LG
Life's Good

ENGLISH
FRANÇAIS
PORTUGUÊS

OWNER'S MANUAL

MICROWAVE OVEN

Please read this owner's manual thoroughly before operating.

MH826****
(optional, please check model specification)

MFL69799802_01

www.lg.com

Copyright © 2017 LG Electronics Inc. All Rights Reserved

How the Microwave Function Works

Microwaves are a form of energy similar to radio, television waves, and ordinary daylight. Normally, microwaves spread outwards as they travel through the atmosphere and disappear without effect.
This oven, however, has a magnetron that 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 tray is located inside 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.

CONTENTS

3 **IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS**

8 **BEFORE USE**

8 Unpacking & Installing
10 Control Panel
10 Display Picto
11 Setting Clock
11 Quick Start
11 More/Less
11 Energy Saving

12 **HOW TO USE**

12 Timed Cooking
12 Microwave Power Levels
13 Grill Cooking
13 Grill Combi. Cooking
14 Child Lock
14 Roast
15 Roast Menu Instructions
16 Soften & Melt
16 Soften & Melt Menu Instructions
17 Defrost & Cook
17 Defrost & Cook Menu Instructions
19 Yogurt
19 Yogurt Menu Instructions
20 Keep Warm
20 Popular Menu
21 Popular Menu Instructions
28 Inverter Defrost
28 Inverter Defrost Menu Instructions

29 **MICROWAVE-SAFE UTENSILS**

30 **FOOD CHARACTERISTICS & MICROWAVE COOKING**

32 **TO CLEAN YOUR OVEN**

32 **USING THE SMART DIAGNOSIS™ FUNCTION**

33 **QUESTIONS & ANSWERS**

34 **TECHNICAL SPECIFICATIONS**

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS
READ CAREFULLY AND 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

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 microwave energy. Do not operate the oven if the door seals and adjacent parts 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 **This appliance is not intended for use by persons (including children) withreduced 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. (Young) Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.**

- 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 and 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.

8 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.

9 When the appliance is operated in the combination mode, children should only use the oven under adult supervision due to the temperatures generated.

10 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.

11 If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.

12 The appliance is supplied from a cord extension set or an electrical portable outlet device, the cord extension set on electrical portable outlet device must be positioned so that it is not subject to splashing or ingress of moisture.

13 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.

14 The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

15 During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.

16 Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass

⚠ 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 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.

4 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, therefore care must be taken when handing the container.

5 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.

6 **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.

7 **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.

8 **Do not use wooden containers and ceramic containers that have metallic (e.g. gold or silver) inlays. Always remove metal twist ties. Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens. Metallic containers for food and beverages are not allowed during microwave cooking.**

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

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

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

10 **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.

11 **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.

12 **Before cooking, pierce the skin of potatoes, apples or any such fruit or vegetables.**

- They could burst.

13 **Do not cook eggs in their shell. Eggs in their shell and whole hard-boiled 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.

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

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

15 **If smoke is observed (or emitted), switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flame.**

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

16 **When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignition .**

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

17 **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.

18 **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 that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

19 Only use the temperature probe recommended for this oven.

- You can not ascertain that the temperature is accurate with an unsuitable temperature probe.
- This model doesn't provide a temperature probe.

20 This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:

- Staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
- Farm houses;
- By clients in hotels, motels and other residential environments;
- Bed and breakfast type environments.

21 This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. **Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are aged from 8 years and above and supervised.**

22 The microwave oven is intended for heating food and beverages. Drying of food or clothing and heating of warming pads, slippers, sponges, damp cloth and similar may lead to risk of injury, ignition or fire.

23 The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

24 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.

25 This appliance must be earthed.

The wires in the mains lead are coloured 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 coloured BLUE must be connected to the terminal which is marked with the letter N or coloured BLACK.

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

The wire which is coloured GREEN & YELLOW or GREEN must be connected to the terminal which is marked with the letter G or ⏚ .

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

- Improper use may cause serious electric damage.

26 Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens.

27 This oven should not be used for commercial catering purposes.

- Improper use could result in damage to your oven.

28 The microwave oven must not be placed in a cabinet.

- The microwave oven is intended to be used freestanding.

29 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.

30 The door or the outer surface may get hot when the appliance is operating.

31 Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.

32 The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns.

33 Keep the inside and outside of the oven clean. The details of how to clean your oven pls reference above content " To Clean Your Oven ".

34 According to the installation requirements set, otherwise the impact of heat, prone to danger.

35 Steam cleaner is not to be used.

36  **Caution, hot surface**

When the symbol is used, It means that the surfaces are liable to get hot during use.

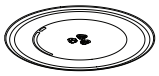
37 **Do not place an object(a book, a box, etc.) on the product. The product may overheat or catch fire or the object may fall, causing injury to persons.**

BEFORE USE

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 guidelines on where to install your oven. When unpacking your oven make sure you remove all accessories and packing materials. Check to make sure that your oven has not been damaged during shipping.

1 Unpack your oven and place it on a flat level suface.



GLASS TRAY



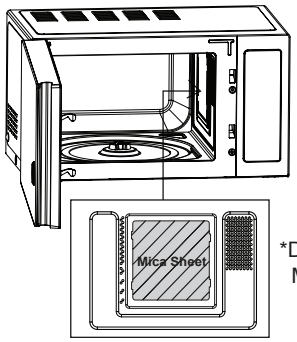
ROTATING RING



RACK



TURNTABLE SHAFT



*Do Not Remove Mica Sheet

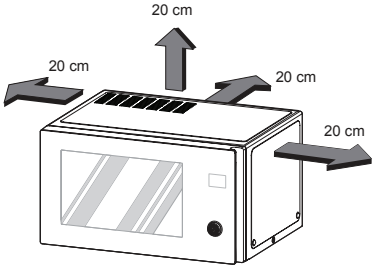
NOTE

- Do not remove the cavity Mica Sheet (silver plate) inside of oven. The Mica sheet is there to protect the microwave components from food spatters.

2 Place the oven on the level location of your choice with more than 85 cm height but make sure there is at least 20 cm of space on the top and 20 cm at the rear & left & right for proper ventilation. The front of the oven should be at least 8 cm from the edge of the surface to prevent tipping.

An exhaust outlet is located on bottom or side of the oven. Blocking the outlet can damage the oven.

If you use the microwave oven in an enclosed space or cupboard, The air flow for cooling the product could be worse. It may result in lower performance and reduced service life. If possible, please use the microwave oven in the counter top condition.



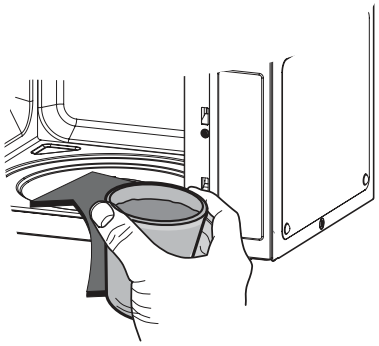
NOTE

- 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 rotating ring 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 Microwave-safe utensils.



6 Press the **STOP/CANCEL** button, and press the **START** button one time to set 30 seconds of cooking time.



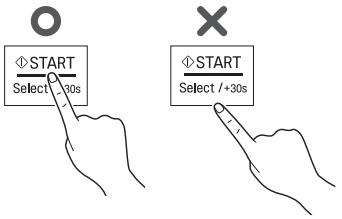
7 The **DISPLAY** will count down from 30 seconds.
When it reaches 0 it will sound BEEP. Open the oven door and test the temperature of the water.
If your oven is operating the water should be warm.
Be careful when removing the container it may be hot.

YOUR OVEN IS NOW INSTALLED



8 The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption in order to avoid burns.

9 Button recognition may be hampered in the following circumstances:
- Only the outside area of the button is pressed.
- The button is pushed using a nail or the tip of the finger.

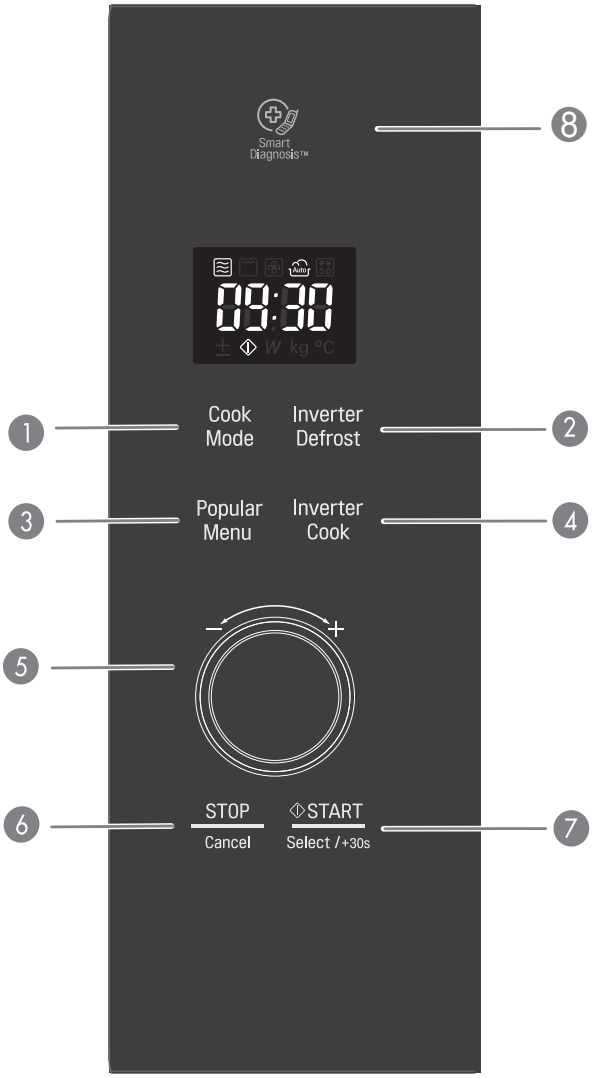


NOTE

Do not use rubber gloves or disposable gloves.
When wiping the touch control panel with a wet towel, remove moisture from the touch control panel when finished.

10 The setting of the cooking time should be shorter than common microwave ovens (700 W, 800 W) due to the relatively high output power of the product. Excessive heating with the product may cause moisture on the door.

CONTROL PANEL



Part
1 **COOK MODE** See page 12 "Timed Cooking" See page 13 "Grill Cooking" See page 13 "Grill Combi. Cooking"
2 **INVERTER DEFROST** See page 28 "Inverter Defrost"
3 **POPULAR MENU** See page 20 "Popular Menu".
4 **INVERTER COOK** Inverter Cook allows you to cook most of your favorite food by selecting the food type and the weight of the food. See page 14 "Roast" See page 16 "Soften & Melt", See page 17 "Defrost & Cook" See page 19 "Yogurt". See page 20 "Keep Warm".
5 **DAIL (MORE / LESS)** • Choose the cooking menu. • Set cooking time and weight. • While cooking with auto and manual function, you can increase or decrease the cooking time at any point by turning the dial (except defrost mode).
6 **STOP / CANCEL** • Stop over and clear all entries except time of day.
7 **START** • In order to start cooking which is selected, press button one time. • The quick start feature allows you to set 30 seconds intervals of HIGH power cooking with a press of the START button.
8 **SMART DIAGNOSIS** Hold the mouthpiece of a phone up to this icon when directed to by service centre personnel, to help diagnose problems with the microwave oven when calling for service.

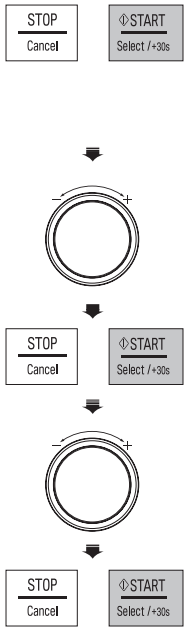
DISPLAY PICTO

Icon			
≋	When operate Microwave, Show up the icon on the display.	±	When you can set More/Less, Show up the icon on the display.
▭	When oporate Grill, Show up the icon on the display.	⏀	When you can Cook Start, Show up the icon on the display.
≋▭	When oporate Grill Combi, Show up the icon on the display.	*W*	When you can set Output Power, Show up the icon on the display.
Auto	When operate Inverter Cook / Steam Cook, Show up the icon on the display.	kg	When you can set Weight, Show up the icon on the display.
❄	When operate Inverter Defrost, Show up the icon on the display.		

SETTING CLOCK

When your oven is plugged in for the first time or when power resumes after a power interruption, the numbers in the display reset to '12H'.

Example: To set 11:11



1. Press **START** to confirm the 12H clock display. (If you wish to have a 24H clock display, simply turn the DIAL to select '24H' before following next steps)
2. Turn the **DIAL** until display shows '11:'.
3. Press **START.**
4. Turn the **DIAL** to change the minutes until the display shows '11:11'.
5. Press **START.**

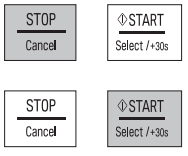
NOTE

- If you want to set clock again or change options, you need to unplug and reconnect.
- If you don't want to use clock mode, Press STOP/CANCEL button, after plugging in your oven.

QUICK START

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

Example: Set 2 minutes of cooking on high power



1. Press **STOP/ CANCEL.**
2. Select 2 minutes on high power.

Press the **START** button four times

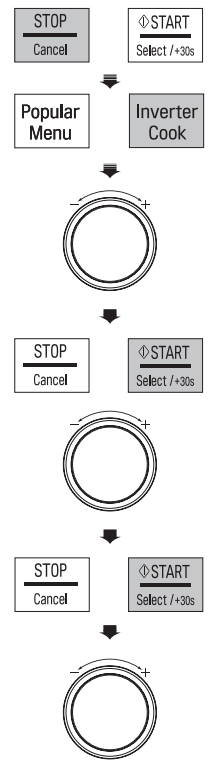
The oven will start before you have finished the fourth press.

During QUICK START cooking, you can extend the cooking time up to 99 minutes 59 seconds by repeatedly pressing the **START** button.

MORE / LESS

By turning the dial, TIMED COOK program can be adjusted to cook food for a longer or shorter time. Turning the dial will increase 10 seconds or decrease 10 seconds to the cooking time each time. The max time possible will be 99 minutes 59 seconds.

Example: To adjust the Inverter Cook (ex. Roast Chicken) cooking time for a longer time, or for a shorter time



1. Press **STOP / CANCEL.**
2. Press **INVERTER COOK** until display shows '1'.
3. Turn the **DIAL** until display shows '1-3'.
4. Press **START.**
5. Turn the **DIAL** until display shows '1.0 kg'.
6. Press **START.**
7. Turn the **DIAL**. The cooking time will increase or decrease by 10 seconds.

ENERGY SAVING

Energy saving means save energy by turning off the display. This feature only operates when the Microwave Oven standby and the display will go out.

NOTE

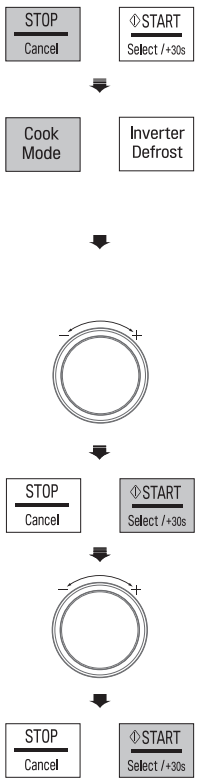
- When using clock mode, the display will remain on.

HOW TO USE

TIMED COOKING (MANUAL COOKING)

This function allows you to cook food for a desired time. There are 5 power levels available. The example below shows how to set power 1000 W for the desired time.

Example: To cook food on Power 1000 W for 5 minutes 30 seconds



1. Press **STOP / CANCEL.**
2. Press **COOK MODE** until display shows '1200 W'. (This is to tell you that the oven is set on 1200 W unless a different power setting is chosen.)
3. Turn the **DIAL** until display shows '1000 W'
4. Press **START.**
5. Turn the **DIAL** until display shows '5:30'.
6. Press **START.**

When cooking is complete, Tip will sound. The word **End** shows in the display window. 'End' remains in the display and Tip will sound every minute until the door is opened, or any button is pressed.

NOTE

- If you do not select the power level, the oven will operate at power HIGH. To set HI-POWER cooking, skip step 3 above.

MICROWAVE POWER LEVELS

Your microwave oven is equipped with five power levels to give you maximum flexibility and control over cooking. The adjacent table will give you some idea of which foods are prepared at each of the various power levels.

- The adjacent chart shows the power level settings for your oven.

MICROWAVE POWER LEVEL CHART

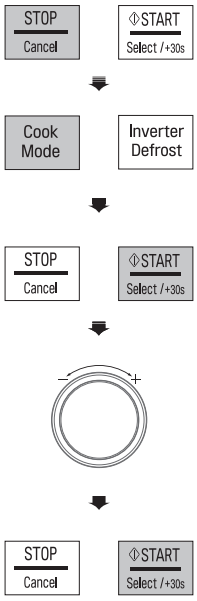
Power Level	Use
High 1200 W	• Boiling water. • Browning ground beef. • Making candy. • Cooking poultry pieces, fish & vegetables. • Cooking tender cuts of meat.
1000 W	• Reheating rice, pasta & vegetables. • Reheating prepared foods quickly. • Reheating sandwiches.
700 W	• Cooking egg, milk and cheese dishes. • Cooking cakes and breads. • Melting chocolate. • Cooking veal. • Cooking whole fish. • Cooking puddings and custard.
400 W	• Thawing meat, poultry and seafood. • Cooking less tender cuts of meat.
200 W	• Taking chill out of fruit. • Keeping casseroles and main dishes warm. • Softening butter and cream cheese.

GRILL COOKING

This feature will allow you to brown and crisp food quickly. There is no need for preheating.

Always use gloves when removing food and accessories after cooking as the oven & accessories will be very hot.

Example: Use Grill to cook food for 5 minutes 30 seconds



CAUTION

Always use oven gloves when removing the food and accessories after cooking as the oven & accessories will be very hot.

NOTE

- This feature will allow you to brown and crispy food quickly.
- For the best result use the following accessories.

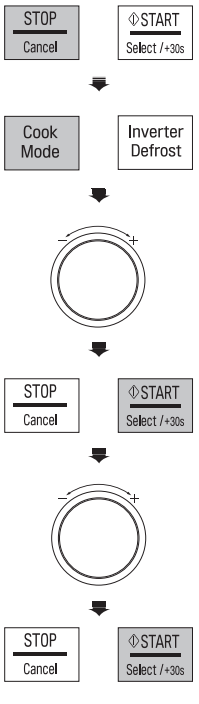


Rack

GRILL COMBI. COOKING

Your oven has a combination cooking feature which allows you to cook food with heater and microwave.

Example:Programme your oven with micro power 330 W and combi for a cooking time of 25 minutes



NOTE

- Your oven has a combination cooking feature which allows you to cook food with **Heater** and **Microwave.** This generally means it takes less time to cook your food.
- You can set three kinds of micro power level (Co-1 : 220 W, Co-2 : 330 W, Co-3 : 440 W) in grill combi mode.
- This feature will allow you to brown and crispy food quickly.
- For the best result use the following accessories.



Rack

CHILD LOCK

This is a unique safety feature that prevents unwanted oven operations. Once the CHILD LOCK is set, no cooking can take place.

Example: To set the CHILD LOCK



1. Press **STOP / CANCEL.**



2. Press and hold **STOP / CANCEL** until 'Loc' appears in the display and tip are heard.

If the time of day was already set, the time of day will appear on the display window after 1 second.

If the CHILD LOCK was already set and you touch another pad, the word L oc shows in the display. You can cancel the CHILD LOCK according to below procedure.

Example: To cancel the CHILD LOCK



Press and hold **STOP / CANCEL** until 'Loc' disappears in the display.

After the CHILD LOCK is turned off, the oven will operate normally.

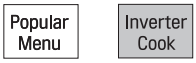
ROAST

Your oven's menu has been preprogrammed to automatically roast food. Tell the oven what you want and how many items there are. Then let your microwave oven roast your selections.

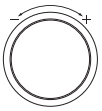
Example: To cook 0.7 kg Roast Lamb



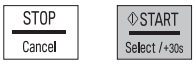
1. Press **STOP / CANCEL.**



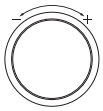
2. Press **INVERTER COOK** until display shows '1'.



3. Turn the **DIAL** until display shows '1-4'.



4. Press **START.**



5. Turn the **DIAL** until display shows '0.7 kg'.



6. Press **START.**

ROAST MENU INSTRUCTIONS

Code	Menu	Weight Limit	Initial Temperature	Instructions	Utensil
1-1	**Jacket Potatoes**	0.2 - 1.0 kg (180 - 220 g / each)	Room	1. Wash potatoes and dry with a paper towel. 2. Pierce each potato 8 times with a fork. 3. Place food on the Rack. Choose the menu and weight, press START. 4. After cooking, stand for 3 minutes.	Rack
1-2	**Roast Beef**	0.5 - 1.5 kg	Refrigerated	1. Brush beef with melted butter or oil and season as desired. 2. Place food on a glass dish. Choose the menu and weight, press START. 3. When BEEP, drain juices and turn food over immediately. And then press START to continue cooking. 4. After cooking, stand covered with foil for 10 minutes.	Heat-proof glass dish
1-3	**Roast Chicken**	0.8 - 1.8 kg	Refrigerated	1. Brush whole chicken with melted butter or oil and season as desired. 2. Place food on a glass dish. Choose the menu and weight, press START. 3. When BEEP, drain juices and turn food over immediately. And then press START to continue cooking. 4. After cooking, stand covered with foil for 10 minutes.	Heat-proof glass dish
1-4	**Roast Lamb**	0.5 - 1.5 kg	Refrigerated	1. Brush lamb with melted butter or oil and season as desired. 2. Place food on a glass dish. Choose the menu and weight, press START. 3. When BEEP, drain juices and turn food over immediately. And then press START to continue cooking. 4. After cooking, stand covered with foil for 10 minutes.	Heat-proof glass dish
1-5	**Roast Vegetables**	0.2 - 0.3 kg	Room	**Ingredients** Eggplants, cut into 1 - 2 cm thickness Zucchinis, cut into 1 - 2 cm thickness Onions, cut into wedges Sweet peppers, cut in half lengthwise and discard seeds Whole cherry tomatoes Mushrooms, cut in half 1. Brush vegetables with melted butter or oil and season as desired. 2. Place food on a glass dish on the Rack. Choose the menu and weight, press START. 3. When BEEP, drain juices and turn food over immediately. And then press START to continue cooking.	Heat-proof glass dish on the Rack

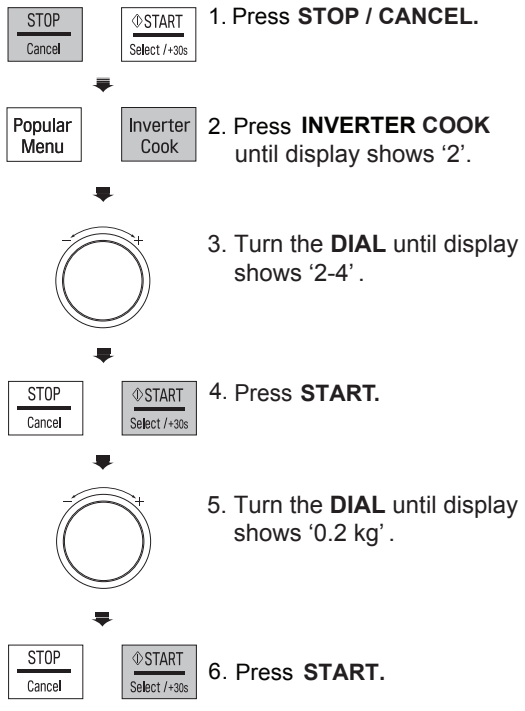
NOTE

When cooking a roast, use a roasting rack if you have it.

SOFTEN & MELT

The oven uses low power to soften / melt foods, See the following table.

Example: To Melt 0.2 kg Chocolate



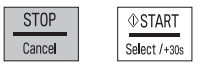
SOFTEN & MELT MENU INSTRUCTIONS

Code	Menu	Weight Limit	Initial Temperature	Instructions	Utensil
2-1	**Soften Cream Cheese**	0.1 - 0.3 kg	Refrigerated	1. Unwrap and place on a dish. 2. Place food in the oven. Choose the menu and weight, press START. 3. Cream cheese will be at room temperature and ready for use in a recipe.	Microwave-safe dish
2-2	**Soften Ice Cream**	2 / 4 cups	Frozen	1. Remove lid and cover. 2. Place food in the oven. Choose the menu and weight, press START. 3. Ice cream will be soft enough to make scooping easier.	-
2-3	**Melt Butter**	1 - 3 ea (100 - 150 g / each)	Refrigerated	1. Place food on a bowl. 2. Place food in the oven. Choose the menu and weight, press START. 3. After cooking, stir to complete melting.	Microwave-safe bowl
2-4	**Melt Chocolate**	0.1 - 0.3 kg	Room	1. Chocolate chips or squares of baking chocolate may be used. 2. Unwrap and place food on a bowl. 3. Place food in the oven. Choose the menu and weight, press START. 4. After cooking, stir to complete melting.	Microwave-safe bowl

DEFROST & COOK

Your oven's menu has been preprogrammed to automatically cook food. Tell the oven what you want and how many items there are. Then let your microwave oven cook your selections.

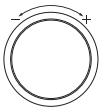
Example: To Cook 0.3 kg Chicken Nuggets



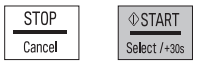
1. Press **STOP / CANCEL.**



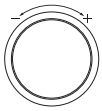
2. Press **INVERTER COOK** until display shows '3'.



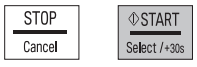
3. Turn the **DIAL** until display shows '3-3'.



4. Press **START.**



5. Turn the **DIAL** until display shows '0.3 kg'.



6. Press **START.**

DEFROST & COOK MENU INSTRUCTIONS

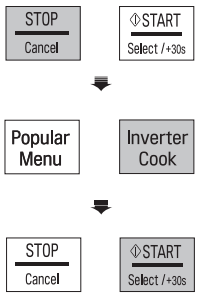
Code	Menu	Weight Limit	Initial Temperature	Instructions	Utensil
3-1	**Baguette/ Croissant**	0.1 - 0.3 kg	Frozen	1. Remove frozen baguette/croissant from wrap. 2. Place food on a glass dish. Choose the menu and weight, press START.	Heat-proof glass dish
3-2	**Cheese Sticks**	0.2 - 0.4 kg	Frozen	1. Remove cheese sticks from all packaging. 2. Place food on the Rack. Choose the menu and weight, press START. 3. When BEEP, turn food over immediately. And then press START to continue cooking.	Rack
3-3	**Chicken Nuggets**	0.2 - 0.3 kg	Frozen	1. Remove chicken nuggets from all packaging. 2. Place food on the Rack. Choose the menu and weight, press START. 3. When BEEP, turn food over immediately. And then press START to continue cooking.	Rack

Code	Menu	Weight Limit	Initial Temperature	Instructions	Utensil
3-4	**Frozen Lasagna**	0.3 kg	Frozen	1. Remove lasagna from box packages and remove cover. 2. Place food in the oven. Choose the menu, press START.	-
3-5	**Frozen Pizza (Thick)**	0.5 kg	Frozen	1. Remove thick-crust pizza from all packaging. 2. Place food on a glass dish. Choose the menu, press START.	Heat-proof glass dish
3-6	**Frozen Pizza (Thin)**	0.2 - 0.4 kg	Frozen	1. Remove thin-crust pizza from all packaging. 2. Place food on the Rack. Choose the menu and weight, press START.	Rack
3-7	**Salmon Fillets**	0.2 - 0.6 kg (180 - 220 g, 2.5 cm thickness /each)	Frozen	1. Brush frozen salmon with melted butter or oil and season as desired. 2. Place food on the Rack on a drip dish. Choose the menu and weight, press START. 3. When BEEP, turn food over immediately. And then press START to continue cooking.	Rack on a drip dish

YOGURT

This feature allows you to cook Yogurt by pressing YOGURT / KEEP WARM button.

Example: To Cook 0.6 kg Yogurt



1. Press **STOP / CANCEL.**
2. Press **INVERTER COOK** until display shows '4'.
3. Press **START.** '5h00' will show in the display.

YOGURT MENU INSTRUCTIONS

Code	Menu	Weight Limit	Initial Temperature	Instructions	Utensil
4	**Yogurt**	0.6 kg	Lukewarm	**Ingredients** 500 ml pasteurized whole milk 100 g natural plain yogurt 1. Thoroughly wash the proper sized microwave-safe bowl with hot water. 2. Pour 500 ml milk into the bowl. 3. Heat it about 1 minutes 30 seconds - 2 minutes 30 seconds on high microwave power until 40 - 50 °C temperature. 4. Add 100 ml yogurt into the bowl and stir well. 5. Cover with plastic wrap or lid and place food in the oven. Choose the menu, press START. 6. After proofing, stand in the refrigerator for about 5 hours. 7. Taste nice with jam, sugar or fruits. Note: • The following types of milk and yogurt may be used :	Microwave-safe bowl

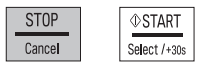
Do use		Do not use	
Milk	Yogurt	Milk	Yogurt
• Pasteurized whole milk	Natural plain yogurt	• 2 %, 1 % or fat-free milk • High calcium milk • Soy milk • Leftover milk • Expired milk	• Leftover yogurt • Expired yogurt

- Thoroughly wash all utensils with hot water and dry before proofing yogurt.
- Make sure that the milk is lukewarm(40 - 50 °C) before proofing.
- Don't shake or mix yogurt during proofingas this will affect the firmness of the yogurt.
- If the amount of ingredients are greater than suggested, increase the proofing time.

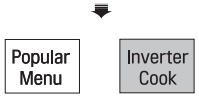
KEEP WARM

The Keep Warm function will keep hot, cooked food at serving temperature. Always start with hot food. Use microwave-safe utensils.

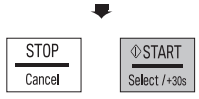
Example: Keep warm manually
To warm food at high level in 90 minutes.



1. Press **STOP / CANCEL.**



2. Press **INVERTER COOK** until display shows '5'.



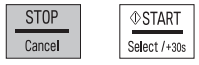
3. Press **START.** '1h30' will show in the display.

Notes :
Crisp foods (pastry, pies, turnovers, etc) should be uncovered during keep warm.
Moist foods should be covered with plastic wrap or microwave-safe lid.
The amount of keep warm food is suitable for 1-3 servings.

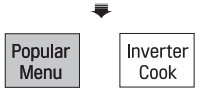
POPULAR MENU

Your oven's menu has been preprogrammed to automatically cook food. Tell the oven what you want and how many items there are. Then let your microwave oven cook your selections.

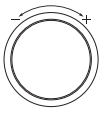
Example: To cook 0.3 kg Kafta



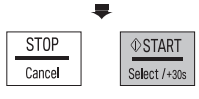
1. Press **STOP / CANCEL.**



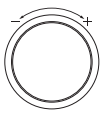
2. Press **POPULAR MENU** until display shows '1'.



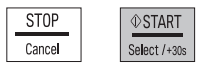
3. Turn the **DIAL** until display shows '1-3'.



4. Press **START.**



5. Turn the **DIAL** until display shows '0.3 kg'.



6. Press **START.**

POPULAR MENU INSTRUCTIONS

Code	Menu	Weight Limit	Initial Temperature	Instructions	Utensil
1-1	**Grape Leaf**	1.0 kg	Room	**Ingredients** 1 pot of grape leaves 2 large onions, finely chopped ½ cup olive oil 1 garlic clove, crushed 1 tomato, chopped 1 cup lemon juice 1 tablespoon tomato paste Kosher salt Freshly ground black pepper 1 cup white rice ½ cup water ¼ cup chopped dill 1. Cook onions, garlic, tomato, tomato paste, and lemon juice in a lightly oiled frying pan until lightly browned. 2. Add cooked rice, vegetable mixture, salt and pepper in a bowl and mix well. 3. Place grape leaf on a flat surface and place 1 ½ spoonfuls of the rice mixture in the center of the leaf. Wrap rice mixture with leaf. 4. Put all wrapped leaves in rows into a deep and large microwave-safe bowl and add water. Cover with plastic wrap. 5. Place food in the oven. Choose the menu, press start. 6. After cooking, serve with sour cream or as desired.	Microwave-safe bowl
1-2	**Kabsa**	2.0 kg	Room	**Ingredients** ¼ cup butter 1.2 kg chicken, cut into 8-10 pieces 1 large onion, finely chopped 3 garlic cloves, minced ¼ cup tomato puree 1 tomato, chopped 2 medium carrots, chopped 1 pinch grated nutmeg 1 pinch ground cumin 1 pinch ground coriander Salt & freshly ground black pepper 2 cups hot water 1 chicken stock cube 200 g long grain rice(don't rinse or soak this) ¼ cup raisins ¼ cup slivered almond, toasted 1. Cook chicken, carrots, tomato, tomato puree, garlic, onion and butter in a lightly oiled frying pan until lightly browned. 2. Place the cooked chicken mixture into a deep and large microwave-safe bowl and add rice, spices, raisins, almond and water. Cover with plastic wrap and vent. 3. Place food in the oven. Choose the menu, press start. Stir at least twice during cooking	Microwave-safe bowl

Code	Menu	Weight Limit	Initial Temperature	Instructions	Utensil
1-3	**Kafta**	0.2 - 0.4 kg	Room	**Ingredients** 500 g beef minced 1 cup parsley chopped or grated 1 onion chopped 2 breads sliced ½ teaspoon all-spices ¼ teaspoon paprika powder ¼ teaspoon cinnamon powder Salt and pepper as per taste 1. Combine all ingredients in a large bowl, and mix well. 2. Divide and shape into small sausages (100 g / each one, about 1.5 cm). 3. Place food on a heat-proof glass dish on the Rack. Choose menu and weight, press start to cook. 4.When BEEP, turn food over and press start to continue cooking. 5.After cooking, remove from the oven and stand.	Heat-proof glass dish on the Rack
1-4	**Rice Pudding**	0.7 kg	Room	**Ingredients** ½ cups short grain rice 600 g milk Pinch of salt ¼ cup granulated sugar 3 teaspoons rose water ½ teaspoon ground cardamom Honey for serving, optional 1. Mix all ingredients in a deep and large microwave-safe bowl. Cover with plastic wrap and vent. 2. Place food in the oven. Choose the menu, press start. 3. When BEEP, stir then cover with lid. Press start to continue cooking. 4. After cooking, stir and stand covered for 5 minutes.	Microwave-safe bowl (deep glass pot)
2-1	**Potato Gratin**	1.5 kg	Room	**Ingredients** 1 kg potatoes 1 clove garlic 20 g butter 300 g cream 100 g grated cheese Nutmeg, salt and pepper to taste 1. Peel and wash potatoes then cut into 5 mm slices. Rub inside of dish with garlic clove and butter. 2. Place half of potatoes in a baking dish and season. Fill with remaining potatoes and season then pour cream and cheese over the top. 3. Place the baking dish in the oven. Choose the menu, press start.	20 x 20 cm Baking dish

Code	Menu	Weight Limit	Initial Temperature	Instructions	Utensil
2-2	**Ratatouille**	1.5 kg	Room	**Ingredients** 1 onion, cut into chunks 1 eggplant, cut into chunks 1 zucchini, cut into chunks 1 colored sweet pepper, cut into chunks 3 tomatoes, chopped 1 tablespoon tomato paste 2 garlic cloves, crushed 1 tablespoon fresh greens, chopped 2 tablespoons vinegar 1 teaspoon sugar Salt and pepper to taste 1. Add all ingredients in a deep and large microwave-safe bowl and mix well. Cover with plastic wrap and vent. 2. Place food in the oven. Choose the menu, press start. Stir at least twice during cooking.	Microwave-safe bowl
2-3	**Stuffed Tomatoes**	1.0 kg	Room	**Ingredients** 4 medium tomatoes Salt and pepper to taste 300 g ground beef ½ cup breadcrumbs 2 garlic cloves, crushed 1 tablespoon Dijon mustard 1 tablespoon dried greens 1 tablespoon parmesan cheese 1. Cut tops off tomatoes to form hats and remove seeds, taking care not to pierce flesh or skin. Then sprinkle each tomato with salt and pepper. 2. Add the rest of the ingredients in a bowl, mix well. 3. Stuff tomatoes with beef mixture and replace hats. 4. Place stuffed tomatoes on a microwave-safe dish and cover with plastic wrap. 5. Place food in the oven. Choose the menu, press start.	Microwave-safe dish
2-4	**Stuffed Zucchini**	1.2 kg	Room	**Ingredients** 4 round zucchinis(200 g/each) 500 g ground beef 2 tablespoons olive oil Salt and pepper to taste 1. Cut tops off zucchini to form hats and seed them, taking care not to pierce flesh or skin. Then sprinkle each zucchini with salt and pepper. 2. Stuff zucchinis with ground beef and replace hats. 3. Place food on a heat-proof glass dish and drizzle with olive oil. Choose the menu, press start.	Heat-proof glass dish

Code	Menu	Weight Limit	Initial Temperature	Instructions	Utensil
3-1	**Bobotie**	1.3 kg	Room	**Ingredients** 200 ml milk 2 slices of bread 750 g minced beef 1 chopped onion(medium size) 2 tablespoons grated fresh ginger 3 garlic cloves grated 1 tablespoon apricot jam 30 ml lemon juice ¼ cup of blanched almonds 2 teaspoons medium(or hot) curry powder 1 teaspoon turmeric 2 teaspoons salt 4 bay or lemon leaves 3 eggs 1. Soak the bread in 100 ml milk. Mix it with the minced beef. 2. Mix all the other ingredients except remaining milk, oil, eggs and bay leaves. 3. Heat oil in a pan and cook mixture until turn lightly browned. Put them into a 1.5 L casserole and set aside. 4. Beat eggs with remaining milk and pour over meat. 5. Place casserole in the oven. Choose the menu, press start. 6. After cooking, remove from the oven. Serve with plain or saffron rice.	1.5 L casserole
3-2	**Braai-Lamb Chops**	0.2 - 0.6 kg	Refrigerated	1. Choose lamb chops of 100-150 g weight and 1.5-2.0 cm thickness each. Season with salt and pepper or as desired. 2. Place food on the Rack on a drip dish. Choose the menu and weight, press start. When BEEP, turn food over and press start to continue cooking.	Rack on a drip dish
3-3	**Braai-Steak**	0.2 - 0.6 kg	Refrigerated	1. Choose steak of 200 g weight and 2.5 cm thickness each. Season with salt and pepper or as desired. 2. Place food on the Rack on a drip dish. Choose the menu and weight, press start. When BEEP, turn food over and press start to continue cooking.	Rack on a drip dish

<table>
<tr><th>Code</th><th>Menu</th><th>Weight Limit</th><th>Initial Temperature</th><th>Instructions</th><th>Utensil</th></tr>
<tr><td>3-4</td><td>Couscous</td><td>0.1 - 0.4 kg</td><td>Room</td><td>
Ingredients
<table>
<tr><td>Couscous</td><td>0.1 kg</td><td>0.2 kg</td><td>0.3 kg</td><td>0.4 kg</td></tr>
<tr><td>Water</td><td>120 ml</td><td>240 ml</td><td>360 ml</td><td>480 ml</td></tr>
<tr><td>Butter</td><td>1 tbsp</td><td colspan="2">2 tbsps</td><td>3 tbsps</td></tr>
</table>
Vegetable mixture
1. Put couscous, water and butter in a large microwave-safe bowl and mix well. Cover with plastic wrap and vent.
2. Place food in the oven. Choose the menu and weight, press start.
3. After cooking, stand for 15~20 minutes.
4. With a fork, fluff the couscous and mix the couscous with some of the vegetable sauce.

※ Vegetable mixture
15 pealed pearl onions or 2 cups sliced onions
15 oz can chick peas
2 large boiled potatoes cubed
1 sliced carrots
½ cup chopped cilantro
¼ cup chopped parsley
2 tablespoons minced garlic
1 teaspoon paprika
¼ teaspoon nutmeg
½ teaspoon salt
½ teaspoon black pepper
2 cans tomato sauce
1 chicken broth
1 ½ cups water
2 tablespoons butter

1. Cook onions and butter for 5 minutes until caramelized.
2. Add carrots and garbanzo beans and cook for another 5 minutes, and add garlic, cilantro, parsley, potatoes and ½ tsp salt and mix vegetables.
3. In a large 4 quart sauce pan bring tomato sauce and 1 ½ cup of water to a simmer.
4. Add seasonings and spices to the sauce then add vegetable mixture to tomato sauce and simmer for 10-12 minutes.
</td><td>Microwave-safe bowl</td></tr>
</table>

Code	Menu	Weight Limit	Initial Temperature	Instructions	Utensil
4-1	**Chicken Tikka**	0.2 - 0.4 kg	Room	**Ingredients** 4 chicken breasts, cut into cubes 1 cup natural yogurt 1 tablespoon ground cumin 1 tablespoon garam masala powder 1 teaspoon ground coriander 1 lemon juice 8 garlic cloves, finely chopped 1 inch grated ginger, finely chopped ¼ teaspoon red food color 1 lemon Salt and pepper to taste 1. Mix the spices, coloring, lemon juice, ginger and garlic up into a paste with a little water. 2. Stir in well with the yogurt to make a tandoori marinade. 3. Marinate the chicken in the marinade for 2~3 hours. 4. Skewer the pieces of chicken using wooden skewers. Note that the skewers pass the center of pieces. 5. Place skewers on the Rack on a drip dish. 6. Choose the menu and weight, press start. 7. When BEEP, turn food over and press start to continue cooking. 8. After cooking, remove from the oven and stand.	Rack on a drip dish
4-2	**Curry Chicken**	1.5 kg	Room	**Ingredients** 400 g chicken breasts, cut into chunks ¼ cup olive oil 2 onions, chopped 4 garlic cloves, crushed 1 ginger root, peeled 1 cinnamon stick 2 dried red chilies 1 teaspoon turmeric powder 400 g tomato sauce ½ cup water or stock ½ cup plain yogurt 1 tablespoon lemon juice Salt and pepper to taste 1. Add all ingredients in a deep and large microwave-safe bowl and mix well. Cover with plastic wrap and vent. 2. Place food in the oven. Choose the menu, press start. 3. Stir at least twice during cooking.	Microwave-safe bowl

<table>
<tr><th>Code</th><th>Menu</th><th>Weight Limit</th><th>Initial Temperature</th><th>Instructions</th><th>Utensil</th></tr>
<tr><td>4-3</td><td>Dal Tadka</td><td>0.2 - 0.4 kg</td><td>Room</td><td>
Ingredients
<table>
<tr><td>Dal (soaked for 2 hours)</td><td>0.2 kg</td><td>0.3 kg</td><td>0.4 kg</td></tr>
<tr><td>Water</td><td>400 ml</td><td>600 ml</td><td>800 ml</td></tr>
<tr><td>Oil</td><td>2 Tablespoons</td><td>2½ Tablespoons</td><td>3 Tablespoons</td></tr>
<tr><td>Salt</td><td colspan="3">To taste</td></tr>
</table>
Spices
Cumin seed
Chili powder
Turmeric powder
Curry leaves

1. Combine all ingredients in a microwave-safe bowl and add spices to your preference.
2. Place food in the oven. Choose menu and weight, press start. Stir at least twice during cooking.
</td><td>Microwave-safe bowl</td></tr>
<tr><td>4-4</td><td>Veg. Biryani</td><td>1.0 kg</td><td>Room</td><td>
Ingredients
1 ½ cups Basmati rice
400 g water
2 cups chopped onions
1 tomato, chopped
1 cup vegetables(carrot, beans, peas, potato), chopped
2 green chilies, chopped
1 teaspoon ginger garlic paste
1 ½ teaspoon red chili powder
1 teaspoon coriander powder
1 teaspoon cumin powder
1 tablespoon biryani masala
1 cinnamon
2 cardamoms
2 cloves
2 small bay leaves
1 teaspoon fennel seeds
A bunch of finely chopped coriander leaves(cilantro) and mint leaves
1 tablespoon oil
2 tablespoons ghee or clarified butter
Salt to taste

1. Cook all vegetables and spices in a lightly oiled frying pan until lightly browned.
2. Place the cooked vegetable mixture into a deep and large microwave-safe bowl and add rice and water. Cover with plastic wrap and vent.
3. Place food in the oven. Choose the menu, press start. Stir at least twice during cooking.
</td><td>Microwave-safe bowl</td></tr>
</table>

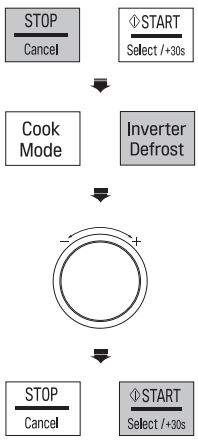
INVERTER DEFROST

Four defrost sequences are preset in the oven. The INVERTER DEFROST feature provides you with the best defrosting method for frozen foods. The cooking guide will show you which defrost sequence is recommended for the food you are defrosting.

For added convenience, the INVERTER DEFROST includes a built-in beep mechanism that reminds you to check, turn over, separate, or rearrange to getthe best defrost results. Four different defrosting leve is are provided.

(**MEAT / POULTRY / FISH / BREAD)**

Example: To defrost 1.2 kg of meat



1. Press **STOP / CANCEL.**
2. Press **INVERTER DEFROST** until display shows ‘dEF1’.
3. Turn the **DIAL** until display shows ‘1.2 kg’.
4. Press **START.**

NOTE:

When you press the **START** button, the display changes to defrost time count down. The oven will beep once during the DEFROST cycle.

At beep, open the door and remove any portions that have thawed and turn.

Return frozen portions to the oven and press **START** to resume the defrost cycle.

- Remove fish, meat, and poultry from its original wrapping paper or plastic package. Otherwise, the wrap will hold steam and juice close to the foods, which can cause the outer surface of the foods to cook.
- Place foods in a shallow container or on a microwave roasting rack to catch drippings.
- Food should still be somewhat icy in the center when removed from the oven.
- The length of defrosting time varies according to how solidly the food is frozen.
- The shape of the package affects how quickly food will defrost. Shallow packages will defrost more quickly than a deep block.
- Depending on the shape of the food can be defrosted more or less.

INVERTER DEFROST MENU INSTRUCTIONS

Category	Food to be Defrosted
MEAT (dEF1) 0.1 - 4.0 kg	**Beef** Ground beef, Round steak, Cubes for stew, Tenderloin steak, Pot roast, Rib roast, Rump roast, Chuck roast, Hamburger patty **Lamb** Chops, Rolled roast **Veal** Cutlets (0.5 kg, 20 mm thick) Turn food over at BEEP. After defrosting, let stand for 5 - 15 minutes.
POULTRY (dEF2) 0.1 - 4.0 kg	**Poultry** Whole, Cut-up, Breast (boneless) **Cornish Hens** Whole **Turkey** Breast Turn food over at BEEP. After defrosting, let stand for 30 - 60 minutes.
FISH (dEF3) 0.1 - 4.0 kg	**Fish** Fillets, Whole Steaks Turn food over at BEEP. After defrosting, let stand for 5 - 10 minutes.
BREAD (dEF4) 0.1 - 0.5 kg	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.

MICROWAVE-SAFE UTENSILS

Never use metal or metal trimmed utensils in using microwave function

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 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 the microwave.
Place the utensil in question next to a glass bowl filled with water in using microwave function. 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 using microwave function. You probably have many items on hand in your kitchen right now that can be used as cooking equipment in the microwave. Just read through the following checklist.

Dinner plates

Many kinds of dinnerware 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 using microwave function, 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.

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 using microwave function, 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 using microwave function, but they should be tested to be sure.

⚠ CAUTION

- Some items with high lead or iron content are not suitable as cooking utensils.
- Utensils should be checked to ensure that they are suitable for use in the microwave.

FOOD CHARACTERISTICS & MICROWAVE COOKING

Keeping an eye on things

Always watch your food while it cooks. Your microwave function 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. 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 skillful 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 so that the outer edges do not become dry and brittle.

Height of food

The upper portion of tall foods, particularly roasts, will cook more quickly than the lower portion.

Therefore, it is wise to turn tall food several during cooking.

Moisture content of food

Since the heat generated from microwaves causes moisture to evaporate, 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 in order to prevent unevenly or overcooked meat.

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 most 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.

FOOD CHARACTERISTICS & MICROWAVE COOKING

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

It is a looser cover than a lid or cling film, the food may dry out slightly. 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.

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 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 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 the seal and door surfaces. It is best to wipe up spillovers with a damp cloth right away. Crumbs and spillovers will absorb microwave energy and lengthen cooking times and may even damage the oven. 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 metal tray can be washed by hand or in the dishwasher.

2 Keep the outside of the oven clean

Disconnect the mains plug from the power outlet before cleaning the oven to eliminate the possibility of electric shock. 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 the oven from accidentally starting, and wipe a damp cloth followed immediately by a dry cloth. Press STOP after cleaning.

3 If steam accumulates inside or around the outside of the oven door, wipe the panels with a soft cloth. Steam or condensation build up inside the door is normal if foods are heated for a long period on higher power levels. this is not a malfunction. the condensation will eventually evaporate. Try covering the food or vary the heating levels and time to reduce any condensation forming in the door, this may also occur when the 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.

USING THE SMART DIAGNOSIS™ FUNCTION

Use this function if you need an accurate diagnosis by an LG Electronics service centre when the product malfunctions or fails. Use this function only to contact the service representative, not during normal operation.

1. When instructed to do so by the call centre, hold the mouthpiece of your phone over the Smart Diagnosis™ logo on the controller.

NOTE

- Do not touch any other buttons.



2. With the door closed, press and continue to hold the STOP/Cancel button for 3 seconds so that 'Loc' appears on the display. Continue to hold the STOP/Cancel button for a further 5 seconds until '5' appears in the display. (so, the STOP/Cancel button will need to be held for 8 seconds continuously).
   A tone will then emit from behind the Smart Diagnosis symbol.
3. Keep the phone in place until the tone transmission has finished. The display will count down the time.
4. Once the countdown is over and the tones have stopped, resume your conversation with the call center agent, who will then be able to assist you in using the information transmitted for analysis.

NOTE

- For best results, do not move the phone while the tones are being transmitted.
- If the call center agent is not able to get an accurate recording of the data, you may be asked to try again.

QUESTIONS & ANSWERS

FAQ	Answer
What's wrong when the oven light will not glow?	There may be several reasons why the oven light will not glow. Either the light bulb has blown or the electric circuit has failed.
Does microwave energy pass through the viewing screen in the door?	No. The holes, or ports, are made to allow light to pass; they do not let microwave energy through.
Why does the BEEP tone sound when a button on the control panel is touched?	The BEEP tone sounds to assure that the setting is being properly entered.
Will the microwave function be damaged if it operates empty?	Yes. Never run it empty.
Why do eggs sometimes pop?	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.
Why is standing time recommended after microwave cooking is over?	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.
Why doesn't my oven always cook as fast as the cooking guide says?	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 this oven. Variations in the size, shape, weight and dimensions of the food require longer cooking time. Use your own judgment along with the cooking guide suggestions to test food conditions, just as you would do with a conventional cooker.
Why appears the word 'Cool' or remaining cooking timein the display with fan noise after microwave cooking is over?	After cooking is complete, the fan may operate to cool the oven. The display will show 'Cool'. If you open the door or press once STOP/CANCEL before the cooking time is complete, the remaining cooking time will show on the display. This is not a malfunction.

When operating the microwave oven, If you use a product such as radio, TV, wireless LAN, Bluetooth, medical equipment, wireless equipment etc. Using the same frequency as the microwave oven, the product may receive interference from these products. This interference does not indicate a problem of the microwave or the product and is not a malfunction. Therefore, it is safe to use. However, medical equipment may receive interference as well, so use caution when using medical equipment near the product.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

MH826****		
Power Input		230 V~ 50 Hz
Microwave Output Power.		Max. 1200 Watt (IEC60705 rating standard)
Microwave Frequency		2450 MHz
Outside Dimension		544 mm(W) X 307 mm(H) X 458 mm(D)
Power Consumption	Microwave	1350 Watt
	Grill	1000 Watt
	Combination	1500 Watt

• In 1200 W and 1000 W, output power will gradually be reduced to avoid overheating.

Microwave Frequency : 2450 MHz +/- 50 MHz (Group 2 / Class B) **

Group 2 equipment: group 2 contains all ISM RF equipment in which radio-frequency energy in the frequency range 9 kHz to 400 GHz 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.

You can download a owner's manual at http://www.lg.com

FRANÇAIS

MANUEL DE L'UTILISATEUR

FOUR À MICRO-ONDES

Veuillez lire attentivement ce manuel de l'utilisateur avant utilisation.

MH826****
(en option, veuillez vérifier la spécification du modèle)

www.lg.com

Copyright © 2017 LG Electronics Inc. Tous droits réservés

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 partie inférieure 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.

TABLE DES MATIÈRES

3 INSTRUCTIONS DE SECURITE IMPORTANTES

8 AVANT UTILISATION

8 Déballage et Installation
10 Bandeau de commande
10 Signification pictogrammes
11 Réglage de l'horloge
11 Démarrage rapide
11 Molette Plus / Moins
11 Économie d'énergie

12 COMMENT UTILISER

12 Puissance Micro-ondes (Cuisson Manuelle)
12 Niveaux de puissance du micro-ondes
13 Cuisson au gril
13 Cuisson Combinée (Micro-ondes + Gril)
14 Sécurité Enfants
14 Rôtisserie
15 Instructions du menu Rôtisserie
16 Ramollir et Fondre
16 Instructions du menu Ramollir et Fondre
17 Décongélation & Cuisson
17 Instructions du menu de Décongélation & Cuisson
19 Yaourt
19 Instructions du menu Yaourt
20 Maintien au chaud
20 Sélection du Chef
21 Instructions du menu Sélection du Chef
28 Décongélation Expert+
28 Instructions du menu Décongélation Expert+

29 USTENSILES POUR MICRO-ONDES

30 CARACTÉRISTIQUES DES ALIMENTS ET CUISSON AU MICRO-ONDES

32 POUR NETTOYER VOTRE FOUR

32 UTILISER LA FONCTION SMART DIAGNOSIS™

33 QUESTIONS ET RÉPONSES

34 CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

INSTRUCTIONS DE SECURITE IMPORTANTES
LIRE AVEC ATTENTION ET GARDER POUR FUTURES UTILISATIONS.

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

⚠ AVERTISSEMENT

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

⚠ AVERTISSEMENT

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

⚠ MISE EN GARDE

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

⚠ AVERTISSEMENT

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

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

2 **Ne pas utiliser le four à des fins de déshumidification. (ex. Utiliser le four à micro-ondes pour sécher des journaux, des vêtements, des jouets, des dispositifs électriques, des animaux domestiques ou des enfants, etc.)**

- Cela peut causer de graves périls à la sécurité, comme un incendie, une brûlure ou une mort soudaine, tous produits par un choc électrique.

3 **Cet appareil peut être utilisé par des enfants, âgés de plus de 8 ans, et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles réduites ou ayant peu d'expérience et de connaissances, si ceux-ci sont sous la surveillance ou ont reçu les instructions d'utilisation appropriées pour leur sécurité et comprennent les dangers impliqués.**

- Une utilisation incorrecte peut causer des dégâts comme un incendie, un choc électrique ou une brûlure.

4 **L'appareil et les pièces accessibles chauffent pendant l'utilisation. Éviter de toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart ou faire l'objet d'une surveillance constante.**

- Ils pourraient se brûler.

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

- Ils pourraient éclater.

6 **Utiliser uniquement les accessoires appropriés à chaque mode de fonctionnement.**

- Une utilisation inappropriée pourrait endommager votre micro-ondes et ses accessoires, ou pourrait provoquer une étincelle ou un incendie.

7 **Ne pas laisser les enfants jouer avec les accessoires ou se suspendre à la poignée de la porte.**

- Ils peuvent se blesser.

8 **Toute intervention ou réparation, impliquant la dépose d'un couvercle de protection contre l'énergie des micro-ondes, est dangereuse et doit être exclusivement effectuée par un technicien compétent.**

- Ils peuvent se blesser.

9 **Lorsque l'appareil fonctionne en mode combiné, les enfants ne peuvent utiliser le four que sous la supervision d'un adulte en raison des températures générées.**

10 **Ne pas utiliser votre four s'il est endommagé. Il est particulièrement important que la porte du four se ferme correctement et qu'il n'y ait aucun dommage au niveau: (1) de la porte (bosselée), (2) des charnières et des loquets (brisés ou desserrés), (3) des joints de portes et des surfaces d'étanchéité.**

- Cela peut aboutir à une exposition nocive à de l'énergie de micro- ondes excessive.

11 **Si la porte ou les joints de porte sont endommagés, le four ne doit pas être mis en marche tant qu'il n'a pas été réparé par un technicien compétent.**

12 **L'appareil est alimenté par une rallonge électrique ou un dispositif de sortie électrique portable, la rallonge électrique sur le dispositif de sortie portable électrique doit être positionnée de telle sorte qu'elle ne soit pas soumise à des éclaboussures ou la pénétration de l'humidité.**

13 Seulement laisser les enfants utiliser le four sans surveillance lorsque les instructions adéquates ont été données afin que l'enfant est capable d'utiliser le four de façon sûre et comprenne les dangers d'une mauvaise utilisation.

14 **L'appareil et ses parties accessibles devient chaudes pendant l'utilisation. Il faut pour éviter de toucher les éléments chauffants. Enfants de moins de 8 ans doivent être conservés loin à moins surveillés en permanence.**

15 **Pendant l'utilisation, l'appareil devient chaud. Il faut éviter de toucher les éléments de chauffage à l'intérieur du four.**

16 **Ne pas utiliser des nettoyants abrasifs ou tranchants grattoirs métalliques pour nettoyer la vitre de la porte du four car ils peuvent égratigner la surface, ce qui peut aboutir à l'éclatement du verre.**

⚠ MISE EN GARDE

1 **Vous ne pouvez pas utiliser votre four avec la porte ouverte, en raison des verrouillages de sécurité intégrés dans le mécanisme de la porte. Il est important de ne pas manipuler les verrouillages de sécurité.**

- Cela peut aboutir à une exposition nocive à de l'énergie de micro- ondes excessive. (Les verrouillages de sécurité arrêtent automatiquement toute activité de cuisson, lorsque la porte du four est ouverte.)

2 **Ne placer aucun objet (comme des serviettes de cuisine ou des torchons, etc.) entre la face frontale du four et la porte, ou ne permettre aucune accumulation d'aliments ou de résidus de nettoyage sur les surfaces d'étanchéité.**

- Cela peut aboutir à une exposition nocive à de l'énergie de micro- ondes excessive.

3 **Veuillez vérifier que les temps de cuisson sont correctement réglés, de petites quantités d'aliments nécessitent un temps de cuisson ou de chauffage plus court.**

- La cuisson excessive peut faire brûler vos aliments, et de ce fait causer des dégâts dans votre four.

4 **Lorsque chauffez des liquides, comme des soupes, des sauces et des boissons, dans votre four à micro-ondes,**

* **Évitez d'utiliser des récipients à goulots étroits.**
* **Ne surchauffez pas.**
* **Remuez le liquide avant de mettre le récipient dans le four et remuez à nouveau jusqu'à la moitié du temps de chauffage.**
* **Après le chauffage, laissez-le reposer dans le four pendant une courte période; remuez ou secouez à nouveau soigneusement et vérifiez sa température avant de le consommer, afin d'éviter les brûlures (en particulier, le contenu des biberons et des pots d'aliments pour bébés).**

· Soyez prudent lors de la manipulation du récipient. Le chauffage de boissons par micro-ondes peut produire une ébullition retardée sans bouillonnement, donc il faut faire attention lors de la manipulation du récipient.

5 **Si y a une évacuation d'air sur le haut, le bas ou le côté du four. Ne pas bloquer la sortie.**

· Cela pourrait causer des dommages à votre four et de mauvais résultats de cuisson.

6 **Ne pas faire fonctionner le four lorsqu'il est vide. Il est préférable de laisser un verre d'eau dans le four, lorsqu'il n'est pas utilisé. L'eau absorbera en toute sécurité toutes les énergies de micro-ondes, en cas de démarrage accidentel du four.**

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

7 **Ne pas cuire les aliments enveloppés dans des serviettes en papier, à moins que votre livre de cuisine contienne des instructions sur ces aliments. Et pour préparer, ne pas utiliser de papier journal à la place des serviettes.**

· Une mauvaise utilisation peut provoquer une explosion ou un incendie.

8 **Ne pas utiliser de récipients en bois ni de récipients en céramique ayant des incrustations métalliques (par exemple, en or ou en argent). Toujours enlever les attaches en métal. Utiliser uniquement des ustensiles pouvant être utilisés pour des fours à micro-ondes. Les récipients en métal pour les aliments et les boissons sont interdits au cours de la cuisson à micro-ondes.**

· Ils peuvent se réchauffer et noircir. En particulier, les objets métalliques peuvent se courber dans le four, ce qui peut produire des dégâts importants.

9 **Ne pas utiliser de produits en papier recyclés.**

· Ils peuvent contenir des impuretés pouvant produire des étincelles et/ou des incendies, s'ils sont utilisés pour cuire.

10 **Ne pas rincer le plateau et la grille en les mettant dans de l'eau juste après la cuisson. Ils pourraient se briser. Cela peut provoquer des cassures ou des dégâts.**

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

11 **Veillez à bien placer le four, de sorte que le devant de la porte se situe à au moins 8 cm derrière le bord de la surface sur laquelle il est posé, afin d'éviter le renversement accidentel de l'appareil.**

· Une mauvaise utilisation peut entraîner des blessures corporelles et endommager le four.

12 **Avant la cuisson, percer la peau des pommes de terre, des pommes ou de tout autre fruit ou légume semblable.**

· Ils pourraient éclater.

13 **Ne pas cuire les oeufs dans leur coquille. Les œufs dans leur coquille comme les œufs durs ne doivent pas être chauffés au micro-ondes car ils peuvent exploser, même une fois le chauffage terminé.**

- La pression augmentera à l'intérieur de l'oeuf et il peut éclater.

14 **Ne pas utiliser le four pour frire.**

- Cela pourrait entraîner une ébullition soudaine du liquide chaud.

15 **En cas de fumée observée (ou émise), ne pas ouvrir la porte du four et éteindre ou débrancher l'appareil, afin d'étouffer les flammes.**

- Cela peut causer des dommages graves, comme un incendie ou un choc électrique.

16 **Lors du chauffage des aliments dans des récipients en plastique ou en papier, garder un oeil sur le four en raison de la possibilité d'allumage.**

- Votre nourriture peut se renverser à cause de la possible détérioration des récipients, ce qui peut aussi produire un incendie.

17 **La température des surfaces accessibles peut être élevée, lorsque l'appareil est en marche. Ne toucher ni la porte du four, ni la cavité externe, ni l'arrière, ni la cavité du four, ni les accessoires, ni les plats en modes gril, mode chaleur tournante ou cuisson automatique; vérifier qu'ils ne sont pas chauds avant de sortir les aliments.**

- Alors qu'ils deviennent chauds, il y a des risques de brûlures si vous n'utilisez pas de gants épais.

18 **Le four doit être régulièrement nettoyé et tout dépôt alimentaire doit être enlevé.**

- Ne pas maintenir le four propre peut conduire à la détérioration de sa surface, ce qui pourrait nuire à la durée de vie de l'appareil et provoquer éventuellement une situation dangereuse.

19 **N'utiliser que la sonde de température recommandée pour ce four.**

- Vous ne pouvez pas garantir que la température est correcte avec une sonde de température inadaptée.
- Ce modèle n'est pas fourni avec une une sonde de température.

20 **Cet appareil est destiné à un usage domestique courant, où à d'autres utilisations comme :**

- Par les employés dans les cuisines des magasins, bureaux et autres environnements de travail;
- Dans les domaines agricoles;
- Par les clients dans les hôtels, motels et autres environnements résidentiels;
- Environnements de type gîte touristique.

21 **Cet appareil peut être utilisé par des enfants, âgés de plus de 8 ans, et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles réduites ou ayant peu d'expérience et de connaissances, si ceux-ci sont sous la surveillance ou ont reçu les instructions d'utilisation appropriées pour leur sécurité et comprennent les dangers impliqués. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.**

Le nettoyage et l'entretien utilisateur ne doivent pas être réalisés par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans, sans surveillance.

22 **Le four à micro-ondes est conçu pour réchauffer de la nourriture et des boissons. Le séchage de denrées alimentaires ou de linge et le chauffage de coussins chauffants, pantoufles, éponges, linge humide et autres articles similaires peuvent entraîner des risques de blessures, d'inflammation ou de feu.**

23 **L'appareil ne doit pas être actionné au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de contrôle à distance séparé.**

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

- Le ait de trop cuire le popcorn risquerait de le brûler.

25 **Cet appareil doit être relié à la terre.**

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

BLEU ~ Neutre
MARRON ~ Phase
VERT ET JAUNE ~ Terre

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

Le fil BLEU doit être relié à la borne qui porte le repère N ou qui est en NOIR.
Le fil MARRON doit être relié à la borne qui porte le repère L ou qui est en ROUGE.
Les fils VERT ET JAUNE ou VERT doivent être reliés à la borne qui porte le repère G ou ⏚.

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

- Une mauvaise utilisation peut causer des dommages électriques graves.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

32 **Les contenus des biberons et des petits pots d'aliments pour bébés doivent être remués ou secoués et la température doit être vérifiée avec la consommation, afin d'éviter les brûlures.**

33 **Garder propres l'intérieur et l'extérieur du four. Pour les détails sur la façon de nettoyer votre four, veuillez vous référez au contenu ci-dessus "Pour Nettoyer Votre Four".**

34 **Le produit doit être installé selon les exigencies définies d'installation, sinon l'impact de la chaleur peut constituer un risque.**

35 **Le nettoyeur à vapeur ne doit pas être utilisé.**

36 **Attention surface chaude. Lorsque ce symbole est utilisé, cela signifie que les surfaces sont susceptibles d'être chaudes pendant l'utilisation.**

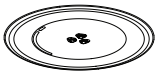
37 **Ne placez pas d'objet (livre, boîte, etc.) sur le produit.**
Le produit risquerait de surchauffer ou de brûler ou l'objet risquerait de tomber en blessant des personnes.

AVANT UTILISATION

DÉBALLAGE ET INSTALLATION

En suivant les étapes de base décrites sur ces deux pages, vous serez en mesure de vérifier rapidement que votre four fonctionne correctement. Veuillez prêter une attention particulière aux instructions relatives à l'endroit où installer votre four. Lors du déballage de votre four, assurez-vous d'enlever tous les accessoires et les matériaux d'emballage. Assurez-vous que votre four n'a pas été endommagé pendant le transport.

1 Déballez votre four et placez-le sur une surface plane.



PLATEAU EN VERRE



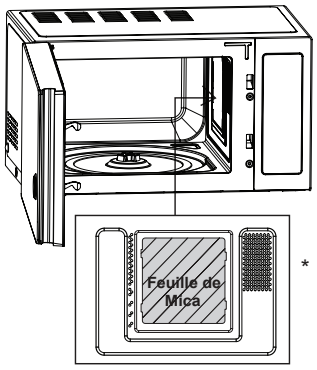
BAGUE ROTATIVE (HEXAGONALE) POUR UNE MEILLEURE STABILITÉ



GRILLE



ENTRAÎNEUR DE PLATEAU

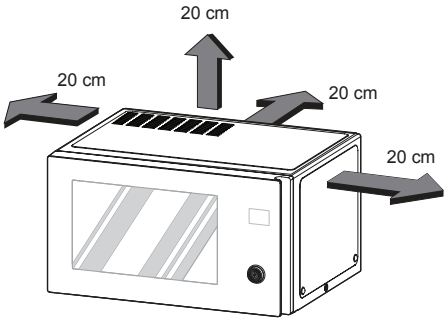


* Ne pas retirer la plaque Mica

REMARQUE

- Ne pas retirer la plaque Mica présente à l'intérieur du four.
  La plaque Mica sert à protéger les composants du micro-ondes des projections de nourriture.

2 Placez le four à l'emplacement de votre choix à une hauteure supérieur à 85 cm, en s'assurant qu'il y ait au moins 20 cm d'espace sur le dessus et 20 cm à l'arrière, à gauche et à droite, pour une bonne ventilation.
La partie avant du four doit être située 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.

Si vous utilisez le micro-ondes dans une armoire ou un espace fermé, le flux d'air pour refroidir le produit ne sera pas suffisant, ni efficace. Cela entraînera une baisse de la performance du four micro-ondes ainsi qu'une durée de vie réduite. Placez donc de préférence votre produit sur un plan de travail, et dans un espace non confiné.

REMARQUE

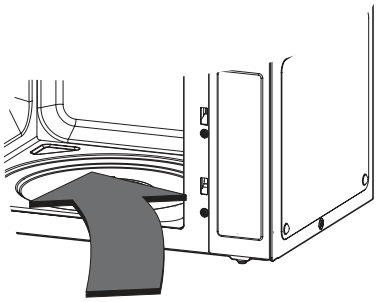
- CE FOUR NE DOIT PAS ÊTRE UTILISÉ À DES FINS PROFESSIONNELLES.

3 Branchez votre four dans une prise de courant domestique standard. Assurez-vous que votre four est le seul appareil connecté à la prise.

Si votre four ne fonctionne pas correctement, débranchez-le de la prise électrique, puis rebranchez-le.

4 Ouvrir la porte de votre four en tirant sur la poignée de la porte. Placez la bague rotative à l'intérieur du four et le plateau de verre sur le dessus.

5 Remplissez un récipient allant au micro-ondes avec 300 ml d'eau. Placer sur le plateau en verre et fermer la porte du four.
Si vous avez des doutes sur le type de récipient à utiliser, veuillez vous référer aux ustensiles pour micro-ondes.



6 Appuyez sur le bouton **STOP/CANCEL** et appuyez sur le bouton **START** une fois, pour régler le temps de cuisson sur 30 secondes.



7 **L'AFFICHEUR** comptera à rebours de 30 secondes.
Une fois arrivé à 0, l'appareil émettra un signal sonore.
Ouvrez la porte du four et testez la température de l'eau.
Si votre four fonctionne correctement, l'eau devrait être chaude.

Faites attention lorsque vous saisissez le récipient ; il peut être chaud.

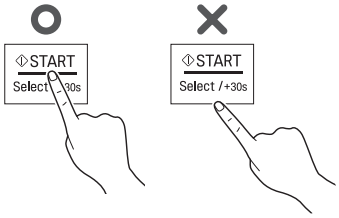
VOTRE FOUR EST MAINTENANT PRÊT.



8 Les contenus des biberons et des petits pots pour bébés doivent être remués ou secoués et la température doit être vérifiée avant la consommation, afin d'éviter les brûlures.

9 La reconnaissance des touches peut être entravée dans les circonstances suivantes :

- Seule la zone autour de la touche est touchée, et non pas la touche en elle-même
- Le bouton est pressé avec l'ongle ou le bout du doigt

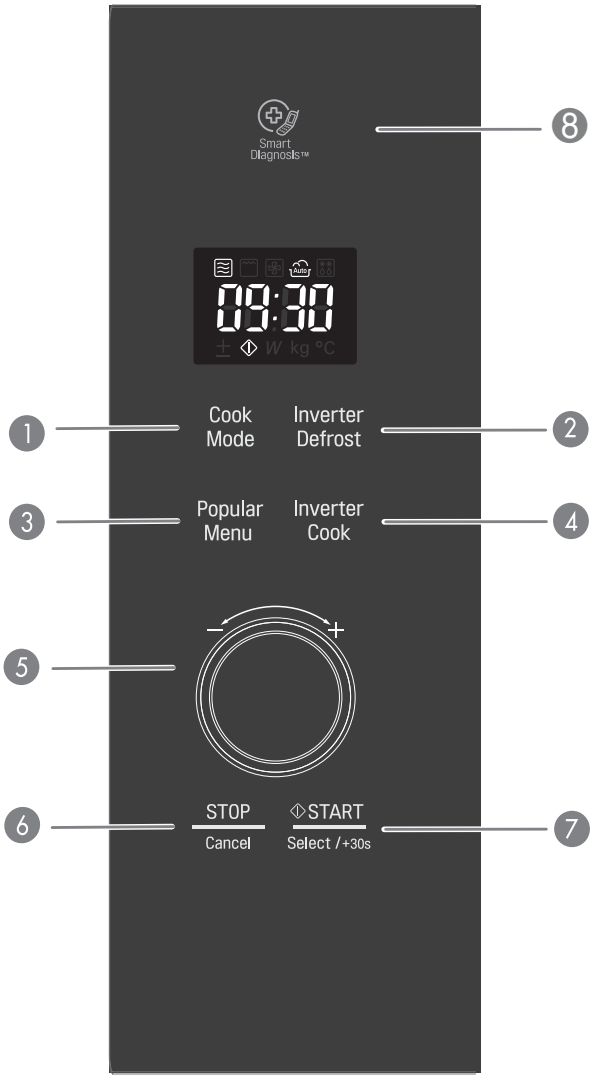


REMARQUE

N'utilisez pas les gants en caoutchouc ou les gants jetables.
Quand vous essuyez le panneau de commande tactile avec une serviette humide, enlevez l'humidité du panneau de commande tactile.

10 Le réglage du temps de cuisson doit être plus court que les fours micro-ondes classiques (700W, 800W) en raison de la puissance de sortie relativement élevée du produit. Un chauffage excessif avec le produit peut causer de l'humidité sur la porte.

BANDEAU DE COMMANDE



Pièce
1 **MODE MANUEL** Voir page 12 “Cuisson manuelle” Voir page 13 “Cuisson au Gril” Voir page 13 “Cuisson combinée (Micro-ondes + Gril)”
2 **DÉCONGÉLATION EXPERT+** Voir page 28 “Décongélation Expert+”
3 **SÉLECTION DU CHEF** Voir page 20 “Sélection du Chef”
4 **CUISSON AUTOMATIQUE** • La fonction de cuisson automatique vous permet de cuire la plupart de vos aliments préférés, en sélectionnant le type d’aliment et le poids de la nourriture. Voir page 14 “Rôtisserie” Voir page 16 “Ramollir et Fondre ” Voir page 17 “Décongélation & Cuisson” Voir page 19 “Yaourt” Voir page 20 “Maintien au chaud”
5 **MOLETTE (PLUS/MOINS)** • Choisir le menu de cuisson. • Régler le temps et le poids de cuisson. • Pendant la cuisson en fonction automatique ou manuelle, vous pouvez augmenter ou diminuer à tout moment le temps de cuisson, en tournant la MOLETTE (sauf en mode décongélation).
6 **STOP / CANCEL** • Tout arrêter et effacer toutes les entrées, sauf l’heure de la journée.
7 **START** • Pour commencer la cuisson qui est sélectionnée, appuyer une fois sur le bouton. • La fonction de démarrage rapide vous permet de définir des intervalles de 30 secondes de la puissance de cuisson ÉLEVÉE, en appuyant sur le bouton START.
8 **DIAGNOSTIC INTELLIGENT** Lorsque vous appelez pour demander un service, gardez l’embout du téléphone à la hauteur de cette icône dès que c’est demandé par l’agent du centre de services, pour l’aider à faire le diagnostic des problèmes de votre four à micro-ondes.

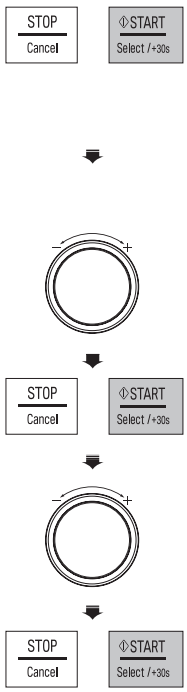
SIGNIFICATION PICTOGRAMMES

Icône			
≋	Lorsque vous utilisez le micro-ondes en mode manuel, ce picto s’affiche sur l’écran.	±	Lorsque vous utilisez la molette Plus/Moins, ce picto s’affiche sur l’écran.
▭	Lorsque le Gril est en marche, son icône s’affiche sur l’écran.	◈	Lorsque vous démarrez la Cuisson, ce picto s’affiche sur l’écran.
≋ ▭	Lorsque le Combi-Gril est en marche, son icône s’affiche sur l’écran.	*W*	Lorsque vous pouvez régler la puissance de sortie, ce picto s’affiche sur l’écran.
Auto	Lorsque vous utilisez la fonction Cuisson automatique / Cuisson vapeur, ce picto s’affiche sur l’écran.	kg	Lorsque vous pouvez définir le poids, ce picto s’affiche sur l’écran.
❄	Lorsque vous utilisez la fonction Décongélation Expert+, ce picto s’affiche sur l’écran.		

RÉGLAGE DE L'HORLOGE

Lorsque votre four est branché pour la première fois ou lorsque l'alimentation est rétablie après une coupure de courant, les paramètres de l'horloge sont réinitialisés à '12H'.

Exemple : Pour définir 11:11



1. Appuyer sur **START** pour confirmer l'affichage de l'horloge sur 12 H (heures). (Si vous souhaitez avoir un affichage de l'horloge à 24 h, il suffit de tourner la **MOLETTE** pour sélectionner '24H' avant de suivre les prochaines étapes)
2. Tourner la **MOLETTE** jusqu'à ce que l'écran indique '11: '.
3. Appuyer sur **START.**
4. Tourner la **MOLETTE** pour changer les minutes jusqu'à ce que l'écran affiche '11:11'.
5. Appuyer sur **START.**

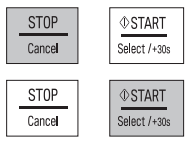
NB

- Si vous voulez à nouveau régler l'horloge, l'activer ou la désactiver, vous devez débrancher et rebrancher.
- Si vous ne voulez pas utiliser la fonction horloge, appuyez sur le bouton STOP/CANCEL, directement après avoir branché votre four.

DÉMARRAGE RAPIDE

La fonction DÉMARRAGE RAPIDE vous permet de définir des intervalles de 30 secondes en puissance de cuisson ÉLEVÉE, en appuyant sur le bouton **START.**

Exemple: Définir 2 minutes de cuisson à puissance élevée



1. Appuyer sur **STOP / CANCEL.**
2. Sélectionner 2 minutes à puissance élevée.

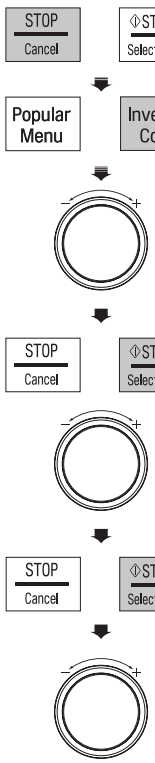
Appuyer sur le bouton **START** quatre fois.
Le four démarrera avant que vous ayez appuyé la quatrième fois.

Pendant la cuisson en DÉMARRAGE RAPIDE, vous pouvez prolonger le temps de cuisson jusqu'à 99 minutes 59 secondes en appuyant plusieurs fois sur le bouton **START.**

MOLETTE PLUS / MOINS

En utilisant la molette, le programme de cuisson manuelle ou automatique peut être réglé pour faire cuire la nourriture pendant un temps plus ou moins long. Tourner la molette augmentera ou réduira de 10 secondes, le temps de cuisson, à chaque fois. Le temps maximum possible sera de 99 minutes 59 secondes.

Exemple : Réglage de temps de cuisson (ex. Poulet rôti) en mode cuisson automatique



1. Appuyer sur **STOP/CANCEL.**
2. Appuyez sur **INVERTER COOK** jusqu'à ce que l'écran indique '1'.
3. Tourner la **MOLETTE** jusqu'à ce que l'écran indique '1-3'.
4. Appuyer sur **START.**
5. Tourner la **MOLETTE** jusqu'à ce que l'écran indique '1.0 kg'.
6. Appuyer sur **START.**
7. Tourner la **MOLETTE**. Le temps de cuisson augmentera ou diminuera de 10 secondes.

ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

La fonction d'économie d'énergie signifie économiser de l'énergie par la désactivation de l'affichage. L'affichage s'éteindra automatiquement après 5 minutes de non utilisation.

REMARQUE :

Quand le mode horloge est activé, l'écran reste allumé.

COMMENT UTILISER

PUISSANCE MICRO-ONDES (CUISSON MANUELLE)

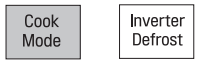
Cette fonction vous permet de cuire les aliments durant un temps désiré. Il y a 5 niveaux de puissance disponibles.

L'exemple ci-dessous montre comment définir une puissance de 1 000 W, pendant la durée souhaitée.

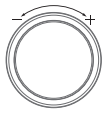
Exemple: Pour cuire des aliments sur une puissance de 1 000 W pendant 5 minutes 30 secondes



1. Appuyez sur **STOP/CANCEL.**



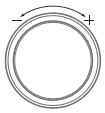
2. Appuyez sur **COOK MODE** jusqu'à ce que l'écran indique '1200 W'. (Ceci pour vous dire que le four est réglé sur 1200 W, sauf si un réglage d'alimentation différent est choisi.)



3. Tourner la **MOLETTE** jusqu'à ce que l'écran indique '1000 W'.



4. Appuyez sur **START.**



5. Tourner la **MOLETTE** jusqu'à ce que l'écran indique '5:30'.



6. Appuyez sur **START.**

Lorsque la cuisson est terminée, un Bip retentit. Le mot 'End' s'affiche dans la fenêtre d'affichage. 'End' reste à l'écran et un Bip retentit chaque minute, jusqu'à ce que la porte soit ouverte, ou que l'on appuie sur un bouton.

REMARQUE:

Si vous ne sélectionnez pas le niveau de puissance, le four fonctionnera à la puissance LA PLUS ÉLEVÉE. Pour régler la cuisson sur PUISSANCE MAX, ignorer l'étape 3 ci-dessus.

NIVEAUX DE PUISSANCE DU MICRO-ONDES

Votre four à micro-ondes est équipé de cinq niveaux de puissance pour vous donner une flexibilité et un contrôle maximum sur la cuisson. Le tableau ci-contre vous donnera une idée de quels aliments sont préparés à chacun des différents niveaux de puissance.

- Le tableau ci-contre montre les réglages des niveaux de puissance pour votre four.

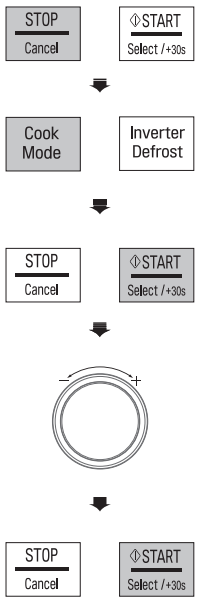
TABLEAU DES NIVEAUX DE PUISSANCE DU MICRO-ONDES

Niveau de puissance	Utilisation
Elevée 1 200 W	• Bouillir de l'eau. • Faire dorer du bœuf haché. • Préparer des morceaux de volaille, du poisson et des légumes. • Cuire des morceaux de viande tendres.
1 000 W	• Réchauffer du riz, des pâtes et des légumes. • Réchauffer rapidement des aliments préparés.
700 W	• Réchauffer des mets aux œufs, au lait et au fromage. • Cuire des gâteaux et du pain. • Fondre du chocolat. • Cuire du veau. • Cuire un poisson entier. • Préparer des desserts et de la crème.
400 W	• Décongeler de la viande, de la volaille et des fruits de mer. • Cuire des morceaux de viande moins tendres.
200 W	• Réchauffer des fruits. • Garder les assiettes et les plats principaux chauds. • Ramollir du beurre et du fromage.

CUISSON AU GRIL

Cette fonction vous permettra de dorer et de gratiner les aliments de façon rapide.
Il n'y a pas besoin de préchauffage.
Utilisez toujours des gants pour retirer les aliments et accessoires après la cuisson, car le four et les accessoires seront très chauds.

Exemple: Utilisez le gril pour cuire les aliments pendant 5 minutes 30 secondes



1. Appuyez sur **STOP/CANCEL.**
2. Appuyez sur **COOK MODE** jusqu'à ce que l'écran indique 'GrIL'.
3. Appuyez sur **START.**
4. Tourner la **MOLETTE** jusqu'à ce que l'écran indique '5:30'.
5. Appuyez sur **START.**

ATTENTION

Utilisez toujours des gants isolants pour retirer la nourriture et des accessoires après la cuisson, car le four et les accessoires seront très chauds.

NB

- Cette fonction vous permettra de dorer et de gratiner les aliments de façon rapide.
- Pour des meilleurs résultats, utilisez les accessoires suivants.

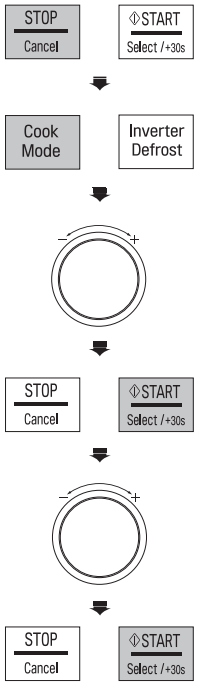


GRILLE

CUISSON COMBINÉE (MICRO-ONDES + GRIL)

Votre four possède une fonction de cuisson combinée qui vous permet de cuire les aliments par micro-ondes et Gril.

Exemple: Programmer votre four à la puissance de 330 W et gril pour une cuisson pendant 25 minutes



1. Appuyez sur **STOP/CANCEL.**
2. Appuyez sur **COOK MODE** jusqu'à ce que l'écran indique 'Co-1'.
3. Tourner la **MOLETTE** jusqu'à ce que l'écran indique 'Co-2'.
4. Appuyez sur **START.**
5. Tourner la **MOLETTE** jusqu'à ce que l'écran indique '25:00'.
6. Appuyez sur **START.** Soyez prudent lorsque vous retirez votre nourriture, car le conteneur sera chaud!

NB

- Votre four possède une fonction de cuisson combinée qui vous permet de cuire les aliments par micro-ondes et gril. Cela signifie généralement qu'il faut moins de temps pour faire cuire vos aliments.
- Vous pouvez définir trois niveaux de puissance micro (Co-1:220 W, Co-2: 330 W, Co-3: 440 W) en mode combi-gril.
- Cette fonction vous permettra de dorer et de gratiner les aliments de façon rapide.
- Pour des meilleurs résultats, utilisez les accessoires suivants.

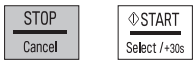


GRILLE

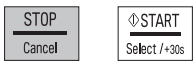
SÉCURITÉ ENFANTS

Ceci est une caractéristique de sécurité unique qui empêche les manipulations indésirables du four. Une fois que la SÉCURITÉ ENFANTS est réglée, aucune cuisson ne peut avoir lieu.

Pour régler le verrouillage pour enfants



1. Appuyer sur **STOP/CANCEL.**



2. Appuyer et maintenir **STOP/ CANCEL** jusqu'à ce que 'Loc' apparaisse à l'écran et un bip est entendu.

Si l'heure du jour a déjà été fixée, l'heure du jour apparaîtra sur la fenêtre d'écran après 1 seconde.

Si la SÉCURITÉ ENFANTS était déjà réglée et vous touchez un autre bouton, le mot 'Loc' apparaît sur l'écran. Vous pouvez annuler la SÉCURITÉ ENFANTS, selon la procédure ci-dessous.

Pour annuler le verrouillage pour enfants



Appuyer et maintenir **STOP/ CANCEL** jusqu'à ce que 'Loc' disparaisse de l'écran.

Une fois la SÉCURITÉ ENFANTS désactivée, le micro-ondes fonctionnera normalement.

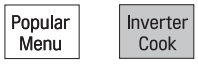
RÔTISSERIE

Le menu de votre four a été préprogrammé pour automatiquement réchauffer la nourriture. Dites au four ce que vous voulez et quelle quantité il y a. Ensuite, laissez votre four à micro-ondes réchauffer vos sélections.

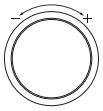
Exemple: Pour cuire 0,7 kg de Rôti d'agneau



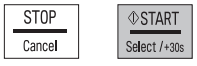
1.Appuyez sur **STOP/CANCEL.**



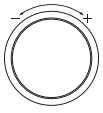
2. Appuyez sur **INVERTER COOK** jusqu'à ce que l'écran indique '1'.



3.Tourner la **MOLETTE** jusqu'à ce que l'écran indique '1-4'.



4. Appuyez sur **START.**



5.Tourner la **MOLETTE** jusqu'à ce que l'écran indique '0.7 kg'.



6. Appuyer sur **START.**

INSTRUCTIONS DU MENU RÔTISSERIE

Code	Menu	Limite de poids	Température initiale	Instructions	Ustensile
1-1	**Pommes de terre en chemise**	0,2 - 1,0 kg (180-220 g / chacun)	Température ambiante	1. Laver les pommes de terre et sécher avec une serviette en papier. 2. Piquer chaque pomme de terre 8 fois avec une fourchette. 3. Placez les aliments sur la Grille. Choisissez le menu et le poids, appuyez sur START. 4. Après cuisson, laissez reposer pendant 3 minutes.	Grille
1-2	**Rôti de bœuf**	0,5 - 1,5 kg	Réfrigéré	1. Badigeonner la viande du bœuf avec le beurre fondu ou d'huile et assaisonner au goût. 2. Placez les aliments dans un plat en verre. Choisissez le menu et le poids, appuyez sur START. 3. Après le BIP, égoutter les jus et retourner les aliments immédiatement. Puis appuyez sur START pour continuer la cuisson. 4. Après cuisson, laissez reposer recouvert avec du papier alu pendant 10 minutes.	Plat en verre résistant à la chaleur
1-3	**Poulet rôti**	0,8 - 1,8 kg	Réfrigéré	1. Badigeonner le poulet entier avec du beurre fondu ou d'huile et assaisonner au goût. 2. Placez les aliments dans un plat en verre. Choisissez le menu et le poids, appuyez sur START. 3. Après le BIP, égoutter les jus et retourner les aliments immédiatement. Puis appuyez sur START pour continuer la cuisson. 4. Après cuisson, laissez reposer recouvert avec du papier alu pendant 10 minutes.	Plat en verre résistant à la chaleur
1-4	**Rôti d'agneau**	0,5 - 1,5 kg	Réfrigéré	1. Badigeonner l'agneau avec du beurre fondu ou d'huile et assaisonner au goût. 2. Placez les aliments dans un plat en verre. Choisissez le menu et le poids, appuyez sur START. 3. Après le BIP, égoutter les jus et retourner les aliments immédiatement. Puis appuyez sur START pour continuer la cuisson. 4. Après cuisson, laissez reposer recouvert avec du papier alu pendant 10 minutes.	Plat en verre résistant à la chaleur
1-5	**Légumes rôtis**	0,2 - 0,3 kg	Température ambiante	**Ingrédients** Aubergines, coupées en 1 - 2 cm d'épaisseur Courgettes, coupées en 1 - 2 cm d'épaisseur Oignons, coupés en quartiers Poivrons, coupés en deux sur la longueur et retirez les graines Tomates cerises entières Champignons, coupés en deux 1. Badigeonner les légumes avec du beurre fondu ou d'huile et assaisonner au goût. 2. Placez les aliments dans un plat en verre sur la grille. Choisissez le menu et le poids, appuyez sur START. 3. Après le BIP, égoutter les jus et retourner les aliments immédiatement. Puis appuyez sur START pour continuer la cuisson.	Plat en verre résistant à la chaleur de la grille

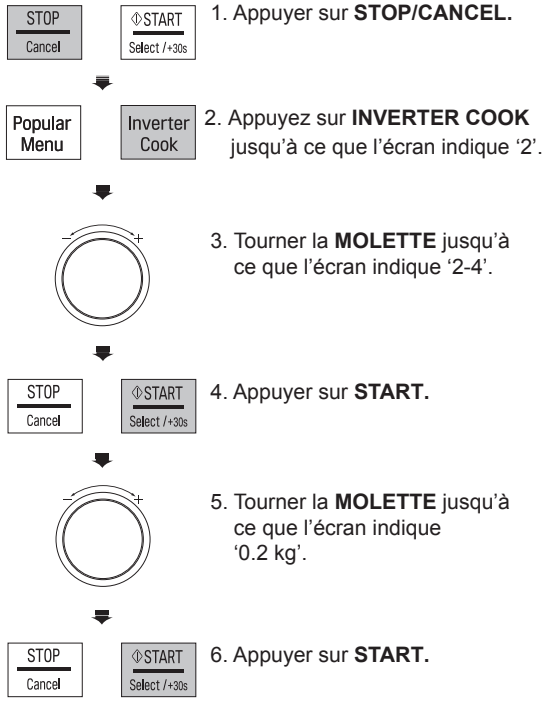
NB

Lors de la cuisson d'un rôti, utiliser si possible une grille de rôtissage.

RAMOLLIR ET FONDRE

Le four utilise une faible puissance pour ramollir / faire fondre les aliments, voir le tableau suivant.

Exemple: Pour fondre 0,2 kg de chocolat



1. Appuyer sur **STOP/CANCEL.**
2. Appuyez sur **INVERTER COOK** jusqu'à ce que l'écran indique '2'.
3. Tourner la **MOLETTE** jusqu'à ce que l'écran indique '2-4'.
4. Appuyer sur **START.**
5. Tourner la **MOLETTE** jusqu'à ce que l'écran indique '0.2 kg'.
6. Appuyer sur **START.**

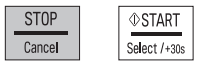
INSTRUCTIONS DU MENU RAMOLLIR ET FONDRE

Code	Menu	Limite de poids	Température	Instructions	Ustensile
2-1	**Ramollir fromage**	0,1 - 0,3 kg	Réfrigéré	1. Déballer et placer dans un plat. 2. Placer l'aliment dans le four. Choisissez le menu et le poids, appuyez sur START. 3. Le fromage à la crème sera à la température ambiante et prête à être utilisé dans une recette.	Plat allant au micro-ondes
2-2	**Ramollir glace**	2 / 4 tasses	Gelée	1. Retirer le couvercle. 2. Placer l'aliment dans le four. Choisissez le menu et le poids, appuyez sur START. 3. La crème glacée sera suffisamment ramollie pour rendre plus facile sa prise.	-
2-3	**Beurre fondu**	1 - 3 bâtons (100-150 g/ chacun)	Réfrigéré	1. Placez l'aliment dans un bol. 2. Placer l'aliment dans le four. Choisissez le menu et le poids, appuyez sur START. 3. Après la cuisson, remuez pour compléter la fonte.	Bol allant au micro-ondes
2-4	**Fondue au chocolat**	0,1 - 0,3 kg	Température ambiante	1. Des pépites de chocolat ou des carrés de chocolat de cuisson peuvent être utilisés. 2. Déballez et placez la nourriture dans un bol. 3. Placer l'aliment dans le four. Choisissez le menu et le poids, appuyez sur START. 4. Après la cuisson, remuez pour compléter la fonte.	Bol allant au micro-ondes

DÉCONGÉLATION & CUISSON

Le menu de votre four a été préprogrammé pour cuire automatiquement la nourriture. Dites au four ce que vous voulez et quelle quantité il y a. Ensuite, laissez votre four à micro-ondes cuire selon vos sélections.

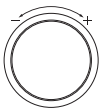
Exemple: Pour cuire 0,3 kg de Nuggets de poulet



1. Appuyez sur **STOP/CANCEL.**



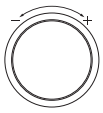
2. Appuyez sur **INVERTER COOK** jusqu'à ce que l'écran indique '3'.



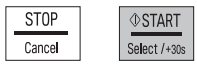
3. Tourner la **MOLETTE** jusqu'à ce que l'écran indique '3-3'.



4. Appuyez sur **START.**



5. Tourner la **MOLETTE** jusqu'à ce que l'écran indique '0.3 kg'.



6. Appuyez sur **START.**

INSTRUCTIONS DU MENU DE DÉCONGÉLATION & CUISSON

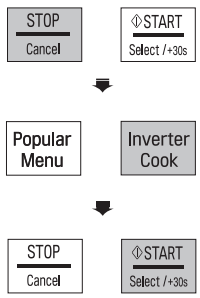
Code	Menu	Limite de Poids	Température Initiale	Instructions	Ustensile
3-1	**Pain / Croissant**	0,1 - 0,3 kg	Gelés	1. Retirer le pain / croissant gelé de son emballage. 2. Placez les aliments dans un plat en verre. Choisissez le menu et le poids, appuyez sur START.	Plat en verre résistant à la chaleur
3-2	**Bâtonnets de fromage**	0,2 - 0,4 kg	Gelés	1. Retirer les bâtonnets de fromage de leur emballage. 2. Placez les aliments sur la Grille. Choisissez le menu et le poids, appuyez sur START. 3. Après le BIP, retournez les aliments immédiatement. Puis appuyez sur START pour continuer la cuisson.	Grille

Code	Menu	Limite de Poids	Température Initiale	Instructions	Ustensile
3-3	**Nuggets de poulet**	0,2 - 0,3 kg	Gelés	1. Retirer les nuggets de poulet de leur emballage. 2. Placez les aliments sur la Grille. Choisissez le menu et le poids, appuyez sur START. 3. Après le BIP, retournez les aliments immédiatement. Puis appuyez sur START pour continuer la cuisson.	Grille
3-4	**Lasagnes congelées**	0,3 kg	Gelées	1. Retirer les lasagnes de leur emballage. 2. Placer l'aliment dans le four. Choisissez le menu, appuyez sur START.	-
3-5	**Pizza congelée (épaisse)**	0,5 kg	Gelée	1. Retirer la pizza de son emballage. 2. Placez les aliments sur la Grille. Choisissez le menu et le poids, appuyez sur START.	Grille
3-6	**Pizza congelée (fine)**	0,2 - 0,4 kg	Gelée	1. Retirer la pizza de son emballage. 2. Placez les aliments sur la Grille. Choisissez le menu et le poids, appuyez sur START.	Grille
3-7	**Filets de saumon**	0,2 - 0,6 kg (180 - 220 g, 2,5 cm épaisseur / chacun)	Gelés	1. Badigeonner le saumon congelé avec du beurre fondu ou d'huile et assaisonner au goût. 2. Placez les aliments sur la grille dans un plat assez large. Choisissez le menu et le poids, appuyez sur START. 3. Après le BIP, retournez les aliments immédiatement. Puis appuyez sur START pour continuer la cuisson.	Griller dans un plat assez large

YAOURT

Cette fonction vous permet de préparer du yaourt en appuyant sur le bouton Cuisson automatique.

Exemple : Pour préparer 0,6 kg de yaourt



1. Appuyer sur **STOP/CANCEL.**
2. Appuyez sur **INVERTER COOK** jusqu'à ce que l'écran indique '4'.
3. Appuyer sur **START.** '5h00' s'affichera à l'écran.

INSTRUCTIONS DU MENU YAOURT

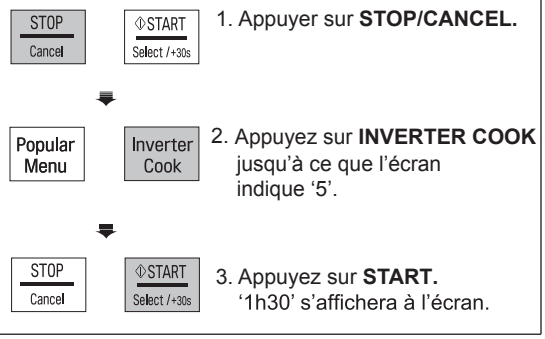
<table>
<tr><th>Code</th><th>Menu</th><th>Limite de Poids</th><th>Température Initiale</th><th>Consignes</th><th>Ustensile</th></tr>
<tr><td>4</td><td>Yaourt</td><td>0,6 kg</td><td>Tiède</td><td>
Ingrédients
500 ml de lait entier pasteurisé
100 g de yaourt nature naturel

1. Laver soigneusement le bol allant au micro-ondes de taille appropriée avec de l'eau chaude.
2. Verser 500 ml de lait dans le bol.
3. Chauffer pendant environ 1 minutes 30 secondes-2 minutes 30 secondes sur une puissance de micro-ondes élevée jusqu'à une température de 40 - 50 °C.
4. Ajouter 100 ml de yaourt dans le bol et bien mélanger.
5. Couvrir avec une pellicule ou un couvercle plastique et placer la nourriture dans le four. Choisir le menu, appuyer sur START.
6. Après la vérification, laisser au réfrigérateur pendant environ 5 heures.
7. Goût agréable avec de la confiture, du sucre ou des fruits.
Remarque:
• Les types de lait et de yaourt suivants peuvent être utilisés:
<table>
<tr><th colspan="2">Utiliser</th><th colspan="2">Ne pas utiliser</th></tr>
<tr><th>Lait</th><th>Yaourt</th><th>Lait</th><th>Yaourt</th></tr>
<tr><td>• Lait entier pasteurisé</td><td>• Yaourt nature</td><td>• 2%, 1% ou lait écrémé
• Lait à forte teneur en calcium
• Lait de soja
• Reste de Lait
• Lait expiré</td><td>• Reste de yaourt
• Yaourt expiré</td></tr>
</table>
• Laver soigneusement tous les ustensiles avec de l'eau chaude et sécher avant de vérifier le yaourt.
• S'assurer que le lait est tiède (40 - 50 °C) avant la fermentation.
• Ne pas secouer ou mélanger le yaourt pendant la cuisson, car cela affectera la fermeté du yaourt.
• Si la quantité d'ingrédients est plus importante que suggéré, augmenter le temps de cuisson.
</td><td>Bol allant au micro-ondes</td></tr>
</table>

MAINTIEN AU CHAUD

La fonction Maintien au chaud gardera chaud, les aliments cuits à la température choisie.
Toujours commencer avec de la nourriture chaude. Utiliser des ustensiles pour micro-ondes.

Example: Maintenir au chaud à puissance élevée pendant 90 minutes



1. Appuyer sur **STOP/CANCEL.**
2. Appuyez sur **INVERTER COOK** jusqu'à ce que l'écran indique '5'.
3. Appuyez sur **START.** '1h30' s'affichera à l'écran.

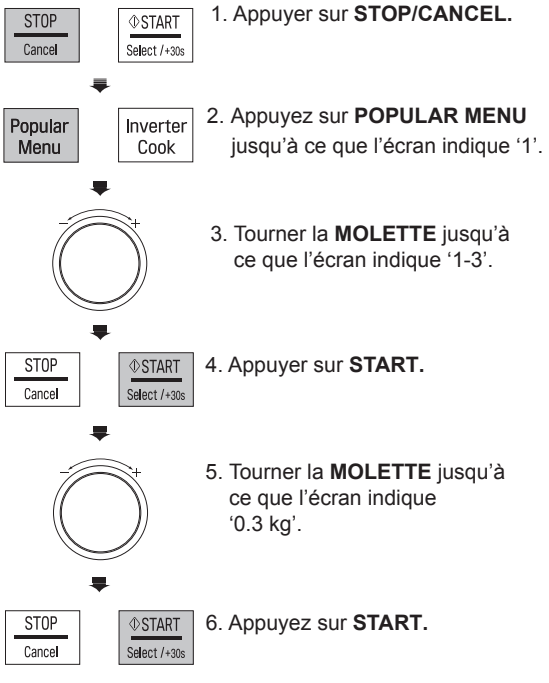
Remarques :

Les aliments croustillants (pâtisseries, tartes, chaussons, etc.) devraient être non couverts, quand ils sont gardés au chaud.
Les aliments humides doivent être couverts d'une pellicule de plastique ou d'un couvercle allant au micro-ondes.
La quantité de nourriture à garder au chaud est convenable pour 1 - 3 portions.

SÉLECTION DU CHEF

Le menu de votre four a été préprogrammé pour automatiquement préparer la nourriture. Dites au four ce que vous voulez et quelle quantité il y a. Ensuite, laissez votre four à micro-ondes préparer vos sélections.

Exemple: Pour cuire 0,3 kg de kafta



1. Appuyer sur **STOP/CANCEL.**
2. Appuyez sur **POPULAR MENU** jusqu'à ce que l'écran indique '1'.
3. Tourner la **MOLETTE** jusqu'à ce que l'écran indique '1-3'.
4. Appuyer sur **START.**
5. Tourner la **MOLETTE** jusqu'à ce que l'écran indique '0.3 kg'.
6. Appuyez sur **START.**

INSTRUCTION DU MENU SÉLECTION DU CHEF

Code	Menu	Poids maximum	Température initiale	Instructions	Ustensile
1-1	**Feuille de vigne**	1,0 kg	Ambiante	**Ingrédients** 1 pot de feuilles de vigne 2 gros oignons, finement hachés ½ tasse d'huile d'olive 1 gousse d'ail écrasée 1 tomate hachée 1 tasse de jus de citron 1 cuillère à soupe de concentré de tomate Sel kasher Poivre noir fraichement moulu 1 tasse de riz blanc ½ tasse d'eau ¼ tasse d'aneth haché 1. Cuire les oignons, l'ail, la tomate, le concentré de tomate et le jus de citron dans une poêle légèrement huilée jusqu'à ce que tout soit légèrement doré 2. Ajouter le riz cuit, le mélange de légumes, le sel et le poivre dans un bol et bien mélanger. 3. Mettre une feuille de vigne sur une surface plane et mettre 1 ½cuillère du mélange de riz au milieu de la feuille. Envelopper le mélange de riz avec une feuille. 4. Placez toutes les feuilles enveloppées en ligne dans un grand et profond bol et ajouter de l'eau. Recouvrir d'un film plastique. 5. Placer les aliments au four. Choisissez le menu, appuyez sur Start. 6. Après la cuisson, servir avec une crème aigre ou selon son goût.	Bol adapté au micro-ondes
1-2	**Kabsa**	2,0 kg	Ambiante	**Ingrédients** 1/4 tasse beurre 1,2 kg de poulet, coupé en 8-10 morceaux 1 gros oignon, finement haché 3 gousses d'ail, hachées 1/4 tasse de concentré de tomate 1 tomate, hachée 2 carottes moyennes, hachées 1 pincée de noix de muscade râpée 1 pincée de cumin moulue 1 pincée de coriandre moulue Sel & poivre noir fraîchement moulu 2 tasses d'eau chaude 1 cube de bouillon de poulet 200 g de riz long grain (ne pas rincer ou faire tremper) 1/4 tasse de raisins secs 1/4 tasse d'amandes effilées, grillées 1. Faire cuire le poulet, les carottes, les tomates, la purée de tomate, l'ail, l'oignon et du beurre dans une poêle légèrement huilée jusqu'à ce que le tout soit légèrement doré. 2. Mettre le mélange de poulet cuit dans un grand et profond bol et ajouter le riz, les épices, des raisins secs, des amandes et de l'eau. Recouvrir avec un film plastique tout en aérant. 3. Mettre le tout au four. Choisir le menu et appuyer sur START pour faire cuire. Mélanger au moins deux fois pendant la caisson.	Bol adapté au micro-ondes

Code	Menu	Poids maximum	Température initiale	Instructions	Ustensile
1-3	**Kafta**	0,2~0,4 kg	Ambiante	**Ingrédients** 500 g de bœuf haché 1 tasse de persil haché ou râpé 1 oignon haché 2 tranches de pain ½ cuillère à café de toutes les épices ¼ de cuillère à café de paprika en poudre ¼ de cuillère à café de cannelle en poudre Sel et poivre, selon le goût 1. Mettre tous les ingrédients dans un grand bol, et bien mélanger 2. Partager et former de petites saucisses (100 g chacune / 1,5 cm de long environ). 3. Déposer les aliments sur un plat en verre résistant à la chaleur que vous mettez sur la grille. Choisir le menu et le poids, appuyez sur Start pour faire cuire. 4. Lorsque vous entendez BEEP, retourner les aliments et appuyer sur Start pour continuer la cuisson. 5. Après la cuisson, retirer du four et laisser reposer.	Plat en verre résistant à la chaleur sur la grille
1-4	**Riz au lait**	0,7 kg	Ambiante	**Ingrédients** ½ tasse de riz à gains fins 600 g de lait Une pincée de sel ¼ tasse de sucre granulé 2-3 cuillères à café d'eau de roseServir avec ½ cuillère à café de cardamome, miel (en option) 1. Mélanger tous les ingrédients dans un grand bol. Recouvrir d'un film plastique tout en aérant. 2. Mettre les aliments au four. Choisir le menu, appuyer sur Start pour faire cuire. 3. Lorsque vous entendez BEEP, remuer puis recouvrir à l'aide d'un couvercle. Appuyer sur Start pour continuer la cuisson. 4. Après la cuisson, remuer encore et laisser recouvert pendant 5 minutes.	Bol adapté au micro-ondes (bol profond en verre)
2-1	**Pomme de terre**	1,5 kg	Ambiante	**Ingrédients** 1 kg de pommes de terre 1 gousse d'ail 20 g de beurre 300 g de crème 100g de fromage râpé Noix de muscade, sel et poivre, selon le goût 1. Eplucher et laver les pommes de terre, puis les couper en tranches de 5 mm. Frotter l'intérieur du plat avec une gousse d'ail et du beurre. 2. Mettre la moitié des pommes de terre dans un plat de cuisson et assaisonner. Compléter avec le reste des pommes de terre, assaisonner et puis verser au-dessus la crème et le fromage.. 3. Mettre le plat de cuisson au four. Choisir le menu, et appuyer sur Start.	Plat de cuisson au four 20 x 20 cm

Code	Menu	Poids maximum	Température initiale	Instructions	Ustensile
2-2	**Ratatouille**	1,5 kg	Ambiante	**Ingrédients** 1 oignon, coupé en gros morceaux 1 aubergine, coupée en gros morceaux 1 poivron coloré, coupé en gros morceaux, 3 tomates hachées, 1 cuillère à soupe de purée de tomate 2 gousses d'ail écrasées 1 cuillère à soupe de légumes frais hachés, 2 cuillères à soupe de vinaigre 1 cuillère à café de sucre Sel et poivre, selon le goût 1. Mettre tous les ingrédients dans un grand bol profond adapté au micro-ondes et bien mélanger. Recouvrir avec un film plastique tout en aérant. 2. Placer le tout au four. Choisir le menu, appuyer sur Start. Remuer au moins deux fois pendant la cuisson.	Plat adapté au micro-ondes
2-3	**Tomatesfarcies**	1,0 kg	Ambiante	**Ingrédients** 4 tomates moyennes Sel et poivre, selon le goût 300 g de bœuf haché ½ tasse de miettes de pain 2 gousses d'ail écrasées 1 cuillère à soupe de moutarde de Dijon 1 cuillère à soupe de légumes verts déshydratés 1 cuillère à soupe de fromage parmesan 1. Couper la partie supérieure des tomates de manière à former des chapeaux et enlever les graines, en faisant attention à ne pas percer la peau ou la chair. Ensuite, saupoudrer chaque tomate avec du sel et du poivre. 2. Ajouter le reste des ingrédients dans un bol qu'on peut mettre au micro-ondes, bien mélanger. 3. Farcir les tomates avec le mélange de bœuf et remettre en place les chapeaux. 4. Mettre les tomates farcies dans un plat et recouvrir avec un film plastique. 5. Placer le tout au four. Choisir the menu, appuyer sur Start.	Plat adapté au micro-ondes
2-4	**Courgettes farcies**	1,2 kg	Ambiante	**Ingrédients** 4 courgettes rondes (200g / chacune) 500g de boeuf haché 2 cuillères à soupe d'huile d'olive Sel et poivre, selon son goût 1. Couper la tête des courgettes de manière à former des chapeaux et enlever les graines, en prenant soin de ne pas percer la chair ou la peau. Ensuite, saupoudrez chaque courgette avec du sel et du poivre. 2. Remplir les courgettes avec la viande de bœuf hachée et remettre à leur place les chapeaux. 3. Placez les aliments dans un plat en verre résistant à la chaleur et arroser avec de l'huile d'olive. Choisir le menu, appuyer sur Start.	Plat en verre résistant à la chaleur

Code	Menu	Poids maximum	Température initiale	Instructions	Ustensile
3-1	**Bobotie**	1,3 kg	Ambiante	**Ingrédients** 200 ml de lait 2 tranches de pain 750 g de viande hachée 1 oignon haché (taille moyenne) 2 cuillères à soupe de gingembre frais râpé 3 gousses d'ail râpé 1 cuillère à soupe de confiture d'abricot 30 ml jus de citron ¼ tasse d'amandes blanchies 2 cuillères à café de poudre de curry moyen (ou chaud) 1 cuillère à café de curcuma 2 cuillères à café de sel 4 baies ou feuilles de citron 3 œufs 1. Faire tremper le pain dans 100 ml de lait. Mélangez-le avec le bœuf haché. 2. Mélanger tous les autres ingrédients sauf ce qui reste du lait, l'huile, les œufs et les feuilles de laurier. 3. Faire chauffer l'huile dans une casserole et faire cuire le mélange jusqu'à ce que le mélange devienne légèrement doré. Mettre le tout dans une casserole de 1,5 l et laisser en réserve. 4. Battre les œufs avec le reste du lait et verser sur la viande. 5. Mettre la casserole au four. Choisir le menu, appuyer sur Start. Après la cuisson, retirer du four. Servir avec du riz nature ou avec du riz safran.	Casserole de 1,5L
3-2	**Côtelettesd'agneau Braai**	0,2~0,6kg	Réfrigéré	1. Choisir des côtelettes d'agneau de 100-150 g et de 1,5-2,0 cm d'épaisseur chacune. Assaisonner avec du sel et du poivre ou selon son désir. 2. Placer les aliments sur la grille en utilisant un plat avec égouttoir. Choisir le menu et le poids, appuyer sur Start. Lorsque vous entendez BEEP, retourner les aliments et appuyer sur Start pour continuer la cuisson.	Grille sur un plat d'égouttement
3-3	**Steak-Braai**	0,2~0,6kg	Réfrigéré	1. Choisir des steaks de 200 g et de 2,5 cm d'épaisseur chacun. Assaisonner avec du sel et du poivre ou comme désiré. 2. Placer les aliments sur la grille en utilisant un plat avec égouttoir. Choisir le menu et le poids, appuyer sur Start. Lorsque vous entendez BEEP, retourner les aliments et appuyer sur Start pour continuer la cuisson.	Grille sur un plat d'égouttement

<table>
<tr><th>Code</th><th>Menu</th><th>Poids maximum</th><th>Température initiale</th><th>Instructions</th><th>Ustensile</th></tr>
<tr><td>3-4</td><td>Couscous</td><td>0,1~0,4 kg</td><td>Ambiante</td><td>
Ingrédients
<table>
<tr><td>Couscous</td><td>0,1 kg</td><td>0,2 kg</td><td>0,3 kg</td><td>0,4 kg</td></tr>
<tr><td>Eau</td><td>120 ml</td><td>240 ml</td><td>360 ml</td><td>480 ml</td></tr>
<tr><td>Beurre</td><td>1 c.à.s</td><td colspan="2">2 c.à.s</td><td>3 c.à.s</td></tr>
</table>
Mélange de légumes

1.Mettre le couscous, l’eau et le beurre dans un grand bol micro-ondes et bien mélanger. Recouvrir avec un film plastique tout en aérant.
2.Placer le tout au four. Choisir le menu et le poids et appuyer sur Start.
3.Après la cuisson, laisser reposer pendant 15~20 minutes.
4.Avec une fourchette, faites augmenter de volume le couscous et mélanger le couscous avec un peu de sauce aux légumes..

※Mélange de légumes
15 petits oignons pelés ou 2 tasses oignons émincés
15 oz de pois chiches
2 grosses pommes de terre bouillies coupées en dé
1 carotte coupée en tranches
1/2 tasse de coriandre hachée
1/4 tasse de persil haché
2 cuillères à soupe d'ail haché
1 cuillère à café de paprika
1/4 cuillère à café de noix de muscade
1/2 cuillère à café de sel
1/2 cuillère à café de poivre noir
2 boîtes de sauce tomate
1 bouillon de poulet
1 ½ tasse d'eau
2 cuillères à soupe de beurre

1. Cuire les oignons et le beurre pendant 5 minutes jusqu'à caramélisation.
2. Ajouter les carottes et les pois chiches et laisser cuire encore 5 minutes, puis ajoutez l'ail, la coriandre, le persil, les pommes de terre et 1/2 cuillère à soupe de sel et mélanger les légumes.
3. Dans une grande casserole de 4 pintes (8 tasses) porter à ébullition la sauce tomate avec 1 1/2 tasse d'eau
4. Ajouter les assaisonnements et les épices à la sauce puis ajouter le mélange de légumes à la sauce tomate et laisser mijoter pendant 10-12 minutes..
</td><td>Bol adapté au micro-ondes</td></tr>
</table>

Code	Menu	Poids maximum	Température initiale	Instructions	Ustensile
4-1	**PouletTikka**	0,2~0,4 kg	Ambiante	**Ingrédients** 4 poitrines de poulet, coupées en cubes 1 tasse de yogourt nature 1 cuillère à soupe de cumin moulu 1 cuillère à soupe de poudre de garam masala 1 cuillère à café de coriandre moulue 1 jus de citron 8 gousses d'ail finement hachées 1 pouce de gingembre râpé, finement haché ¼ de cuillère à café de couleur rouge alimentaire 1 citron Saler et poivrer à votre convenance. 1. Mélanger avec un peu d'eau les épices, le colorant, le jus de citron, le gingembre et l'ail jusqu'à obtenir une pâte. 2. Bien mélanger le tout avec le yaourt pour faire une marinade tandoori. 3. Faire mariner le poulet dans la marinade pendant 2 ~ 3 heures. 4. Piquer les morceaux de poulet en utilisant des bâtonnets en bois. Notez que les bâtonnets doivent percer le centre des morceaux. 5. Placer les bâtonnets sur la grille sur un plat avec égouttoir. 6. Choisir le menu et le poids, appuyer sur Start. 7. Lorsque vous entendez BEEP, retourner les aliments et appuyer sur Start pour continuer la cuisson. 8. Après la cuisson, retirer du four et laisserreposer .	Grille sur un plat d'égoutte ment
4-2	**Poulet au curry**	1,5 kg	Ambiante	**Ingrédients** 400 g de poitrines de poulet coupées en morceaux, ¼ tasse d'huile d'olive 2 oignons, hachés 4 gousses d'ail, écrasées 1 racine de gingembre, pelée 1 bâton de cannelle 2 piments rouges séchés 1 cuillère à café de poudre de curcuma 400 g de sauce tomate, ½ tasse d'eau ou de bouillon, ½ tasse de yogourt nature 1 cuillère à soupe de jus de citron Sel et poivre selon le goût 1. Mettre tous les ingrédients dans un grand bol profond au micro-ondes et bien mélanger. Recouvrir d'un film plastique et aérer. 2. Placer le tout au four. Choisir le menu, appuyer sur Start.. 3. Remuer au moins deux fois pendant la cuisson.	Bol allant au micro-ondes

<table>
<tr><th>Code</th><th>Menu</th><th>Poids maximum</th><th>Température initiale</th><th>Instructions</th><th>Ustensile</th></tr>
<tr><td>4-3</td><td>Dal Tadka</td><td>0,2~0,4 kg</td><td>Ambiante</td><td>
Ingrédients
<table>
<tr><td>Dal (trempé pendant 2 heures)</td><td>0,2 kg</td><td>0,3 kg</td><td>0,4 kg</td></tr>
<tr><td>Water</td><td>400 ml</td><td>600 ml</td><td>800 ml</td></tr>
<tr><td>Huile</td><td>2 cuillères à soupe</td><td>2½ cuillères à soupe</td><td>3 cuillères à soupe</td></tr>
<tr><td>Sel</td><td colspan="3">Selonvotregoût</td></tr>
</table>
Épices
Graines de cumin
Piment en poudre
Poudre de curcuma
Feuilles de curry

1. Mélanger tous les ingrédients dans un bol allant au micro-ondes et ajouter des épices selon votre préférence.
2. Mettre les aliments au four. Choisir le menu et le poids, appuyer sur Start pour faire cuire. Remuer au moins deux fois pendant la cuisson.
</td><td>Bol allant au micro-ondes</td></tr>
<tr><td>4-4</td><td>Veg. Biryani</td><td>1,0 kg</td><td>Ambiante</td><td>
Ingrédients
1 ½ tasse de riz Basmati
400 g d'eau
2 tasses d'oignons hachés
1 tomate hachée
1 tasse de légumes (carotte, haricots, pois, pommes de terre) hachés
2 piments verts hachés
1 cuillère à café de pâte de gingembre et d'ail
1 ½ cuillère à café de poudre de piment rouge
1 cuillère à café de coriandre en poudre
1 cuillère à café de cumin en poudre
1 cuillère à soupe Biryani masala
1 cannelle
2 cardamomes
2 clous de girofle
2 petites feuilles de laurier
1 cuillère à café de graines de fenouil
Un bouquet de feuilles de coriandre finement hachées des feuilles de menthe
1 cuillère à soupe d'huile
2 cuillères à soupe de ghee ou de beurre clarifié
Sel selon le goût

1. Cuire tous les légumes et les épices dans une poêle légèrement huilée jusqu'à ce que tout soit légèrement doré.
2. Placer le mélange de légumes cuits dans un grand bol profond pouvant aller au micro-ondes et ajouter le riz et de l'eau. Recouvrir d'un film plastique tout en aérant.
3. Mettre les aliments au four. Choisir le menu, appuyer sur Start. Remuer au moins deux fois pendant la cuisson.
</td><td>Bol allant au micro-ondes</td></tr>
</table>

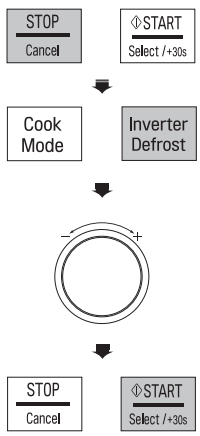
DÉCONGÉLATION EXPERT+

Quatre séquences pour décongeler sont préréglées dans le four. La fonction Décongélation Expert+ vous fournit la meilleure méthode de décongélation des aliments congelés. Le guide de cuisson vous montrera quelle séquence de décongélation est recommandée pour la nourriture que vous décongelez.

Pour plus de commodité, la fonction de décongélation Expert+ comprend un mécanisme à bip intégré qui vous rappelle de vérifier, retourner, séparer, ou réorganiser, afin d'obtenir les meilleurs résultats de décongélation. Quatre différents niveaux de décongélation sont fournis.

Quatre différents niveaux de décongélation sont fournis.(VIANDE / VOLAILLE / POISSON / PAIN)

Exemple: Pour décongeler 1,2 kg de viande



1. Appuyer sur **STOP/CANCEL.**
2. Appuyez sur **INVERTER DEFROST** jusqu'à ce que l'écran indique 'dEF1'.
3. Tourner la **MOLETTE** jusqu'à ce que l'écran indique '1.2 kg'.
4. Appuyer sur **START.** La décongélation commence.

Remarque:

Lorsque vous appuyez sur le bouton **START** l'écran change en compte à rebours du temps de décongélation. Le four émet un signal sonore pendant le cycle Décongélation Expert+.

Au signal sonore, ouvrir la porte et retirer les portions qui sont décongelées et tourner.

Retourner les portions congelées et appuyer sur **START** pour reprendre le cycle de décongélation.

- Retirer le poisson, la viande et la volaille de son papier d'emballage d'origine ou de l'emballage plastique. Sinon, l'emballage conservera la vapeur et les jus à proximité des aliments, ce qui peut causer la cuisson de la surface extérieure des aliments.
- Placer les aliments dans un récipient peu profond ou sur une grille micro-ondes de rôtissage pour recueillir les graisses.
- La nourriture devrait toujours contenir un peu de glace au centre, lorsqu'elle est retirée du four.
- La durée de dégivrage varie selon la dureté de l'aliment gelé.
- la forme de l'emballage influence la durée de dégivrage de l'aliment. Un emballage fin se dégivre beaucoup plus vite qu'un bloc épais.
- En fonction de la forme de l'aliment, la durée de dégivrage sera plus ou moins importante.

INSTRUCTIONS DU MENU DÉCONGÉLATION EXPERT+

Catégorie	Nourriture à décongeler
VIANDE (dEF1) 0,1 - 4,0 kg	**Bœuf** Bœuf haché, bifteck de ronde, Cubes pour ragoût, Filet de bœuf, Rôti braisé, viande pour hamburger. **Agneau** Côtelettes, Rôti **Viande de veau** Escalopes (0,5 kg, 20 mm d'épaisseur) Retourner la nourriture au bip. Après décongélation, laisser reposer pendant 5 - 15 minutes.
VOLAILLE (dEF2) 0,1 - 4,0 kg	**Volaille** Entière **Poulets** Entier **Dinde** Blancs Retourner la nourriture au bip. Après décongélation, laisser reposer pendant 30 - 60 minutes.
POISSON (dEF3) 0,1 - 4,0 kg	**Poisson** Filets, Steaks entiers Retourner la nourriture au bip. Après décongélation, laisser reposer pendant 5 - 10 minutes.
PAIN (dEF4) 0,1 - 0,5 kg	Tranches de pain, petits pains, baguette, etc. Séparer les tranches et les placer entre la serviette en papier ou des assiettes plates. Retourner la nourriture au bip. Après décongélation, laisser reposer pendant 1-2 minutes.

USTENSILES POUR MICRO-ONDES

Ne jamais utiliser d'ustensiles en métal ou garnis de métal, pendant l'utilisation de la fonction de micro-ondes

Les micro-ondes ne peuvent pas traverser le métal. Ils vont rebondir sur l'objet métallique dans le four et provoquer un arc électrique, un phénomène alarmant qui ressemble à la foudre. La plupart des ustensiles de cuisine non métalliques et résistants à la chaleur sont sans danger pour une utilisation dans votre four. Cependant, certains peuvent contenir des matériaux qui les rendent inadaptés en tant qu'ustensiles de cuisine à micro-ondes. Si vous avez des doutes sur un ustensile particulier, il y a un moyen simple de savoir s'il peut être utilisé dans le four à micro-ondes.
Placer l'ustensile en question à côté d'un bol en verre rempli d'eau, pendant l'utilisation de la fonction de micro-ondes sur la position à une puissance ÉLEVÉE pendant 1 minute. Si l'eau se réchauffe, mais l'ustensile reste froid au toucher, l'ustensile peut aller au micro-ondes. Toutefois, si l'eau ne change pas de température mais l'ustensile devient chaud, les micro-ondes sont absorbées par l'ustensile et c'est dangereux pour une utilisation de la fonction de micro-ondes. Vous avez probablement en ce moment beaucoup d'articles à votre disposition dans votre cuisine qui peuvent être utilisés comme matériel de cuisson dans le micro-ondes. Il suffit de lire la liste des ustensiles ci-dessous.

Assiettes plates

De nombreux types de vaisselle peuvent aller au micro-ondes. En cas de doute, consulter la documentation du fabricant ou effectuer le test de micro-ondes.

Verrerie

La verrerie qui est résistante à la chaleur peut aller au micro-ondes. Cela inclut toutes les marques d'ustensiles de cuisine à verre trempé pour fours. Cependant, ne pas utiliser de verrerie délicate, telle que les coupes ou verres de vin, car ceux-ci pourraient se briser lorsque la nourriture se réchauffe.

Récipients en plastique

Ceux-ci peuvent être utilisés pour maintenir les aliments qui doivent être rapidement réchauffés. Toutefois, ils ne devraient pas être utilisés pour maintenir les aliments qui nécessiteront beaucoup de temps dans le four, puisque les aliments chauds déformeront ou feront fondre éventuellement des récipients en plastique.

Récipients en carton et essuie-tout

Les assiettes et les récipients en carton peuvent être utilisés sans danger dans votre four à micro-ondes, à condition que le temps de cuisson soit court et que les aliments à cuire aient une faible teneur en matières grasse et en humidité. Les serviettes en papier sont également très utiles pour emballer les aliments et pour le revêtement des plaques de cuisson dans lesquelles les aliments gras tels que le bacon sont cuits. En général, éviter les produits en papier de couleur, puisqu'il peut avoir décoloration. Certains produits de papier recyclé peuvent contenir des impuretés qui pourraient provoquer un arc électrique ou des incendies, lorsqu'ils sont utilisés dans le four à micro-ondes.

Sacs de cuisson en plastique

Pourvu qu'ils soient spécialement fabriqués pour la cuisson, les sacs de cuisson sont conçus pour les micro-ondes. Cependant, être sûr de faire une fente dans le sac de sorte que la vapeur puisse s'échapper. Ne jamais utiliser de sacs en plastique ordinaires pour la cuisson pour l'utilisation de la fonction de micro-ondes, car ils vont fondre et se rompre.

Récipients en plastique spécial micro-ondes

Vous trouverez une grande variété de formes et de tailles différentes de récipients spécial micro-ondes. Pour la plupart, vous pouvez probablement utiliser des récipients que vous avez déjà chez vous plutôt que d'investir dans de nouveaux ustensiles de cuisine.

Poterie, grès et céramique

Les récipients conçus à partir de ces matériaux sont habituellement très adaptés pour une utilisation de la fonction de micro-ondes, mais ils doivent être testés pour se rassurer.

⚠ MISE EN GARDE

- Certains éléments à forte teneur en plomb ou en fer ne sont pas appropriés comme ustensiles de cuisine.
- Les ustensiles doivent être vérifiés pour assurer qu'ils sont appropriés pour une utilisation dans le micro-ondes.

CARACTÉRISTIQUES DES ALIMENTS ET CUISSON AU MICRO-ONDES

Surveiller les aliments pendant la cuisson

Surveillez toujours les aliments pendant la cuisson. Votre four à micro-ondes est équipé d'une lampe-témoin qui s'allume automatiquement lorsque le four fonctionne de sorte que vous puissiez voir ce qui se passe à l'intérieur et vérifier la progression de la cuisson. Les instructions données dans les recettes doivent être considérées comme des recommandations minimales. S'il vous semble que les aliments cuisent de manière non homogène, procédez à des réglages, si nécessaire, pour résoudre le problème

Facteurs ayant une influence sur le temps de cuisson

De nombreux facteurs ont une influence sur le temps de cuisson. Selon la température des ingrédients utilisés dans une recette, les temps de cuisson sont très différents. Par exemple, la cuisson d'un gâteau préparé avec du beurre, du lait et des oeufs très froids prendra beaucoup plus longtemps qu'un gâteau préparé avec des ingrédients qui sont à température ambiante. Certaines des recettes, particulièrement les recettes de pains, de gâteaux et de crème anglaise, recommandent de retirer les aliments du four lorsqu'ils sont légèrement trop cuits. Il ne s'agit pas d'une erreur.
Si on laisse reposer les aliments et qu'on les recouvre, ils continueront à cuire en dehors du four car la chaleur piégée dans les parties extérieures des aliments se dirige peu à peu vers l'intérieur. Si les aliments restent dans le four jusqu'à ce qu'ils soient cuits tout au long du temps de cuisson, les parties extérieures seront trop cuites voire brûlées. Vous serez bientôt expert dans l'estimation des temps de cuisson et de repos pour un grand nombre d'aliments.

Densité des aliments

Les aliments légers, poreux, tels que gâteaux et pains cuisent plus rapidement que les aliments lourds et denses, tels que rôtis et ragoûts. Lorsque vous cuisez des aliments poreux, faites attention à ce que les bords extérieurs ne deviennent pas secs et fragiles.

Hauteur des aliments

La partie supérieure des aliments hauts, en particulier les rôtis, cuira plus rapidement que la partie inférieure. Par conséquent, il vaut mieux retourner les aliments hauts pendant la cuisson, même plusieurs fois, si nécessaire.

Teneur en humidité des aliments

Etant donné que la chaleur générée par les micro-ondes a tendance à évaporer l'humidité, il faut arroser les aliments relativement secs, tels que les rôtis et certains légumes avec un peu d'eau, avant la cuisson, ou les couvrir pour garder l'humidité.

Os et matières grasses contenus dans les aliments

Les os sont conducteurs de chaleur et les matières grasses cuisent plus rapidement que la viande.
Lorsque vous cuisez des morceaux de viande avec des os ou des morceaux gras de viande, veillez à ce qu'ils ne cuisent pas de manière inégale et qu'ils ne soient pas trop cuits.

Quantité d'aliments

Le nombre d'ondes dans votre four reste constant indépendamment de la quantité d'aliments à cuire.
Par conséquent, plus vous mettez d'aliments dans le four, plus le temps de cuisson est long. Lorsque vous préparez une recette et que vous n'utilisez que la moitié des ingrédients, n'oubliez pas de diminuer le temps de cuisson d'au moins un tiers.

Forme des aliments

Les ondes ne pénètrent les aliments qu'à une profondeur d'environ 2 cm, la partie intérieure des aliments qui ont une certaine épaisseur sont cuits car la chaleur générée à l'extérieur se dirige vers l'intérieur. Seul le bord extérieur des aliments est cuit par les ondes ; le reste est cuit par conduction. La forme la plus inadéquate pour un aliment à cuire dans un four à micro-ondes est un aliment épais et carré. Les coins brûleront bien avant que le centre soit chaud. Les aliments fins et ronds ainsi que les aliments qui sont arrondis cuisent très facilement dans le four à micro-ondes.

Couvrir les aliments

Un couvercle piège la chaleur et la vapeur accélère la cuisson des aliments. Utilisez un couvercle ou un film spécial micro-ondes avec un coin rabattu pour éviter toute rupture.

Dorer les aliments

Les viandes et les volailles qui sont cuites pendant quinze minutes ou plus longtemps doreront légèrement dans leur propre graisse. Les aliments qui ont un temps de cuisson plus court peuvent être recouverts d'une sauce brune, comme par exemple la sauce worcestershire, la sauce au soja ou la sauce barbecue, pour obtenir une couleur très agréable à l'oeil. Dans la mesure où seulement une petite quantité de sauce brune est ajoutée aux aliments, le goût des aliments est préservé.

CARACTÉRISTIQUES DES ALIMENTS ET CUISSON AU MICRO-ONDES

Couvrir les aliments avec du papier sulfurisé

Le papier sulfurisé permet aux matières grasses de ne pas éclabousser et aux aliments de conserver leur chaleur. Mais, le fait que le papier sulfurisé couvre moins les aliments qu'un couvercle ou un film permet aux aliments de sécher légèrement.

Disposition et espacement

Des aliments tels que les pommes de terre cuites au four, les biscuits et les hors-d'oeuvres cuiront de manière plus homogène s'ils sont placés dans le four à une distance égale, de préférence en rond.
N'empilez jamais d'aliments les uns sur les autres.

Remuer les aliments

Le fait de remuer les aliments est une des techniques les plus importantes de la cuisson au micro-ondes. En cuisine traditionnelle, les aliments sont remués pour bien les mélanger. Toutefois, les aliments cuits au microondes doivent être remués pour répandre et redistribuer la chaleur. Remuez toujours de l'extérieur vers le centre car c'est l'extérieur des aliments qui se réchauffe en premier.

Retourner les aliments

Il faut retourner les aliments, volumineux et hauts, tels que les rôtis et les poulets, pour que le haut et le bas des aliments cuisent de manière homogène. Il est également recommandé de retourner les morceaux de poulet et les côtelettes.

Placer les morceaux les plus épais, faces vers l'extérieur

Dans la mesure où les ondes sont dirigées vers la partie extérieure des aliments, il est plus judicieux de placer les morceaux de viande, de volaille, de poisson, les plus épais, sur le bord extérieur du plat à four.
Ainsi, les parties les plus épaisses recevront une plus grande quantité d'ondes et les aliments cuiront de manière homogène.

Protection avec du papier aluminium

Vous pouvez mettre des bandes de papier aluminium (qui bloquent les ondes) sur les coins ou les bords des aliments de forme carrée ou rectangulaire pour éviter que ces parties ne cuisent trop. N'utilisez jamais trop de papier aluminium et veillez à ce que le papier aluminium soit bien fixé au plat, car sinon cela pourrait provoquer un arc électrique dans le four.

Placer les aliments plus haut

Vous pouvez placer les aliments épais ou denses plus haut dans le four pour que les micro-ondes puissent être absorbées par le dessous et le centre des aliments.

Piquer les aliments

Les aliments qui sont enfermés dans une coquille ou dans une peau ou une membrane risquent d'éclater dans le four sauf s'ils sont piqués avant la cuisson. Ces aliments comprennent par exemple les jaunes et les blancs d'oeufs, les palourdes et les huîtres, et l'ensemble des légumes et des fruits.

Vérifier fréquemment les aliments pour voir s'ils sont cuits

Dans un four à micro-ondes, les aliments cuisent si rapidement qu'il est nécessaire de vérifier fréquemment si les aliments sont cuits. Certains aliments restent dans le four à micro-ondes jusqu'à ce qu'ils soient entièrement cuits, mais la plupart des aliments, y compris les viandes et les volailles, sont retirés du four, bien qu'il ne soient pas tout à fait cuits, et cela permet aux aliments de continuer à cuire pendant le temps de repos. Pendant le temps de repos, la température intérieure des aliments augmentera de 3°C à 8°C.

Temps de repos

Après avoir retiré les aliments du four, on laisse souvent reposer les aliments pendant 3 à 10 minutes.
Pendant le temps de repos, les aliments sont généralement recouverts pour conserver la chaleur sauf s'ils sont supposés rester secs en texture (comme certains gâteaux et biscuits, par exemple). Ce temps de repos permet aux aliments de continuer à cuire, développe la saveur des aliments et favorise le mélange des saveurs.

POUR NETTOYER VOTRE FOUR

1 Garder l'intérieur du four propre

Les éclaboussures d'aliments ou de liquides collent aux parois du four et, entre le joint et la surface de la porte. Il est recommandé d'essuyer immédiatement tout débordement avec un chiffon humide. Les miettes et les débordements absorberont les ondes et allongeront le temps de cuisson. Utilisez un chiffon humide pour éliminer les miettes qui se glissent entre la porte et la structure. Il est important de garder cette zone propre pour assurer une bonne étanchéité. Nettoyez les éclaboussures de graisse avec un chiffon imbibé d'eau et de savon, puis rincez et séchez. N'utilisez pas de détergent corrosif ou de produit de nettoyage abrasif. Le plateau métallique peut être lavé à la main ou au lave-vaisselle.

2 Garder l'extérieur du four propre

Nettoyez l'extérieur de votre four avec de l'eau savonneuse, puis avec de l'eau propre et séchez avec un chiffon ou avec de l'essuie-tout. Pour éviter d'endommager certaines parties du four, l'eau ne doit pas s'infiltrer dans les ouvertures de ventilation. Pour nettoyer le bandeau de commande, ouvrez la porte pour éviter que le four se mette à fonctionner accidentellement, et essuyez avec un chiffon humide, puis tout de suite après avec un chiffon sec. Après le nettoyage, appuyez sur STOP (Arrêter)/Cancel (Annuler).

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

4 La porte et les joints de porte doivent être gardés propres. Utilisez uniquement de l'eau chaude et savonneuse, rincez, puis séchez complètement.
NE PAS UTILISER DE MATERIAUX ABRASIFS, TELS QUE LES POUDRES A RECURER OU LES TAMPONS LAINE D'ACIER ET PLASTIQUE.
Les parties métalliques seront plus faciles à entretenir si vous les essuyez fréquemment à l'aide d'un chiffon humide.

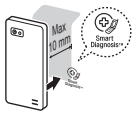
UTILISER LA FONCTION SMART DIAGNOSIS™

Utilisez cette fonction si vous avez besoin d'un diagnostic précis par le service clientèle LG Electronics en cas de dysfonctionnement ou de panne de l'appareil. Cette fonction est à utiliser exclusivement pour communiquer avec le représentant du service clientèle et jamais en fonctionnement normal.

1. Lorsque le centre d'appels vous y invite, tenez l'embout de votre téléphone sur le logo Smart Diagnosis™ de la télécommande.

REMARQUE

- Ne touchez aucun autre bouton.



2. La porte étant fermée, appuyez pendant 3 secondes sur le bouton STOP (Arrêter)/Cancel (Annuler) de manière à ce que Loc s'affiche. Continuez pendant 5 secondes d'appuyer sur le bouton STOP (Arrêter)/Cancel (Annuler) jusqu'à ce qu'un 5 s'affiche.
(vous aurez donc à appuyer sur le bouton STOP (Arrêter)/Cancel (Annuler) pendant 8 secondes en tout).
3. Attendez pour déplacer le téléphone que la tonalité ait fini d'émettre. Le compte à rebours va commencer à s'afficher.
4. Une fois que le compte à rebours est terminé et que les tonalités ont cessé, reprenez votre conversation avec l'agent du centre d'appels, qui pourra alors vous assister grâce aux informations qui viennent de lui être transmises.

REMARQUE

- Pour de meilleurs résultats, ne déplacez pas le téléphone lorsque les tonalités sont transmises.
- Si l'agent du centre d'appels n'est pas en mesure d'obtenir un enregistrement précis des données, vous risquez d'être invité à refaire une tentative.

QUESTIONS ET RÉPONSES

FAQ	Réponse
Quel est le problème lorsque la lampe du four ne s'allume pas?	Il peut y avoir plusieurs raisons pour lesquelles la lampe du four ne s'allume pas. Soit l'ampoule est grillée ou le circuit électrique est en panne.
Est-ce que l'énergie de micro-ondes passe à travers l'écran de visualisation dans la porte?	Non. Les trous ou les ports sont conçus pour laisser passer la lumière; ils ne laissent pas traverser l'énergie des micro-ondes.
Pourquoi entend-t-on un BIP, lorsqu'un bouton du panneau de commande est touché?	Le BIP retentit pour assurer que le réglage est correctement saisi.
Le micro-ondes sera-t-il endommagé s'il fonctionne à vide?	Oui. Ne jamais le faire fonctionner à vide.
Pourquoi les oeufs éclatent-ils parfois?	Lors de la cuisson, de la friture ou du pochage des oeufs, le jaune peut éclater en raison de la vapeur qui s'accumule à l'intérieur de la membrane du jaune. Pour éviter cela, il suffit de percer le jaune avant la cuisson. Ne jamais mettre d'oeufs avec leur coquille dans le micro-ondes.
Pourquoi le temps de repos est-il recommandé, une fois la cuisson aux micro-ondes terminée?	Une fois la cuisson aux micro-ondes est terminée, la nourriture continue de cuire pendant le temps de repos. Ce temps de repos termine la cuisson uniformément dans toute la nourriture. La quantité de temps de repos dépend de la densité de la nourriture.
Pourquoi mon four ne cuit-il pas aussi vite que le dit le guide de cuisson?	Consultez à nouveau votre guide de cuisson pour assurer que vous avez correctement suivis les consignes, et pour voir ce qui pourrait provoquer des variations dans le temps de cuisson. Les temps du guide de cuisson et les réglages de chaleur sont des suggestions, choisies pour aider à prévenir une trop grande cuisson, le problème le plus commun lorsque l'on s'habitue à ce four. Les variations de la taille, la forme, le poids et les dimensions de la nourriture nécessitent plus de temps de cuisson. Utilisez votre propre jugement ainsi que les suggestions du guide de cuisson pour vérifier des conditions alimentaires, tout comme vous le feriez avec une cuisinière conventionnelle.
Pourquoi le mot 'Cool' apparaît ou le temps de cuisson reste à l'écran avec le bruit du ventilateur, une fois que la cuisson aux micro-ondes est terminée?	Une fois la cuisson aux micro-ondes terminée, le ventilateur peut fonctionner pour refroidir le four. L'écran affiche 'Cool'. Si vous ouvrez la porte ou appuyez une fois sur STOP/CANCEL avant que le temps de cuisson soit terminé, le temps restant apparaît à l'écran. Cela ne veut pas dire qu'il y a un dysfonctionnement.

Lors de l’utilisation du four à micro-ondes, si vous utilisez un produit comme la radio, la télévision, une connexion WIFI, le Bluetooth, équipement médical, matériel sans fil etc., en utilisant la même fréquence que celle du four à micro-ondes, le produit peut recevoir des interférences. Ces interférences ne signifient pas un problème avec les micro-ondes ou les produits. Il ne s’agit pas d’un dysfonctionnement. Par conséquent, on peut l’utiliser sans danger. Toutefois, l’équipement médical peut recevoir des interférences. Faire preuve de prudence lors de l’utilisation de l’équipement médical.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

MH826****		
Puissance absorbée		230 V~ 50 Hz
Puissance de sortie du micro-ondes		Max. 1 200 Watt* (Note standard de IEC60705)
Fréquence du micro-ondes		2 450 MHz
Dimension extérieure		544 mm (l) x 307 mm (H) x 458 mm (P)
Consommation d'énergie	Micro-ondes	1 350 Watt
	Gril	1 000 Watt
	Combinée	1 500 Watt

* En puissance 1 200 W et 1 000 W, la puissance de sortie sera progressivement réduite pour éviter la surchauffe.

Fréquence du micro-ondes : 2 450 MHz +/- 50 MHz (Groupe 2 /Classe B) **

Équipements du Groupe 2: Le groupe 2 contient tous les équipements ISM RF dans lesquels l'énergie de radio-fréquence dans la gamme de fréquences de 9 kHz à 400 GHz est intentionnellement produite et utilisée ou utilisée uniquement, sous la forme d'un rayonnement électromagnétique, un couplage inductif et/ou capacitif, pour le traitement de matériaux ou à des fins d'inspection/d'analyse.

Les équipements de Classe B sont des équipements adaptés à une utilisation dans les établissements nationaux et dans les établissements directement connectés à un réseau d'alimentation basse tension, qui alimente les bâtiments utilisés à des fins domestiques.

Vous pouvez télécharger le manuel d'utilisateur sur http://www.lg.com

LG
Life's Good

PORTUGUÊS

Manual do Proprietário

FORNO MICROONDAS

Leia com atenção este manual do utilizador antes de utilizar.

MH826****
(opcional, por favor verifique especificações de modelo)

www.lg.com

Copyright © 2017 LG Electronics Inc. Tous droits réservés

Como Funciona o Forno Microondas

As microondas são uma forma de energia parecida com as ondas de rádio ou televisão e a luz solar normal. Habitualmente, as microondas viajam pela atmosfera e desaparecem sem deixar efeitos. No entanto, este forno, tem um magnetrão concebido para transformar a energia em microondas. A eletricidade fornecida ao magnetrão é utilizada para criar energia microondas.

Estas microondas entram na área de cozedura através de aberturas dentro do forno. Dentro do forno existe um tabuleiro. As microondas não podem atravessar as paredes de metal do forno, mas penetram em materiais tais como o vidro, a porcelana e o papel, materiais de que são feitos os recipientes próprios para microondas.

As microondas não aquecem os utensílios de cozinha daí que se ficarem quentes deve-se ao calor gerado pela comida.

Um equipamento muito seguro

O seu forno microondas é um eletrodomésticos mais seguros de todos. Quando a porta está aberta, o forno para imediatamente a emissão de microondas.Quando penetra nos alimentos, a energia microondas é totalmente convertida em calor e não deixa qualquer resíduo de energia nocivo que possa afetar a sua saúde quando ingere os alimentos.

ÍNDICE

3 **INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES**

8 **ANTES DA UTILIZAÇÃO**

8 Desembalamento e Instalação
10 Painel de controle
10 Imagens do visor
11 Acertar o relógio
11 Início Rápido
11 Mais/Menos
11 Poupança de energia

12 **COMO UTILIZAR**

12 Cozedura programada
12 Níveis de potência do micro-ondas
13 Cozimento a Grill
13 Grill Combinado. Cozinhando
14 Bloqueio para Criança
14 Assado
15 Instruções do Menu para Assados
16 Amaciar e Derreter
16 Instruções do Menu para Amaciar e Derreter
17 Descongelar e Cozinhar
17 Instruções do Menu para Descongelar e Cozinhar
19 Iogurte
19 Instruções do menu Iogurte
20 Manter Quente
20 Menu Popular
21 Instruções do menu Popular
28 Descongelar
28 Instruções do menu Descongelar

29 **UTENSÍLIOS PARA USO EM MICRO-ONDAS**

30 **CARACTERÍSTICAS DO ALIMENTO E FORNO MICRO-ONDAS**

32 **PARA LIMPAR SEU FORNO**

32 **UTILIZANDO O DIAGNÓSTICO INTELIGENTE™**

33 **PERGUNTAS E RESPOSTAS**

34 **ESPECIFICAÇÕES TÉNICAS**

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES LEIA COM ATENÇÃO E GUARDE PARA REFERÊNCIA FUTURA

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

⚠ ATENÇÃO

Este é o símbolo de alerta de segurança. Este símbolo alerta sobre potenciais perigos que podem matar ou ferir você ou outras pessoas. Todas as mensagens de segurança serão acompanhadas por um símbolo de alerta de segurança e pela palavra “ATENÇÃO” ou “CUIDADO”. Essas palavras significam:

⚠ ATENÇÃO

Este símbolo alerta sobre perigos e práticas inseguras que podem causar danos corporais graves ou morte.

⚠ CUIDADO

Este símbolo alerta sobre perigos e práticas inseguras que podem causar ferimentos ou danos materiais.

⚠ ATENÇÃO

1 **Não tente adulterar ou fazer quaisquer ajustes ou reparações na porta, vedação da porta, painel de controlo, botões de segurança ou qualquer outra parte do forno que envolva a remoção de qualquer cobertura de protecção contra a exposição à energia das micro-ondas. Não utilize o forno se as vedações da porta e partes adjacentes do forno micro-ondas estiverem defeituosas. Reparações só devem ser realizadas por técnicos qualificados.**

- Ao contrário de outros aparelhos, o forno micro-ondas é um equipamento de alta tensão e alta corrente eléctrica. O uso ou reparação inadequada pode resultar em exposição prejudicial à energia excessiva das micro-ondas ou choque eléctrico.

2 **Não use o forno para desumidificação. (Ex: Utilizar o forno micro-ondas com jornais molhados, roupas, brinquedos, dispositivos eléctricos, animais de estimação ou crianças, etc.)**

- Isso pode causar danos graves à segurança, como incêndios, queimaduras ou morte súbita por choque eléctrico.

3 **Este aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas (incluindo crianças) ou falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido supervisão ou instruções relativas à utilização do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança. Crianças devem ser supervisionadas para garantir que não elas não brinquem com o aparelho.**

- O uso inadequado pode causar danos, como incêndios, choques eléctricos ou queimaduras.

4 **As partes acessíveis podem ficar quentes durante a utilização. As crianças devem ser mantidas afastadas.**

- Elas podem queimar-se.

5 **Líquidos e outros alimentos não devem ser aquecidos em recipientes fechados, já que eles podem explodir. Retire qualquer filme plástico dos alimentos antes de cozinhar ou descongelar. Observe, no entanto, que em alguns casos os alimentos devem ser cobertos com filme plástico para aquecimento ou cozimento.**

- Eles podem explodir.

6 **Utilize acessórios adequados a cada modo de operação.**

- O uso inadequado pode resultar em danos ao seu forno e aos acessórios ou pode criar faíscas e chamas.

7 **Não se deve permitir que crianças brinquem com os acessórios ou pendurem-se na maçaneta da porta.**

- Elas podem ferir-se.

8 **Para qualquer um que não seja uma pessoa competente, é perigoso realizar operações de manutenção ou reparação que envolvam a remoção de coberturas que protegem contra a exposição à energia das micro-ondas.**

9 **Quando o aparelho for utilizado em modo combinado, as crianças só devem utilizar o forno sob supervisão de um adulto, devido às temperaturas geradas.**

10 **Não utilize o forno se ele estiver danificado. É muito importante que a porta do forno feche correctamente e que não haja nenhum dano nas seguintes partes: (1) porta (curvada), (2) dobradiças e trincos (partidas ou soltas), (3) vedações da porta e superfícies de vedação.**

- Isso poderá resultar numa exposição prejudicial à energia excessiva de micro-ondas.

11 **Se a porta ou as vedações da porta estiverem danificadas, o forno não deverá ser utilizado até ter sido reparado por uma pessoa competente.**

12 **O aparelho é alimentado por um cabo ou um dispositivo portátil de saída eléctrica, o cabo instalado no dispositivo portátil de saída eléctrica deve ser posicionado de modo que não fique sujeito a salpicos ou à entrada de humidade.**

13 **Permita que crianças utilizem o forno sem supervisão apenas quando forem dadas instruções adequadas para que a criança seja capaz de utilizar o forno de forma segura e entenda os perigos de seu uso impróprio.**

14 **O aparelho e suas partes acessíveis ficam quentes durante a utilização. Deve-se tomar precauções para evitar tocar os elementos quentes. Crianças com menos de 8 anos de idade devem ser mantidas afastadas, a menos que sejam supervisionadas continuamente.**

15 **Durante a utilização, o aparelho fica quente. Deve-se tomar precauções para evitar tocar nos elementos quentes dentro do forno.**

16 **Não utilize produtos de limpeza abrasivos ou raspadores metálicos afiados para limpar o vidro da porta do forno, pois isso pode riscar a superfície, o que pode resultar na quebra do vidro**

⚠ ATENÇÃO

1 **Não é possível utilizar o forno com a porta aberta, por causa dos trincos de segurança integrado no mecanismo da porta. É importante não alterar os trincos de segurança.**

- Isso poderá resultar numa exposição prejudicial à energia excessiva de micro-ondas (Os trincos de segurança desligam automaticamente qualquer actividade de cozimento quando a porta é aberta.)

2 **Não coloque qualquer objecto (como toalhas de cozinha, guardanapos, etc.) Entre a parte frontal e a porta do forno, e não deixe que alimentos ou resíduos de produtos de limpeza se acumulem nas superfícies de vedação.**

- Isso poderá resultar numa exposição prejudicial energia excessiva de micro-ondas.

3 **Certifique-se de que os tempos de cozinhar estão definidos correctamente, quantidades pequenas de alimentos precisam de um tempo de cozedura ou aquecimento menor.**

- A cozedura excessiva pode fazer o alimento incendiar-se causar danos no seu forno.

4 **Ao aquecer líquidos, como sopas, molhos e bebidas no seu forno micro-ondas,**

- **Evite o uso de recipientes de lados retos com gargalos estreitos.**
- **Não aqueça excessivamente.**
- **Mexa o líquido antes de colocar o recipiente no forno e mexa novamente quando o tempo de aquecimento estiver a meio.**
- **Após o aquecimento, deixe repousar no forno por um período curto de tempo; Mexa ou agite novamente com cuidado e verifique sua temperatura antes de consumir, para evitar queimaduras (principalmente o conteúdo de biberões e boiões de comida para bebés).**

- Tenha cuidado ao manusear o recipiente. O aquecimento de bebidas no micro-ondas pode resultar em fervura eruptiva retardada, por isso deve-se ter cuidado ao manusear o recipiente.

5 **Existe uma saída de escape na parte superior, inferior ou lateral do forno. Não bloqueie a saída.**

- Isso pode resultar em danos no seu forno e maus resultados de cozedura.

6 **Não utilize o forno vazio. É recomendável deixar um copo de água no forno quando ele não estiver em uso. A água irá absorver com segurança toda a energia das micro-ondas, caso o forno seja ligado acidentalmente.**

- O uso inadequado pode resultar em danos no seu forno.

7 **Não cozinhe alimentos embrulhados em toalhas de papel, a menos que seu livro de receitas contenha**

instruções para o alimento que você estiver a cozinhar. E não utilize jornal em vez de toalhas de papel para cozinhar.

- O uso inadequado pode provocar explosões ou incêndios.

8 Não utilize recipientes de madeira ou cerâmica que tenham partes metálicas (por exemplo: outro ou prata) incrustadas. Remova sempre os laços de torção metálicos. Utilize apenas utensílios adequados para utilização em fornos micro-ondas. Recipientes metálicos para alimentos e bebidas não são permitidos durante o funcionamento do micro-ondas.

- Podem aquecer e carbonizar. Principalmente objectos de metal podem criar um arco eléctrico no forno, o que pode causar danos sérios.

9 Não utilize produtos de papel reciclado.

- Podem conter impurezas que podem causar faíscas e/ou incêndios quando utilizado durante o cozimento.

10 Não lave a bandeja ou a prateleira colocando-as na água logo após cozinhar. Isso pode causar quebras ou danos.

- O uso inadequado pode resultar em danos no seu forno.

11 Posicione o forno de forma que a parte frontal da porta fique a 8 cm ou mais para trás da borda da superfície sobre a qual o forno está colocado, para evitar a queda acidental do aparelho.

- O uso inadequado pode resultar em lesões corporais e danos no forno.

12 Antes de cozinhar, fure a pele das batatas, maçãs ou outras frutas e legumes.

- Eles podem explodir.

13 Não cozinhe ovos com a casca. Ovos com casca e ovos cozidos inteiros não devem ser aquecidos em fornos micro-ondas, pois podem explodir, mesmo depois que o aquecimento por micro-ondas tiver terminado.

- A pressão será acumulada dentro do ovo até ele explodir.

14 Não tente fritar no seu forno.

- Isso pode resultar na fervura e transbordamento súbito do líquido quente.

15 Se fumos forem observados (ou emitidos), desligue ou desconecte o aparelho e mantenha a porta fechada para abafar as chamas.

- Isso pode causar danos sérios, como incêndios ou choques eléctricos.

16 Ao aquecer alimentos em recipientes de plástico ou papel, observe o forno, pois há possibilidade de ignição.

- O alimento pode ser derramado por causa da possibilidade de deterioração do recipiente, o que também pode causar fogo.

17 A temperatura das superfícies acessíveis poderá estar elevada quando o aparelho estiver em funcionamento. Não toque na porta, exterior do aparelho, traseira do aparelho, cavidade, acessórios e pratos do forno durante o modo de grelha, modo de convecção e operações de funcionamento automático. Antes de limpar, verifique se essas partes não estão quentes.

- Como elas ficarão quentes, há o perigo de queimaduras, a menos que se use luvas de cozinha grossas.

18 O forno deve ser limpo regularmente e todos os depósitos de alimentos deve ser removidos.

- Não manter o forno em bom estado de limpeza pode levar à deterioração da superfície, o que pode afectar negativamente a vida útil do aparelho e possivelmente resultar numa situação perigosa.

19 Utilize apenas a sonda de temperatura recomendada para este forno.

- Não é possível ter certeza da precisão da temperatura com sondas de temperatura impróprias.
- Este modelo não fornece uma sonda de temperatura.

20 Este aparelho destina-se a ser utilizado em aplicações domésticas e semelhantes, tais como:

- Áreas de cozinha de funcionários em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho;
- Quintas.
- Hóspedes de hotéis, motéis e outros ambientes residenciais;
- Ambientes de hospedarias.

PORTUGUÊS

21 Este aparelho pode ser utilizado por crianças com idades entre 8 anos e mais, pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou falta de experiência e conhecimento, caso tiverem recebido supervisão ou instruções relativas à utilização do aparelho de forma segura e compreendam os perigos envolvidos. Crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e manutenção do utilizador não devem ser realizadas por crianças, a menos que tenham 8 anos ou mais e estejam sob supervisão.

22 O forno micro-ondas destina-se ao aquecimento de alimentos e bebidas. A secagem de alimentos ou roupas e o aquecimento de sacos térmicos, chinelos, esponjas, panos húmido e similares pode levar a riscos de lesão, inflamação ou fogo.

23 O aparelho não se destina a ser utilizado com temporizadores externos ou sistemas de controle remoto separados.

24 Siga as orientações exatas dadas por cada fabricante sobre seu produto de pipocas. Não deixe o forno sem vigilância enquanto o milho estiver a estourar. Se o milho parar de estourar após o tempo sugerido, interrompa o funcionamento. Nunca utilize sacos de papel castanho para estourar milho. Nunca tente estourar sobras de milho.

- Cozinhar demais pode fazer o milho incendiar-se.

25 Este aparelho deve ser ligado à terra.

Os fios do cabo de alimentação possuem cores de acordo com os seguintes códigos

AZUL ~ Neutro

CASTANHO ~ Fase

VERDE e AMARELO ~ Terra

Como as cores dos fios do cabo de alimentação deste aparelho podem não corresponder com as marcações coloridas que identificam os terminais da sua ficha proceda da seguinte forma:

O fio de cor AZUL deve ser conectado ao terminal marcado com a letra N ou de cor PRETA.

O fio de cor CASTANHA deve ser conectado ao terminal marcado com a letra L ou de cor VERMELHA.

O fio de cor VERDE e AMARELO ou VERDE deve ser ligado ao terminal que está marcado com a letra G ou ⏚.

Se o cabo de alimentação estiver deteriorado, deverá ser substituído pelo fabricante ou seu distribuidor autorizado, ou por pessoal igualmente qualificado, a fim de evitar riscos.

- Utilização imprópria pode causar sérios danos elétricos.

26 Utilize apenas utensílios adequados para utilização em fornos micro-ondas.

27 ESTE FORNO NÃO DEVE SER UTILIZADO EM RESTAURANTES COMERCIAIS.

- O uso inadequado pode resultar em danos no seu forno.

28 O forno micro-ondas não deve ser colocado num armário.

- O forno micro-ondas é destinado a ser usado em instalação livre.

29 A conexão pode ser alcançada tendo uma ficha acessível ou com a incorporação de um interruptor em instalações fixas, em conformidade com as regras eléctricas.

- Usando fichas ou interruptores impróprios pode causar um incêndio ou um choque eléctrico.

30 A porta ou a superfície externa pode ficar quente quando o aparelho estiver em funcionamento.

31 Mantenha o aparelho e o cabo fora do alcance das crianças menores de 8 anos.

32 O conteúdo de biberões e boiões de comida de bebé deve ser mexido ou agitado e a temperatura verificada antes do consumo, a fim de evitar queimaduras.

33 Mantenha o forno limpo por dentro e por fora. Os detalhes de como limpar forno - por favor verifique conteúdos acima "Para Limpar seu Forno"

34 De acordo com os requisitos de instalação definidos, caso contrário o impacto do calor é propenso ao perigo.

35 Limpador a vapor não deve ser usado.

36 CUIDADO, SUPERFÍCIE QUENTE

Quando o símbolo é usado, isso significa que as superfícies estão propensas a ficar quente durante o uso.

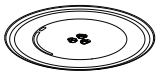
37 Não colocar objetos (um livro, uma caixa, etc.) em cima do produto. O produto pode superaquecer e pegar fogo ou o objeto pode cair, causando ferimentos à pessoas.

ANTES DA UTILIZAÇÃO

Desembalamento e Instalação

Ao seguir estes passos básicos nestas duas páginas será capaz de verificar rapidamente se o seu forno está a funcionar corretamente. Tome especial atenção às instruções sobre onde instalar o seu forno. Ao desembalar o seu forno certifique-se que retira todos os acessórios e materiais de embalamento. Verifique se o seu forno não sofreu quaisquer danos durante o transporte.

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



PRATO DE VIDRO



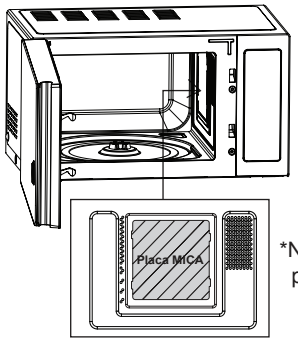
ANEL ROTATIVO



CREMALHEIRA



EIXO GIRATÓRIO

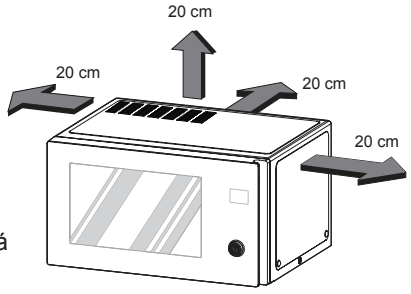


*Nãoremova a placa MICA

Nota

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

2 Coloque o forno em um nível local de sua escolha com mais de 85 cm de altura, mas verifique se há pelo menos 20 cm de espaço na parte superior, 20 cm na parte traseira, esquerda e direita para adequada ventilação. A frente do forno deve estar a pelo menos de 8 cm da borda da superfície para evitar inclinação.
Na parte inferior ou lateral do forno existe uma saída de escape.
Bloquear a saída pode danificar o forno.
Se utilizar o forno micro-ondas num espaço fechado ou armário,
O fluxo de ar para arrefecer o produto pode ser pior. Poderá resultar num baixo desempenho e numa vida útil reduzida.
Se possível, por favor, utilize o forno micro-ondas em cima de um balcão.



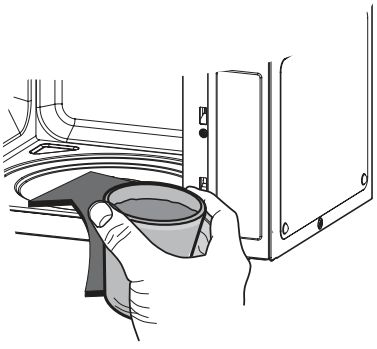
Nota

• ESTE FORNO NÃO DEVE SER UTILIZADO PARA FINS COMERCIAIS DE RESTAURAÇÃO

3 Ligue o seu forno a uma tomada doméstica standard. Certifique-se que o seu forno é o único eletrodoméstico ligado à tomada.
Se o seu forno não estiver a trabalhar corretamente, desligue-o da tomada elétrica e volte a ligá-lo.

4 Abra a porta do seu forno puxando pelo puxador da porta. Coloque o anel rotativo dentro do forno e o prato de vidro por cima.

5 Encha um **recipiente adequado para microondas** com 300 ml de água.
Coloque o prato de vidro e feche a porta do forno.
Se tiver alguma dúvida sobre que tipo de recipiente utilizar, por favor consulte os utensílios adequados para microondas.



6 Pressione o botão **PARAR/LIMPAR** e pressione o botão **INÍCIO** uma vez para definir 30 segundos do tempo de cozimento.



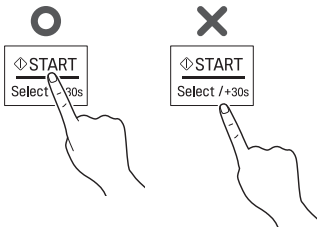
7 **O VÍSOR** irá entrar em contagem decrescente a partir dos 30 segundos.
Quando atingir 0 soará um BIP. Abra a porta do forno e verifique a temperatura da água.
Se o seu forno estiver a funcionar a água deverá estar quente.
Cuidado ao retirar o recipiente pois poderá estar quente.

O SEU FORNO ESTÁ ENTÃO INSTALADO



8 O conteúdo de biberões e boiões de comida de bebé devem ser mexidos ou agitados e a temperatura verificada antes do consumo para evitar queimaduras.

9 O reconhecimento do botão pode ser dificultado nas seguintes circunstâncias:
- Apenas a área externa do botão foi pressionada..
- O botão foi pressionado apenas com uma unha ou com a ponta do dedo.

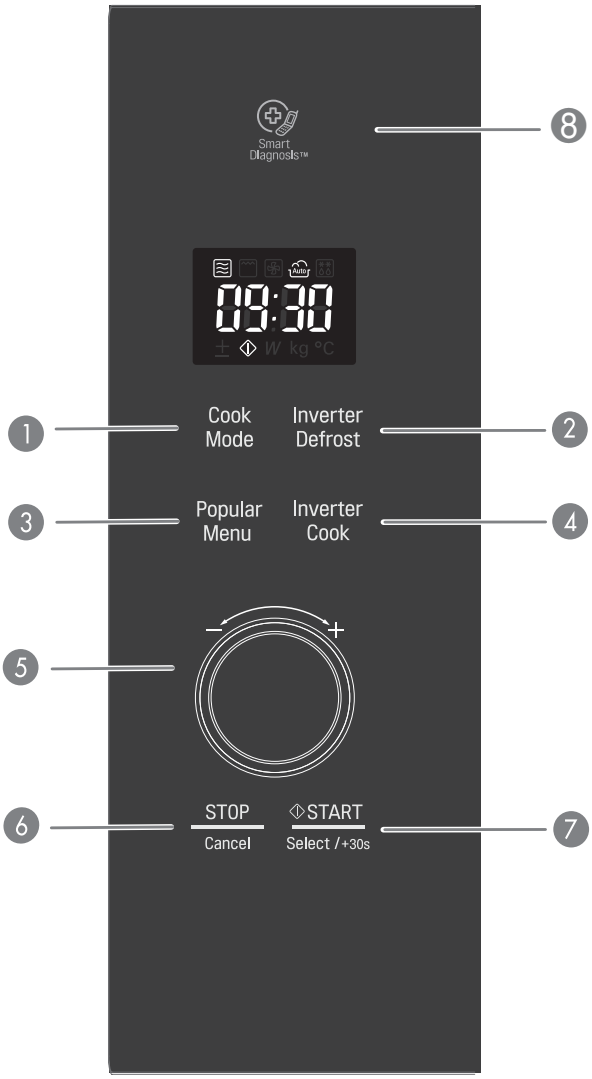


Nota

Não use luvas de borracha ou luvas descartáveis.
Ao limpar o painel de controlo por toque com uma toalha molhada, retire a humidade do painel de controlo de toque no painel quando terminar.

10 A configuração do tempo de cozedura deve ser inferior a fornos de micro-ondas comuns (700 W, 800 W) devido a potência de saída relativamente elevada do produto. Aquecimento excessivo com o produto pode causar humidade na porta.

PAINEL DE CONTROLE



Peça
1 **MODO DE COZIMENTO** Consulte a página 12 "Cozimento Cronometrado" Consulte a página 13 "Cozimento a Grill" Consulte a página 13 "Combinação de Grill no Cozimento"
2 **Descongelar** Consulte a página 28 "Inversor de descongelamento"
3 **Menu Popular** Consulte a página 20 "Menu Popular"
4 **INVERSOR DE COZIMENTO** Cozinhar com Inverter permite cozinhar a maioria dos seus alimentos preferidos, selecionando o tipo e o peso do alimento. Consulte a página 14 "Assado" Consulte a página 16 "Amaciar e Derreter" Consulte a página 17 "Descongelar e Cozinhar" Consulte a página 19 "Iogurte" Consulte a página 20 "Manter Quente"
5 **MAIS/MENOS** •Escolher o menu de cozedura •Definir peso e tempo de cozedura •Ao cozinhar com função manual e automático, pode aumentar ou diminuir o tempo de cozedura a qualquer momento pressionando o botão (exceto no modo de descongelar).
6 **PARAR/LIMPAR** •Pare e apague todas as entradas, exceto a hora do dia.
7 **INÍCIO** •Para começar a cozinhar o que estiver selecionado, pressione o botão uma vez. •O recurso de início rápido permite que você defina •Intervalos de 30 segundos de ALTA potência de cozimento com o aperto do botão INICIO.
8 **DIAGNÓSTICO INTELIGENTE** Mantenha o bocal de seu telefone direcionado a este ícone, quando orientado pelo(a) atendente do Suporte Técnico, para ajudar a diagnosticar possíveis problemas com o forno micro-ondas ao acionar o Suporte Técnico.

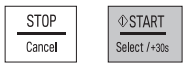
Imagens do visor

Ícone			
≋	Quando o micro-ondas estiver em funcionamento, aparece o ícone no visor.	±	Quando puder definir Mais/Menos, aparece o ícone no visor.
▭	Quando operar o Grill aparecerá o ícone no visor.	±	Quando puder Começar a Cozinhar, aparece o ícone no visor.
≋ ▭	Quando operar a Combinação de Grill aparecerá o ícone no visor.	*W*	Quando puder definir a Potência de Saída, aparece o ícone no visor.
Auto	Quando o Cozinhar com Inverter / Cozinhar a vapor estiver em funcionamento, aparecer o ícone no visor.	kg	Quando puder definir Peso, aparece o ícone no visor.
❄	Quando o Descongelar com inverter estiver em funcionamento, aparece o ícone no visor.		

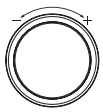
ACERTAR O RELÓGIO

Quando o forno for ligado pela primeira vez ou quando regressa a energia depois de uma interrupção de energia, os números no visor voltam a "12 H".

Exemplo: Para definir 11:11



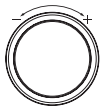
1. Pressionar **START** o relógio do visor em 12H. (Se desejar ter o relógio no formato 24H, rodar o **INDICADOR** para seleccionar '24H' antes dos próximos passos)



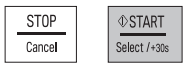
2. Pressione **INDICADOR** até o visor mostrar "11:"



3. Pressionar **START.**



4. Pressione **INDICADOR** até visor mostrar '11:11'.



5. Pressionar **START.**

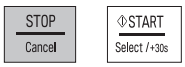
NOTA

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

INÍCIO RÁPIDO

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

Exemplo: Configurar 2 minutos de cozimento a ALTA potência.



1.Pressionar **STOP/CANCEL.**



2.Selecionar 2 minutos a ALTA potência.

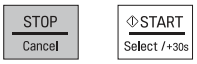
Pressionar 4 vezes o botão **START** o forno iniciará antes de terminar de pressionar pela quarta vez.

Durante o cozimento em INICIO RÁPIDO, pode aumentar o tempo de cozedura até 99 minutos 59 segundos ao pressionar repetidamente o botão **START.**

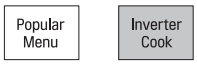
MAIS/MENOS

Utilizando os botões - ou +, o programa COZEDURA TEMPORIZADA pode ser ajustada para cozinhar o alimento durante um tempo mais longo ou mais curto. Pressionar + aumentará 10 segundos o tempo de cozedura cada vez que o pressionar. Pressionar - diminuirá 10 segundos o tempo de cozedura cada vez que o pressionar. O tempo máximo possível será 99 minutos e 59 segundos.

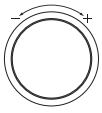
Exemplo: Para ajustar o Conversor de Cozedura (ex.Frango Assado) tempo de cozedura por mais tempo, ou para um período mais curto



1. Pressione **STOP / CANCEL.**



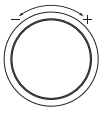
2. Pressione **INVERTER COOK** até o visor mostrar "1".



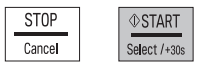
3. Girar o **INDICADOR** até o visor mostrar '1-3'.



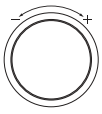
4. Pressionar **START.**



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



6. Pressionar **START.**



7. Girar o **INDICADOR**. O tempo de cozimento aumentará ou diminuirá 10 segundos.

POUPANÇA DE ENERGIA

Poupança de energia significa economizar energia desligando o visor. Este recurso só funciona quando o desliga o forno micro-ondas e o visor desaparece.

Nota

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

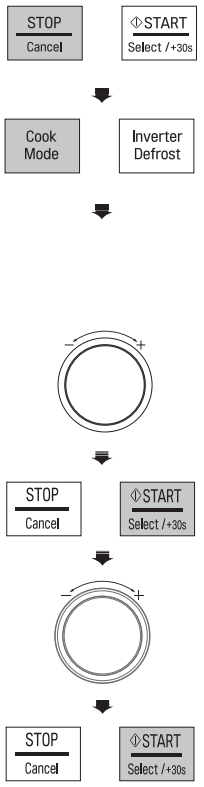
PORTUGUÊS

COMO UTILIZAR

COZEDURA PROGRAMADA (COZEDURA MANUAL)

Esta função permite-lhe cozinhar o alimento durante o tempo desejado. Existem 5 níveis de potência disponíveis. O exemplo a seguir mostra como definir o nível de potência 1000 W para o tempo desejado.

Exemplo: Cozinhar o alimento em 1000 W de potência durante 5 minutos e 30 segundos



1. Pressione **STOP/CANCEL.**
2. Pressione **COOK MODE** até o visor mostrar "1200 W". (Isto mostra-lhe que o forno está definido na potência de 1200 W a menos que seja escolhida uma potência diferente).
3. Girar o **INDICADOR** até o visor mostrar '1000 W'.
4. Pressionar **START.**
5. Girar o **INDICADOR** até o visor mostrar '5:30'.
6. Pressionar **START.**

Quando a cozedura estiver completa irá emitir um TIP. A palavra End aparecerá no ecrã do visor. A palavra "End" continua no visor e emitirá um TIP a cada minuto até que a porta seja aberta, ou até que seja pressionado qualquer botão.

Nota

- Se não selecionar o nível de potência, o forno irá funcionar na potência ALTA. Para definir a cozedura em ALTA POTÊNCIA, ignore o passo 3 acima.

NÍVEIS DE POTÊNCIA DO MICRO-ONDAS

O seu forno micro-ondas está equipado com cinco níveis de potência para lhe dar a máxima flexibilidade e controlo de culinária. A tabela adjacente dar-lhe-á uma ideia de quais os alimentos que podem ser preparados em cada um dos vários níveis de potência.

- O gráfico ao lado mostra as configurações do nível de potência do seu forno.

GRÁFICO NÍVEL DE POTÊNCIA DO MICROONDAS

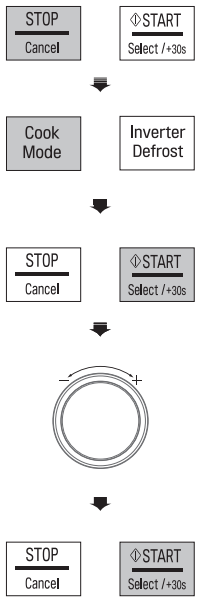
POTÊNCIA Nível	Utilização
Alta 1200 W	• Água fervente. • Carne moída refogada. • Fazendo doces. • Cozinhar aves, peixes e legumes. • Preparo de cortes de carnes tenras.
1000 W	• Aquecer arroz, massa e legumes. • Reaquecimento rápido de comidas prontas. • Reaquecimento de sanduíches.
700 W	• Preparando ovos, leite e queijos. • Preparo de bolos e pães. • Derretimento de chocolate. • Preparo de vitela. • Preparo de peixe inteiro. • Preaparo de pudim e quindim.
400 W	• Descongelamento de carnes, aves e frutos do mar. • Preparo de cortes de carnes menos tenras.
200 W	• Mantendo frutas em temperatura ambiente. • Mantendo vasilhas e pratos aquecidos. • Amolecimento de manteiga e cream cheese.

COZIMENTO A GRILL

Este recurso permitirá que você grelhe e frite os alimentos rapidamente. Não há nenhuma necessidade de preaquecimento.

Utilize sempre luvas ao retirar alimentos e acessórios após o cozimento, pois o forno e acessórios estarão muito quentes.

Exemplo: Use Grill para cozinhar por 5 minutos e 30 segundos



⚠ CUIDADO

Utilize sempre luvas ao retirar alimentos e acessórios após o cozimento, pois o forno e os acessórios estarão muito quentes.

Nota

- Este recurso permitirá que você grelhe e frite os alimentos rapidamente.
- Para obter melhores resultados, use os seguintes acessórios.

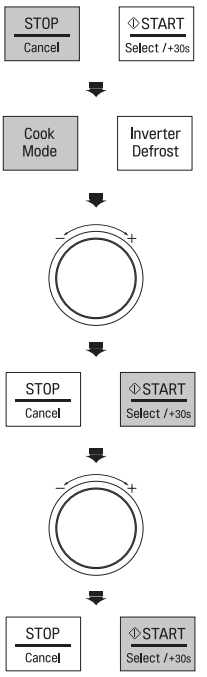


CREMALHEIRA

GRILL COMBINADO. COZINHANDO

Seu forno tem uma característica de combinação de cozedura que permite você cozinhar o alimento com o aquecedor e o micro-ondas.

Exemplo: Programe seu forno com micropotência de 330 W e combine um tempo de cozimento de 25 minutos



Nota

- Seu forno tem uma característica de combinação de cozedura que permite você cozinhar o alimento com o aquecedor e o micro-ondas.
  Isso geralmente significa que leva menos tempo para cozinhar sua comida.
- Você pode definir três tipos de nível de potência do micro-ondas (Co-1: 220 W, Co-2: 330 W, Co-3: 440 W) no modo de combinação do grill.
- Este recurso permitirá que você grelhe e frite os alimentos rapidamente.
- Para obter melhores resultados, use os seguintes acessórios.



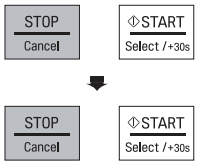
CREMALHEIRA

PORTUGUÊS

BLOQUEIO PARA CRIANÇA

Esta é uma característica de segurança exclusiva que impede funcionamento indesejado do forno. Após estar definido o BLOQUEIO PARA CRIANÇAS, o forno não poderá ser utilizado.

Exemplo: Para definir o BLOQUEIO PARA CRIANÇAS



1. Pressione **STOP/CANCEL.**
2. Pressione e mantenha o **STOP/CANCEL** até aparecer "Loc" no visor e seja emitido um som.

Se o dia já tiver sido definido, a hora do dia aparecerá na janela do visor após 1 segundo.

Se o BLOQUEIO PARA CRIANÇAS já estiver definido e tocar outra tecla, aparece a palavra Loc no visor. Pode cancelar o BLOQUEIO PARA CRIANÇAS de acordo com o procedimento abaixo.

Exemplo: Para cancelar o BLOQUEIO PARA CRIANÇAS



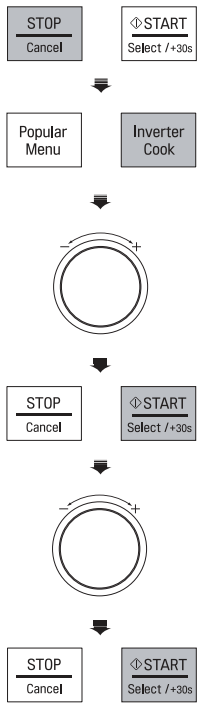
Pressione e mantenha até **STOP/CANCEL** a palavra "Loc" desaparecer do visor.

Após desligar o BLOQUEIO PARA CRIANÇAS, o forno funcionará normalmente

ASSADO

O menu do forno foi pré-programado para automaticamente assar os alimentos. Diga ao forno o que pretende e quantos itens lá estão. Então deixe o seu forno de micro-ondas assar suas seleções.

Exemplo: Cozinhar Cordeiro Assado de 0,7 kg



1. Pressione **STOP/CANCEL.**
2. Aperte **INVERTER COOK** até o visor mostrar '1'.
3. Girar o **INDICADOR** até o visor mostrar '1-4'.
4. Pressione **START.**
5. Girar o **INDICADOR** até o visor mostrar '0.7 kg'.
6. Pressione **START.**

INSTRUÇÕES DO MENU PARA ASSADOS

Código	Menu	Peso Limite	Inicial Temperatura	Instruções	Utensílio
1-1	**Batatas Cozidas com Pele**	0,2 - 1,0 Kg (180-220 g/cada)	Espaço	1. Lave as batatas e seque com uma toalha de papel. 2. Fure cada batata 8 vezes com um garfo. 3. Coloque o alimento na grelha. Selecione o menu e peso, pressione START. 4. Depois de cozinhar, repousar durante 3 minutos.	CREMA LHEIRA
1-2	**Carne Assada**	0,5 - 1,5 Kg	Refrigerado	1. Pincele a carne com manteiga derretida ou óleo e tempere como desejar. 2. Coloque os alimentos em um prato de vidro. Selecione o menu e peso, pressione START. 3. Quando APITAR, drene os sucos e vire a comida imediatamente. E, em seguida, pressione START para continuar a cozinhar. 4. Depois de cozinhar, permaneça coberto com papel alumínio por 10 minutos.	Prato de vidro à prova de calor
1-3	**Frango Assado**	0,8 - 1,8 Kg	Refrigerado	1. Pincele o frango inteiro com manteiga derretida ou óleo e tempere como desejar. 2. Coloque os alimentos em um prato de vidro. Selecione o menu e peso, pressione START. 3. Quando APITAR, drene os sucos e vire a comida imediatamente. E, em seguida, pressione START para continuar a cozinhar. 4. Depois de cozinhar, permaneça coberto com papel alumínio por 10 minutos.	Prato de vidro à prova de calor
1-4	**Cordeiro Assado**	0,5 - 1,5 Kg	Refrigerado	1. Pincele o cordeiro com manteiga derretida ou óleo e tempere como desejar. 2. Coloque os alimentos em um prato de vidro. Selecione o menu e peso, pressione START. 3. Quando APITAR, drene os sucos e vire a comida imediatamente. E, em seguida, pressione START para continuar a cozinhar. 4. Depois de cozinhar, permaneça coberto com papel alumínio por 10 minutos.	Prato de vidro à prova de calor
1-5	**Assado Vegetais**	0,2 – 0,3 kg	Espaço	**Ingredientes** Berinjelas, corte-as em 1-2 cm de espessura Abobrinhas, corte-as em 1-2 cm de espessura Cebolas, corte-os em fatias Pimentões, corte-os ao meio longitudinalmente e descarte as sementes Tomates cereja inteiros Cogumelos, corte-os ao meio 1. Pincele os vegetais com manteiga derretida ou óleo e tempere como desejar. 2. Coloque os alimentos em um prato de vidro na prateleira. Selecione o menu e peso, pressione START. 3. Quando APITAR, drene os sucos e vire a comida imediatamente. E, em seguida, pressione START para continuar a cozinhar.	Prato de vidro à prova de calor na prateleira

Nota

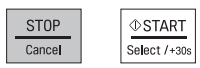
Ao cozinhar a carne assada, use um rack de assar, se você tiver um.

PORTUGUÊS

AMACIAR E DERRETER

O forno utiliza baixa potência para amolecer e derreter os alimentos, consulte a tabela a seguir.

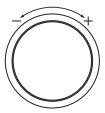
Exemplo: Derreter 0,2 kg de Chocolate



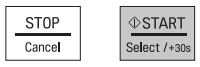
1. Aperte **STOP/CANCEL.**



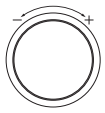
2. Aperte **INVERTER COOK** até o visor mostrar '2'.



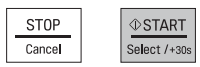
3. Girar o **INDICADOR** até o visor mostrar '2-4'.



4. Pressione **START.**



5. Girar o **INDICADOR** até o visor mostrar '0.2 kg'.



6. Pressione **START.**

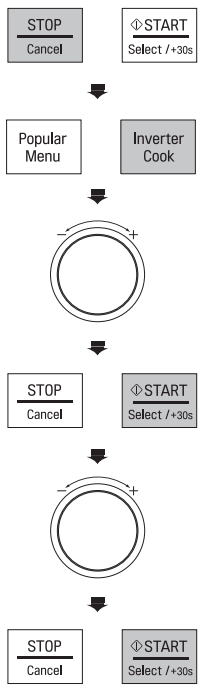
INSTRUÇÕES DO MENU PARA AMACIAR E DERRETER

Código	Menu	Peso Limite	Inicial Temperatura	Instruções	Utensílio
2-1	**Amolecer Creme Queijo**	0,1 - 0,3 kg	Refrigerado	1. Desembrulhe e coloque sobre um prato. 2. Leve ao forno. Selecione o menu e peso, pressione START. 3. O queijo creme vai estar à temperatura ambiente e pronto para utilizar numa receita.	Prato adequado para micro-ondas
2-2	**Amolecer Sorvete**	2 / 4 chávenas	Congelado	1. Retire a tampa e a cobertura. 2. Leve ao forno. Selecione o menu e peso, pressione START. 3. O geado vai ficar suficientemente suave para ser mais fácil servir.	-
2-3	**Derreter Manteiga**	1- 3 cd (100 - 150 g / cada)	Refrigerado	1. Coloque os alimentos em uma tigela. 2. Leve ao forno. Selecione o menu e peso, pressione START. 3. Após a cozedura, mexa ara derreter completamente.	Tigela para micro-ondas
2-4	**Derreter Chocolate**	0,1 - 0,3 kg	Espaço	1. Podem ser utilizadas gotas ou quadrados de chocolate culinário. 2. Desembrulhe e coloque a comida em uma tigela. 3. Leve ao forno. Selecione o menu e peso, pressione START. 4. Após a cozedura, mexa ara derreter completamente.	Tigela para micro-ondas

DESCONGELAR E COZINHAR

O menu do seu forno foi pré-programado para cozinhar o alimento automaticamente. Diga ao forno o que pretende e quantos itens lá estão. Por isso, deixe o seu forno micro-ondas cozinhar as suas seleções.

Exemplo: Cozinhar 0,3 kg de Nuggets de frango



1. Aperte **STOP/CANCEL.**
2. Aperte **INVERTER COOK** até o visor mostrar '3'.
3. Girar o **INDICADOR** até o visor mostrar '3-3'.
4. Pressione **START.**
5. Girar o **INDICADOR** até o visor mostrar '0.3 kg'.
6. Pressione **START.**

INSTRUÇÕES DO MENU PARA DESCONGELAR E COZINHAR

Código	Menu	Peso Limite	Inicial Temperatura	Instruções	Utensílio
3-1	**Baguete/ Croissant**	0,1 - 0,3 kg	Congelado	1. Remova o baguette/croissant congelado do envoltório. 2. Coloque os alimentos em um prato de vidro. 3. Selecione o menu e peso, pressione START.	Prato de vidro à prova de calor
3-2	**Queijo Palitos**	0,2 – 0,4 kg	Congelado	1. Remova os palitos de queijo de todas as embalagens. 2. Coloque o alimento na grelha. Selecione o menu e peso, pressione START. 3. Quando APITAR, vire a comida imediatamente. E, em seguida, pressione START para continuar a cozinhar.	CREMA LHEIRA
3-3	**Frango Nuggets**	0,2 – 0,3 kg	Congelado	1. Remova os nuggets de frango de todas as embalagens. 2. Coloque o alimento na grelha. Selecione o menu e peso, pressione START. 3. Quando APITAR, vire a comida imediatamente. E, em seguida, pressione START para continuar a cozinhar.	CREMA LHEIRA

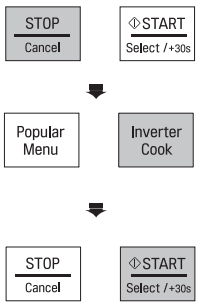
PORTUGUÊS

Código	Menu	Peso Limite	Inicial Temperatura	Instruções	Utensílio
3-4	**Congelado Lasanha**	0.3 kg	Congelado	1. Remova a lasanha da embalagem e remover a tampa. 2. Coloque os alimentos no forno. Escolha o menu, pressione START.	-
3-5	**Pizza Congelada (Grossa)**	0.5 kg	Congelado	1. Remova a crosta espessa da massa da pizza de todas as embalagens. 2. Coloque a comida em um prato de vidro. Escolha o menu, pressione START.	Prato de vidro à prova de calor
3-6	**Pizza Congelada (Fina)**	0.2 - 0.4 kg	Congelado	1. Remova a crosta fina da massa da pizza de todas as embalagens. 2. Coloque a comida no Rack. Escolha o menu e o peso, pressione START.	CREMA LHEIRA
3-7	**Salmão Filés**	0,2 - 0,6 Kg (180 - 220g. 2,5 cm de espessura/ cada)	Congelado	1. Pincele salmão congelado com manteiga derretida ou óleo e tempere como desejar. 2. Coloque o alimento no rack em um prato de escorrer. Escolha o menu e o peso, pressione START. 3. Quando APITAR, vire o alimento no forno imediatamente. E aperte START para continuar o cozimento.	CREMA LHEIRA

IOGURTE

Esse recurso permite-lhe cozinhar iogurte, pressionando o botão Cozinhar com Inverter.

Exemplo: Para cozinhar 0,6 kg de Iogurte



1. Pressione **STOP/CANCEL.**
2. Pressione **INVERTER COOK** até o visor mostrar "4".
3. Pressione **START.** Irá aparecer "5h00" no visor.

INSTRUÇÕES DO MENU IOGURTE

<table>
<tr><th>Código</th><th>Menu</th><th>Peso Limite</th><th>Inicial Temperatura</th><th>Instruções</th><th>Utensílio</th></tr>
<tr><td>4</td><td>Iogurte</td><td>0,6 kg</td><td>Morno</td><td>
Ingredientes
500 ml de leite gordo pasteurizado
100 g de iogurte natural

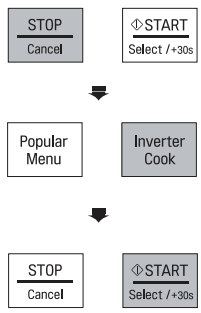
1. Lave a tigela adequada para micro-ondas de tamanho adequado com água quente.
2. Despeje 500 ml leite na tigela.
3. Aqueça-o aproximadamente 1 minuto e 30 segundos - 2 minutos e 30 segundos no micro-ondas a alta potência até á temperatura de 40-50°C.
4. Adicione os 100 ml de iogurte na tigela e mexa bem.
5. Cubra com película aderente ou com uma tampa e coloque no forno. Selecione o menu, pressione START.
6. Depois de fermentar, mantenha do frigorifico durante cerca de 5 horas.
7. Sabe bem com doce, açúcar ou frutas.

Nota:
· Podem ser utilizados os seguintes tipos de leite e iogurtes:
<table>
<tr><th colspan="2">Utilizar</th><th colspan="2">Não utilizar</th></tr>
<tr><th>Leite</th><th>Iogurte</th><th>Leite</th><th>Iogurte</th></tr>
<tr><td>· Leite gordo pasteurizado</td><td>· Iogurte natural</td><td>· 2%, 1% ou leite sem gordura
· Leite de cálcio elevado
· Leite de soja
· Sobras de leite
· Leite fora de validade</td><td>· Sobras de iogurte
· Iogurte fora de validade</td></tr>
</table>
· Lave cuidadosamente todos os utensílios com água quente e seque antes de fermentar o iogurte.
· Certifique-se de que o leite está morno (40-50° C) antes da fermentação.
· Não agite ou misture o iogurte durante a fermentação pois afetará a firmeza do iogurte.
· Se a quantidade de ingredientes for maior do que o sugerido, aumente o tempo de fermentação.
</td><td>Tigela para micro-ondas</td></tr>
</table>

MANTER QUENTE

A função Manter Quente manterá quentes os alimentos cozinhados à temperatura de servir. Comece sempre com comida quente.

Exemplo: Manter quente manualmente
Para aquecer comida em potência elevada em 90 minutos



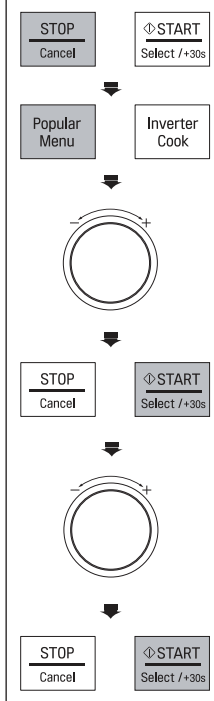
1. Pressione **STOP/CANCEL.**
2. Pressione **INVERTER COOK** até o visor mostrar "5".
3. Pressione **START.** Irá aparecer "1h30" no visor.

Notas:
Alimentos crocantes (bolos, tortas, pastéis, etc) devem ser desembalados durante a função Manter Quente. Alimentos húmidos devem ser cobertos com película aderente ou tampa adequada para micro-ondas.
A quantidade de alimentos a Manter Quente é apropriada para 1-3 porções.

MENU POPULAR

O menu do seu forno foi pré-programado para cozinhar o alimento automaticamente. Diga ao forno o que pretende e quantos itens lá estão. Por isso, deixe o seu forno micro-ondas cozinhar as suas seleções.

Exemplo: Cozinhar 0,3 kg de Kafta



1. Pressione **STOP/CANCEL.**
2. Aperte **POPULAR MENU** até o visor mostrar '1'.
3. Girar o **INDICADOR** até o visor mostrar '1-3'.
4. Pressione **START.**
5. Girar o **INDICADOR** até o visor mostrar '0.3 kg'.
6. Pressione **START.**

INSTRUÇÕES DO MENU POPULAR

Código	Menu	Peso Limite	Inicial Temperatura	Instruções	Utensílio
1-1	**Folha de uva**	1,0 kg	Espaço	**Ingredientes** 1 pote de folhas de uva 2 cebolas grandes, bem picadas 1/2 xícara de azeite de oliva 1 dente de alho, esmagado 1 tomate, picado 1 xícara de suco de limão 1 colher de sopa de polpa de tomate Sal Kosher Pimenta do reino fresca em pó 1 xícara de arroz branco 1/2 xícara de água 1/4 xícara de endro pícado 1. Refogue as cebolas, alho, polpa de tomate, e suco de limão numa panela com um pouco de óleo até dourar. 2. Adicione o arroz cozido, vegetais, sal e pimenta numa tigela, e misture bem. 3. Coloque folha de uva sobre uma superfície plana e coloque 1 V colheradas de arroz a mistura no centro da folha. Embrulhe a mistura de arroz com a folha. 4. Coloque todas as folhas prontas enfileiradas numa tigela para micro-ondas grande e adicione a água. Cubra com plástico filme strech. 5. Leve ao forno. Selecione o menu, pressione START. 6. Depois de cozinhar, servir com creme de leite ou como desejar.	Tigela para micro-ondas
1-2	**Kabsa**	2,0 kg	Espaço	**Ingredientes** 1/4 xícara de manteiga 1,2 kg de frango, corte em 8-10 pedaços 1 cebola grande, bem picada 3 dentes de alho, picados 1/4 xícara de purê de tomate 1 tomate, picado 2 cenouras médias, picadas 1 pitada de noz-moscada ralada 1 pitada de cominho em pó 1 pitada de coentro em pó Sal e pimenta do reino em pó 2 xícaras de água de quente 1 tablete de caldo de galinha 200 g de arroz tipo grão longo (não lave ou molhe) 1/4 xícara de passas 1/4 xícara amêndoas fatiadas, tostadas 1. Refogue o frango, cenouras, tomate, purê de tomate, alho, cebola e manteiga numa panela com um pouco de óleo até dourar. 2. Coloque o frango refogado numa tigela grande para micro-ondas e adicione arrroz, temperos, passas, amêndoas e água. Cubra com plástico filme e descanse. 3. Leve ao forno. Selecione o menu, pressione START. Mexa ao menos duas vezes durante o preparo.	Tigela para micro-ondas

Código	Menu	Peso Limite	Inicial Temperatura	Instruções	Utensílio
1-3	**Kafta**	0,2 – 0,4 kg	Espaço	**Ingredientes** 500 g de carne moída. 1 xícara de salsa picada ou ralada 1 cebola picada 2 pães fatiados 1/2 colher de chá de pimenta-da-jamaica 1/4 colher de chá de páprica em pó 1/4 colher de chá de canela em pó Sal e pimenta a gosto 1. Misture todos os ingredientes em uma tigela grande e misture bem. 2. Separe e modele pequenas salsichas (100 g/cada uma, aprox. 1,5 cm). 3. Coloque os alimentos em um prato de vidro à prova de calor sobre a cremalheira. Selecione o menu e peso, pressione START. 4. Ao sinal do BIP, vire o alimento e pressione START para continuar o processo. 5. Depois de cozinhar, retire do forno e descanse.	Prato de vidro à prova de calor na cremalheira
1-4	**Arroz Pudim**	0,7 kg	Espaço	**Ingredientes** 1/2 xícara de arroz tipo grão curto 600 g de leite Pitada de sal 1/4 xícara de açúcar granulado 3 colheres de chá de água de rosas 1/2 colher de chá de cardamomo em pó Mel para server, opcional 1. Misture todos os ingredientes em uma bacia profunda e larga de micro-ondas. Cubra com filme plástico e ventile. 2. Leve ao forno. Escolha o menu, aperte START. 3. Quando APITAR, mexa e em seguida, cubra com a tampa. Pressione START para continuar o prepare. 4. Após cozinhar, agite e cubra por 5 minutos.	Vasilha para micro-ondas (funda e de vidro)
2-1	**Batata Gratinada**	1,5 kg	Espaço	**Ingredientes** 1 kg de batatas 1 dente de alho 20 g de manteiga 300 g de creme de leite 100 g de queijo ralado Noz-moscada, sal e pimenta a gosto 1. Descasque e lave as batatas, em seguida, corte em fatias de 5 mm. Esfregue o interior do prato com dente de alho e manteiga. 2. Coloque metade das batatas em uma assadeira e as tempere. Encha com as batatas restantes e tempere em seguida, despeje creme queijo por cima. 3. Coloque a assadeira no forno. Selecione o menu, pressione START.	Assadeira de 20 x 20 cm

Código	Menu	Peso Limite	Inicial Temperatura	Instruções	Utensílio
2-2	**Ratatouille**	1,5 kg	Espaço	**Ingredientes** 1 cebola cortada em pedaços 1 berinjela, em pedaços 1 abobrinha cortada em pedaços 1 pimentão, em pedaços 3 tomates, picados 1 colher de sopa de polpa de tomate 2 dentes de alho, esmagados 1 colher de sopa de verduras frescas picadas 2 colheres de sopa de vinagre 1 colher de chá de açúcar Sal e pimenta à gosto 1. Adicione todos os ingredientes numa tigela para micro-ondas grande e funda, misture bem. Cubra com plástico filme e descanse. 2. Leve ao forno. Selecione o menu, pressione START. Mexa ao menos duas vezes durante o preparo.	Tigela para micro-ondas
2-3	**Recheado Tomates**	1,0 kg	Espaço	**Ingredientes** 4 tomates médios Sal e pimenta à gosto 300 g de carne picada 1/2 copo farinha de rosca 2 dentes de alho amassados 1 colher de sopa de mostarda de Dijon 1 colher de sopa de verduras secas 1 colher de sopa de queijo parmesão 1. Corte a parte de cima dos tomates e retire as sementes, tomando cuidado para não furar a carne ou pele. Em seguida, polvilhe cada tomate com sal e pimenta. 2. Adicione o resto dos ingredientes em uma bacia e misture bem. 3. Recheie tomates com mistura de carne e reponha os chapéus. 4. Coloque tomates recheados em um recipiente para micro-ondas e cubra com filme plástico. 5. Leve ao forno. Selecione o menu, pressione START.	Prato adequado para micro-ondas
2-4	**Abobrinha recheada**	1,2 kg	Espaço	**Ingredientes** 4 abobrinhas redondas (200g/cada) 500 g de carne moída 2 colheres de sopa de azeite de oliva Sal e pimenta à gosto 1. Corte a parte de cima dos tomates e retire as sementes, tomando cuidado para não furar a carne ou pele. Salpique cada abobrinha com sal e pimento. 2. Abobrinhas recheadas com carne moída e reponha os chapéus. 3. Coloque os alimentos em um prato de vidro à prova de calor e regue com azeite. Selecione o menu, pressione START.	Prato de vidro à prova de calor

Código	Menu	Peso Limite	Inicial Temperatura	Instruções	Utensílio
3-1	**Bobotie**	1,3 kg	Espaço	**Ingredientes** 200 ml de leite 2 fatias de pão 750 g de carne moída 1 cebola picada (tamanho médio) 2 colheres de sopa de gengibre fresco ralado 3 dentes de alho, ralados 1 colher de sopa de geléia de damasco 30 ml de suco de limão 1/4 xícara de amêndoas sem casca 2 colheres de chá médio (ou quente) de curry em pó 1 colher de chá de açafrão 2 colheres de sopa de sal 4 folhas de louro ou limão 3 ovos 1. Mergulhe o pão em 100 ml de leite. Misturá-lo com a carne picada. 2. Misture todos os outros ingredientes, exceto o resto do leite, óleo, ovos e folhas de louro. 3. Aqueça o óleo numa panela e refogue a mistura até dourar. Coloque-os em uma caçarola 1,5L e reserve. 4. Bata os ovos com o leite restante e despeje sobre a carne. 5. Coloque a caçarola no forno. Escolha o menu, pressione START. 6. Após o cozimento, retire do forno. Sirva com arroz branco ou açafrão;	1,5 L caçarola
3-2	**Churrasco de cordeiro Costeletas**	0,2 – 0,6 kg	Refrigerado	1. Escolha costeletas de cordeiro de 100-150 g de peso e 1,5-2,0 cm de espessura cada. Tempere com sal e pimenta ou como desejado. 2. Coloque o alimento no cesto em um prato. Selecione o menu e peso, pressione START. Ao sinal do BIP, vire o alimento e pressione START para continuar o processo.	Ponha no prato de gotejamento da cremalheira
3-3	**Bife para churrasco**	0,2 – 0,6 kg	refrigerado	1. Selecione bifes de 200 g de peso e 2,5 cm de espessura cada. Tempere com sal e pimenta ou como desejado. 2. Coloque o alimento na grade numa bandeja com escoameno de gordura. Selecione o menu e peso, pressione START. Quando APITAR, vire o alimento no forno e pressione START para continuar a cozinhar.	Ponha no prato de gotejamento da cremalheira

<table>
<tr><th>Código</th><th>Menu</th><th>Peso Limite</th><th>Inicial Temperatura</th><th>Instruções</th><th>Utensílio</th></tr>
<tr>
<td>3-4</td>
<td>Cuscuz</td>
<td>0.1 - 0,4 kg</td>
<td>Espaço</td>
<td>
Ingredientes
<table>
<tr><td>Cuscuz</td><td>0,1 kg</td><td>0,2 kg</td><td>0,3 kg</td><td>0,4 kg</td></tr>
<tr><td>Água</td><td>120 ml</td><td>240 ml</td><td>360 ml</td><td>480 ml</td></tr>
<tr><td>Manteiga</td><td>1 colher de sopa</td><td colspan="2">2 colher de sopa</td><td>3 colher de sopa</td></tr>
</table>
Mistura de legumes

1. Coloque o cuscuz, água e manteiga em uma tigela grande para micro-ondas e misture bem. Cubra com filme plástico e desabafe.
2. Coloque o alimento no forno. Escolha o menu e peso, pressione START.
3. Depois de cozinhar, deixar repousar durante 15~20 minutos.
4. Com um garfo, perfure o cuscus e misture-o com o molho para legumes.

※Mistura de vegetais
15 cebolas roxas ou 2 xícaras de cebolas fatiadas
1 lata de 425 g de grãos de bico
2 batatas grandes cozidas em cubos
1 cenoura fatiada
1/2 xícara de coentro picado
1/4 xícara de salsinha picada
2 colheres de sopa de alho moído
1 colher de chá de páprica
1/4 colher de chá de noz-moscada
1/2 colher de chá de sal
1/2 colher de chá de pimento preta
2 latas de molho de tomate
1 caldo de galinha
1 1/2 xícara de água
2 colheres de sopa de manteiga

1. Refogue as cebolas com a manteiga por 5 minutos até caramelizar.
2. Adicione as cenouras e o feijão-de-bico e cozinhe por mais 5 minutos. Adicione alho, coentro, salsa, batatas e 1/2 colher de chá de sal e misture os legumes.
3. Em uma panela 4 grande, ponha molho de tomate e 1 1/2 xícara de água para ferver
4. Adicione os temperos e especiarias ao molho, também adicione a mistura de legumes ao molho e ferva por 10-12 minutos.
</td>
<td>Tigela segura para micro-ondas</td>
</tr>
</table>

Código	Menu	Peso Limite	Inicial Temperatura	Instruções	Utensílio
4-1	**Frango Tikka**	0,2 – 0,4 kg	Espaço	**Ingredientes** 4 peitos de frango, cortados em cubos 1 xícara de iogurte natural 1 colher de sopa de cominho em pó 1 colher de sopa de garam masala em pó 1 colher de chá de coentro em pó 1 suco de limão 8 dentes de alho, picadinhos 1 polegada de gengibre ralado, finamente picado 1/4 colher de chá de corante culinário vermelho 1 limão Sal e pimenta à gosto 1. Misture as especiarias, coloração, suco de limão, gengibre e alho em uma pasta com um pouco de água. 2. Mexa bem com o iogurte para fazer uma marinada tandoori. 3. Marinar o frango na marinada por 2-3 horas. 4. Espetar os pedaços de frango usando espetos de madeira. Note-se que os espetos têm que passar o centro das peças. 5. Coloqueespetos nagrelhasobreumprato degotejamento. 6. Selecione o menu e peso, pressione START. 7. Quando APITAR, vire a comida no forno e pressione START para continuar a cozinhar. 8. Após o cozimento, retire do forno e espere.	Ponha no prato de gotejamento da cremalheira
4-2	**Curry Frango**	1,5 kg	Espaço	**Ingredientes** 400g de peito de frango cortado em pedaços 1/4 xícara de azeite de oliva 2 cebolas, picadas 4 dentes de alho, esmagados 1 gengibre, descascado 1 lasca de canela em pau 2 pimentas secas tipo chilli 1 colher de chá de açafrão em pó 400 g de molho de tomate 1/2 xícara de água ou caldo 1/2 xícara de iogurte simples 1 colher de sopa de suco de limão Sal e pimenta a gosto 1. Adicione todos os ingredientes numa tigela para micro-ondas grande e funda, misture bem. Cubra com plástico filme e descanse. 2. Leve ao forno. Escolha o menu, pressione START. 3. Mexa ao menos duas vezes durante o preparo.	Tigela segura para micro-ondas

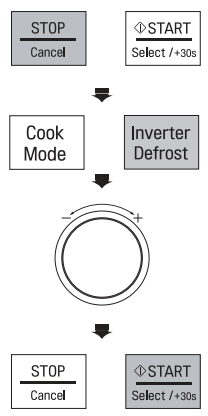
<table>
<tr><th>Código</th><th>Menu</th><th>Peso Limite</th><th>Inicial Temperatura</th><th>Instruções</th><th>Utensílio</th></tr>
<tr><td>4-3</td><td>Dal Tadka</td><td>0,2 – 0,4 kg</td><td>Espaço</td><td>
Ingredientes
<table>
<tr><td>Mostrador (Embebidos durante 2 horas)</td><td>0,2 kg</td><td>0,3 kg</td><td>0,4 kg</td></tr>
<tr><td>Água</td><td>400 ml</td><td>600 ml</td><td>800 ml</td></tr>
<tr><td>Óleo</td><td>2 Colheres de sopa</td><td>2½ Colheres de sopa</td><td>3 Colheres de sopa</td></tr>
<tr><td>Sal</td><td colspan="3">To taste</td></tr>
</table>
Especiarias
Sementes de cominho
Chili em pó
Açafrão em pó
Folhas de Curry
1. Misture todos os ingredientes em uma tigela segura para micro-ondas e adicione temperos a sua preferência.
2. Leve ao forno. Selecione o menu e peso, pressione START. Agita-se pelo menos duas vezes durante o cozimento.
</td><td>Tigela para micro-ondas</td></tr>
<tr><td>4-4</td><td>Veg.Biryani</td><td>1,0 kg</td><td>Espaço</td><td>
Ingredientes
1 1/2 xícaras de arroz basmati
400 ml de água
2 xícaras de cebola picada
1 tomate, picado
1 xícara de legumes (cenoura, feijão, ervilha, batata), picados
2 pimentas tipo chili verdes, picadas
1 colher de chá de pasta de gengibre e alho
1 1/2 colher de chá de chili vermelho em pó
1 colher de chá de coentro em pó
1 colher de chá de cominho em pó
1 colher de sopa de biryani masala
1 canela
2 cardamomos
2 cravos-da-índia
2 folhas de louro pequenas
1 colher de chá de sementes de funcho
Um monte de folhas picadinhas (coentro) e folhas de hortelã
1 colher de sopa de óleo
1 colheres de sopa de ghee ou manteiga clarificada
Sal à gosto
1. Cozinhe todos os vegetais e especiarias em uma frigideira levemente untada com óleo até que doure.
2. Coloque a mistura de vegetal cozido em uma tigela profunda e grande para micro-ondas, arroz ácido e água. Cubra com plástico filme e descanse.
3. Leve ao forno. Selecione o menu, pressione START. Mexa ao menos duas vezes durante o preparo.
</td><td>Tigela para micro-ondas</td></tr>
</table>

DESCONGELAR

Existem quatro sequências de descongelação predefinidas no forno. O recurso de DESCONGELAÇÃO COM INVERTER proporciona o melhor método de descongelação para alimentos congelados. O guia de culinária irá mostrar-lhe qual a sequência de descongelação recomendada para os alimentos.
Para maior comodidade, a DESCONGELAÇÃO COM INVERTER inclui um mecanismo de bip interno que o relembre de verificar, virar, separar, ou reorganizar para obter os melhores resultados de descongelação.
Existem quatro níveis de descongelação.

(CARNE / AVES / PEIXE / PÃO)

Exemplo: Para descongelar 1,2 kg de carne



1. Pressione **STOP/CANCEL.**
2. Pressione **INVERTER DEFROST** até o visor mostrar "'dEF1".
3. Girar o **INDICADOR** até o visor mostrar '1.2 kg'.
4. Pressione **START.**

Observação:
Quando pressiona o botão **START**,
o visor muda para o tempo de descongelação e inicia contagem decrescente.
O forno emitirá um BIP durante o ciclo de descongelação.

Ao ouvir o BIP, abra a porta e retire as porções que já estiverem descongeladas e vire.
Volte a inserir as porções congeladas no forno e pressione **START** para voltar ao ciclo de descongelação.

- Retire o peixe, carne e aves da sua embalagem de papel ou plástico original. Caso contrário, a embalagem manterá o vapor e o suco dos alimentos, o que poderá causar que a superfície exterior dos alimentos fiquem cozinhados.
- Coloque os alimentos num recipiente raso ou numa assadeira para micro-ondas para apanhar as gotas.
- Quando retirados do forno, os alimentos ainda devem estar um pouco gelados no centro.
- O tempo de descongelação varia de acordo com a solidificação da congelação dos alimentos.
- A forma da embalagem afeta a rapidez da descongelação dos alimentos. Embalagens superficiais vão descongelar mais rapidamente do que bloco profundos.
- Dependendo da forma dos alimentos, estes podem ser mais ou menos descongelados.

INSTRUÇÕES DO MENU DESCONGELAR

Categoria	Alimento para ser Descongelado
CARNE (dEF1) 0,1 – 4,0 kg	**Carne Bovina** Carne moída, Bife do traseiro, Picadinho, Filé Mignon, Carne de panela, Costela assada, Coxão duro assado, Acém assado, Hambúrguer **Cordeiro** Costeletas, Assado enrolado **Vitela** Costeleta (0,5 kg, 20 mm thick) Vire os alimentos quando ouvir o BIP. Depois de descongelar, deixe repousar durante 5-15 minutos.
AVES (dEF2) 0,1 – 4,0 kg	**Aves** Inteiro, Cortado, Peito (desossado) **Galinhas Cornish** Inteiro **Peru** Peito Vire os alimentos quando ouvir o BIP. Após o descongelamento, deixe descansar por 30-60 minutos.
PEIXE (dEF3) 0,1 – 4,0 kg	**Peixe** Filés, Bifes inteiros Vire os alimentos quando ouvir o BIP. Após o descongelamento, deixe descansar por 5-10 minutos.
PÃO (dEF4) 0,1 – 0,5 kg	Pão fatiado, Bolosm Baguette, etc. Separe as fatias e e coloque-as entre papel toalha ou um prato plano. Vire os alimentos quando ouvir o BIP. Depois de descongelar, deixe repousar por 1-2 minutos.

UTENSÍLIOS PARA USO EM MICRO-ONDAS

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

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

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

Pratos de jantar

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

Objectos de vidro

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

Recipientes de plástico

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

Papel

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

Sacos plásticos para cozimento

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

Artigos de cozinha de plástico para micro-ondas

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

Louças, objetos de pedra e cerâmica

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

⚠ ATENÇÃO

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

CARACTERÍSTICAS DO ALIMENTO E FORNO MICRO-ONDAS

Manter a vigilância

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

Fatores que afectam os tempos de cozinhar do micro-ondas

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

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

Densidade de alimentos

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

Altura do alimento

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

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

Teor de humidade do alimento

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

Conteúdo de ossos e gordura dos alimentos

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

Quantidade de alimento

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

Forma do alimento

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

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

Cobertura

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

CARACTERÍSTICAS DO ALIMENTO E FORNO MICRO-ONDAS

Tostagem

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

Cobertura com papel manteiga

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

Disposição e espaçamento

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

Misturar

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

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

Virar

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

Colocar as porções mais espessas voltadas para fora

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

Blindagem

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

Elevação

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

Perfuração

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

Teste de cozedura

Se a comida cozinha tão rapidamente num forno, é necessário testá-la com frequência. Alguns alimentos são deixados no micro-ondas até ficarem completamente cozinhados, mas a maioria dos alimentos, incluindo carnes e aves, são removidos do forno enquanto estão ainda ligeiramente mal cozidos, sendo permitida a finalização da cozedura no tempo de repouso. A temperatura interna dos alimentos aumentará entre 5oF (3°C) e 15oF (8 °C) durante o tempo de repouso.

Tempo de repouso

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

PARA LIMPAR SEU FORNO

1 Mantenha a parte interna do forno limpa

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

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

2 Mantenha a parte externa do forno limpa

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

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

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

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

UTILIZANDO O DIAGNÓSTICO INTELIGENTE™

Use esta função caso necessite de um diagnóstico preciso da central de suporte da LG Eletronics em caso de mal funcionamento ou falhas no produto. Use esta função somente para contatar o representante do suporte, não durante sua normal utilização.

1. Quando instruído pelo centro de atendimento ao cliente, mantenha o bocal do seu telefone sobre o logotipo de Smart Diagnosis™ no controlador.

Nota

- Não toque nenhum outro botão.



2. Com a porta fechada, pressione e mantenha o botão PARAR/LIMPAR durante 3 segundos para apareça "Loc" no visor. Continue com o botão PARAR/LIMPAR pressionado por mais 5 segundos até ‘5’ aparecer no display. (Ou seja, o botão PARAR/LIMPAR deverá permanecer pressiona por 8 segundos continuamente). Será emitido um som de trás do símbolo de Diagnóstico Inteligente
3. Mantenha o telefone no local até que tenha terminado a transmissão do sinal. O display iniciará uma contagem regressiva.
4. Após terminada a contagem decrescente e tenham terminados os toques, retome a sua conversa com o assistente do call center, que irá ajudá-lo a utilizar as informações transmitidas para análise.

Nota

- Para melhores resultados, não mova o telefone enquanto os sons estão sendo transmitidos.
- Caso o agente não possa adquirir dados precisos, ele poderá solicitar para que tente executar o processo novamente.

PERGUNTAS E RESPOSTAS

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

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

ESPECIFICAÇÕES TÉNICAS

MH826****	
Potência de Entrada	230 V~ 50 Hz
Potência de Saída do Micro-ondas	Máx. 1200 Watt* (IEC60705 classificação padrão)
Frequência de Micro-ondas	2450 MHz
Dimensões Externas	544 mm(W) X 307 mm(H) X 458 mm(D)
Micro-ondas	1350 Watt
Grill	1000 Watt
Combinação	1500 Watt

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

Frequência das micro-ondas: 2450 MHz +/- 50 MHz (Grupo 2 / Classe B) **

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

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

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


LG
Life's Good