei bambini di età inferiore a 8 anni.**
- 35. Lo sportello e la superficie esterna può essere calda quando l'elettrodomestico è in funzione.**

# Installazione

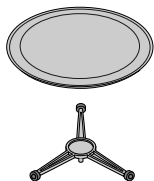
*Dopo che si è estratto il forno dall'imballo lo si deve esaminare accuratamente, al fine di accertarsi che non abbia subito eventuali danni durante il trasporto. Ciò è tanto più necessario se si considera che un danno allo sportello o al mobile potrebbe provocare una fuoriuscita di microonde.*

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

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



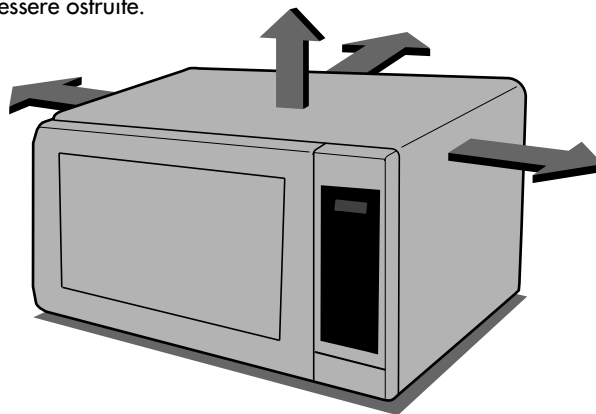
Griglia



Piatto in vetro

Base ruotante

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



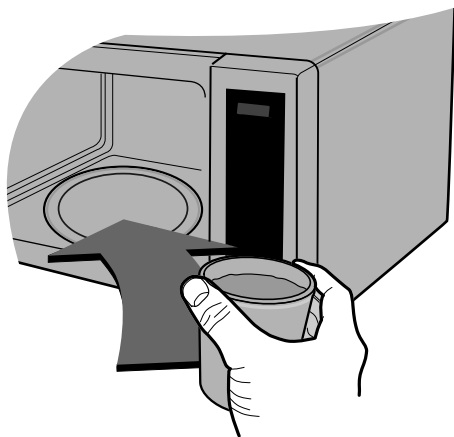
- Questo forno a microonde è stato progettato e costruito in funzione di un impiego tipicamente domestico; se ne sconsiglia pertanto l'utilizzo a fini professionali o commerciali.
- Evitare di attivare la cottura a microonde o combinata mentre il vano di cottura è vuoto.



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

**4** Aprire lo sportello del forno, tirando con cautela la **maniglia**. Disporre la **base ruotante** nel proprio alloggiamento e appoggiarvi sopra il **Vassoio in vetro**, assicurandosi che entrambi siano ben centrati.

**5** Porre nel vano di cottura, al centro del piatto ruotante, un **contenitore in vetro o pirex** contenente 300 ml d'acqua. Chiudere lo sportello. In caso di dubbi sul materiale del contenitore, consultare il relativo capitolo a pag. 122.



**6** Premere il pulsante **STOP**, quindi premere sei volte il pulsante **START**, in modo da programmare un ciclo di cottura della durata di 30 secondi.



**7** L'indicazione nel **display** decresce man mano che il tempo passa. Quando raggiunge l'indicazione "0", il forno emette tre segnali acustici di avvertimento e si spegne automaticamente. Si può quindi aprire lo sportello e saggiare la temperatura dell'acqua. Se il forno funziona correttamente, l'acqua deve essere calda. **Si consiglia di prestare sempre la massima attenzione quando si estrae un contenitore dal forno, dato che potrebbe essere molto caldo e provocare eventuali scottature.**



# Regolazione dell'orologio



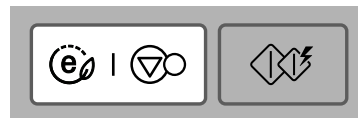
La prima volta che si collega il forno alla corrente, oppure quando si verifica un'interruzione dell'alimentazione, l'orologio si arresta e nel display viene visualizzata l'indicazione "0".

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

L'orologio incorporato nel forno può avere un ciclo di 12 ore oppure di 24 ore. Nel seguente esempio vedremo come si regola l'orologio sulle 14:35 con il ciclo di 24 ore. Prima di iniziare ad utilizzare il forno ci si deve accertare di aver rimosso dal vano di cottura tutti i componenti dell'imballo.

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

Premere il pulsante **STOP/CLEAR**.



Premere il pulsante **CLOCK**.

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

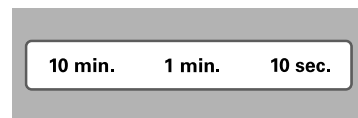


Premere **10 MIN** quindici volte.

Premere **1 MIN** tre volte.

Premere **10 SEC** cinque volte.

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



Premere **CLOCK** per fissare l'ora.

L'orologio inizierà a funzionare.

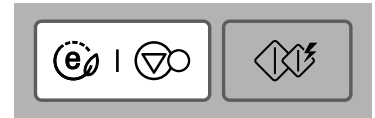


# Blocco dei comandi

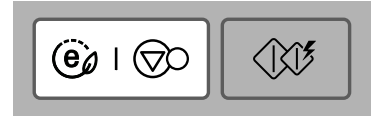
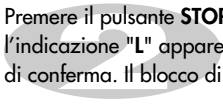


Questo forno è dotato di una caratteristica di sicurezza che ne impedisce l'accensione accidentale. Una volta che il blocco dei comandi è impostato, tutti i comandi sul pannello frontale risultano disabilitati; tuttavia lo sportello del forno potrà comunque essere aperto.

Premere il pulsante **STOP/CLEAR**.

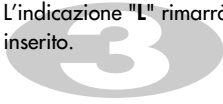


Premere il pulsante **STOP/CLEAR**, e mantenerlo premuto fino a quando l'indicazione "L" appare sul display ed il forno emette il segnale acustico di conferma. Il blocco di sicurezza è ora inserito.

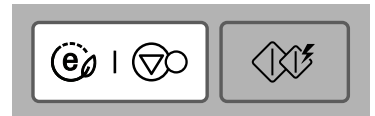


L'indicazione dell'ora scomparirà dal display, per poi ricomparire dopo pochi secondi.

L'indicazione "L" rimarrà visibile sul display, ad indicare che il blocco è inserito.



Per disattivare il blocco dei comandi, premere il pulsante **STOP/CLEAR** fino a far scomparire l'indicazione "L" dal display. Quando si rilascia il pulsante, il forno emette un segnale acustico di conferma.



# Cottura a microonde

In questo esempio vediamo come programmare un ciclo di cottura a microonde della durata di 5 minuti e 30 secondi al 80% della potenza.



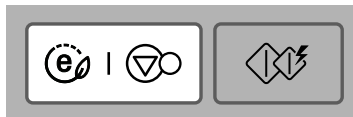
Questo forno dispone di cinque livelli di potenza per l'emissione di microonde.

A fine cottura il forno emetterà un segnale acustico di richiamo della durata di 5 secondi, per ogni minuto fino all'apertura dello sportello.

LIVELLO DI POTENZA	%	Potenza in uscita
ALTO	100%	700W
MEDIO ALTO	80%	560W
MEDIO	60%	420W
MEDIO BASSO	40%	280W
BASSO	20%	140W

Accertatevi di aver installato correttamente il forno, secondo le avvertenze riportate nel relativo capitolo.

Premere **STOP/CLEAR**.



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



Premere **1 MIN** cinque volte.  
Premere **10 SEC** tre volte.



Premere **START**.



Questo forno è dotato di cinque livelli di potenza per garantire massima flessibilità e controllo della cottura. Nella tabella sottostante sono indicati gli utilizzi più tipici per ognuno dei livelli di potenza.

## Livelli di potenza delle microonde



LIVELLO DI POTENZA	UTILIZZO	LIVELLO DI POTENZA (%)	POTENZA IN USCITA
<b>ALTO (LIVELLO MASSIMO)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Bollitura d'acqua</li> <li>* Cottura di verdura, pesce, pollame</li> <li>* Cottura di tagli di carne tenera in genere</li> </ul>	100%	700W
<b>MEDIO ALTO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Riscaldamento in genere</li> <li>* Arrostimento di carne e pollame</li> <li>* Cottura di funghi e molluschi</li> <li>* Cottura di cibi a base di formaggio o uova</li> </ul>	80%	560W
<b>MEDIO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Cottura di torte e biscotti</li> <li>* Cottura di uova</li> <li>* Cottura di crostate</li> <li>* Cottura di riso, minestre e zuppe</li> </ul>	60%	420W
<b>MEDIO BASSO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Fusione di burro e cioccolato</li> <li>* Cottura al sangue di carne molto tenera</li> </ul>	40%	280W
<b>BASSO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Scongelo in genere</li> <li>* Ammorbidimento di burro e formaggio</li> <li>* Ammorbidimento di gelato</li> <li>* Rinvenimento di biscotti</li> </ul>	20%	140W

# Cottura in due fasi

In questo esempio vediamo come programmare una cottura in due fasi. Nella prima fase è prevista una cottura di 11 minuti ad alta potenza; nella seconda una cottura di 35 minuti a 280 W.

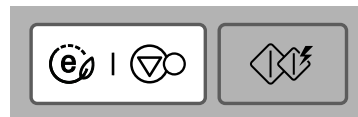


Mentre è in corso una cottura in due fasi, è possibile aprire lo sportello del forno per controllare il progredire della cottura. Al termine del controllo, chiudere lo sportello e premere il pulsante **START**.

Al termine della prima fase di cottura, il forno emette un segnale acustico e dà automaticamente inizio alla seconda fase.

Per interrompere anzitempo una cottura in due fasi, premere due volte il pulsante **STOP/CLEAR**.

Premere **STOP/CLEAR**.

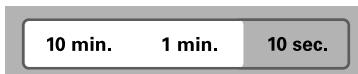


Programmare il livello di potenza e la durata **del primo ciclo**.

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

Premere **10 MIN** una volta.

Premere **1 MIN** una volta.

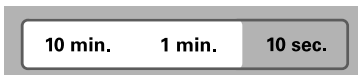


Programmare il livello di potenza e la durata **del secondo ciclo**.

Premere quattro volte il pulsante **MICRO**, in modo da selezionare il livello di potenza "DEFROST/MEDIUM LOW" (40%).

Premere **10 MIN** tre volte.

Premere **1 MIN** cinque volte.



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



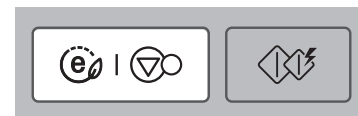
In questo esempio vediamo come impostare un ciclo di cottura di 2 minuti ad alta potenza.

## Funzione Avvio veloce

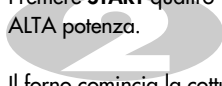


La funzione Avvio veloce permette di impostare intervalli da 30 secondi di cottura ad ALTA potenza con un semplice tocco del pulsante **START**.

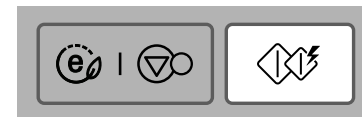
Premere **STOP/CLEAR** .



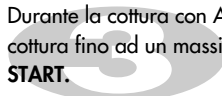
Premere **START** quattro volte per impostare una durata di 2 minuti ad ALTA potenza.



Il forno comincia la cottura prima che abbiate compiuto tutte e quattro le pressioni previste.



Durante la cottura con Avvio veloce, è possibile aumentare il tempo di cottura fino ad un massimo di 10 minuti premendo ripetutamente il tasto **START**.

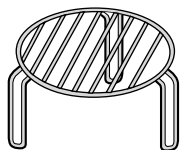


# Cottura con grill

In questo esempio vediamo come si programma un ciclo di cottura col grill della durata di 12 minuti e 30 secondi.

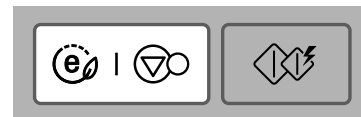


La cottura con grill permette di rosolare e gratinare gli alimenti velocemente.

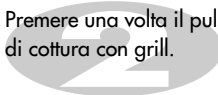


Griglia

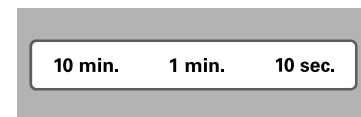
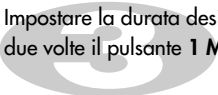
Premere **STOP/CLEAR**.



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



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



Premere **START**.





# Cottura combinata

In questo esempio vedremo come programmare il forno per una cottura di 25 minuti con grill e microonde ad un livello di potenza del 45%.



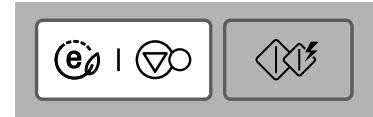
Questo forno ha una caratteristica di cottura combinata che permette di cucinare col **grill** e le **microonde** contemporaneamente. In genere questo significa un risparmio di tempo nella cottura del cibo.

Nella modalità di cottura combinata si possono selezionare 3 livelli diversi di potenza delle microonde (25%, 45% e 65%).

**Categoria**    **Potenza delle Microonde (%)**

Co-1	25
Co-2	45
Co-3	65

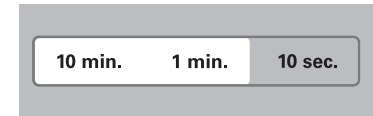
Premere **STOP/CLEAR**.



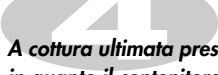
Premere due volte il pulsante **COMBI**.  
Nel display viene visualizzata l'indicazione "Co-2".



Impostare la durata desiderata, premendo due volte il pulsante **10 MIN**, e cinque volte il pulsante **1 MIN**.



Premere **START**.



*A cottura ultimata prestare attenzione nel rimuovere del cibo dal forno, in quanto il contenitore avrà acquistato una temperatura molto elevata.*



# Cottura automatica

In questo esempio vedremo come cucinare 0,6 kg di verdure fresche.



Grazie alla funzione di **cottura automatica di arrosti** è possibile programmare la cottura di alcuni piatti (carne di manzo, carne di maiale, fuselli di pollo o spiedini) in base al peso degli alimenti, senza dover impostare né la durata del ciclo né il livello di potenza.

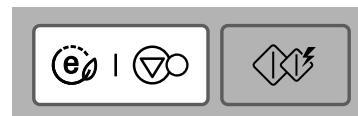
**Durante la cottura automatica di arrosti si consiglia di usare sempre l'apposita griglia.**

La griglia può essere regolata su due diverse altezze, da selezionare in base al tipo, alle caratteristiche e alle dimensioni del cibo da cucinare.

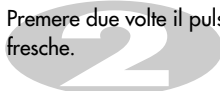
**Categoria**      **SCONGELAMENTO**

PATATE CON LA BUCCIA	<b>1</b>	volta
VERDURA FRESCA	<b>2</b>	volte
VERDURA SURGELATA	<b>3</b>	volte
PIZZA DA RISCALDARE	<b>4</b>	volte
PATATE FRITTE	<b>5</b>	volte
PORZIONE DI POLLO	<b>6</b>	volte

Premere **STOP/CLEAR**.



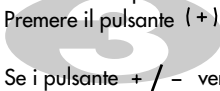
Premere due volte il pulsante **AUTO COOK** per selezionare le Verdure fresche.



L'indicazione "Ac-2" comparirà sul display.

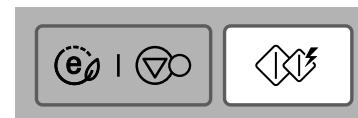
Selezionare il peso delle patate.

Premere il pulsante (+) cinque volte per inserire 0.6KG.



Se i pulsante + / - vengono premuti a lungo il peso aumenterà e diminuirà rapidamente.

Premere **START**.



## GUIDA ALLA COTTURA AUTOMATICA

Categoria	Temperatura	Utensili	Peso	Istruzioni
<b>1. PATATE CON LA BUCCIA</b> (Ac-1)	Ambiente	Piatto in vetro	0,1~1,0 kg	Lavare ed asciugare accuratamente le patate, quindi punzecchiarne ripetutamente la buccia con una forchetta. Disporre le patate al centro del piatto, su dei tovagliolini di carta. Al termine della cottura, lasciare riposare per circa 5 minuti.
<b>2. VERDURA FRESCA</b> (Ac-2)	Ambiente	Piatto in vetro	0,2~0,8 kg	Disporre in un contenitore idoneo, quindi aggiungere 30 ml d'acqua per ogni 0,2 kg di peso della verdura. Al termine della cottura, lasciare riposare per circa 5 minuti.
<b>3. VERDURA SURGELATA</b> (Ac-3)	Congelatore	Piatto in vetro	0,2~0,8 kg	Disporre in un contenitore idoneo, quindi aggiungere 30 ml d'acqua per ogni 0,2 kg di peso della verdura. Coprire e disporre uniformemente al centro del piatto. Al termine della cottura, lasciare riposare per circa 5 minuti.
<b>4. PIZZA DA RISCALDARE</b> (Ac-4)	Frigorifero	Griglia	0,2~0,4 kg	Disporre la pizza sulla griglia. Al termine del riscaldamento, estrarre immediatamente e lasciare riposare per 2-3 minuti.
<b>5. PATATE FRITTE</b> (Ac-5)	Congelatore	Piatto di vetro e griglia	0,2~0,4 kg	Distribuire uniformemente le patatine in un singolo strato sul piatto, che deve essere appoggiato sulla griglia. Al termine, estrarre dal forno e lasciare riposare per 1-2 minuti.
<b>6. PORZIONE DI POLLO</b> (Ac-6)	Frigorifero	Piatto di vetro e griglia	0,2~0,8 kg	Lavare e asciugare bene la pelle. Ungere le cosce di pollo con margarina o burro. Posizionare il piatto sotto la griglia. Disporre il pollo sulla griglia. Al segnale acustico, girare il pollo. Premere START per proseguire la cottura. Al termine, lasciare riposare coperto da tovaglioli per 2-5 minuti.

# Scongelamento Automatico



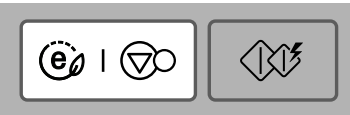
Questo forno ha quattro diverse impostazioni per lo scongelamento a microonde: **CARNE, POLLAME, PESCE** e **PANE**; ogni categoria di scongelamento ha un'impostazione della potenza differente. Pressioni ripetute del pulsante **SCONGELAMENTO AUTOMATICO** comporteranno la selezione di impostazioni differenti.

Categoria	Premere SCONGELAMENTO
<b>CARNE</b>	<b>1</b> volta
<b>POLLAME</b>	<b>2</b> volte
<b>PESCE</b>	<b>3</b> volte
<b>PANE</b>	<b>4</b> volte

Dato che la temperatura iniziale e la consistenza degli alimenti variano, si consiglia di controllare questi fattori prima di cominciare la cottura; in particolare occorre fare attenzione ai grossi tagli di carne e pollame. Alcuni alimenti non dovrebbero essere completamente scongelati prima della cottura: per esempio, il pesce cuoce così velocemente che talvolta sarebbe meglio cominciare la cottura quando è ancora leggermente congelato. Il programma **PANE** è adatto a scongelare piccoli tagli come porzioni di baguette o piccole pagnotte; queste necessitano di un tempo di riposo aggiuntivo per permettere al centro di scongelarsi. In questo esempio vediamo come scongelare 1,4 kg di pollame surgelato.

Premere **STOP/CLEAR**.

Pesare gli alimenti da scongelare; assicurarsi di aver rimosso ogni eventuale legaccio metallico o involucro, quindi inserire il cibo nel vano di cottura e chiudere lo sportello.

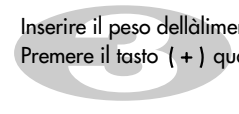


Premere il pulsante **AUTO DEFROST** per 2 volte, in modo da selezionare il programma di scongelamento per il **POULTRY**. L'indicazione "**DEF2**" compare sul display.

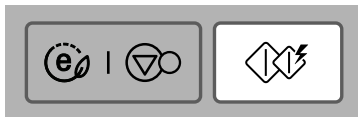


Inserire il peso dell'alimento che state per scongelare.

Premere il tasto **(+)** quattordici volte.



Premere **START**.



Durante lo scongelamento il forno emette una serie di segnali acustici, ad ognuno dei quali si consiglia di aprire lo sportello per rigirare o ridisporre gli alimenti, rimuovendo ogni porzione già scongelata o proteggendone le parti di cui si vuole rallentare lo scongelamento. Per riattivare la funzione chiudere lo sportello e premere **START**. **Il forno non interrompe lo scongelamento (anche se l'apparecchio emette dei segnali acustici) fino a quando lo sportello non viene aperto.**

## GUIDA ALLO SCONGELAMENTO AUTOMATICO

- \* Per gli alimenti da scongelare devono essere sempre usati contenitori adatti alla cottura a microonde, che vanno riposti scoperti sul vassoio di metallo.
- \* Se necessario, proteggere piccole aree di carne o di pollame con pezzi di carta stagnola: ciò impedirà a queste aree di scaldarsi durante lo scongelamento. Assicurarsi che la carta stagnola non tocchi le pareti del forno.
- \* Separare alimenti quali carne tritata, bracioline, salsicce e pancetta appena è possibile.
- \* Quando il forno emette il segnale acustico, rimuovere il cibo dal forno, rigirare gli alimenti e reinserirli di nuovo nel forno. Premere Avvio per continuare. Al termine della funzione di scongelamento, rimuovere il cibo dal forno, coprirlo con della carta stagnola e lasciar riposare fino ad uno scongelamento completo. Per esempio, per scongelarsi completamente, tagli di carne o polli interi dovrebbero riposare per almeno un'ora prima di essere cucinati.

CATEGORIA	LIMITE DI PESO	UTENSILI	TIPO DI ALIMENTO
<b>Carne</b> "dEF1"  <b>Pollame</b> "dEF2"  <b>Pesce</b> "dEF3"	0,1 ~ 4,0 kg	Stoviglie adatte alla cottura a microonde (piatto piano)	<b>Carne</b> Carne tritata, filetti, bocconcini, lombata, polpettone, arrosto, hamburger Braciola di maiale, braciola di agnello, arrosto arrotolato, salsiccia, costata (spessore: 2 cm) Al segnale acustico girare la carne sull'altro lato. Dopo lo scongelamento, lasciare riposare per 5 - 15 minuti.  <b>Pollame</b> Pollo intero, cosce, petti, petti di tacchino (< di 2 kg di peso) Al segnale acustico girare la carne sull'altro lato. Dopo lo scongelamento, lasciare riposare per 20 - 30 minuti.  <b>Pesce</b> Filetti, tranci, pesci interi, frutti di mare e crostacei Al segnale acustico girare sull'altro lato. Dopo lo scongelamento, lasciare riposare per 10 - 20 minuti.
<b>Pane</b> "dEF4"	0,1 ~ 5,0 kg	Tovagliolo di carta o un piatto piano	Pane a fette, focaccine, porzioni di baguette, ecc...

# Scongelamento veloce

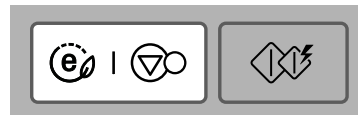
Usare questa funzione per sgelare molto velocemente solo 0,5Kg di carne macinata, pezzi di pollo o filetti di pesce.

Questo richiede un periodo di attesa per permettere al centro di sgelarsi. Nell'esempio che segue vi indicherà come scongelare 0,5Kg di pollo congelato.



Premere **STOP/CLEAR**.

Pesare il cibo che state per scongelare accertarsi di rimuovere eventuali fascette di metallo o involucri, dopodichè inserire il cibo nel forno e chiudere la porta del forno.



Premere il tasto **QUICK DEFROST** due volte e selezionare il programma di scongelamento **CARNE**.



Durante lo scongelamento il vostro forno emetterà un "BIP", a questo punto aprire la porta del forno, rigirare il cibo e separarlo per assicurare lo scongelamento. Rimuovere le porzioni scongelate o ripararle per aiutare a rallentare lo scongelamento. Dopo avere controllato chiudere la porta del forno e premere **START** per riprendere lo scongelamento.

**Il vostro forno non interromperà lo scongelamento (anche dopo il suono del bip) se non viene aperta la porta.**

## ELENCO SEQUENZA PESO AUTOMATICO SCONGELAMENTO

SEQUENZA		CIBO	CIBO MIN/MAX
CARNE	Manzo	Carne macinata	0,5 kg
	Agnello		
	Maiale		
	Vitello		

- \* Il beneficio della funzione di Scongelo Veloce è l'impostazione automatica ed il controllo dello scongelamento, però è come lo scongelamento di tipo tradizionale dovete controllare il cibo durante il periodo di scongelamento.
- \* Per ottenere i migliori risultati, rimuovere pesce, crostacei, carne e pollame dall'involucro originale o plastica. In caso contrario la confezione può trattenere vapore e succhi vicini al cibo e potrebbe provocare la cottura della superficie esterna del cibo.
- \* Posizionare il cibo in un vassoio basso da forno per raccogliere i liquidi del cibi.
- \* Quando si rimuove il cibo dal forno questo potrebbe essere ancora un po' ghiacciato al centro.
- \* Finito lo scongelamento lasciare riposare da 5 a 15 minuti.



# Prolungamento o riduzione della durata

In questo esempio vediamo come ridurre o aumentare la durata prefissata dei cicli di COTTURA AUTOMATICA.



Se utilizzando i programmi COTTURA AUTOMATICA, si ritiene che il cibo venga cotto troppo o troppo poco, si può aumentare o ridurre la durata della cottura premendo i pulsanti **+** / **-**.

In ogni momento si può accorciare o allungare la durata della cottura effettuata in modalità non automatica premendo i pulsanti **+** / **-** senza bisogno di arrestare il processo di cottura.

Premere **STOP/CLEAR**.

Impostare il programma di COTTURA AUTOMATICA.  
(Selezionare il peso degli alimenti da cucinare).

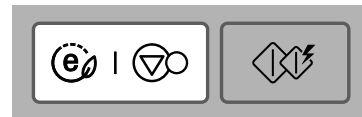
Premere **START**.

Premere **MORE( + )**.

La durata del tempo di cottura aumenta di 10 secondi ad ogni pressione del pulsante.

Premere **LESS( - )**.

La durata del tempo di cottura diminuisce di 10 secondi ad ogni pressione del pulsante.



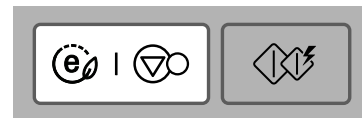


# Risparmio Energetico

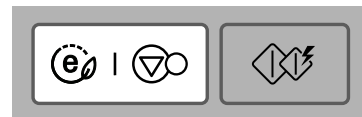


La funzione **ECO ATTIVO** permette di risparmiare energia spegnendo il display. Il display si spegne anche automaticamente dopo 5 minuti di inattività.

Premere **STOP / ANNULLAMENTO (ECO ATTIVO)**.  
"0" apparirà a display.



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



Premere qualunque tasto per riaccendere il display.



# Utensili e stoviglie

## Utensili e stoviglie

**Si raccomanda di non utilizzare, durante la cottura, recipienti, utensili o stoviglie in metallo.** Le microonde non riescono ad attraversare i metalli, che non possono essere quindi utilizzati in questo tipo di forni: dal momento che impediscono la propagazione delle microonde, i recipienti metallici non permettono infatti la regolare cottura degli alimenti. La pellicola di alluminio può essere utilizzata solo in determinati casi, ma non deve assolutamente entrare in contatto con le pareti del vano di cottura.

**Prova di compatibilità:** In caso di dubbi sulla possibilità di utilizzare determinati recipienti, si potrà effettuare una semplice prova (adottando gli opportuni accorgimenti al fine di evitare eventuali scottature):

- Porre il recipiente sopra il piatto ruotante, nel vano di cottura.
- Appoggiare accanto al recipiente (oppure sopra di esso) un bicchiere riempito d'acqua per metà.
- Azionare il forno per un minuto ad alta potenza.
- Se il recipiente rimane freddo o moderatamente tiepido (anche se l'acqua, nel frattempo, si è riscaldata) può essere tranquillamente utilizzato. Se invece scotta, è consigliabile non utilizzarlo in un forno a microonde.

**Recipienti da portata** - I recipienti di tipo specificatamente adatto ai forni a microonde non vengono riscaldati durante la cottura (in questo caso le microonde riscaldano unicamente gli alimenti che vi sono riposti), e possono pertanto essere utilizzati anche come piatti da portata. L'unica fonte di riscaldamento a cui saranno sottoposti sarà rappresentata dal contatto diretto con gli alimenti caldi.

**Vetro e pirex** - Il vetro termoresistente (Pirex, eccetera) rappresenta la soluzione ideale. I recipienti in vetro sottile, che possono risentire dei repentini sbalzi di temperatura, vanno utilizzati con particolare cautela. Quelli in cristallo (purché di spessore consistente) possono essere utilizzati per riscaldare bevande o per cucinare frutta e dessert. Evitare di usare contenitori in cristallo al piombo.

**Pellicola trasparente** - Può essere utilizzata solo per il riscaldamento degli alimenti, oppure per brevi cicli di cottura a bassa potenza. Se la pellicola avvolge strettamente gli alimenti, si consiglia di perforarla con uno stuzzicadenti o con i rebbi di una forchetta, in modo da impedire che al suo interno si possa accumulare del vapore ad alta pressione.

**Carta** - I contenitori realizzati in materiali cartacei possono essere utilizzati solo per cicli di cottura molto brevi, dato che potrebbero altrimenti bruciare. La carta da forno può essere utilizzata per proteggere le superfici del vano da eventuali schizzi che potrebbero prodursi durante la cottura. Evitare di utilizzare carta riciclata, dato che potrebbe contenere residui metallici e altre impurità che danneggerebbero l'interno del vano.

**Materie plastiche in genere** - Non tutte sopportano una prolungata esposizione alle microonde senza deformarsi e scolorire. Sono particolarmente raccomandati i contenitori in materie plastiche specifici per l'impiego nei forni a microonde. I recipienti in melamina, stirolo o resina ureica possono assorbire le microonde e quindi surriscaldarsi sino a fondere.

**Materie plastiche compatibili con le microonde** - Sono le uniche materie plastiche utilizzabili, a patto che siano specificatamente indicate per l'utilizzo in un forno a microonde.

**Porcellana, ceramica, terracotta** - In linea di massima questi materiali sono compatibili con la cottura a microonde. Si raccomanda tuttavia di effettuare una prova preliminare di compatibilità.

## ATTENZIONE

**Si raccomanda di non utilizzare stoviglie con inserti, ornamenti e bordature in metallo (ad esempio bordi dorati o argentati).**

# Alcuni consigli sulla cottura con microonde

## Controllare attentamente il progredire della cottura

La durata dei cicli ha una funzione prevalentemente indicativa, e deve essere adattata in funzione dei gusti personali e delle caratteristiche degli alimenti da cuocere (peso, consistenza, quantità, eccetera). Quando il forno entra in funzione, la lampada di illuminazione del vano si accende automaticamente, dando così modo di controllare il progredire della cottura. Se non continuamente, questo controllo deve essere effettuato con una certa frequenza, dato che solitamente un forno a microonde prevede cicli di cottura della durata di pochi minuti.

## Fattori che influenzano la durata della cottura

La velocità e l'uniformità della cottura dei vari cibi dipendono dalle caratteristiche intrinseche dei cibi stessi e da altri fattori esterni, come ad esempio la temperatura a cui si trovano gli ingredienti quando vengono posti nel vano. Per questo motivo, la durata dei cicli indicata nel ricettario può variare. Un accorgimento sempre valido consiste nel cucinare un po' meno gli alimenti piuttosto che cucinarli troppo; nel primo caso sarà infatti sufficiente prolungarne ulteriormente la cottura, mentre nel secondo non si potrà più porre rimedio. Qualora sussistessero dubbi è consigliabile scegliere cicli molto brevi, prolungandoli poi sino a raggiungere la cottura desiderata. Alcune ricette prevedono che il cibo venga estratto dal forno quando la cottura non è ancora terminata: in questo caso essa si completerà all'esterno del forno, quando il calore raggiungerà tutte le varie parti. L'esperienza che acquisirete con il tempo vi aiuterà a conoscere più approfonditamente la tecnica della cottura a microonde, in modo da poterne sfruttare nel modo più proficuo tutte le particolarità.

## Caratteristiche degli alimenti e durata della cottura

**Consistenza** - I cibi più consistenti (ad esempio le patate) cuociono o si riscaldano più lentamente rispetto a quelli di consistenza minore (ad esempio il pane o le torte soffici).

**Spessore** - Le parti sottili cuociono più in fretta rispetto a quelle di maggior spessore, e devono quindi essere disposte al centro del piatto di cottura. Per ottenere una cottura uniforme, le parti più spesse devono invece essere disposte sui bordi del piatto.

**Contenuto naturale di umidità** - I cibi con un elevato contenuto naturale di umidità (ad esempio le verdure) cuociono più uniformemente, dato che le microonde vengono attratte dalle molecole d'acqua. Se il contenuto di umidità non è uniforme,

gli alimenti dovranno essere coperti, e al termine della cottura dovranno essere lasciati "riposare" per alcuni minuti, in modo che il calore si distribuisca più omogeneamente al loro interno.

**Presenza di ossa e grasso** - Dato che l'osso immagazzina e conduce il calore, la carne che vi è attaccata cuoce più in fretta rispetto a quella che ne è più lontana. Le particelle di grasso attraggono le microonde, e quindi è consigliabile controllare con molta attenzione il progredire della cottura di quegli alimenti che ne contengono una notevole quantità.

**Quantità** - Piccole quantità di alimenti richiedono (così come succede nella cucina tradizionale) cicli di cottura più brevi. Nella cucina a microonde, la durata del ciclo di cottura è direttamente proporzionale alla quantità di cibo da preparare.

**Forma** - Le microonde penetrano negli alimenti per una profondità di circa 2-3 centimetri. Gli alimenti di forma più uniforme (ad es. rotonda o sferica, come le polpette) cuoceranno quindi più uniformemente, mentre quelli di forma irregolare riceveranno una maggiore quantità di energia in corrispondenza dei bordi.

## Tecniche speciali di cottura

**Coprire** - I cibi possono risultare più teneri ed essere cotti più in fretta qualora vengano coperti (solo per brevi cicli di cottura) con un coperchio, un foglio di pellicola trasparente o di carta da forno, che impediranno inoltre di sporcare con schizzi le pareti interne del vano di cottura. In questi casi occorre sempre praticare alcuni fori nel materiale di copertura o alzarne un bordo, in modo da impedire un eccessivo accumulo di vapore.

**Risolare** - Il procedimento di cottura a microonde è talmente rapido che il contenuto di grassi e zuccheri di alcuni cibi non riesce ad arrivare ad una temperatura tanto alta da conferire al cibo il tipico aspetto "rosolato". Per ottenere questo risultato si può programmare un ciclo di cottura combinata o con grill, che assicurerà una perfetta rosolatura.

**Avvolgere** - I cibi che a causa della cottura possono asciugarsi eccessivamente, come ad esempio il pane, dovrebbero essere avvolti in un tovagliolino di carta o in un foglio di carta da forno.

**Distanziare** - Le varie parti di cibo dovrebbero essere disposte nel recipiente ad una distanza uguale, possibilmente in cerchio. In nessun caso le parti dovranno essere ammonticchiate o disposte le une sulle altre.

# Alcuni consigli sulla cottura con microonde

**Rimescolare** - Per rendere più uniforme la cottura si può rimescolare o spostare il cibo dal centro del recipiente verso l'esterno una o due volte durante il ciclo di cottura. Dato che con un forno a microonde le probabilità che il cibo bruci o si attacchi al recipiente sono minori rispetto alla cottura tradizionale, solitamente non si rende necessario rimescolare troppo spesso gli ingredienti.

**Rigirare** - Gli ingredienti di grandi dimensioni (grandi pezzi di carne, pollo o tacchino interi, eccetera) dovrebbero essere rigirati almeno una volta, durante la cottura. Lo stesso dicasi per quei cibi (ad esempio hamburger) per i quali si desidera la massima uniformità di cottura.

**Disporre** - Gli ingredienti di forma particolarmente irregolare (ad esempio gli asparagi) vanno disposti a raggiera nel recipiente di cottura, con la parte che necessita di minor cottura in corrispondenza del centro del piatto rotante e quella che necessita di maggior cottura accanto al suo bordo.

**Proteggere** - Per rallentare la cottura di determinate parti di cibo molto sottili o che sono già in procinto di cuocere eccessivamente rispetto al resto, si potrà proteggerle con un foglio di pellicola d'alluminio, che riflette le microonde.

**Alzare** - In alcuni casi può essere utile interporre tra il piatto di cottura e la base ruotante la griglia di appoggio, in modo che gli alimenti possano essere raggiunti dalle microonde anche sulla superficie inferiore.

**Punzecchiare** - Le bucce o i gusci non porosi e di una certa consistenza che avvolgono alcuni alimenti (ad es. mele, patate o pomodori) potrebbero rompersi all'interno del vano di cottura o al termine della cottura stessa; per evitare questa possibilità sarà sufficiente praticarvi dei piccoli fori, per mezzo di uno stuzzicadenti o una forchetta.

**Controllare** - E' sempre meglio cucinare un po' meno gli alimenti piuttosto che cucinarli troppo. Un altro accorgimento molto importante consiste nel controllare con una certa frequenza il progredire della cottura, in modo da evitare che gli alimenti brucino.

**Lasciare "riposare"** - Un piccolo segreto che permette di ottenere eccellenti risultati consiste nel lasciar "riposare" il cibo per qualche minuto dopo che lo si è estratto dal forno, prima di servirlo. In questo modo la cottura dell'interno si completerà senza che la superficie esterna possa risultare troppo cotta o addirittura bruciata. Gli ingredienti, e in particolar modo quelli di un certo volume, accumulano infatti al loro interno una notevole quantità di calore, che permette di prolungarne la cottura anche dopo che sono stati estratti dal forno. La durata di questo tempo di riposo dipende dalla consistenza e dalla disposizione dei cibi.

## Pulizia del forno

### 1 Per pulire l'interno del forno

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

### 2 Per pulire l'esterno del forno

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

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

# Domande & risposte

## **Perché la lampada di illuminazione del vano non si accende?**

Le cause possono essere principalmente due:

- La lampadina è bruciata, e deve pertanto essere sostituita.
- Lo sportello del forno non è ben chiuso.

## **Le microonde possono attraversare la finestrella trasparente dello sportello?**

Certamente no: in questa finestra è posta una schermatura che lascia filtrare la luce, ma che impedisce il passaggio delle microonde.

## **Perché ogni volta che si aziona un pulsante il forno emette un segnale acustico?**

Lo scopo del segnale acustico è proprio quello di confermare all'utente l'avvenuto azionamento di un pulsante.

## **Il forno si può danneggiare se lo si fa funzionare a vuoto, senza aver posto nulla nel vano di cottura?**

Sì. E' per questo motivo che si raccomanda di evitare di farlo funzionare a vuoto. Per evitare eventuali danni si può riporre nel vano un recipiente pieno d'acqua per metà: in caso di accensione involontaria del forno, l'acqua assorbirà le microonde, impedendo che il forno venga danneggiato.

## **Perché le uova "scoppiano" durante la cottura?**

All'interno di ogni alimento rivestito da una buccia o un guscio di una certa consistenza (come ad esempio uova, mele, patate, castagne, eccetera) si sviluppa, durante la cottura a microonde, una notevole pressione dovuta all'evaporazione del contenuto naturale di umidità. Se questa pressione diviene eccessiva, l'alimento "scoppia". Per questo motivo si raccomanda non solo di evitare di cucinare le uova racchiuse nel proprio guscio, ma anche di praticare dei forellini nella membrana che avvolge il tuorlo.

## **Perché si devono lasciare "riposare" gli alimenti, dopo che li si è estratti dal forno?**

Lasciando "riposare" il cibo per qualche minuto dopo che lo si è estratto dal forno, prima di servirlo, la cottura si completa in modo molto più uniforme. Gli alimenti, e in particolar modo quelli di un certo volume, accumulano infatti al loro interno una notevole quantità di calore, che permette di prolungarne la cottura anche dopo che sono stati estratti dal forno. La durata di questo tempo di riposo dipende dalla consistenza e dalla disposizione dei cibi.

## **In un forno a microonde si può preparare il pop-corn?**

Sì, a patto che si tratti del tipo particolare di pop-corn idoneo alla preparazione in un forno a microonde. In questo caso, questa particolarità viene chiaramente indicata sulla confezione. Quando si prepara questo tipo di pop-corn, si raccomanda di seguire scrupolosamente le istruzioni riportate sulla confezione. SE I CHICCHI NON SI DOVESSERO APRIRE, SI CONSIGLIA DI DESISTERE DALLA COTTURA.

## **Perché il forno non completa la cottura entro i tempi indicati sui ricettari?**

La durata dei cicli di cottura citata nei vari ricettari è solo indicativa, e molto spesso tiene conto di un certo margine di tolleranza al fine di impedire che gli alimenti possano cucinare troppo a lungo e quindi bruciarsi. La durata dipende inoltre da fattori difficilmente quantificabili a priori, come ad esempio il peso, la forma, la consistenza o la disposizione dei vari ingredienti; per questo motivo si consiglia di impostare sempre dei cicli relativamente brevi, che si potranno poi prolungare sino al completamento della cottura. Una volta che si sarà acquisita la necessaria familiarità con la cottura a microonde, con questo metodo si potranno ottenere risultati di sicura soddisfazione.

# Collegamento a rete / Caratteristiche tecniche

## Attenzione

**Questo apparecchio deve categoricamente essere collegato ad una presa dotata di messa a terra**

I fili di questo cavo di alimentazione sono colorati secondo i seguenti codici:

BLU-Neutro  
MARRONE-Fase  
VERDE E GIALLO-Terra

Dato che i colori dei fili nei cavi di quest'apparecchio potrebbero non corrispondere ai colori che identificano i terminali della vostra spina, procedere come segue:

Il filo colorato in BLU deve essere collegato con il terminale segnato con la lettera N o colorato in NERO.

Il filo colorato in MARRONE deve essere collegato con il terminale segnato con la lettera L o colorato in ROSSO.

Il filo colorato in VERDE e GIALLO o in VERDE deve essere collegato con il terminale segnato con la lettera E o con un'etichetta con il simbolo della messa a terra.

**Al fine di evitare pericoli, se il cavo è danneggiato deve essere sostituito soltanto dal fabbricante o da un suo centro di assistenza, o da personale qualificato.**

## Caratteristiche tecniche

	MH6042D/MH6042DS/MH6042US
Potenza di entrata	230 V AC / 50Hz
Uscita	700 W (IEC60705 valori standard)
Frequenza delle microonde	2450 MHz +/- 50MHz(Gruppo 2/Classe B)
Dimensioni esterne	455mm (Largh.) x 260mm (Alt.) x 330mm (Prof.)
Consumo elettrico	
Microonde	1000 Watt
Grill	600 Watt
Combinato	1150 Watt

Apparecchiatura del gruppo 2: Il gruppo 2 contiene tutta l'apparecchiatura di RF di ISM in cui l'energia di radiofrequenza nel campo di frequenza 9 kHz - 400GHz è intenzionalmente generata ed usata o solo usata, nella forma di radiazioni elettromagnetiche, induttive e/o accoppiamento capacitivo per il trattamento di materiale o per scopi di ispezione/analisi.

L'apparecchiatura di classe B è un'apparecchiatura per l'uso in ambienti domestici e in locali pubblici direttamente collegati direttamente alla rete di alimentazione a bassa tensione che alimenta le costruzioni usate per scopi abitativi.

<Italian>



### **Smaltimento delle apparecchiature obsolete**

1. Quando su un prodotto è riportato il simbolo di un bidone della spazzatura barrato da una croce significa che il prodotto è coperto dalla direttiva europea 2002/96/EC.
2. Tutti i prodotti elettrici ed elettronici dovrebbero essere smaltiti separatamente rispetto alla raccolta differenziata municipale, mediante impianti di raccolta specifici designati dal governo o dalle autorità locali.
3. Il corretto smaltimento delle apparecchiature obsolete contribuisce a prevenire possibili conseguenze negative sulla salute umana e sull'ambiente.
4. Per informazioni più dettagliate sullo smaltimento delle apparecchiature obsolete, contattare il comune, il servizio di smaltimento rifiuti o il negozio in cui è stato acquistato il prodotto.

NAVODILA ZA UPORABO

# MIKROVALNA PEČNICA S GRILLOM

Prosimo, da ta uporabniški priročnik pred prvo uporabo skrbno preberete.

MH6042D  
MH6042DS  
MH6042US

# Opozorila

## Previdnostni ukrepi za izogibanje možni prekomerni izpostavljenosti mikrovalovni energiji.

Vaša pečica ne deluje, če so vrata odprta, ker so v vratni mehanizem vgrajena varnostna stikala. Ta varnostna stikala samodejno izklopijo kakršnokoli kuhanje medtem, ko so vrata pečice odprta. V nasprotnem primeru bi lahko prišlo pri mikrovalovni pečici do nevarne izpostavljenosti delovanju mikrovalov.

**Pomembno je, da v varnostna stikala ne posegate.**

Ničesar ne nameščajte med sprednjo stran pečice in vrata. Ne dovolite, da bi se ostanki hrane ali čistil nabirali na tesnilnih površinah.

Če je vaša pečica poškodovana, je ne uporabljajte. Posebej pomembno je, da vrata niso poškodovana in da se pravilno zapirajo. Bodite pozorni na: (1) vrata (zvitost), (2) tečaje in zapiralo (zlomljeni ali popuščeni), (3) tesnila vrat in na tesnilne površine.

Vašo pečico sme uravnavati ali popravljati samo strokovno usposobljeno osebje servisa.

## SVARILO

Prosimo, poskrbite, da so časi kuhanja pravilno izbrani zaradi predolgega kuhanja se lahko JED vname in ogenj lahko poškoduje vašo pečico.

Pri segrevanju tekočin, npr. juh, omak in napitkov v vaši mikrovalovni pečici, lahko pride do zakasnjene burnega vrenja brez predhodnih mehurčkov. To lahko povzroči, da vroča tekočina nenadoma prevre.

Tej nevarnosti se izognete z upoštevanjem naslednjih ukrepov:

1. izogibajte se uporabi posod z navpičnimi stranicami in ozkimi vratovi.
2. ne pregrevajte.
3. Tekočino premešajte še preden posodo postavite v pečico in ponovno na polovici časa segrevanja.
4. Po segrevanju pustite posodo stati nekaj časa v pečici, potem pa vsebino previdno premešajte ali stresite (še posebej velja za stekleničke in posodice za hranjenje dojenčkov). Preden z njimi postrežete se prepričajte, da niso prevroče. Tako se izognete opeklinam. To še posebej velja za vsebino stekleničk in posodic za hranjenje dojenčkov. S posodo rokujte pozorno.

## SVARILO

Jedi po kuhanju v mikrovalovni pečici vedno pustite nekaj časa stati in preverite njihovo temperaturo pred zaužitjem. Še posebej bodite pozorni na vsebino stekleničk in posodic za hranjenje otrok.



## Kako deluje mikrovalovna pečica

Mikrovalovi so oblika energije, ki je podobna radijskim in televizijskim valovom ter običajni dnevni svetlobi. Mikrovalovi se običajno med potovanjem skozi ozračje razširijo in izginejo brez učinka. Mikrovalovne pečice so drugačne, saj imajo vgrajen magnetron, ki je zasnovan za izkoriščanje energije v mikrovalovih. Električna energija se dovede do magnetronske cevi, kjer se pretvori v mikrovalovno energijo.

Ti mikrovalovi vstopijo v območje za kuhanje skozi odprtine v pečici. Na dnu pečice je nameščen vrtljiv krožnik ali pladenj. Mikrovalovi ne morejo potovati skozi kovinske stene pečice, vendar lahko prodrejo skozi materiale, kot so steklo, porcelan in papir, iz katerih so izdelane posode, primerne za kuhanje v mikrovalovni pečici.

Mikrovalovi ne segrevajo posode, čeprav se posode sčasoma segrejejo zaradi toplote hrane.

## Zelo varna naprava

**Mikrovalovna pečica je med najvarnejšimi napravami v gospodinjstvu. Ko odprete vrata, pečica samodejno preneha oddajati mikrovalove. Mikrovalovna energija se ob vstopu v hrano v celoti pretvori v vročino: zaradi tega ne more ostati nikakršna "preostala" energija, ki bi vam lahko škodila.**

<i>Opozorila</i> .....	128
<i>Vsebina</i> .....	129
<i>Pomembna varnostna navodila</i> .....	130 ~ 134
<i>Odstranjevanje iz embalaže in vgradnja</i> .....	135 ~ 136
<i>Nastavitev ure</i> .....	137
<i>Varnostna ključavnica</i> .....	138
<i>Kuhanje z mikro močjo</i> .....	139
<i>Mikrovalovi -nivoji moči</i> .....	140
<i>Dvo-stopenjsko kuhanje</i> .....	141
<i>Hitri začetek</i> .....	142
<i>Kuhanje na žaru</i> .....	143
<i>Kombinacijsko kuhanje</i> .....	144
<i>Avto kuhar</i> .....	145 ~ 117
<i>Avto odmrzovanje</i> .....	148 ~ 149
<i>Hitro odmrzovanje</i> .....	150 ~ 151
<i>Bolj ali manj močno kuhanje</i> .....	152
<i>Varčevanje z energijo</i> .....	153
<i>Pripomočki, varni za mikrovalove</i> .....	154
<i>Lastnosti živil &amp; kuhanje z mikrovalovi</i> .....	155 ~ 156
<i>Vprašanja &amp; Odgovori</i> .....	157
<i>Informacije o napajalnem kablu s priključkom / Tehnične specifikacije</i> .....	158

# Pomembna varnostna navodila

Shranite za prihodnjo uporabo. Pred uporabo pečice preberite in upoštevajte vsa navodila, da preprečite nevarnost za nastanek požara, električnega udara, telesne poškodbe ali škode med uporabo pečice. Ta priročnik ne pokriva vseh možnih stanj, ki se lahko pojavijo. Pri težavah, ki jih ne razumete, se vedno obrnite na servisnega zastopnika ali proizvajalca.



To je simbol za varnostno opozorilo. Ta simbol vas opozarja na potencialne nevarnosti, ki lahko povzročijo smrt ali telesne poškodbe in veljajo za vas in druge osebe. Vsa varnostna sporočila bodo sledila simbolu za varnostno opozorilo oziroma besedi 'OPOZORILO' ali 'PREVIDNO'. Te besede pomenijo:



## OPOZORILO

Ta simbol vas opozarja na nevarnosti ali nevarno ravnanje, ki ima lahko za posledico hude telesne poškodbe ali smrt.



## POZOR

Ta simbol vas opozarja na nevarnosti ali nevarno ravnanje, ki ima lahko za posledico hude telesne poškodbe ali materialno škodo.



## OPOZORILO

- 1 Ne poskušajte spreminjati oziroma prilagajati ali popravljati vrat, tesnil vrat, nadzorne plošče, stikal za varnostno zaklepanje ali katerikoli drugi del pečice, kar lahko vključuje tudi odstranitev kateregakoli dela prekritja za zaščito pred izpostavljenostjo mikrovalovom pri pokvarjeni pečici. Popravila lahko opravi le usposobljeni serviser.**
  - ☉ Za razliko od drugih aparatov je mikrovalovna pečica oprema, ki deluje z visoko napetostjo in visokim električnim tokom. Nepravilna uporaba ali popravilo lahko povzročita nevarno izpostavljenost preveliki mikrovalovni energiji ali električnemu udaru.
- 2 Pečice ne uporabljajte za razvlaževanje. (npr. uporaba mikrovalovne pečice z mokrimi časopisi, oblačili, igračami, električnimi napravami, hišnimi ljubljenci ali otrokom itd.)**
  - ☉ To ima lahko resne posledice za varnosti, kot je na primer požar, opekline ali nenadna smrt zaradi električnega udara.

- 3 Aparat ni namenjen za uporabo s strani majhnih otrok ali starejših oseb. Otroku dovolite uporabo pečice brez nadzora samo takrat, ko ste mu dali ustrezna navodila tako, da lahko uporablja pečico na varen način in ko se zaveda nevarnosti pri nepravilni uporabi.**
  - ☉ Nepravilna uporaba lahko povzroči škodo, kot je požar, električni udar ali opekline.
- 4 Med uporabo se lahko nekateri dostopni deli segrejejo. Majne otroke je treba držati proč od aparata.**
  - ☉ Ker se lahko opečejo.
- 5 Tekočine ali druge hrane ne segrevajte v zaprtih posodah, ker lahko eksplodirajo. Pred kuhanjem ali odmrzovanjem odstranite plastično embalažo hrane. Ne pozabite, da mora biti hrana v nekaterih primerih pokrita s plastičnimi folijami za pogrevanje ali kuhanje.**
  - ☉ Te lahko počijo.

Shranite za prihodnjo uporabo. Pred uporabo pečice preberite in upoštevajte vsa navodila, da preprečite nevarnost za nastanek požara, električnega udara, telesne poškodbe ali škode med uporabo pečice. Ta priročnik ne pokriva vseh možnih stanj, ki se lahko pojavijo. Pri težavah, ki jih ne razumete, se vedno obrnite na servisnega zastopnika ali proizvajalca.

# Pomembna varnostna navodila

## OPOZORILO

- 6** **Prepričajte se, da uporabljate pravilno dodatno opremo za vsak način delovanja.**
  - ⦿ Nepravilna uporaba lahko povzroči škodo na pečici in dodatni opremi ali iskrenje in požar.
- 7** **Otrokom ne dovolite, da se igrajo z dodatno opremo ali da visijo s kljuge.**
  - ⦿ Lahko se poškodujejo.
- 8** **Če so vrata ali vratna tesnila poškodovana, pečice ne smete uporabljati, dokler je ne popravi ustrezno usposobljena oseba.**
- 9** **Servisna dela so lahko nevarna za vsakogar, ki ni usposobljen za opravljanje servisnih del ali popravil, ki vključujejo odstranitev prekritja (pokrova), ki ščiti pred izpostavljenostjo mikrovalovni energiji.**
- 10** **Ko se aparat uporablja v kombiniranem načinu, lahko otroci zaradi visokih temperatur uporabljajo pečico samo pod nadzorom odrasle osebe.**





## POZOR








- 1** **Pečice ne morete uporabljati, ko so vrata odprta, zaradi varnostne ključavnice, ki je vgrajena v vratni mehanizem. Zelo pomembno je, da si zapomnite, da ne smete spreminjati varnostne ključavnice.**
  - ⦿ To ima lahko za posledico škodljivo izpostavljanje preveliki mikrovalovni energiji. (Varnostna ključavnica samodejno izklopi vsako kuhanje, ko se vrata odprejo.)
- 2** **Ne postavljajte predmetov (npr. kuhinjskih brisač, prtičkov, itd.) med sprednjo stranjo pečice in vrati oziroma ne dovolite, da se hrana ali ostanki čistilnega sredstva nabirajo na tesnilnih površinah.**
  - ⦿ To ima lahko za posledico škodljivo izpostavljanje preveliki mikrovalovni energiji.
- 3** **Če je pečica poškodovana, je ne uporabljajte. Še posebej je pomembno, da se vrata pečice lahko zaprejo pravilno in da naslednji deli niso poškodovani: (1) vrata (ukrivljena), (2) tečaji in ključavnice (zlomljeni ali zrahljani), (3) tesnila vrat in tesnilne površine.**
  - ⦿ To ima lahko za posledico škodljivo izpostavljanje preveliki mikrovalovni energiji.
- 4** **Prepričajte se, da je čas kuhanja pravilno nastavljen; majhne količine hrane zahtevajo krajše kuhanje ali segrevanje.**
  - ⦿ Predolgo kuhanje ima lahko za posledico zažig hrane in poškodovanje pečice.

# Pomembna varnostna navodila

Shranite za prihodnjo uporabo. Pred uporabo pečice preberite in upoštevajte vsa navodila, da preprečite nevarnost za nastanek požara, električnega udara, telesne poškodbe ali škode med uporabo pečice. Ta priročnik ne pokriva vseh možnih stanj, ki se lahko pojavijo. Pri težavah, ki jih ne razumete, se vedno obrnite na servisnega zastopnika ali proizvajalca.

## POZOR

- 5** Pri segrevanju tekočine, npr. juh, omak in pijač v mikrovalovni pečici.
  - \* **Izogibajte se uporabi posod z ravnimi stranicami in z ozkimi grli.**
  - \* **Ne pregrevajte.**
  - \* **Tekočino premešajte najprej pred dajanjem posode v pečico in nato spet na polovici časa segrevanja.**
  - \* **Po segrevanju jo za kratek čas pustite, da stoji v pečici; nato jo spet premešajte ali pretresite previdno in preverite temperaturo pred uporabo, da preprečite opekline (še posebej vsebino stekleničk in kozarcev z otroško hrano).**
-  Bodite pazljivi pri ravnanju s posodo. Segrevanje pijač z mikrovalovi lahko povzroči eruptivno vrenje z zamikom brez očitnih znakov, kot je brbotanje. To lahko povzroči, da vroča tekočina nenadoma prevre.
- 6** Izhodne odprtine so na zgornjem, spodnjem ali bočnem delu pečice. Izhodnih odprtini ne smete blokirati.
  -  To lahko povzroči poškodbo pečice in slabe rezultate kuhanja.
- 7** Pečice ne uporabljajte, ko je ta prazna. Ko ni v uporabi, je najbolje, da v pečici pustite kozarec vode. Če se pečica slučajno prižge, bo voda varno absorbirala vso mikrovalovno energijo.
  -  Nepravilna uporaba lahko poškoduje pečico.
- 8** Ne kuhajte hrane, zavite v papirnate brisače, razen če vaša kuharica vsebuje navodila za hrano, ki jo kuhate. Za kuhanje ne uporabljajte časopisnega papirja namesto papirnatih brisač.
  -  Nepravilna uporaba lahko povzroči eksplozijo ali požar.

- 9** Ne uporabljajte lesenih in keramičnih posod, ki imajo kovinske vstavke (npr. iz zlata ali srebra). Vedno odstranite kovinske zavezovalne vezice. Pred uporabo preverite, ali so pripomočki primerni za uporabo v mikrovalovni pečici.
  -  Lahko se segrejejo ali zažgejo. Kovinski predmeti lahko v pečici povzročijo nastanek isker, ki imajo lahko za posledico resne poškodbe.
- 10** Ne uporabljajte izdelkov iz recikliranega papirja.
  -  Ti izdelki lahko vsebujejo nečistoče, ki lahko pri kuhanju povzročijo iskre in/ali požar.
- 11** Pliadnja in stojala ne sperite s potapljanjem v vodo neposredno po kuhanju. To lahko povzroči, da počita ali se poškodujeta.
  -  Nepravilna uporaba lahko poškoduje pečico.
- 12** Prepričajte se, da je pečica postavljena tako, da so sprednja vrata 8 cm ali več za robom površine, na katero je postavljena, da bi se izognili nenamerni prevrnitvi aparata.
  -  Nepravilna uporaba lahko povzroči telesne poškodbe in poškoduje pečico.
- 13** Pred kuhanjem preluknjajte lupino krompirja, jabolka oziroma podobnega sadja ali zelenjave.
  -  Te lahko počijo.
- 14** Ne kuhajte jajc v njihovi lupini. Jajca v lupini in cela, trdo kuhana jajca se ne smejo segrevati v mikrovalovni pečici, saj jih lahko raznese, tudi po zaključku mikrovalovnega segrevanja.
  -  V notranjosti jajca se bo povečal pritisk, zaradi česar bo to počilo.
- 15** Pečice ne uporabljajte za cvrtje.
  -  To lahko povzroči, da vroča tekočina nenadoma prevre.

Shranite za prihodnjo uporabo. Pred uporabo pečice preberite in upoštevajte vsa navodila, da preprečite nevarnost za nastanek požara, električnega udara, telesne poškodbe ali škode med uporabo pečice. Ta priročnik ne pokriva vseh možnih stanj, ki se lahko pojavijo. Pri težavah, ki jih ne razumete, se vedno obrnite na servisnega zastopnika ali proizvajalca.

# Pomembna varnostna navodila

## POZOR

- 16** Če opazite dim, izklopite ali odklopite pečico iz omrežnega napajanja in pustite vrata pečice zaprta, da se vsi plameni zadušijo.
- ☉ To lahko povzroči resne poškodbe, kot sta požar ali električni udar.
- 17** Ko se hrana segreva ali kuha v posodah za enkratno uporabo iz plastike, papirja ali drugih gorljivih materialov, bodite pozorni in pogosto preverjajte, kaj se dogaja v pečici.
- ☉ Hrana se lahko izlije zaradi razpada posode, kar lahko povzroči požar.
- 18** Ko aparat deluje, dostopne površine lahko dosežejo zelo visoke temperature. Ne dotikajte se vrat pečice, zunanjsega ohišja, zadnje strani ohišja, odprtine v pečici, dodatne opreme in jedi med načinom »žar«, načinom konvekcijskega in samodejnega kuhanja; pred čiščenjem, se prepričajte, da te površine niso vroče.
- ☉ Ker bodo postale vroče, obstaja nevarnost za opekline, razen če uporabite debele kuhinjske rokavice.
- 19** Pečico je treba čistiti redno in ostanke hrane je treba odstraniti.
- ☉ Če pečice ne ohranjate v čistem stanju, lahko to povzročili propadanje površine. To lahko negativno vpliva na življenjsko dobo aparata in ima lahko za posledico nevarne okoliščine.
- 20** Uporabljajte samo take kuhinjske termometre, ki so priporočeni za uporabo s to pečico.
- ☉ Z neustreznim kuhinjskim termometrom ne boste mogli ugotoviti točne temperature.

**21** Natančno sledite navodilom za vsakega proizvajalca pokovke posebej. Pečice ne pustite nenadzorovane medtem, ko koruza poka. Če koruza ne počí v navedenem časovnem obdobju, prekinite kuhanje. Za pripravo pokovke nikoli ne uporabljajte rjave papirnate vrečke. Nikoli ne poskušajte ponovno uporabiti jedrca, ki niso počila.

- ☉ Predolgo kuhanje lahko povzroči, da se koruza zažge.

**22** Ta aparat mora biti ozemljen.

Žice v tem električnem kablu so obarvane skladno z naslednjimi oznakami:

MODRA ~ nula

RJAVA ~ faza

ZELENA IN RUMENA ~ masa

Ker barve žic v električnem kablu te naprave morda ne ustrezajo barvnim oznakam, ki označujejo priključne sponke v vašem vtiču, naredite naslednje:

Žica, ki je obarvana MODRO, mora biti priključena na priključno sponko, ki je označen s črko N ali obarvana ČRNO. Žica, ki je obarvana RJAVA, mora biti priključena na priključno sponko, ki je označena s črko L ali obarvana RDEČE. Žica, ki je obarvana ZELENO IN RUMENO ali ZELENO, mora biti priključena na priključno sponko, ki je označen s črko E ali ( $\frac{\perp}{\perp}$ ). Če je napajalni kabel poškodovan, ga lahko zamenja le proizvajalec, servisni zastopnik ali podobno usposobljena oseba, da se izognete potencialnim nevarnostim.

- ☉ Nepravilna uporaba lahko povzroči resno škodo na električni napeljavi.

# Pomembna varnostna navodila

Shranite za prihodnjo uporabo. Pred uporabo pečice preberite in upoštevajte vsa navodila, da preprečite nevarnost za nastanek požara, električnega udara, telesne poškodbe ali škode med uporabo pečice. Ta priročnik ne pokriva vseh možnih stanj, ki se lahko pojavijo. Pri težavah, ki jih ne razumete, se vedno obrnite na servisnega zastopnika ali proizvajalca.

## POZOR

**23** Te pečice ne smete uporabljati v komercialne in gostinske namene.

- ⦿ Nepravilna uporaba lahko poškoduje pečico.

**24** Če se mikrovalovna pečica vgradi v kuhinjsko pohištvo, mora delovati z odprtimi dekorativnimi vrati.

- ⦿ Če so vrata med delovanje zaprta, je pretok zraka slabši, kar lahko povzroči požar ali poškoduje pečico in vgradno pohištvo.

**25** Povezavo je mogoče doseči z dostopnim vtičem ali z vključitvijo stikala v fiksno ožičenje v skladu z navodili za ožičenje.

- ⦿ Uporaba nepravilnega vtiča ali stikala lahko povzroči električni udar ali požar.

**26** Treba jo je vedno nadzirati, da otrokom preprečite igranje z napravo.

**27** Naprave niso namenjene upravljanju z zunanjimi časovniki ali z drugo ločeno nadzorno napravo.

**28** Pred uporabo preverite, ali je pribor primeren za uporabo v mikrovalovni pečici.

**29** Mikrovalovna pečica se ne sme namestiti v vgradno pohištvo, razen če je bila preizkušena v omari.

**30** Ta aparat ni namenjen uporabi s strani oseb (vključno z otroki) z zmanjšanimi telesnimi, čutnimi ali duševnimi sposobnostmi ali pomanjkanjem izkušenj in znanja, razen če so pod nadzorom oziroma so bili poučeni o uporabi aparata s strani osebe, ki je odgovorna za njihovo varnost. Vzdrževanja in čiščenja ne smejo opravljati otroci, razen če so starejši od 8 let in so nadzorovani.

**31** Najmanjša višina prostega prostora nad zgornjo površino pečice.

**32** Mikrovalovna pečica je namenjena za prostostoječo postavitev.

**33** Ko aparat deluje, dostopne površine lahko dosežejo zelo visoke temperature.

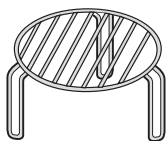
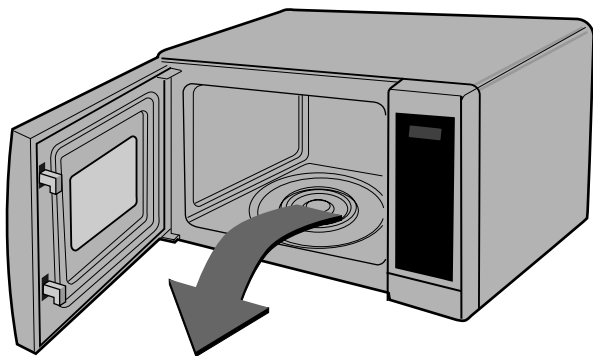
**34** Aparat in njegov kabel morata biti izven dosega otrok, ki imajo manj kot 8 let.

**35** Med delovanjem aparata se lahko vrata in druge površine segrejejo.

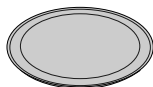
Če boste upoštevali osnovne korake na teh dveh straneh, boste lahko hitro preverili, ali vaša pečica deluje pravilno. Prosimo, da še posebej natančno upoštevate navodila za mesto vgradnje pečice. Ko odstranite embalažo, poskrbite, da odstranite vso dodatno opremo in vse dele embalaže. Preverite, da pečica med dobavo ni bila poškodovana.

## Odstranjevanje iz embalaže in vgradnja

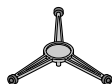
- 1** Odstranite embalažo in postavite pečico na ravno vodoravno površino.



STOJALO

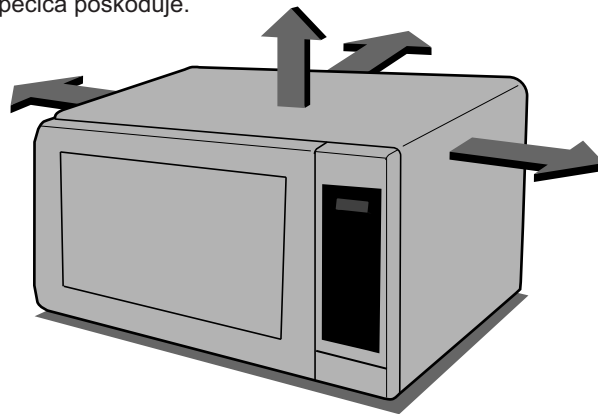


STEKLENI PLADENJ



VRTLJIVI OBROČ

- 2** Pečico postavite na poljubno vodoravno mesto, ki je višje od 85 cm, pri tem pa pazite, da je na vrhu najmanj 30 cm, na zadnji strani pa najmanj 10 cm prostora za ustrezno zračenje. Sprednji del pečice naj bo najmanj 8 cm od roba površine, da preprečite prevračanje. Na vrhu ali strani pečice je izpušna odprtina. Če odprtino zamašite, se lahko pečica poškoduje.

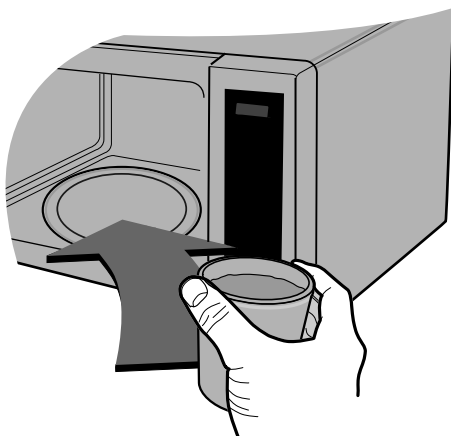


**TE PEČICE NE UPORABLJAJTE ZA PROFESIONALNO PRIPRAVO HRANE.**

**3** Priključite vašo pečico v običajno električno vtičnico. Poskrbite, da bo v to vtičnico priključena samo vaša pečica. **Če vaša pečica ne deluje pravilno, jo izključite iz električnega omrežja, potem pa ponovno priključite nanj.**

**4** Pečico odprete s potegom **ROČAJA VRAT**. Položite **vrtljivi obroč** v pečico in postavite nanj **stekleni pladenj**.

**5** V posodo, primerno za uporabo v mikrovalovni pečici, vlijte 300ml vode. Posodo postavite na **stekleni pladenj** in zaprite vrata. Če niste popolnoma prepričani, kakšno vrsto posode lahko uporabljate, glejte stran 154.



**6** Pritisnite tipko **Stop**, potem pa z enkratnim pritiskom tipke **START (ZAČETEK)** sprožite 30 sekundno kuhanje.



**7** Na **ZASLONU** se pokaže odštevanje od 30 sekund. Ko doseže End (konec), se oglasi PISK. Odprite vrtca pečice in ugotovite temperaturo vode. Če vaša pečica deluje pravilno, je voda topla. **Ko jemljete posodo iz pečice, bodite previdni. Lahko je vroča.**





# Nastavitev ure

Ure lahko nastavite na 12-urni ali 24-urni prikaz časa.  
V naslednjem primeru vam bom pokazal, kako lahko nastavite uro na 14:35 v 24-urnem prikazu časa.  
Prepričajte se, da ste odstranili vso embalažo iz svoje pečice.

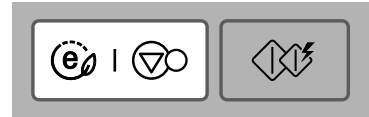


Ko pečico prvič priključite na električno omrežje, ali ko je omrežje spet pod napetostjo po prekinitvi, se na zaslonu pojavi zapis "0". Uro morate ponovno nastaviti.

Če ura (ali zaslon) prikazujeta kakršnekoli čudne simbole, pečico izključite iz električnega omrežja, potem pa jo ponovno priključite nanj.

Prepričajte se, da ste vašo pečico pravilno vgradili, kot je to opisano v tej knjižici.

Pritisnite tipko **STOP/BRIŠI**.

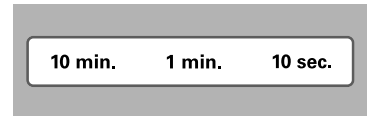


Enkrat pritisnite tipko **URA**.

(Če želite uporabiti drugo opcijo, ponovno pritisnite tipko **URA**. Če se želite po nastavitvi ure odločiti za drugo opcijo, morate pečico izključiti iz električnega omrežja, potem pa jo ponovno priključite nanj.)



Petnajstkrat pritisnite **10 MIN**.  
Trikrat pritisnite **1 MIN**.  
Petkrat pritisnite **10 SEC**.



Za nastavitev ure pritisnite tipko **URA** ali **ZAČETEK**.

Ura začne šteti čas.



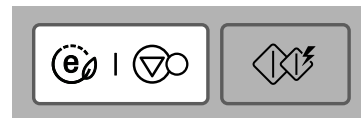
# Varnostna ključavnica



Vaša pečica ima varnostno funkcijo, ki onemogoča njeno nenamerno uporabo. Ko vklopite varnostno ključavnico, ne boste mogli uporabljati nobene funkcije in kuhanje ne bo mogoče.

Vaš otrok pa pečico lahko še vedno odpre.

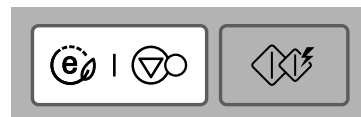
Pritisnite tipko **STOP/BRIŠI**.



Pritisnite in zadržite tipko **STOP/BRIŠI**, dokler se na zaslonu ne pojavi iLi in se ne oglasi **PISK**.

Zdaj je **VARNOSTNA KLJUČAVNICA** nastavljena.

Če je ura nastavljena, čas izgine z zaslona.

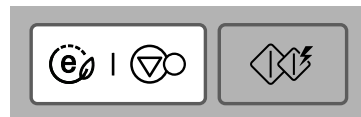


"**Na zaslonu ostane zapis L**", ki vas opozarja na vklopljeno **VARNOSTNO KLJUČAVNICO**.



**VARNOSTNO KLJUČAVNICO** preključite tako, da pritisnete in zadržite tipko **STOP/BRIŠI**, dokler "L" ne izgine.

Ko se izklopi, se bo oglasil PISK.



V naslednjem primeru vam bom pokazal, kako kuhate neko jed 5 minut in 30 sekund z 80% moči.

# Kuhanje z mikro močjo

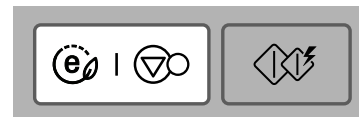


Vaša pečica ima pet nastavitev moči mikrovalov.

POWER (MOČ)	IZHODNA MOČ	%
NAJVIŠJA	700W	100%
SREDNJE VISOKA	560W	80%
SREDNJA	420W	60%
SREDNJE NIZKA	280W	40%
NIZKA	140W	20%

Prepričajte se, da ste vašo pečico pravilno vgradili, kot je to opisano v tej knjižici.

Pritisnite tipko **STOP/BRIŠI**.



Za izbiro 80%-ne moči dvakrat pritisnite tipko **MOČ**.

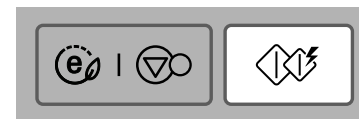
"560" se prikaže na zaslonu.



Petkrat pritisnite **1 MIN.**  
Trikrat pritisnite **10 SEK.**



Pritisnite tipko **ZAČETEK**.



# Mikrovalovi -nivoji moči

Vaša mikrovalovna pečica ima pet nivojev moči, ki vam omogočajo največjo prilagodljivost in kontrolno kuhanje. Spodnja tabela prikazuje primere različnih jedi in priporočene nivoje moči za njihovo pripravo v tej mikrovalovni pečici.

<b>NIVO MOČI</b>	<b>UPORABA</b>	<b>NIVO MOČI (%)</b>	<b>IZHODNA MOČ</b>
<b>NAJVIŠJA</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>* Vretje vode</li><li>* Rjava zmlata govedina</li><li>* Priprava kosov perutnine, rib, zelenjave</li><li>* Priprava nežnih kosov mesa</li></ul>	100%	700W
<b>SREDNJE VISOKA</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>* Vsa pogrevanja</li><li>* Pečeno meso in perutnina</li><li>* Kuhanje gob in lupinarjev (školjke, polži)</li><li>* Kuhanje jedi, ki vsebujejo sir in jajca</li></ul>	80%	560W
<b>SREDNJA</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>* Pečenje peciva in kolačkov</li><li>* Priprava jajc</li><li>* Kuhanje jajčne kreme</li><li>* Priprava riža, juh</li></ul>	60%	420W
<b>SREDNJE NIZKA</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>* Taljenje masla in čokolade</li><li>* Kuhanje manj nežnih kosov mesa</li></ul>	40%	280W
<b>NIZKA</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>* Vsa odmrzovanja</li><li>* Mehčanje masla &amp; sira</li><li>* Mehčanje sladoleda</li><li>* Vzhajanje kvašenega testa</li></ul>	20%	140W



# Dvo-stopenjsko kuhanje

V naslednjem primeru vam bom pokazal, kako skuhate kakšno jed v dveh stopnjah.  
V prvi stopnji se bo jed kuhala 11 minut na visokem nivoju moči – HIGH, v drugi stopnji pa še 35 minut pri 280.

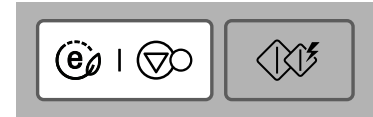


Med dvo-stopenjskim kuhanjem lahko vrata pečice odprete in jed pregledate. Po pregledu vratca pečice zaprite, pritisnite tipko **ZAČETEK**, in stopnja kuhanja se bo nadaljevala.

Po končani 1. stopnji se oglasi PISK in začne se 2. stopnja.

Če želite program preklicati, dvakrat zapored pritisnite tipko **STOP/BRIŠI**.

Pritisnite tipko **STOP/BRIŠI**.



Nastavite moč in čas kuhanja za stopnjo 1.  
(Za HIGH - visoko moč kuhanja lahko ta postopek izpustite.)  
Za izbiro visoke moči enkrat pritisnite tipko HIGH.



Enkrat pritisnite **10 MIN.**  
Enkrat pritisnite **1 MIN.**

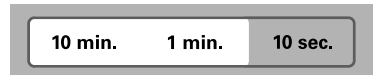


Nastavite moč in čas kuhanja za stopnjo 2.

Za izbiro moči 280 štirikrat pritisnite tipko **MOČ**.



Trikrat pritisnite **10 MIN.**  
Petkrat pritisnite **1 MIN.**



Pritisnite tipko **ZAČETEK**.



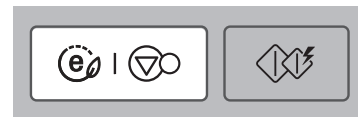
# Hitri začetek

V naslednjem primeru vam bom pokazal, kako kuhate neko jed 2 minuti s polno močjo.



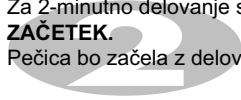
Funkcija **HITRI ZAČETEK** vam omogoča nastavitve 30-sekundnih intervalov kuhanja z visoko močjo samo s pritiskom na tipko **ZAČETEK**.

Pritisnite tipko **STOP/BRIŠI**.

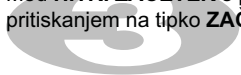


Za 2-minutno delovanje s polno močjo pritisnite štirikrat tipko **ZAČETEK**.

Pečica bo začela z delovanjem še preden boste končali četrti pritisk.



Med **HITRI ZAČETEK** s pomočjo funkcije Hitri začetek, lahko čas kuhanja podaljšujete s ponovnim pritiskanjem na tipko **ZAČETEK**.

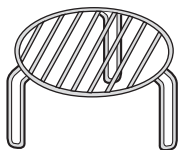


V naslednjem primeru vam bomo pokazali, kako uporabite žar, da hrano kuhate 12 minut in 30 sekund.

## Kuhanje na žaru

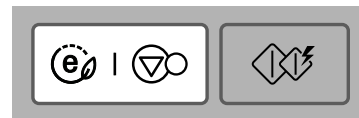


S to funkcijo boste lahko hitro zapekli hrano.



**STOJALO**

Pritisnite **STOP/BRISĀI.**

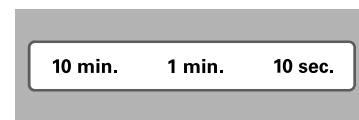
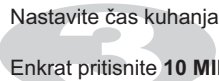


Pritisnite **GRILL.**



Nastavite čas kuhanja.

Enkrat pritisnite **10 MIN.**  
Dvakrat pritisnite **1 MIN.**  
Trikrat pritisnite **10 SEC.**



Pritisnite tipko **ZAĀETEK.**



# Kombinacijsko kuhanje

V naslednjem primeru vam bomo pokazali, kako programirate pečico, da hrano 25 minut kuhate s 45 % moči mikrovalov in v kombinaciji z žarom.



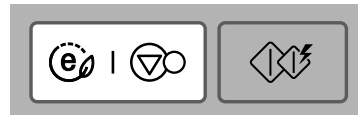
Vaša pečica ima funkcijo za kombinirano kuhanje, s katero lahko hrano kuhate z **grelnikom** in **mikrovalovi** hkrati.

To običajno pomeni, da kuhanje traja manj časa.

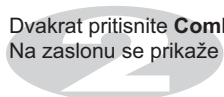
V kombiniranem načinu lahko nastavite tri moči mikrovalov (25, 45 in 65 %).

Kategorija	Mikrovalovna moč (%)
Co-1	25
Co-2	45
Co-3	65

Pritisnite **STOP/BRIŠI**.

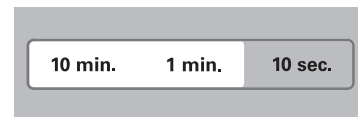
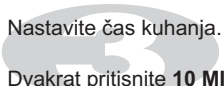


Dvakrat pritisnite **Combi**.  
Na zaslону se prikaže "Co-2".



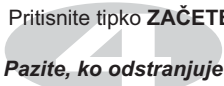
Nastavite čas kuhanja.

Dvakrat pritisnite **10 MIN.**  
Petkrat pritisnite **1 MIN.**



Pritisnite tipko **ZAČETEK**.

**Pazite, ko odstranjujete hrano, saj bo posoda vroča!**





V naslednjem primeru vam bom pokazal, kako skuhate 0,6 kg sveže zelenjave.

# Avto kuhar

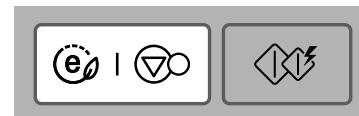


AVTO KUHAR vam omogoča, da pripravite večino vaših najbolj priljubljenih jedi enostavno tako, da izberete vrsto jedi in vnesete njeno težo.

Pritisnite tipko  
**AVTO KUHAR**

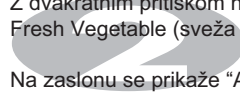
Vrsta	
<b>Krompir v srajčki</b>	<b>1</b> krat
<b>Sveža zelenjava</b>	<b>2</b> krat
<b>Zmrznjena zelenjava</b>	<b>3</b> krat
<b>Ohlajena pizza</b>	<b>4</b> krat
<b>Pomfri</b>	<b>5</b> krat
<b>Del piščanca</b>	<b>6</b> krat

Pritisnite tipko **STOP/BRIŠI**.

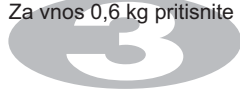


Z dvakratnim pritiskom na tipko **AVTO KUHAR** izberite možnost Fresh Vegetable (sveža zelenjava).

Na zaslonu se prikaže "Ac-2".



Za vnos 0,6 kg pritisnite petkrat tipko **VEČ**.



Pritisnite tipko **ZAČETEK**.



<b>VRSTA JEDI</b>	<b>TEMP. JEDI</b>	<b>PRIPOMOČKI</b>	<b>MEJNA TEŽA</b>	<b>NAVODILA</b>
<b>1. Krompir v srajčki</b> (Ac-1)	Sobna	Na steklenem pladnju	0.1 kg ~ 1.0 kg	Izberite srednje velike krompirje 170-200 g. Krompir operite in posušite. Krompirje nekajkrat prebodite z vilicami. Krompirje položite na stekleni pladenj. Nastavite težo in pritisnite start. Po končanem kuhanju vzemite krompir iz pečice. Pokrijte s folijo in počakajte 5 minut.
<b>2. Sveža zelenjava</b> (Ac-2)	Sobna	Skleda za uporabo z mikrovalovi	0.2 kg ~ 0.8 kg	Zelenjavo zložite v skledo, varno za uporabo z mikrovalovi. Dodajte vodo. Pokrijte s folijo. Po kuhanju pomešajte in pustite stati 2 minuti. Vodo dodajte glede na količino. 0,2 kg ~ 0,4 kg : 2 jedilni žlici 0,5 kg ~ 0,8 kg : 4 jedilne žlice
<b>3. Zmrznjena zelenjava</b> (Ac-3)	Zmrznjen	Skleda za uporabo z mikrovalovi	0.2 kg ~ 0.8 kg	Zelenjavo zložite v skledo, varno za uporabo z mikrovalovi. Dodajte vodo. Pokrijte s folijo. Po kuhanju pomešajte in pustite stati 2 minuti. Vodo dodajte glede na količino. 0,2 kg ~ 0,4 kg : 2 jedilni žlici 0,5 kg ~ 0,8 kg : 4 jedilne žlice

<b>VRSTA JEDI</b>	<b>TEMP. JEDI</b>	<b>PRIPOMOČKI</b>	<b>MEJNA TEŽA</b>	<b>NAVODILA</b>
<b>4. Ohlajena pizza</b> (Ac-I )	Ohlajeno	Mrežna rešetka	0,2 kg ~ 0,4 kg	Ta funkcija je namenjena pogrevanju ostankov ohlajene pize. Položite ohlajeno pizzo na mrežno rešetko. Po kuhanju takoj vzemite hrano ven. Pustite jo 2~3 minute, da se ohladi.
<b>5. Pomfri</b> (Ac-Í )	Zamrznjen	Mrežna rešetka in krožnik za mikrovalovno pečico	0,2 kg ~ 0,4 kg	Razporedite zamrznjene krompirčke po krožniku za mikrovalovno pečico, ki je postavljen na mrežasto rešetko. Za najboljše rezultate kuhajte v enem sloju. Po kuhanju vzemite iz pečice in pustite stati 1~2 minuti.
<b>6. Del piščanca</b> (Ac-Ā )	Ohlajeno	Mrežna rešetka in krožnik za mikrovalovno pečico	0,2 kg ~ 0,8 kg	Operite in osušite kožo. Namažite piščančja bedra s stopljeno margarino ali maslom. Položite na mrežasto rešetko in spodaj postavite posodo za kapljanje olja. Ko pečica zapiska, hrano obrnite. Nato pritisnite gumb Start, da nadaljujete s kuhanjem. Po kuhanju pokrijte s folijo za 2~5 minut.

# Avto odmrzovanje



Vaša pečica ima štiri nastavitve moči mikrovalov za odmrzovanje **MEAT (MESO)**, **POULTRY (PERUTNINA)**, **FISH (RIBE)** IN **BREAD (KRUH)**. S ponovljenimi pritiski na tipko **AUTO DEFROST** izberete različne nastavitve.

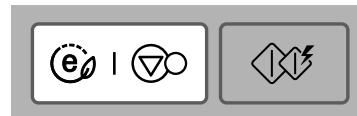
VRSTA	Pritisnite	
	ODMRZOVANJE	
MESO	<b>1</b>	krat
PERUTNINA	<b>2</b>	krat
RIBE	<b>3</b>	krat
KRUH	<b>4</b>	krat

Temperatura in gostota živil se spreminja, zato priporočam, da živilo pred kuhanjem dobro pregledate. Posebej pozorni bodite na večje kose mesa in piščanca. Nekaterih živil ni dobro popolnoma odmrzniti pred kuhanjem. Program BREAD (kruh) je namenjen odmrzovanju manjših izdelkov, kot so žemlje in manjše štruce. Pri teh je potreben čas počitka, med katerim se odmrzne sredica. V naslednjem primeru vam bom pokazal, kako odmrznete 1,4 kg zmrznjene perutnine.

Pritisnite tipko **STOP/BRIŠI**.

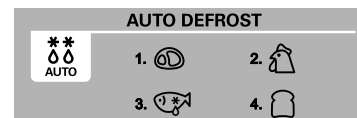
Živilo, ki ga želite odmrzniti, stehtajte.

Odstranite vse kovinske sponke ali vrvice, potem postavite živilo v vašo pečico in zaprite vratca.



Z dvakratnim pritiskom na tipko **AVTO ODMRZOVANJE** izberite program za odmrzovanje perutnine – **POULTRY**.

Na zaslonu se prikaže "dEF2".

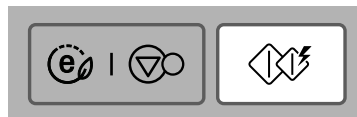


Vnesite težo zmrznjenega živila, ki ga želite odmrzniti.

Za vnos 1,4 kg pritisnite štirinajstkrat tipko **VEČ**.



Pritisnite tipko **ZAČETEK**.



Med odmrzovanjem se bo vaša pečica oglasila s PISKOM. Takrat odprite vratca pečice, živilo obrnite in ločite posamezne kose, tako da odmrzovanje poteka bolj enakomerno.

Vse kose, ki so že odmrznili, odstranite, ali pa jih zaščitite, da se odmrzovanje upočasni.

Po pregledu zaprite vratca pečice in pritisnite tipko **ZAČETEK** za nadaljevanje odmrzovanja.

**Vaša pečica bo nadaljevala z odmrzovanjem (tudi po pisku) vse, dokler ne odprete vrat pečice.**

## VODIČ ZA SAMODEJNO ODMRZOVANJE PO TEŽI

- \* Jedi, ki jih nameravate odmrzniti, naj bodo v posodah, primernih za uporabo z mikrovalovi, ki jih nepokrite položite na stekleni vrtljivi pladenj.
- \* Če je potrebno, lahko manjše površine mesa ali perutnine zaščitite z ravnimi kosi alu-folije. Ta bo preprečila, da bi se tanjši deli med odmrzovanjem segreti .  
Poskrbite, da se folija nikjer ne dotika sten pečice.
- \* Kose sesekljanega mesa, zareznic, klobas in slanine ločite, kakor hitro je mogoče.  
Ko zaslišite PISK, vzemite jed iz mikrovalovne pečice, jo obrnite in vrnite v v mikrovalovno pečico.  
Pritisnite start za nadaljevanje. Po končanem programu vzemite jed iz mikrovalovne pečice, pokrijte jo s folijo in pustite stati, dokler dokončno ne odmrzne.  
Večji kosi mesa ali cel piščanec morajo za popolno odmrznjenje pred pripravo POČAKATI najmanj 1 uro.

VRSTA	MEJNA TEŽA	PRIPOMOČEK	JEDI
<p>Meso "dEF1"</p> <p>Perutnina "dEF2"</p> <p>Ribe "dEF3"</p>	0.1 ~ 4.0 kg	Mikrovalovna posoda – plitev krožnik	<p><b>Meso</b> Sesekljano meso, ledvična pečenka, kosi mesa za golaž, biftek, dušena govedina, rumpsteak, pleskavice, svinjske zarezнице, jagnječje zarezнице, mesna rulada, klobasa, kotleti (2 cm) Ko pečica zapiska, jed obrnite.</p> <p>Po končanem odmrzovanju pustite stati 5-15 minut.</p> <p><b>Perutnina</b> Cel piščanec, krače, prsi, puranje prsi (lažje od 2,0 kg). Ob pisku jed obrnite. Po končanem odmrzovanju pustite stati 20-30 minut.</p> <p><b>Ribe</b> Fileji, zrezki, cele ribe, morski sadeži Ob pisku jed obrnite. Po končanem odmrzovanju pustite stati 10-20 minut.</p>
<p>Kruh "dEF4"</p>	0.1 ~ 0.5 kg	Papirnate brisače ali plitev krožnik	<p>Narezan kruh, žemlje, francoske štruce, ipd. Rezine ločite in jih položite med papirnate brisače ali na plitev krožnik. Ko pečica zapiska, jed obrnite. Po končanem odmrzovanju pustite stati 1-2 minut.</p>

# Hitro odmrzovanje

S to funkcijo lahko zelo hitro odmrznete 0,5 kg sesekljane mesa.

To zahteva čas počitka, med katerim se odmrzne sredica.

V naslednjem primeru vam bom pokazal, kako odmrznete 0,5 kg zmrznjenega zmlatega mesa.

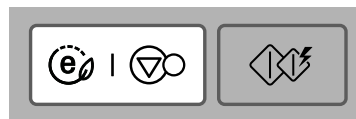


Vaša pečica ima nastavitve za hitro odmrzovanje z mikrovalovi (MEAT – meso).

Pritisnite tipko **STOP/BRİŞI**.

Živilo, ki ga želite odmrzniti, stehtajte.

Odstranite vse kovinske sponke ali vrvice, potem postavite živilo v vašo pečico in zaprite vratca.



Pritisnite tipko **HITRO ODMRZOVANJE**

Pečica deluje samodejno.



Med odmrzovanjem se bo vaša pečica oglasila s PISKOM. Takrat odprite vratca pečice, živilo obrnite in ločite posamezne kose, tako da odmrzovanje poteka bolj enakomerno.

Vse kose, ki so že odmrznili, odstranite, ali pa jih zaščitite, da se odmrzovanje upočasni.

Po pregledu zaprite vratca pečice in pritisnite tipko START za nadaljevanje odmrzovanja.

**Vaša pečica bo nadaljevala z odmrzovanjem (tudi če se je oglasil PISK) vse, dokler ne boste odprli vratc.**

## **Hitro odmrzovanje vodič**

S to funkcijo lahko zelo hitro odmrznete sesekljano meso.

Meso vzemite iz njegove embalaže. Položite ga na krožnik, primeren za mikrovalove.

Ko zaslišite PISK, vzemite sesekljano meso iz mikrovalovne pečice, ga obrnite in vrnite v mikrovalovno pečico.

Pritisnite start za nadaljevanje. Po končanem programu vzemite sesekljano meso iz mikrovalovne pečice, pokrijte ga s folijo in pustite stati 5-15 minut, oz. dokler ni popolnoma odmrznjeno.

<b>VRSTA</b>	<b>TEŽA</b>	<b>PRIPOMOČEK</b>	<b>NAVODILA</b>
<b>Sesekljano meso</b>	0.5kg	Mikrovalovna posoda – plitev krožnik	Sesekljano meso Ko pečica zapiska, jed obrnite.  Po končanem odmrzovanju pustite stati 5-15 minut.

# Bolj ali manj močno kuhanje

V naslednjem primeru vam bomo pokazali, kako uporabite programe AUTO COOK, da nastavite daljše ali krajše kuhanje.



Če opazite, da je hrana pri uporabi funkcij **AUTO COOK** premalo ali preveč kuhana, lahko čas kuhanja zmanjšate ali povečate s pritiskom na tipko ( + )/ ( - ).

Če kuhate brez samodejne funkcije, lahko kadarkoli podaljšate čas kuhanja s pritiskom na tipko ( + )/ ( - ).  
Kuhanja vam pri tem ni treba ustaviti.

Pritisnite **STOP/CLEAR**.

Nastavite potrebni program **AUTO COOK**.  
(Izberite težo hrane.)

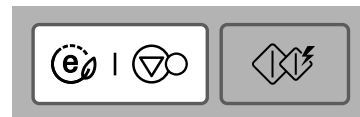
Pritisnite **START**.

Pritisnite **MORE**( + ).

Za vsak pritisk na tipko se čas kuhanja poveča za 10 sekund.

Pritisnite **LESS**( - ).

Za vsak pritisk na tipko se čas kuhanja zmanjša za 10 sekund.



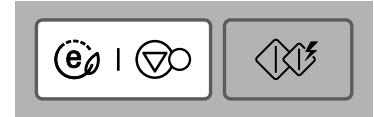


# Varčevanje z energijo

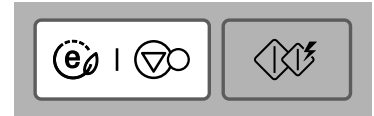


Funkcija **ECO ON** prihrani energijo tako, da izklopi prikazovalnik. Prikazovalnik se bo izklopil tudi, ko enota ne bo aktivna več kot 5 minut.

Pritisnite STOP /CLEAR (ECO ON).  
Na prikazovalniku se izpiše "0".



Pritisnite STOP /CLEAR (ECO ON).



Da znova vklopite prikazovalnik, pritisnite katerokoli tipko.



# Pripomočki, varni za mikrovalove

## V vaši pečici nikoli ne uporabljajte kovinskih ali s kovino obrobljenih pripomočkov

Mikrovalovi ne morejo prehajati skozi kovine. Od vsakega kovinskega predmeta v pečici se odbijejo, kar povzroči iskenje, zelo nevaren pojav, ki je podoben bliskanju. Večina na toploto neobčutljivih in nekovinskih kuhinjskih pripomočkov je primerna za uporabo v mikrovalovni pečici. Vendar pa nekateri lahko vsebujejo materiale, zaradi katerih niso primerni za uporabo z mikrovalovi. Če niste popolnoma prepričani, kakšno vrsto posode lahko uporabljate, glejte stran 35. Pripomoček postavite v mikrovalovno poleg kozarca, polnega vode. Vključite pečico na največjo moč (HIGH) za 1 minuto. Če se voda segreje, pripomoček pa ostane hladen na otip, je primeren za uporabo z mikrovalovi. Če pa se voda ne segreje, pač pa se segreje pripomoček, to pomeni, da je mikrovalovno energijo absorbiral pripomoček, zato ni varen za uporabo v mikrovalovni pečici. Verjetno imate že v tem trenutku v vaši kuhinji celo vrsto pripomočkov, ki jih lahko uporabite za kuhanje v vaši mikrovalovni pečici. Preberite naslednji seznam.

### Jedilni krožniki

Mnoge vrste jedilnih krožnikov so primerne za uporabo z mikrovalovi. Če ste v dvomu, pogledajte v dokumentacijo proizvajalca ali naredite prej opisani preizkus.

### Steklena posoda

Vsaka steklena posoda, ki je odporna na temperaturo, je primerna za uporabo z mikrovalovi. To vključuje vse blagovne znamke temperirane steklene posode. Vendar pa ne priporočamo uporabe občutljivih steklenih posod, kot so čaše in kozarci za vino, saj se lahko ob segretju vsebine razletijo.

### Plastične posode za shranjevanje

Te lahko uporabljate za jedi, ki jih želite na hitro pogreti. Vendar pa jih ne smete uporabljati za jedi, ki bodo ostale v pečici daljši čas, saj lahko vročina jedi končno deformira ali stali plastično posodo.

## Papir

Papirnati krožniki in posode so pripravni in varni za uporabo v mikrovalovni pečici, če so časi kuhanja kratki in jedi ne vsebujejo veliko maščob in vlage. Papirnate brisače so zelo koristne za zavijanje jedi in za oblaganje pladnjev, v katerih se pečejo mastne jedi, npr. slanina. V splošnem se izogibajte izdelkom iz obarvanega papirja, saj lahko barvo spustijo. Nekateri izdelki iz recikliranega papirja lahko vsebujejo nečistoče, ki lahko pri uporabi v mikrovalovni pečici povzročijo iskenje ali vžig.

## Plastične vrečke za pečenje

Če so vrečke narejene posebej za pečenje, so primerne za uporabo z mikrovalovi. Vendar pa bodite pozorni, da vrečko prebodete, tako da lahko para uide. Nikoli v mikrovalovni pečici ne uporabljajte običajnih plastičnih vrečk, saj se bodo stalle in strgale.

## Plastična posoda za mikrovalove

Na razpolago je vrsta oblik in velikosti plastične posode za uporabo z mikrovalovi. Verjetno lahko uporabite pripomočke, ki jih že imate v kuhinje, in vlaganje v novo kuhinjsko opremo ne bo potrebno.

## Lončevina, kamen in keramika

Posode iz teh materialov so običajno primerne za uporabo v mikrovalovni pečici, vendar se o tem prepričajte s preizkusom.

## OPOZORILO:

Nekateri gospodinjski pripomočki, ki vsebujejo veliko svinca ali železa, niso primerni za uporabo. Pripomočke morate pregledati in se prepričati, da so primerni za uporabo v mikrovalovni pečici.

# Lastnosti živil & kuhanje z mikrovalovi

## Stvari, na katere bodite pozorni.

Recepti v kuharski knjigi so skrbno oblikovani, vendar pa je uspeh pri njihovi izvedbi odvisen od tega, koliko pozornosti posvečate jedi medtem, ko se kuha. Vaše jedi med kuhanjem vedno opazujte. Vaša mikrovalovna pečica ima luč, ki se samodejno prižge, ko vklopite delovanje pečice. Tako lahko vidite v notranjost in spremljate potek priprave jedi. Navodila v receptih, ki narekujejo dviganje, mešanje in podobno, sprejmite, kot najmanjše priporočene korake. Če se vam zdi, da se jed kuha neenakomerno, enostavno naredite popravke, za katere menite, da so potrebni za rešitev težave.

## Dejavniki, ki vplivajo na čas kuhanja z mikrovalovi

Na čas kuhanja z mikrovalovi vpliva vrsta dejavnikov. Temperatura sestavin, ki se uporabljajo v receptu, močno vpliva na čas kuhanja. Npr. kolač, narejen iz ledeno hladnega masla, mleka in jajc, se bo pekel bistveno dlje, kot tisti, narejen iz enakih sestavin pri sobni temperaturi. Vsi recepti v tej knjižici podajajo območje časov priprave. V splošnem boste ugotovili, da ostajajo jedi premalo kuhane pri časih na spodnji meji in da boste včasih želeli po svojem okusu kuhati jedi dlje od najdaljšega predloženega časa. Vodilna filozofija te knjižice je, da je za recept boljše, če smo konzervativni pri predlaganju časov kuhanja. Preveč kuhane jedi so dokončno pokvarjene. Nekateri recepti, še posebej tisti za peko kruha, kolačev in jajčnih krem, priporočajo, da se jed vzame iz pečice, ko še ni čisto do konca pečena. Ne gre za napako. Ko tako jed pustimo stati, običajno pokrito, se še naprej kuha izven pečice, saj toplota, ujeta v zunanjem delu jedi, počasi potuje v notranjost. Če pustimo tako jed v pečici, vse dokler ni pečena tudi v sredici, so zunanji deli preveč pečeni ali se celo zažgejo. S časom boste znali vse bolj oceniti, tako čas pečenja (kuhanja), kot čas stanja različnih jedi po kuhanju.

## Gostota živil

Lahka, porozna živila oz. jedi, kot so kolači in kruh, se skuha hitreje kot težke in goste, kot so pečenke in kaserole. Ko pripravljate v mikrovalovni pečici porozne jedi, morate paziti, da zunanji robovi ne postanejo suhi in krhki.

## Višina jedi

Zgornji deli visokih jedi, še posebej pečenk, se pečejo hitreje od spodnjih, zato je pametno, da visoke jedi med kuhanjem, včasih tudi večkrat, obrnete.

## Vsebnost vlage v jedeh

Ker toplota, ki jo ustvarijo mikrovalovi, povzroča izhlapevanje vlage, morate relativno suhe jedi, kot so pečenke in nekatere vrste zelenjave, pred kuhanjem poškopropiti z vodo ali jih pokriti. Tako zadržijo vlago.

## Vsebnost kosti in maščob v jedeh

Kosti so dober prevodnik toplote, maščoba pa se skuha hitreje kot meso. Pri pripravi mesa z večjo kostjo ali več maščobe bodite pozorni, da se pečejo enakomerno in da se ne prepečejo.

## Količina jedi

Količina mikrovalov v vaši pečici ostaja nespremenjena in ni odvisna od količine jedi, ki jo pripravljate. Zato velja, da več jedi v pečici pomeni tudi daljši čas priprave. Zapomnite si, da morate skrajšati čas priprave za najmanj eno tretjino, če ste količino v receptu zmanjšali za eno polovico.

## Oblika jedi

Mikrovalovi prodirajo samo okoli 2 cm globoko v živila, zato se notranji del živila kuha s toploto, ki je nastala v zunanjem delu in potuje v globino. Samo zunanji del živila se kuha z mikrovalovno energijo, preostali del se kuha s kondukcijo – prenosom toplote. Najslabša možna oblika živila – jedi za pripravo v mikrovalovni pečici je debel kvader. Vogali se bodo zažgali mnogo prej, kot bo sredica sploh topla. V mikrovalovni pečici se dobro kuhajo tanka živila oz. jedi v obliki obroča.

## Pokrivanje

Pokrov ujame toploto in paro, zato se jed skuha hitreje. Uporabite pokrovko ali folijo za mikrovalovne pečice. Vogale zavijte nazaj, da preprečite cepljenje.

## Zapekanje

Meso in perutnina, ki se pečeta 15 minut ali dlje, rahlo porjavita v svoji lastni maščobi. Jedi, ki se pripravljajo krajši čas, lahko namažete z omako, npr. worčestersko omako, sojino omako ali omako za žar. Tako dobite barvo, ki vzbuja dober tek. Ker živilu dodaste samo relativno majhno količino omake za porjavitev, se originalni okus jedi po receptu ne spremeni.

## Pokrivanje s papirjem za peko

Prekrivanje s pergamentom preprečuje brizganje in pomaga, da jed zadrži nekaj toplote. Ker pa je manj trden, kot pokrovka ali folija za pečenje, se lahko jed nekoliko bolj izsuši.

## Razporedje in razdalje

Posamezna živila, kot so pečeni krompir, manjši kolački in predjedi se segrejejo bolj enakomerno, če jih v pečici razporedimo v obliki kroga z enakomerno medsebojno razdaljo. Nikoli ne zlagajte jedi eno na drugo.

# Lastnosti živil & kuhanje z mikrovalovi

## Mešanje

Mešanje je ena od najpomembnejših tehnik pri kuhanju z mikrovalovi. Pri klasičnem kuhanju se jed meša z namenom stapljanja. Pri kuhanju z mikrovalovi se jed meša zato, da se razširi in prerazporedi toploto. Vedno mešajte z zunanjega roba jedi proti sredini, saj se zunanji del segreje prej.

## Obračanje

Velike in visoke kose jedi, kot so pečenke in celi piščanci, morate obračati, tako da se zgornji in spodnji del pečeta enakomerno. Prav tako je dobra zamisel, da obračate kose piščanca in zarebrnice.

## Debelejši deli naj gledajo navzven

Ker se mikrovalovi raje usmerjajo k zunanjim delom jedi, je smiselno, da debelejšje dele kosov mesa, perutnine in rib obrnete proti zunanjemu robu posode za pečenje. Tako bodo debelejši deli prejeli več energije mikrovalov in jed se bo skuhalo bolj enakomerno.

## Ščitenje

Na vogale in robove kvadratnih ali pravokotnih jedi lahko položite trakove iz alu-folije, ki blokira mikrovalove in tako prepreči, da bi se ti deli preveč skuhal. Nikoli ne uporabite preveč alu-folije in poskrbite, da je folija pritrjena na posodo, sicer lahko v pečici pride do iskenja.

## Dvigovanje

Debele ali goste jedi lahko dvignete, tako da se mikrovalovi lahko absorbirajo tudi s spodnje strani in sredine jedi.

## Prebadanje

Jedi, ki so zaprte v školjki, koži ali lupini, se lahko v pečici razletijo, če jih pred kuhanjem ne prebodemo. Takšne jedi vključujejo jajčni beljak in rumenjaki, školjke, ostrige in cele sadeže in zelenjavo.

## Poskusi, ali je pečeno

Jedi se v mikrovalovni pečici pripravljajo tako hitro, da jih je potrebno večkrat poskusiti. Nekateri jedi pustimo v mikrovalovni pečici, dokler niso do konca pripravljene. Večino jedi, vključno z mesom in perutnino, pa vzamemo iz pečice, ko še niso čisto do konca pripravljene in pustimo, da se priprava konča v času, ko jih pustimo stati. Temperatura notranjosti jedi se med stanjem dvigne za 3 do 8 st. C.

## Čas stanja

Potem, ko smo vzeli jedi iz mikrovalovne pečice, jih pogosto pustimo stati še 3 do 10 minut. Običajno so jedi v tem času pokrite, da zadržijo toploto, razen, če naj bi se posušile (npr. nekateri kolači in pecivo). Stanje daje jedem čas, da se do konca skuhamo in omogoča razvoj in mešanje okusov.

## Čiščenje vaše pečice

### 1 Poskrbite, da je notranjost pečice čista.

Packe jedi ali poltih tekočin se prijemajo na stene pečice, na tesnilo in na naležno površino tesnila. Najbolje je, da takšne madeže takoj obrišete z vlažno krpo. Drobtine in politja absorbirajo mikrovalovno energijo in podaljšujejo čase kuhanja. Z vlažno krpo obrišete drobtine, ki so padle med vrata in okvir. Pomembno je, da skrbite za čistočo tega področja, saj zagotavlja dobro tesnjenje. Mastne madeže obrišite z namiljeno krpo, splaknite in posušite. Ne uporabljajte ostrih in abrazivnih čistilnih sredstev. Stekleni pladenj lahko operete na roke ali v pomivalnem stroju.

### 2 Poskrbite, da je zunanost pečice čista.

Zunanost pečice očistite z milnico, splaknite s čisto vodo in posušite z mehko krpo ali papirnato brisačo. Okvaram delujočih delov v notranjosti pečice se izognete tako, da preprečite, da bi voda vstopila vanjo skozi odprtine za zračenje. Za čiščenje kontrolne plošče najprej odprite vrata pečice in tako preprečite nenameren vklop, potem ploščo obrišite z vlažno krpo in takoj za tem še s suho krpo. Po čiščenju pritisnite na tipko STOP/BRIŠI.

3 Če se kondenzirana para nabere na notranji strani vrat in zunaj okoli njih, obrišite površine z mehko krpo. Do tega lahko pride, kadar pečica deluje v pogojih visoke vlage in v nobene primeru ne pomeni napake v delovanju aparata.

4 Vrata in vratna tesnila morajo biti vedno čista. Uporabite samo toplo milnico, splaknite in dobro posušite. NE UPORABLJAJTE ABRAZIVNIH SREDSTEV, KOT SO ČISTILNI PRAŠKI ALI ABRAZIVNE BLAZINICE IZ JEKLENE VOLNE ALI PLASTIKE

Kovinske dele boste lažje vzdrževali, če jih boste pogosto obrisali z vlažno krpo.

5 Ne uporabljajte parnih čistilnikov.

# Vprašanja & Odgovori

## **Q Kaj je narobe, da luč v pečici ne sveti?**

A Luč v pečici lahko ne sveti iz več razlogov.  
Pregorela je žarnica.  
Vrata pečice niso zaprta.

## **Q Ali mikrovalovna energija uhaja skozi stekleno okno na vratcih?**

A Ne. Odprtine ali vratca so narejena tako, da omogočajo prehod svetlobe, ne pa tudi energije mikrovalov.

## **Q Zakaj se zasliši zvočni signal, ko se dotaknem tipke na kontrolni plošči?**

A Zvočni signal potrjuje, da ste nastavev pravilno vnesli.

## **Q Ali se mikrovalovna pečica poškoduje, če jo vklopim, ko je prazna?**

A Da. Nikoli je ne vklopite, če je prazna in brez steklenega pladnja.

## **Q Zakaj jajce včasih počí?**

A Pri pečenju, cvrtju ali skrknjenju jajc lahko rumenjaki počí zaradi pare, ki se nabere v membrani rumenjaka.  
To preprečite, če pred pripravo rumenjaka enostavno prebodete.  
V mikrovalovni pečici nikoli ne pripravljate celih jajc v lupini.

## **Q Zakaj priporočate, da jedi po končanem kuhanju nekaj časa stojijo?**

A Po končanem kuhanju z mikrovalovi, se jed v času, ko stoji, še naprej kuha. V času stanja se kuhanje enakomerno konča po vsem volumnu jedi. Potrebni čas stanja je odvisen od gostote jedi.

## **Q Ali je v mikrovalovni pečici mogoče pripraviti koruzo pokovko?**

A Da, po enem od spodaj opisanih postopkov.

- 1 S pomočjo pripomočkov, posebej narejenih za pripravo pokovke v mikrovalovnih pečicah.
- 2 Koruzo pokovko, posebej predpripravljeno za mikrovalovne pečice, ki zahteva točno določene čase in moči, da se dobi sprejemljiv končni izdelek.

SKRIBNO UPOŠTEVAJTE NAVODILA, KI JIH VSAK PROIZVAJALEC DAJE ZA SVOJO KORUZO POKOVKO. PRI PRIPRAVI KORUZE POKOVKE NIKOLI NE PUŠČAJTE PEČICE BREZ NADZORA. ČE SE KORUZA PO PREDVIDENEM ČASU NE NAPIHNE, PRIPRAVO PREKINITE. PREDOLGA PRIPRAVA LAHKO POVZROČI, DA SE KORUZA VNAME.

## **OPOZORILO:**

KORUZE NIKOLI NE POKAJTE V RJAVI PAPIRNATI VREČKI.  
NE POIZKUŠAJTE NAKNADNO NAPIHNITI ZRN, KI SO OSTALA CELA PO POKANJU.

## **Q Zakaj moja pečica včasih ne kuha tako hitro, kot piše v kuharskem vodiču?**

A Še enkrat pogledajte v kuharski vodič in se prepričajte, da ste pravilno upoštevali vsa navodila in pogledajte, kaj bi lahko povzročilo odstopanja pri času kuhanja. Časi kuhanja in nastavitve moči so samo sugestije, ki naj vam pomagajo preprečiti predolgo kuhanje, kar je najpogostejša težava pri privajanju na kuhanje v mikrovalovni pečici. Razlike v velikosti, obliki, teži in dimenzijah jedi zahtevajo daljše čase kuhanja. Uporabljajte svojo presojo, skupaj z sugestijami iz kuharskega vodiča za presojo stanja jedi, enako kot bi to storili pri klasični pečici.

# Informacije o napajalnem kablu s priključkom / Tehnične specifikacije

## Opozorilo

### To napravo je treba ozemljiti

Žice omrežnega kabla so obarvane na naslednji način:

MODRA – nevtralni vodnik

RJAVA – faza

ZELENA in RUMENA – ozemljitev

Ker se barve žic v omrežnem kablu včasih ne ujemajo z barvami priključkov v vtiču, nadaljujte na naslednji način:

MODRA žica mora biti priključena na priključek, ki je označen z N ali je ČRNE barve.

RJAVA žica mora biti priključena na priključek, ki je označen z L ali je RDEČE barve.

ZELENA IN RUMENA ali ZELENA žica mora biti priključena na priključek, ki je označen z E ali (⏏).

Če je kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, njegov servisni zastopnik ali kdo s podobnimi pooblastili, da je preprečeno tveganje.

Za Singapur: Če je kabel poškodovan, ga je treba zamenjati s posebnim kablom ali sklopom, ki je na voljo pri proizvajalcu ali njegovem servisnem zastopniku.

### Tehnični podatki

	MH6042D/MH6042DS/MH6042US
Napajanje	230 V AC / 50Hz
Moč	700 W (standard IEC60705)
Frekvenca mikrovalov	2450 MHz +/- 50 MHz (Skupina 2/Razred B)
Zunanje dimenzije	455 mm (Š) X 260 mm (V) X 330 mm (G)
Poraba moči	
Mikrovalovi	1000 W
Žar	600 W
Kombinacija	1150 W

Oprema skupine 2: skupina 2 vsebuje vso ISM RF opremo, v kateri se radiofrekvenčna energijo v frekvenčnem območju od 9 kHz do 400 GHz ustvari namerno in se uporablja ali se uporablja samo v obliki elektromagnetnega sevanja, induktivnega in/ali kapacitivnega spajanja za obdelavo materiala ali pregled/analizo.

Oprema razreda B je oprema, ki je primerna za uporabo v domačih okoljih in v drugih okoljih, ki so neposredno povezana z nizko napetostjo v električno omrežje, ki oskrbuje stanovanjske stavbe.

<slovenščina>

#### **Odstranjevanje stare naprave**

1. Kadar je izdelek označen s prečrtanim smetnjakom, to pomeni, da ga ureja evropska Direktiva 2002/96/ES.
2. Vse elektronske ali električne izdelke je treba zavreči ločeno od komunalnih odpadkov preko namenskih zbirnih mest, ki jih določijo vlada ali krajevni organi.
3. Pravilno odstranjevanje stare naprave bo pomagalo preprečiti negativne posledice za okolje in zdravje ljudi.
4. Za podrobnejše informacije o odstranjevanju svoje stare naprave se obrnite na mestno upravo, službo za odpadke ali trgovino, kjer ste kupili izdelek.



