



MANUAL DE INSTRUCCIONES

HORNO MICROONDAS

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

MS204***
(Opcional, por favor verifique las especificaciones del modelo)



MFL71815102_00

ESPAÑOL

Français

DEUTSCH

ITALIANO

www.lg.com

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

Precauciones

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

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

Es importante no manipular indebidamente los cierres de seguridad.

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

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

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

Precaución

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

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

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

Precaución

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

Cómo Funciona el Horno Microondas

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

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

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

Un Aparato Muy Seguro

Su horno microondas es uno de los aparatos más seguros de su hogar. Cuando la puerta se abre, el horno deja automáticamente de producir microondas.

La energía de microondas es completamente convertida en calor cuando penetra en la comida, sin dejar energía residual que lo dañe cuando come su comida.

Precauciones	2
Contenidos	3
Instrucciones de Seguridad Importantes	4 ~ 9
Desembalaje e Instalación	10 ~ 11
Ajuste del reloj	12
Cierre de Seguridad para Niños	13
Potencia de Cocción del Microondas	14
Niveles de Potencia del Microondas	15
Cocción en Dos Etapas	16
Inicio Rápido	17
Ahorro De Energía	18
Cocción Automática	19 ~ 20
Descongelamiento Automático	21 ~ 22
Descongelamiento Rápido	23 ~ 24
Cocinar con el Botón Más o Menos	25
Utensilios Seguros para el Microondas	26
Características de los Alimentos y Cocción en el Microondas	27 ~ 28
Preguntas y Respuestas	29
Manual de prueba IEC	30
Detalles técnicos	31

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEA DETENIDAMENTE Y CONSERVE ESTE DOCUMENTO PARA CONSULTARLO EN EL FUTURO

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

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



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



ADVERTENCIA

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



PRECAUCIÓN

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



ADVERTENCIA

- 1. No trate de manipular, ajustar ni reparar la puerta, los sellos, el panel de control, los interruptores de seguridad u otras partes del horno cuya manipulación podría conllevar la retirada de las cubiertas que protegen contra la exposición a la energía de microondas. No utilice el horno si los sellos de la puerta y las partes adyacentes presentan defectos. Solo ha de reparar el horno un técnico de servicio debidamente cualificado.**
 - ⦿ Adiferencia de otros aparatos, el horno de microondas es un dispositivo de alto voltaje con alta corriente eléctrica. Utilizarlo indebidamente o pretender repararlo podría exponerlo a un exceso de energía de microondas o producir una electrocución.
- 2. No emplee el horno para deshumidificar (por ejemplo, con periódicos, ropas, y juguetes húmedos, otros aparatos eléctricos, mascotas, niños, etc.).**
 - ⦿ Hacerlo podría poner en grave peligro su seguridad, ocasionando incendios, quemaduras o la muerte súbita por electrocución.
- 3. Este aparato no está destinado a que lo usen personas — niños incluidos— con capacidades físicas, sensoriales y mentales reducidas, con falta de experiencia y de conocimientos, a menos que la persona responsable de su seguridad los supervise o les dé instrucciones en cuanto al uso del aparato. Los niños deberían contar con la supervisión de un adulto para cerciorar que no juegan con el dispositivo.**
 - ⦿ Un uso indebido podría causar incendios, electrocuciones y quemaduras.
- 4. Puede que las partes que se pueden tocar se calienten mientras se usa el aparato. Aléjese a los niños del horno.**
 - ⦿ Pues pueden sufrir quemaduras.
- 5. Los líquidos y otros alimentos no han de calentarse en contenedores sellados herméticamente, pues pueden acabar explotando. Retire las envolturas de plástico de la comida antes de cocinar o descongelar. En algunos casos, sí es necesario cubrir la comida con una película de plástico para calentarla o cocinarla.**
 - ⦿ De lo contrario, podría explotar.

LEA DETENIDAMENTE Y CONSERVE ESTE DOCUMENTO PARA CONSULTARLO EN EL FUTURO

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

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

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES



ADVERTENCIA

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

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



PRECAUCIÓN

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

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEA DETENIDAMENTE Y CONSERVE ESTE DOCUMENTO PARA CONSULTARLO EN EL FUTURO

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

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



PRECAUCIÓN

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

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

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

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

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

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

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

- ⦿ Un uso indebido podría causar daños al horno.

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

- ⦿ Un uso indebido podría causar explosiones o incendios.

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

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

9. No emplee productos de papel reciclado.

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

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

- ⦿ Un uso indebido podría causar daños al horno.

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

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

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

- ⦿ De lo contrario,podría explotar.

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

LEA DETENIDAMENTE Y CONSERVE ESTE DOCUMENTO PARA CONSULTARLO EN EL FUTURO

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

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

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES



PRECAUCIÓN

- ⦿ La presión interior del huevo aumentará y hará que estalle.
- 14. No trate de freír alimentos con grasas en el horno.**
- ⦿ Podría causar un hervido repentino del aceite.
- 15. Si se encuentra humo, desconecte o apague el aparato y mantenga cerrada la puerta, a fin de apagar llamas.**
- ⦿ Podría causar daños graves como incendios o electrocuciones.
- 16. Cuando caliente la comida en contenedores de plástico o papel, vigile el horno para evitar igniciones.**
- ⦿ Puede que se salga la comida a causa del deterioro del contenedor, lo que podría causar un incendio.
- 17. La temperatura de las partes que se pueden tocar del horno puede ser muy elevada mientras se usa. No toque la puerta, la caja exterior, la caja posterior, la cavidad interior, los accesorios y los platos durante el modo grill, el modo convección y las operaciones de cocción automática. Antes de retirar cada componente, asegúrese de que no están calientes.**
- ⦿ Conforme se calientan, corre peligro de quemarse si no lleva guantes gruesos de cocina.
- 18. Se ha de limpiar asiduamente el horno, retirando los depósitos de comida.**
- ⦿ No limpiar el horno podría dañar la superficie, lo que afecta negativamente a la vida del aparato y también podría generar peligros para el usuario.

- 19. Solo use la sonda de temperatura recomendada para este horno.**
- ⦿ No se puede comprobar correctamente la temperatura con otra herramienta. Este modelo no viene con sonda de temperatura.
- 20. Este dispositivo está destinado a usos en hogares domésticos y fines similares, por ejemplo:**
- Cocinas de tiendas, oficinas y otros lugares de trabajo;
 - Granjas;
 - Hoteles, moteles y otros lugares de residencia;
 - Establecimientos en régimen de alojamiento y desayuno.
- 21. Este microondas puede ser usado por niños mayores de 8 años y personas con discapacidades físicas, sensoriales o mentales o falta de experiencia y conocimientos, siempre y cuando estén bajo supervisión o hayan recibido instrucciones sobre el uso del aparato de forma segura y comprenden los peligros que entraña su uso. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y mantenimiento no debe ser realizada por niños sin supervisión.**
- 22. El aparato no está destinado a usarse con un reloj externo o con un sistema de control remoto separado.**
- 23. Siga las instrucciones exactas de cada fabricante para sus productos de palomitas. No descuide el horno mientras hace palomitas. Si no se hacen las palomitas después de intentarlo varias veces, deje de cocinarlas.**
- 24. Nunca use una bolsa de papel marrón para hacer palomitas. Nunca trate de recocer las semillas sobrantes.**

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEA DETENIDAMENTE Y CONSERVE ESTE DOCUMENTO PARA CONSULTARLO EN EL FUTURO

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

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



PRECAUCIÓN

- ⦿ Un cocinado excesivo podría incendiar las palomitas.
- 25. Este aparato ha de conectarse a tierra.**
Los cables de red siguen este código de colores:
AZUL - Neutro
MARRÓN -Potencial
VERDE Y AMARILLO - Tierra
Como puede que los colores de los cables de red de este aparato no correspondan con las marcas de color que identifican los terminales de su enchufe, siga estas instrucciones.
El cable **AZUL** ha de conectarse al terminal marcado con la letra **N** o de color **NEGRO**.
El cable **MARRÓN** ha de conectarse al terminal con la letra **L** o de color **ROJO**.
El cable de color **VERDE** y **AMARILLO**,o solo verde , debeconectarse al terminal marcado con la letra **G** o
- ⦿ Si resulta dañado el cordón de alimentación, debe sustituirlo el fabricante, el técnico de servicio de este y otras personas cualificadas para evitar peligros.
Un uso indebido puede causar daños eléctricos graves.
- 26. Solo emplee los utensilios adecuados para los microondas.**
- 27. Este horno no esta diseñado para el uso de restauración u hostelería comercial**
- ⦿ Un uso indebido podría causar daños al horno.
- 28. No se ha de colocar el microondas en un armario.**
- ⦿ Debe de colocarse en un espacio libre y despejado.
- 29. Se puede conectar a un enchufe cercano o incluyendo un interruptor en el cableado fijo de acuerdo con las normas de cableado.**
- ⦿ Usar un enchufe o un interruptor inadecuados puede causar electrocuciones o incendios.
- 30. La puerta o la superficie exterior pueden calentarse mientras se usa el aparato.**
- 31. Mantenga el aparato y el cordón fuera del alcance de niños menores de 8 años.**
- 32. Se ha de batir o agitar el contenido de los biberones y de los contenedores de comida para bebés y se ha de comprobar su temperatura a fin de evitar quemaduras.**
- 33. Mantenga limpio el interior y el exterior del horno. Para encontrar instrucciones de limpieza para el horno, véase la sección "Limpiar el horno".**
- 34. De acuerdo con las condiciones de instalación, considere que el impacto de calor puede conllevar peligros.**
- 35. El microondas no debe ser limpiado con un limpiador de vapor.**
- 36. Precaución: superficie caliente**
Cuando se emplea este símbolo, significa que las superficies pueden calentarse durante el uso.
- 37. No coloque ningún objeto (un libro, un cuadro y demás) sobre el producto. El producto se puede recalentar e incendiarse o el objeto se podría caer y causar lesiones a las personas.**
- 38. Para evitar quemaduras, no toque la superficie del producto durante su uso. Tenga especial cuidado en la parte de la ventilación.**

LEA DETENIDAMENTE Y CONSERVE ESTE DOCUMENTO PARA CONSULTARLO EN EL FUTURO

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

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

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

ESPAÑOL

Para Limpiar su Horno

1 Mantenga el interior del horno limpio

Las salpicaduras de los alimentos o los líquidos derramados se adhieren a las paredes del horno y entre la superficie y los sellos de la puerta. Es mejor limpiar los derrames con un paño húmedo de inmediato. Las migas y los derrames absorberán la energía microondas y esto alargará los tiempos de cocción. Utilice un paño húmedo para limpiar las migas que caen entre la puerta y el marco. Es importante mantener esta área limpia para garantizar que cierre en forma hermética. Remueva las salpicaduras de grasa con un paño con detergente y luego enjuague y seque.

No utilice detergentes ásperos o limpiadores abrasivos. La bandeja de vidrio puede lavarse a mano o en el lavavajillas.

2 Mantenga el exterior del horno limpio

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

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

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

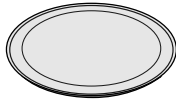
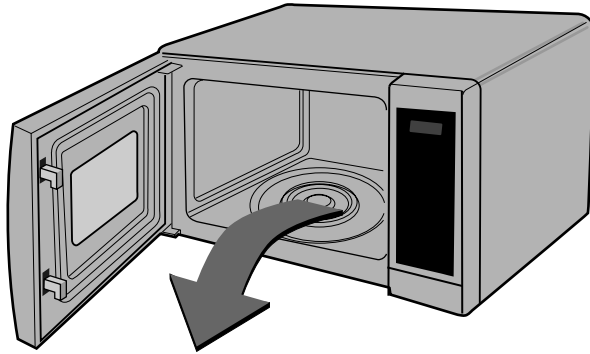
NO UTILICE MATERIALES ABRASIVOS, COMO POLVOS DE LIMPIEZA O PAÑOS DE ACERO Y PLÁSTICO.

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

Desembalaje e Instalación

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

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

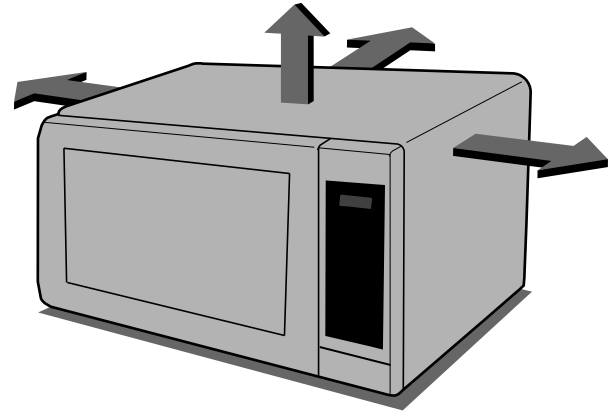


BANDEJA DE VIDRIO



ANILLO GIRATORIO

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

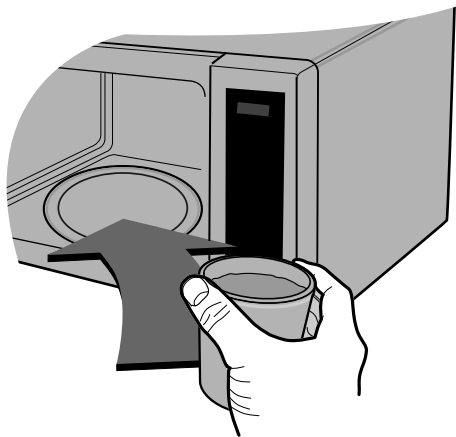


**ESTE HORNO NO DEBE SER USADO CON PROPÓSITOS
COMERCIALES DE PROVISIÓN DE COMIDA**

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

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

5 Llene un **recipiente apto para microondas** con 300 ml (un vaso grande) de agua. Colóquelo sobre la **BANDEJA DE VIDRIO** y cierre la puerta del horno. Si tiene cualquier duda sobre qué tipo de recipiente utilizar, remítase a la página 26.



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



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



SU HORNO YA ESTÁ INSTALADO

Ajuste del reloj

En el siguiente ejemplo, le mostraré cómo ajustar la hora a las 14:35 usando el reloj de 24 horas. Asegúrese de haber quitado todo el embalaje de su horno.



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

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

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

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

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



Presione **Reloj** una vez.

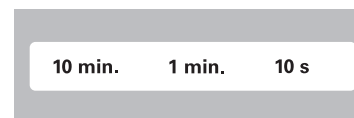
(Si desea utilizar el reloj de 12 horas, presione **Reloj** una vez más. Si desea cambiar a otra opción después de ajustar el reloj, debe desenchufarlo y volverlo a enchufar.)



Presione **10 min.** quince veces.

Presione **1 min.** tres veces.

Presione **10s** cinco veces.



Presione **Reloj** o **START(Inicio)** para fijar la hora.

El reloj comienza a contar.



Cierre de Seguridad para Niños



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

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

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



ESPAÑOL

Presione y mantenga presionado **STOP/CLEAR** hasta que aparezca una **EI CIERRE DE SEGURIDAD PARA NIÑOS** ha sido instalado.

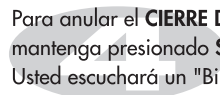


La hora desaparecerá del visor si usted había ajustado el reloj.

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



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



Potencia de Cocción del Microondas

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



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

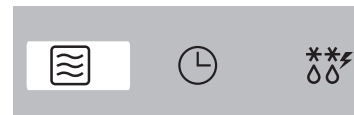
POTENCIA	Presionar Potencia	%	POTENCIA DE SALIDA
MÁXIMA ALTA	1 vez	100%	700 W
MEDIA ALTA	2 veces	80%	560 W
MEDIA	3 veces	60%	420 W
MEDIA BAJA	4 veces	40%	280 W
BAJA	5 veces	20%	140 W

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

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



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



Presione **1 min.** cinco veces.

Presione **10 s** tres veces.



Presione **START(Inicio)**.

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



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

Niveles de Potencia del Microondas

NIVEL DE POTENCIA	USO	NIVEL DE POTENCIA (%)	POTENCIA DE SALIDA
MÁXIMA ALTA	<ul style="list-style-type: none"> * Hervir agua * Dorar carne desmenuzada * Cocinar partes de aves, pescado, verduras * Cocinar cortes de carne blanda 	100%	700 W
MEDIA ALTA	<ul style="list-style-type: none"> * Recalentar todo tipo de comida * Asar carne y aves * Cocinar champiñones y mariscos * Cocinar alimentos que contengan queso y huevo 	80%	560 W
MEDIA	<ul style="list-style-type: none"> * Hornear pasteles y panecillos * Preparar huevos * Cocinar flanes * Preparar arroz, sopas 	60%	420 W
MEDIA BAJA	<ul style="list-style-type: none"> * Deshielar todo tipo de alimentos * Derretir mantequilla y chocolate * Cocinar cortes de carne menos tiernos 	40%	280 W
BAJA	<ul style="list-style-type: none"> * Ablandar mantequilla y queso * Ablandar helado * Subir masa de levadura 	20%	140 W



Cocción en Dos Etapas

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



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

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

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

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



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

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

Presione **10 min.** una vez.

Presione **1 min.** una vez.



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

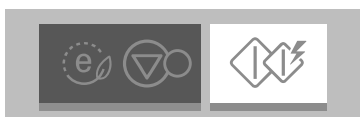
Presione **Potencia** cuatro veces para seleccionar 280 W.

Presione **10 min.** tres veces.

Presione **1 min.** cinco veces.



Presione **START(Inicio)**.



Inicio Rápido

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



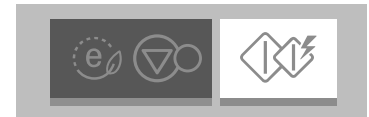
El dispositivo de **Inicio Rápido** le permite seleccionar intervalos de 30 segundos de cocción a ALTA potencia, sólo presionando el botón **START(Inicio)**.

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

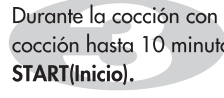


ESPAÑOL

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



Durante la cocción con **Inicio Rápido**, usted puede prolongar el tiempo de cocción hasta 10 minutos, presionando repetidamente el botón **START(Inicio)**.



Ahorro De Energía



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

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



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



Presione cualquier botón para activar la pantalla.



Cocción Automática

En el siguiente ejemplo, le mostraré cómo cocinar 0,6kg de papas con cáscara.



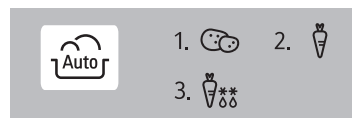
La opción **COCCIÓN AUTOMÁTICA** le permite cocinar la mayoría de sus comidas favoritas fácilmente, seleccionando el tipo de comida e ingresando el peso del alimento presionando el botón **Más/Menos**.

CATEGORÍA	Presione Auto Cocinado
Papas Asadas	1 vez
Vegetales Frescos	2 veces
Vegetales Congelados	3 veces

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

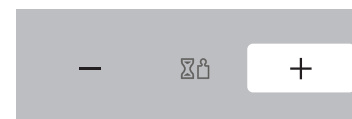
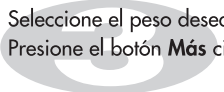


Presione **Auto Cocinado** una vez. Aparecerá "Ac-1" en el visor.

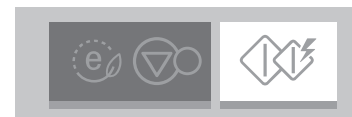


Seleccione el peso deseado de papas.

Presione el botón **Más** cinco veces para seleccionar 0,6 kg.



Presione **START(Inicio)**.



CATEGORÍA DE ALIMENTOS	LÍMITE DE PESO	UTENSILIOS	TEMP. DE LOS ALIMENTOS	INSTRUCCIONES
1. PATATAS ASADAS (Ac-1)	0,1 – 1,0 kg	–	Ambiente	Elija 170 –200 g de patatas de tamaño mediano. Lave y seque las papas. Pinche las papas varias veces con un tenedor. Coloque las papas sobre el tornamesa de vidrio. Ajuste el peso y presione "Inicio" ("Start"). Después de cocinar, saque las patatas del horno. Deje reposar cubiertas con papel de aluminio durante 5 minutos.
2. VEGETALES FRESCOS (Ac-2)	0,2 – 0,8 kg	Recipiente apto para microondas	Ambiente	Coloque las verduras en un recipiente apto para microondas. Agregue agua. Cubra con film plástico. Después de cocinar, revuelva y deje reposar durante 2 minutos. Agregue la cantidad de agua de acuerdo con la cantidad de verduras: ** 0,2 kg – 0,4 kg : 2 Cucharadas ** 0,5 kg – 0,8 kg : 4 Cucharadas
3. VEGETALES CONGELADOS (Ac-3)	0,2 – 0,8 kg	Plato apto para microondas	Congelados	Coloque las verduras en un recipiente apto para microondas. Agregue agua. Cubra con film plástico. Después de cocinar, revuelva y deje reposar durante 2 minutos. Agregue la cantidad de agua de acuerdo con la cantidad de verduras: ** 0,2 kg – 0,4 kg : 2 Cucharadas ** 0,5 kg – 0,8 kg : 4 Cucharadas

Descongelamiento Automático

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



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

CATEGORÍA	Presione
	Auto Descongelado
Carnes	1 vez
Aves	2 veces
Pescado	3 veces
Pan	4 veces

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

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

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



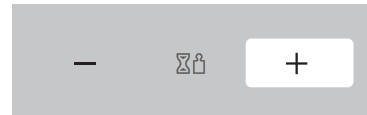
Presione **Auto Descongelado** dos veces para seleccionar el programa de descongelamiento de **AVES**.

Aparecerá "DEF2" en el visor.

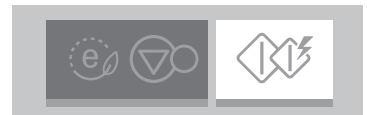


Ingrese el peso de los alimentos congelados que desea descongelar.

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



Presione **START(Inicio)**.



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

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

GUÍA DE DESCONGELAMIENTO AUTOMÁTICO SEGÚN EL PESO

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

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

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

Descongelamiento Rápido



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

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



ESPAÑOL

Presione **Descongelamiento Rápido** para seleccionar el programa de descongelamiento de **carne**.

El horno comenzará a funcionar automáticamente.



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

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

GUÍA DE DESCONGELACIÓN RÁPIDA

Utilice esta función para descongelar carne molida rápidamente.

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

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

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

Cocinar con el Botón Más o Menos



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

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

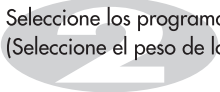
No es necesario alto el proceso de cocción.

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

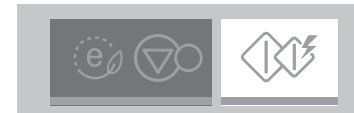


ESPAÑOL

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



Presione **START(Inicio)**.

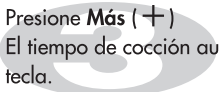


Presione **Más (+)**

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

Presione **Menos (-)**

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



Utensilios Seguros para el Microondas

Nunca utilice utensilios metálicos o con bordes metálicos en su horno microondas.

Las microondas no pueden penetrar el metal. Rebotarán desde cualquier objeto metálico dentro del horno y provocarán la formación de un arco eléctrico o voltaico, un alarmante fenómeno que se asemeja a los relámpagos. La mayoría de los utensilios no metálicos resistentes al calor son seguros para ser utilizados en su horno microondas. Sin embargo, algunos pueden contener materiales que los hacen inapropiados como utensilios para cocinar en el microondas. Si tiene cualquier duda respecto de algún utensilio en particular, existe un modo simple de descubrir si éste puede ser usado en su horno microondas. Coloque el utensilio en cuestión cerca de un bowl de vidrio lleno de agua dentro del horno microondas. Encienda su horno en potencia ALTA (High) durante 1 minuto. Si el agua se calienta pero el utensilio permanece frío al tacto, el utensilio es apto para microondas. Sin embargo, si el agua no cambia de temperatura pero el utensilio se calienta, significa que las microondas fueron absorbidas por el utensilio y que no es apto para ser utilizado en el horno microondas. Probablemente usted tiene muchos utensilios en su cocina actualmente que pueden ser utilizados como equipamiento para cocinar en su horno microondas. A continuación le indicamos la siguiente lista.

Vajilla

Muchos tipos de vajilla son aptos para el microondas. Si tiene dudas, consulte el folleto del fabricante o realice la prueba de las microondas indicada anteriormente.

Objetos de vidrio

Los objetos de vidrio que son resistentes al calor son aptos para el microondas. Esto incluiría todas las marcas de utensilios para cocinar de vidrio templado para horno. Sin embargo, no utilice objetos de vidrio delicados, como vasos de agua o copas de vino, ya que podrían trizarse a medida que se calientan los alimentos.

Recipientes de plástico para guardar

Estos pueden utilizarse para guardar alimentos que serán recalentados rápidamente. Sin embargo, no deben ser utilizados para guardar alimentos que requerirán un tiempo considerable dentro del horno debido a que los alimentos calientes pueden hacer que los recipientes plásticos se encorven o se derritan.

Papel

Los platos y recipientes de papel son adecuados y seguros para usar en su horno microondas, siempre que el tiempo de cocción sea breve y los alimentos a ser cocinados tengan un bajo contenido de grasa y de humedad. Las toallas de papel también son muy útiles para envolver los alimentos y para cubrir las budineras en donde se cocinan alimentos grasos, como tocino. En general, evite los productos de papeles de color ya que el color puede escurrirse. Algunos productos de papel reciclado pueden contener impurezas, lo que puede provocar formación de arcos eléctricos o fuego cuando se utiliza dentro del horno microondas.

Bolsas plásticas para cocinar

Siempre que estén diseñadas específicamente para cocinar, las bolsas para cocinar son aptas para el microondas. Sin embargo, asegúrese de hacer una ranura en la bolsa para que el vapor pueda escapar. Nunca utilice bolsas plásticas comunes para cocinar en su horno microondas, ya que se derretirán y desgarrarán.

Recipientes plásticos para cocinar en el microondas

Existe en el mercado una variedad de formas y tamaños de recipientes para cocinar en el microondas. La mayor parte del tiempo, probablemente usted pueda utilizar artículos que ya posee en su cocina en vez de invertir en nuevo equipamiento para la cocina.

Cerámica y greda

Los recipientes hechos de estos materiales generalmente son adecuados para ser usados en su horno microondas, pero deben ser probados para estar seguros.

PRECAUCIÓN

Algunos artículos con alto contenido de plomo o hierro no son adecuados como utensilios para cocinar.

Los utensilios deben ser verificados para asegurarse de que son aptos para ser utilizados en los hornos microondas.

Características de los Alimentos y Cocción en el Microondas

Mantener vigilado lo que se cocina

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

Factores que afectan los tiempos de cocción en el microondas

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

Densidad de los alimentos

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

Altura de los alimentos

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

Contenido de humedad de los alimentos

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

Huesos y contenido de grasas en los alimentos

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

Cantidad de alimentos

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

Forma de los alimentos

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

Cubiertas

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

Dorar los alimentos

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

Cubrir con papel anti-grasa

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

Disposición y Espaciado

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

Características de los Alimentos y

Cocción en el Microondas

Revolver

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

Voltear

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

Colocar las partes más gruesas mirando hacia fuera

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

Revestir

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

Elevar

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

Pinchar

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

Probar si está cocido

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

Tiempo de reposo

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

Preguntas y Respuestas

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

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

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

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

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

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

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

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

Q ¿Por qué los huevos a veces revientan?

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

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

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

Q ¿Es posible preparar cabritas en un horno microondas?

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

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

PRECAUCIÓN

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

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

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

Manual de prueba IEC

Platos de prueba según EN 60705

■ Descongelación con microondas

Comida	Ajuste del microondas en vatios, Tiempo de preparación en minutos	Nota
Carne	140 W, 10 min. + 140 W 7 ~ 9 min.	Plato de plástico para microondas de 22 cm de diámetro. Dar la vuelta tras 10 minutos

■ Preparación con microondas

Comida	Ajuste del microondas en vatios, Tiempo de preparación en minutos	Nota
Natillas	280 W, 30 ~ 33 min.	750 g. Pyrex 25 x 20 cm.
Mousse	560 W, 8 ~ 10 min.	Pyrex de 22 cm de diámetro
Rollo de carne	560 W, 11 ~ 13 min.	Pyrex, 28 cm,

Especificaciones Técnicas

	MS204 * * *
Potencia de entrada	230 V AC/ 50Hz
Potencia de Salida	700 W (IEC60705 régimen estándar)
Frecuencia del microondas	2450 MHz +/- 50MHz(Grupo 2/Clase B)
Dimensión externa	455 mm (Ancho) x 252 mm (Alto) x 320 mm (Largo)
Consumo de potencia	1000 W

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

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



Símbolo para marcar AEE

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



MANUEL DE L'UTILISATEUR

FOUR À MICRO-ONDES

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

MS204***

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

FRANÇAIS

www.lg.com

Copyright © 2021 LG Electronics Inc. Tous droits réservés.

Précautions

Précautions destinées à éviter toute surexposition aux micro-ondes.

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

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

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

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

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

Attention

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

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

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

Attention

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

Mode de fonctionnement du four à micro-ondes

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

Ces micro-ondes pénètrent la surface de cuisson par des ouvertures pratiquées dans le four. Un plateau tournant est situé sur la 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 dégagant aucune énergie résiduelle nocive pour la personne qui cuisine.

Précautions	2
Sommaire	3
Consignes importantes de sécurité	4 ~ 10
Déballage de l'appareil et installation	11 ~ 12
Réglage horloge	13
Sécurité enfant	14
Puissance de cuisson	15
Niveau de puissance	16
Deux étapes Cuisine	17
Démarrage rapide	18
Economie D'énergie	19
Cuisson automatique	20 ~ 21
Décongélation automatique	22 ~ 23
Décongélation rapide	24 ~ 25
Touche Plus ou Moins	26
Ustensiles pour micro-ondes	27
Caractéristiques des aliments et cuisson micro-ondes	28 ~ 29
Questions et réponses	30
Spécifications techniques	31

Consignes importantes de sécurité

LIRE AVEC ATTENTION ET GARDER POUR FUTURES UTILISATIONS.

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



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



AVERTISSEMENT

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



ATTENTION

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



AVERTISSEMENT

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

LIRE AVEC ATTENTION ET GARDER POUR FUTURES UTILISATIONS.

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



AVERTISSEMENT

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

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

Consignes importantes de sécurité

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



MISE EN GARDE

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

Consignes importantes de sécurité

LIRE AVEC ATTENTION ET GARDER POUR FUTURES UTILISATIONS.

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



MISE EN GARDE

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

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

3. 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 vous chauffez des liquides, comme des soupes, des sauces et des boissons, dans votre four à microondes,

* Évitez d'utiliser des récipients à goulots étroits.

* Ne surchauffez pas.

* Remuez le liquide avant de mettre le récipient dans le four et remuez à nouveau jusqu'à la moitié du temps de chauffage.

* Après le chauffage, laissez-le reposer dans le four pendant une courte période; remuez ou secouez à nouveau soigneusement et vérifiez sa température avant de le consommer, afin d'éviter les brûlures (en particulier, le contenu des biberons et des pots d'aliments pour bébés).

⦿ Le chauffage des boissons par micro-ondes peut provoquer un jaillissement brusque et différé de liquide en ébullition.

Pour cette raison, des précautions doivent être prises lors de la manipulation des récipients.

5. Il 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.

LIRE AVEC ATTENTION ET GARDER POUR FUTURES UTILISATIONS.

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



MISE EN GARDE

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

Consignes importantes de sécurité

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

Consignes importantes de sécurité

LIRE AVEC ATTENTION ET GARDER POUR FUTURES UTILISATIONS.

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



MISE EN GARDE

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

23. L'appareil ne doit pas être actionné au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de contrôle à distance séparé. modes gril, mode chaleur tournante ou cuisson automatique; vérifier qu'ils ne sont pas chauds avant de contrôle à distance séparé.
24. Suivre les instructions exactes données par chaque fabricant de produits de popcorn. Lors de la préparation du popcorn, ne pas laisser le four sans surveillance. Si, au terme des temps de cuisson indiqués, le maïs n'éclate pas, arrêter la cuisson. Ne jamais utiliser de sac en papier brun pour préparer du popcorn. Ne jamais essayer de faire éclater les graines restantes.
 - Le fait de trop cuire le popcorn risquerait de le brûler.
25. Cet appareil doit être relié à la terre.

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

BLEU ~ Neutre
MARRON ~ Phase
VERT ET JAUNE ~ Terre

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

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

en **NOIR**.

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

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

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. Lefour à micro-ondes ne doit pas être placé dans une armoire.
 - Le four à micro-ondes est destiné à être utilisé de façon posable sur un plan de travail.
 29. La connexion peut être établie en rendant le cordon accessible ou en intégrant un commutateur dans le câblage fixe, conformément aux règles de câblage.
 - L'utilisation incorrecte d'une prise ou d'un interrupteur peut produire un choc électrique ou un incendie.
 30. La porte ou la surface extérieure peuvent devenir chaudes lorsque l'appareil fonctionne.
 31. Garder l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.


LIRE AVEC ATTENTION ET GARDER POUR FUTURES UTILISATIONS.

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

Consignes importantes de sécurité



MISE EN GARDE

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

POUR NETTOYER VOTRE FOUR

1. Garder l'intérieur du four propre

Les éclaboussures d'aliments ou de liquides collent aux parois du four et, entre le joint et la surface de la porte. 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/Annulation.

Consignes importantes de sécurité

LIRE AVEC ATTENTION ET GARDER POUR FUTURES UTILISATIONS.

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

3. Si la vapeur s'accumule à l'intérieur et autour de l'extérieur de la porte du four, essuyez les bandeaux à l'aide d'un chiffon. 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.

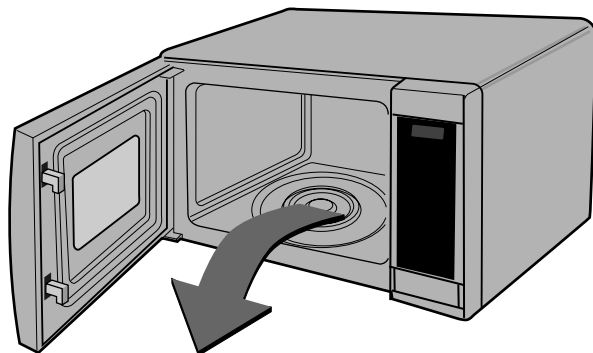
NE PAS UTILISER DE MATERIAUX ABRASIFS, TELS QUE LES POUDRES A RECURER OU LES TAMPONS LAINE D'ACER ET PLASTIQUE.

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

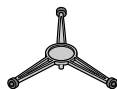
En suivant les étapes de base décrites sur ces deux pages, vous serez rapidement en mesure de vérifier le bon fonctionnement de votre four. Veuillez faire particulièrement attention aux instructions portant sur l'emplacement de votre four. Lorsque vous sortez le four de son emballage, veillez à bien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

Déballage de l'appareil et Installation

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

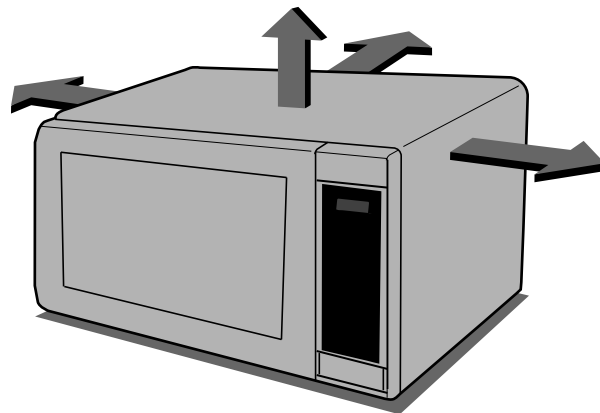


Plateau en verre



Support plateau

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



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

- 3** Branchez le four dans une prise standard. Vérifiez que le four est le seul appareil branché à cette prise.
Si votre four ne fonctionne pas correctement, débranchez et rebranchez-le.

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

- 5** Remplissez un **réceptacle pour micro-ondes** avec 300 ml d'eau. Placez-le sur le **PLATEAU EN VERRE** et fermez la porte du four. Si vous avez des doutes sur le réceptacle à utiliser, veuillez vous reporter à la page 27.



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



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



VOTRE FOUR EST MAINTENANT PRÊT

- 8** Avant consommation, agitez ou mélangez le contenu des biberons et des pots d'aliments pour bébés et vérifiez la température afin d'éviter les brûlures.

Réglage Horloge

FRANÇAIS

Vous pouvez régler l'horloge suivant le système à 12 heures ou à 24 heures. Dans l'exemple suivant, je vous présente comment régler l'heure sur 14 h 35 si vous appliquez le système à 24 heures. N'oubliez pas de retirer tous les matériaux de conditionnement du four.



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

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

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

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

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



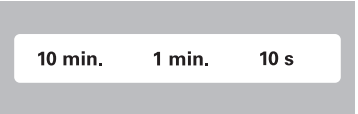
Appuyez une fois sur **CLOCK (HORLOGE)**.
(Si vous voulez utiliser le système à 12 heures, appuyez sur **CLOCK (HORLOGE)** une fois de plus. Pour changer une autre option après avoir réglé l'horloge, vous devez débrancher le four et le rebrancher ensuite.)



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

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

Appuyez sur **10 s** cinq fois.



Appuyez sur **CLOCK** ou **START** pour définir l'heure.

L'horloge commence à compter.



Sécurité Enfant



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

Votre enfant peut toutefois encore ouvrir la porte!

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



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

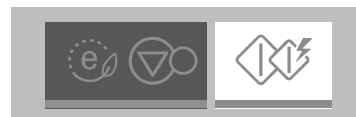


L'heure disparaîtra de l'afficheur si vous avez réglé l'horloge.

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



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



Puissance de cuisson

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

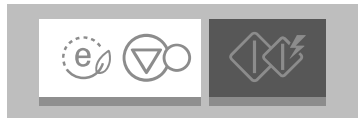


Notre four à micro-ondes possède cinq niveaux de puissance de cuisson différents. La puissance la plus élevée est sélectionnée par défaut et le bouton de sélection sert à choisir une puissance différente.

PUISSANCE			%
ELEVEE	1	700W	100%
MOYENNE A ELEVEE	2	560W	80%
MOYENNE	3	420W	60%
MOYENNE FAIBLE	4	280W	40%
FAIBLE	5	140W	20%

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

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



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

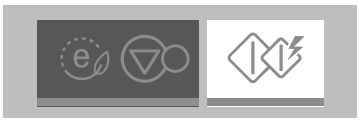


Appuyez sur **1 min.** cinq fois.

Appuyez sur **10 s** trois fois.



Appuyez sur **START (DÉPART)**.



FRANÇAIS

Niveau de puissance

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

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



Deux étapes

Cuisine

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



Au cours de la cuisson en deux étapes, la porte du four peut être ouverte pour contrôler les aliments.

Refermez la porte du four et appuyez sur **START** et la cuisson continue.

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

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

Appuyez sur **STOP/CLEAR**.



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

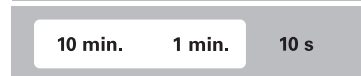


Appuyez une fois sur **MICRO** pour sélectionner la puissance élevée.



Appuyez une fois sur **10 min.**

Appuyez une fois sur **1 min.**



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



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



Appuyez trois fois sur **10 min.**

Appuyez cinq fois sur **1 min.**



Appuyez sur **START**.



Démarrage rapide

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

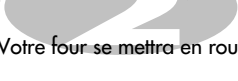


La fonction **DEMARRAGE RAPIDE** vous permet d'introduire des intervalles de 30 secondes de cuisson à puissance maximale (HIGH) en utilisant la touche **DÉPART**.

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



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



Votre four se mettra en route avant la quatrième pression.



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



Economie D'énergie



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

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



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



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



Cuisson automatique

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



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

Catégorie	Appuyez sur
Pomme de terre en chemise	1 fois
Légumes frais	2 fois
Légumes surgelés	3 fois

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



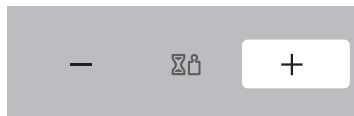
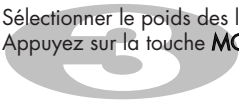
Appuyez sur **AUTO COOK** deux fois pour sélectionner Légumes frais.

La fenêtre d'affichage indique "Ac-1".

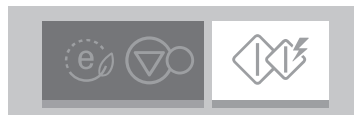


Sélectionner le poids des légumes.

Appuyez sur la touche **MORE** cinq fois pour entrer 0,6 kg.



Appuyez sur **START (DÉPART)**.



Fonction	Catégorie	Limite de poids	Ustensile	Température de l'aliment	Instructions
Auto Cook (Cuisson Auto)	Pommes de terre (AC-1)	0,1 ~ 1,0 kg	–	Température ambiante	Choisissez des pommes de terre de taille moyenne (170-200 g). Lavez et essuyez les pommes de terre. Faites plusieurs trous dans les pommes de terre avec une fourchette. Posez-les sur le plateau métallique. Introduisez le poids et appuyez sur START. Après la cuisson, sortez les pommes de terre du four. Couvrez-les d'une feuille de papier d'aluminium et laissez-les reposer pendant 5 minutes. ATTENTION: La grille et les parois du four sont BRÛLANTES. Utilisez des gants appropriés.
	Légumes frais (AC-2)	0,2 ~ 0,8 kg	Plat creux adapté à la cuisson au micro-ondes	Température ambiante	Mettez les légumes dans un plat adapté à la cuisson au micro-ondes. Ajoutez de l'eau. Couvrez. Après la cuisson, remuez et laissez reposer. Ajoutez de l'eau en fonction de la quantité. ** 0,2 kg à 0,4 kg: 2 cuillères à soupe ** 0,5 kg à 0,8 kg: 4 cuillères à soupe
	Légumes congelés (AC-3)	0,2 ~ 0,8 kg	Plat creux adapté à la cuisson au micro-ondes	Surgelé	Mettez les légumes dans un plat adapté à la cuisson au micro-ondes. Ajoutez de l'eau. Couvrez. Après la cuisson, remuez et laissez reposer. Ajoutez de l'eau en fonction de la quantité. ** 0,2 kg à 0,4 kg: 2 cuillères à soupe ** 0,5 kg à 0,8 kg: 4 cuillères à soupe

Décongélation automatique



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

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

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

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

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



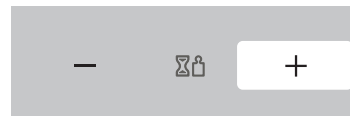
Appuyez deux fois sur la touche **AUTO DEFROST (DECONGELATION AUTOMATIQUE)** pour sélectionner le programme de décongélation de volaille (**POULTRY**).

La fenêtre d'affichage indique "**DEF2**".



Introduisez le poids des aliments surgelés que vous allez décongeler.

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



Appuyez sur **START (DÉPART)**.



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

GUIDE DE DECONGELATION

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

Catégorie	Limite de poids	Ustensile	Aliments
Viande (DEF1) Volaille (DEF2) Poisson (DEF3)	0,1 ~ 4,0 kg	Accessoires pour micro-ondes (assiette plate)	Viande Boeuf haché, filet de boeuf, cubes pour ragoût, bifteck, rôti braisé, culotte de boeuf, hamburger Côtelettes de porc, côtelettes d'agneau, rouleau de viande, saucisse, côtelettes (2cm) Retournez les aliments lorsque le "bip" retentit. Après la décongélation, laissez reposer 5 à 15 minutes. Volaille Poulet entier, cuisses, poitrines, poitrines de dinde (moins de 2 kg) Retournez les aliments lorsque le "bip" retentit. Après la décongélation, laissez reposer 20 à 30 minutes. Poisson Filets, steaks, poisson entier, fruits de mer Retournez les aliments lorsque le "bip" retentit. Après la décongélation, laissez reposer 10 à 20 minutes.
Pain (DEF4)	0,1 ~ 0,5 kg	Serviette en papier ou assiette plate	Pain en tranches, petits pains, baguette, etc.

Décongélation rapide

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



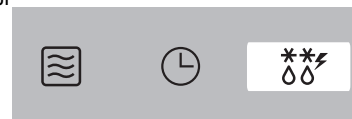
Votre four à micro-ondes dispose d'une fonction de décongélation rapide (MEAT / VIANDE).

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

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



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



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

GUIDE DE DECONGELATION RAPIDE

Utilisez cette fonction pour décongeler rapidement de la viande hachée.

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

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

Touche Plus ou Moins

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



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

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

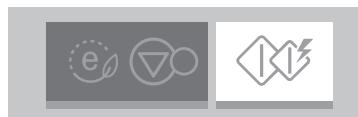
Il n'est pas nécessaire d'interrompre le processus de cuisson.

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



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

Appuyez sur **START**.



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

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

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

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



Ustensiles pour Micro-ondes

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

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

Assiettes

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

Verres

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

Récipients en plastique

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

Papier

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

Sacs de cuisson en plastique

A condition qu'ils soient spécialement conçus pour la cuisson, les sacs plastiques spécial cuisson peuvent être utilisés sans risques dans votre four à micro-ondes. Toutefois, faites une fente dans le sac pour que la vapeur puisse s'échapper. En mode Micro-ondes, n'utilisez jamais de sacs plastiques ordinaires pour cuire des aliments, sinon ils fondraient et se déchireraient.

Vaisselle plastique pour micro-ondes

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

Poterie, plats en pierre, céramique

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

ATTENTION

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

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

Caractéristiques des aliments et Cuisson micro-ondes

Ne quittez pas le four des yeux

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

Les facteurs affectant le temps de cuisson

De nombreux facteurs 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 œufs très froids prendra beaucoup plus longtemps qu'un gâteau préparé avec des ingrédients qui sont à température ambiante. Toutes les recettes du livre indiquent une plage de temps de cuisson. Vous trouverez certainement que les aliments ne sont pas assez cuits pour les temps de cuisson les plus bas, et vous voudrez peut-être cuire les aliments un peu plus que le temps maximum indiqué, selon vos goûts. La philosophie inhérente à ce livre de recettes est la suivante : dans une recette, il vaut mieux être prudent lorsqu'on indique les temps de cuisson. Les aliments trop cuits sont bons à jeter. 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

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

Hauteur des aliments

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

Forme des aliments

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

Couvercle

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

Brunissage

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

Couverture avec un papier sulfurisé

Le papier sulfurisé 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

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

Caractéristiques des aliments et Cuisson micro-ondes

Penser à remuer les aliments

Remuer les aliments est l'une des techniques les plus importantes de l'utilisation en micro-ondes. Dans la cuisson traditionnelle, on remue les aliments pour bien les mélanger.

Les aliments cuits au micro-ondes sont, eux, remués afin de répartir et de redistribuer la chaleur. Ne jamais oublier de remuer de l'extérieur vers le centre puisque l'extérieur chauffe d'abord.

Retourner les aliments

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

Placer les parties plus épaisses vers l'extérieur

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

Protection

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

Surélévation

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

Perçage

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

Test de cuisson

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

Temps de repos

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

Questions et

Réponses

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

R. Il peut y avoir plusieurs raisons à cela :

L'ampoule a grillé.

La porte n'est pas fermée.

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

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

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

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

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

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

Q. Pourquoi les oeufs éclatent-ils parfois?

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

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

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

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

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

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

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

ATTENTION

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

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

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

Spécifications Techniques

Spécifications Techniques

MS204 * * * *	
Alimentation	230 V AC / 50Hz
Sortie	700W (valeur standard IEC60705)
Fréquence micro-ondes	2 450 MHz +/- 50 MHz (Groupe 2/Classe B)
Dimension extérieure	455mm(L) X 252mm(H) X 320mm(P)
Micro-ondes	1000 W

Équipement Groupe 2 : le groupe 2 correspond à tous les équipements ISM RF pour lesquels l'énergie de fréquence radio de la gamme de fréquences 9 kHz à 400 GHz est intentionnellement générée et utilisée, ou, elle est uniquement utilisée sous forme de rayonnements électromagnétiques, de couplage inductif ou capacitif, pour le traitement de matières ou à des fins d'inspection/d'analyse.

L'équipement de classe B est un équipement qui convient pour une utilisation dans un environnement domestique et des environnements directement branchés à un réseau de basse tension qui alimente les bâtiments utilisés comme un environnement domestique.

Les œufs dans leur coquille et les œufs durs ne doivent pas être cuits ou réchauffés dans un four à micro onde , car ils risquent d'exploser et d'endommager irrémédiablement votre appareil . Après la cuisson ou le réchauffage , laissez reposer quelques instants , les aliments dans le four , pour que la température de toutes les parties de l'aliment soit homogène. Remuer ou agiter le contenu (en particulier le biberons et les pots d'aliments pour bébé) et surtout , vérifier la température avec soin avant consommation afin d'éviter les brûlures .

Ce four micro-ondes est livré avec un cordon d'alimentation, qui, s'il est endommagé, doit être remplacé par un cordon de même type. Ce cordon ne peut être délivré que par le fabricant et installé par une personne compétente.

NOTE IMPORTANTE

A la différence des autres appareils de cuisson, votre four à micro-ondes ne chauffe pas le récipient mais uniquement son contenu. Un réel danger de brûlure de la gorge et du palais existe, si vous ne contrôlez pas la température des aliments avant de les absorber. Nous vous recommandons plus particulièrement de vérifier la température du lait (ou autre liquide), contenu dans un récipient (biberon par exemple) à donner aux nourrissons et enfants. Ne jamais faire chauffer de liquide dans un récipient fermé. (risque d'éclatement du récipient, avant, pendant ou après l'ouverture de la porte) Le remplacement du câble d'alimentation et/ou toute intervention nécessitant l'ouverture de l'appareil ne doit s'effectuer que par du personnel technique qualifié.



Recyclage de votre ancien appareil

1. Ce symbole de poubelle barrée d'une croix indique que votre équipement électrique et électronique (EEE) ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères. Il doit faire l'objet d'un tri et d'une collecte sélective séparée.
2. Les équipements électriques que vous jetez peuvent contenir des substances dangereuses. Il est donc important de les jeter de façon appropriée afin d'éviter des impacts négatifs sur l'environnement et la santé humaine. L'équipement que vous jetez peut également contenir des pièces réutilisables pour la réparation d'autres produits ainsi que des matériaux précieux pouvant être recyclés pour préserver les ressources de la planète.
3. Vous pouvez rapporter votre appareil au commerçant qui vous l'a vendu ou contacter votre collectivité locale pour connaître les points de collecte de votre EEE. Vous trouverez également des informations à jour concernant votre pays en allant sur www.quefairedemesdechets.fr.



BEDIENUNGSANLEITUNG

MIKROWELLENGERÄT

BITTE LESEN SIE DIESE ANLEITUNG VOR DER INBETRIEBNAHME.

MS204***

(Optional, bitte prüfen Sie die Modell Spezifikationen)

DEUTSCH

www.lg.com

Copyright © 2021 LG Electronics. Alle Rechte vorbehalten

Vorsichtsmaßnahmen

Vorsichtsmaßnahmen zum Schutz gegen Mikrowellenstrahlung

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

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

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

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

Achtung

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

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

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

Achtung

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

So funktioniert der Mikrowellenherd

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

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

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

Ein sehr sicheres Gerät

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

Vorsichtsmaßnahmen	2
Inhalt	3
Wichtige Sicherheitshinweise	4 ~ 9
Auspacken und Aufstellen	10 ~ 11
Stellen der Uhr	12
Kindersicherung	13
Kochen mit Mikrowelle	14
Energiepegel zum Kochen	15
Kochen und Garen in 2 Stufen	16
Schnell Start	17
Stromsparbetrieb	18
Automatisches Kochen	19 ~ 20
Automatisches Auftauen	21 ~ 22
Schnell Auftauen	23
Änderung der Garzeit	24
Mikrowellenverträgliche Materialien	25
Eigenschaften von Nahrungsmitteln und	
Kochen mit Mikrowelle	26 ~ 27
Fragen und Antworten	28
Technische Daten	29

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

AUFMERKSAM LESEN UND AUFBEWAHREN

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

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



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

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

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

⚠ ACHTUNG

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

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

AUFMERKSAM LESEN UND AUFBEWAHREN

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

Wenden Sie sich bei unbekanntem Problem stets an einen Kundendienst oder an den Hersteller.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

ACHTUNG

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

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

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

VORSICHT

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

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

AUFMERKSAM LESEN UND AUFBEWAHREN

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

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



VORSICHT

- 2. Keine Gegenstände (wie z. B. Geschirrtücher oder Servietten) in der Ofentür einklemmen und darauf achten, dass sich keine Rückstände von Lebensmitteln oder Reinigern auf den Dichtungsflächen ansammeln.**
 - ⊕ Ansonsten besteht die Gefahr von extrem starker Mikrowellenstrahlung.
- 3. Stellen Sie die Garzeiten bei kleineren Mengen oder bei Lebensmitteln mit kurzer Garzeit entsprechend kürzer ein.**
 - ⊕ Bei übermäßigen Garzeiten, könnte sich das Gargut entzünden und erhebliche Schäden am Gerät verursachen.
- 4. Beim Erhitzen von Flüssigkeiten wie z. B. Suppen, Saucen oder Getränken kann es ohne vorherige Blasenbildung zu plötzlichem Kochen kommen.**
 - * Vermeiden Sie den Einsatz von geradwandigen Gefäßen mit engem Hals.
 - * Nicht überhitzen.
 - * Flüssigkeiten vor dem Kochen und nach halber Erhitzungszeit umrühren.
 - * Flüssigkeiten nach dem Erhitzen für kurze Zeit im Gerät stehen lassen; nochmals sorgfältig umrühren oder schütteln und vor dem Verzehr sorgfältig die Temperatur prüfen (vor allem bei Babyflaschen und Gläsern mit Babyahrung), um Verbrennungen zu vermeiden.
 - ⊕ Das Erhitzen von Getränken in der Mikrowelle kann zu einem verzögerten Siedepunkt führen, daher ist bei der Handhabung des Behälters Vorsicht geboten.
- 5. An der Ober- oder Unterseite bzw. an den Seiten der Mikrowelle befinden sich Auslassöffnungen. Diese Belüftungsöffnungen niemals verdecken.**
 - ⊕ Ansonsten besteht die Gefahr von Schäden am Gerät und mangelhaften Garergebnissen.
- 6. Die Mikrowelle keinesfalls leer betreiben. Es empfiehlt sich bei Nichtgebrauch ein Glas Wasser in die Mikrowelle zu stellen. Das Wasser absorbiert dann die Energie der Mikrowellen, falls die Mikrowelle versehentlich eingeschaltet wird.**
 - ⊕ Eine unsachgemäße Bedienung kann zu Schäden am Gerät führen.
- 7. Keine in Papiertücher eingewickelte Lebensmittel garen, falls dies nicht in der Garantie des jeweiligen Lebensmittels angegeben wird. Papiertücher zum Garen auch nicht gegen Zeitungspapier austauschen.**
 - ⊕ Eine unsachgemäße Bedienung kann zu Explosionen oder Bränden führen.
- 8. Keine Holz- oder Keramikbehälter mit metallischen Einsätzen verwenden (z. B. Gold oder Silber). Metallklammern stets entfernen. Es darf nur das für diese Mikrowelle empfohlene Thermometer verwendet werden (für Geräte, bei denen ein Thermometer eingesetzt werden kann). Überprüfen Sie Ihre Geräte, ob sie mikrowelleneeignet sind.**
 - ⊕ Die Behälter könnten sich erhitzen und verbrennen. Insbesondere bei metallischen Gegenständen können sich Funken bilden, durch die erhebliche Schäden verursacht werden können.
- 9. Kein Recycling-Papier verwenden.**
 - ⊕ Dieses Papier kann Verunreinigungen enthalten, durch die beim Garen Funken und/oder Brände entstehen können.
- 10. Blech und Rost nicht direkt nach dem Garen zum Reinigen in Wasser eintauchen. Ansonsten könnte diese zerbrechen oder beschädigt werden.**
 - ⊕ Eine unsachgemäße Bedienung kann zu Schäden am Gerät führen.
- 11. Das Gerät mindestens 8 cm von der Kante der Unterlage aufstellen, um Kippen zu verhindern.**
 - ⊕ Eine unsachgemäße Bedienung kann zu Verletzungen oder zu Schäden am Gerät führen.

AUFMERKSAM LESEN UND AUFBEWAHREN

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

Wenden Sie sich bei unbekanntem Problem stets an einen Kundendienst oder an den Hersteller.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE



VORSICHT

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

- ⦿ Sie könnten aufplatzen.

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

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

14. Keinesfalls die Mikrowelle zum Frittieren in Fett verwenden.

- ⦿ Dadurch könnte die heiße Flüssigkeit plötzlich überkochen.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- ⦿ Dieses Modell wird ohne Temperaturfühler geliefert.

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

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

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

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

AUFMERKSAM LESEN UND AUFBEWAHREN

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

Wenden Sie sich bei unbekanntem Problem stets an einen Kundendienst oder an den Hersteller.



VORSICHT

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

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

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

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

AUFMERKSAM LESEN UND AUFBEWAHREN


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

Wenden Sie sich bei unbekanntem Problem stets an einen Kundendienst oder an den Hersteller.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE



VORSICHT

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

Reinigen des Mikrowellenherds

1. Das Innere des Mikrowellenherds sauber halten.

Spritzer und verschüttete Flüssigkeiten haften an Wänden und an den Dichtflächen zwischen Tür und Gerät an. Am Besten wischen Sie sie gleich ab. Brösel und verschüttete Speisereste absorbieren Mikrowellen und verlängern so die Garzeit.

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

Halten Sie die Dichtflächen unbedingt sauber, damit keine Mikrowellen nach außen dringen können. Fettspritzer mit einem Tuch lösen, das mit Spülmittel angefeuchtet wurde. Dann die betreffenden Stellen feucht nachwischen und trocknen. Verwenden Sie keinesfalls scharfe Reinigungsmittel oder Scheuermittel. Der Glasdrehteller kann von Hand oder im Geschirrspüler gewaschen werden.

2. Das Äußere des Herds sauber halten.

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

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

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

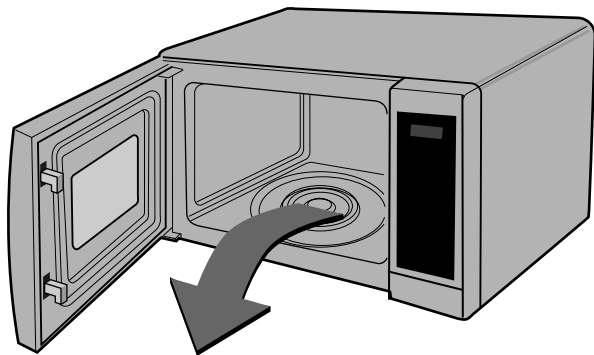
KEINESFALLS SCHEUERMITTEL WIE PULVER BZW. STAHLWOLLE ODER SCHEUERPADS AUS PLASTIK USW. FÜR DIE DICHTFLÄCHEN VERWENDEN.

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

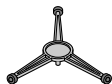
Auspacken und Aufstellen

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

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

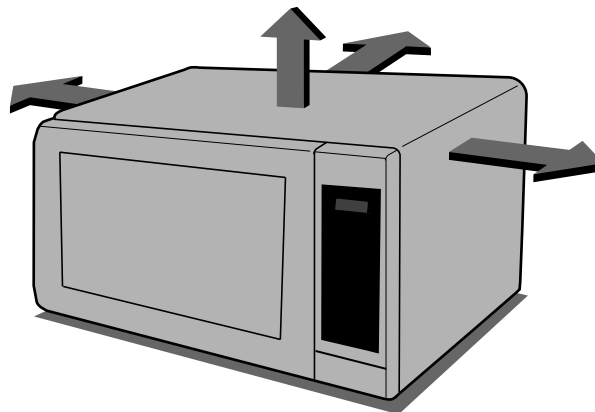


TAVITA DE STICLA



INEL ROTATIV

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

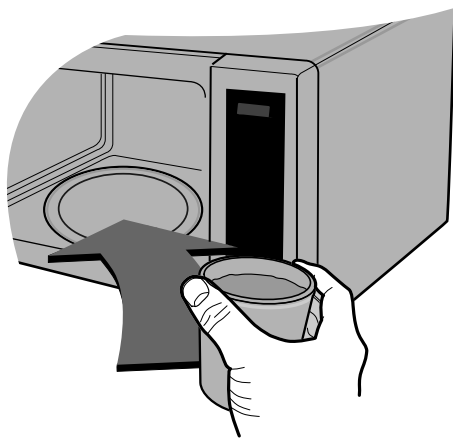


DIESER HERD IST NICHT AUF RESTAURANT- UND KANTINENEINSATZ AUSGELEGT.

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

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

- 5** Füllen Sie einen **mikrowellenfesten** Behälter mit 300 ml Wasser, stellen Sie ihn auf den Glasdreheller und schließen Sie dann die Herdtür. Falls Sie sich nicht sicher sind, welcher Behälter geeignet ist, finden Sie Hinweise dazu auf Seite 25.



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



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



IHR HERD IST NUN BETRIEBSBEREIT

Stellen der Uhr

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



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

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

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

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

Die Taste **STOP/CLEAR** drücken.



Die Taste **CLOCK** einmal drücken.

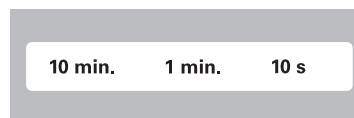
(Falls Sie einen 12-Stundenzyklus verwenden wollen, die Taste **CLOCK** ein zweites Mal betätigen. Falls Sie den Stundenzyklus nach der Zeiteingabe wechseln wollen, müssen Sie den Netzstecker ziehen und wieder anschließen.)



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

Die Taste **1 min.** dreimal drücken.

Die Taste **10 s** fünfmal drücken.



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

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

Die Uhr beginnt zu laufen.



Kindersicherung



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

Allerdings lässt sich die Herdtür weiterhin öffnen.

Die Taste **STOP/CLEAR** drücken.



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

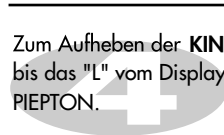


Die Zeitanzeige verschwindet, falls die Uhr gestellt ist.

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



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



Kochen mit Mikrowelle

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



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

ENERGIE

HOCH ① 700 W 100%

**MITTELHOCH
MITTEL** ② 560 W 80%

AUFTAUEN ③ 420 W 60%

**SCHWACH
BIS MITTEL** ④ 280 W 40%

NIEDRIG ⑤ 140 W 20%

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

Die Taste **STOP/CLEAR** drücken.



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



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



Die Taste **START** drücken.



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

Energiepegel zum Kochen

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



Kochen und Garen in 2 Stufen

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



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

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

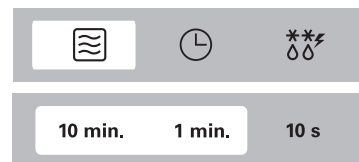
Falls Sie das Kochprogramm stoppen oder löschen wollen, müssen Sie die **STOP-/LÖSCHTASTE** zweimal drücken.

Die Taste **STOP/CLEAR** drücken.



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

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

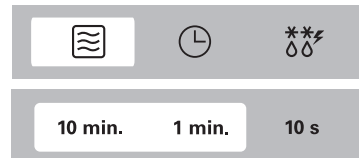
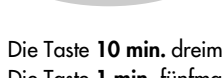


Die Taste **10 min.** einmal drücken.

Die Taste **1 min.** einmal drücken.

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

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



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

Die Taste **1 min.** fünfmal drücken.

Die Taste **START** drücken.



Schnell start

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

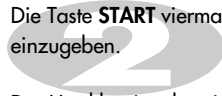


Die **SCHNELLSTART-Funktion** ermöglicht es, durch Antippen der Taste **START** die Kochzeit für den Energiepegel von 100% in Intervallen von 30 Sekunden einzugeben und direkt mit dem Kochen zu beginnen.

Die Taste **STOP/CLEAR** drücken.



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



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



Während der **SCHNELLSTART-Funktion** können Sie die Kochzeit jederzeit auf bis zu 10 Minuten verlängern, indem Sie erneut die Taste **START** entsprechend oft betätigen.

Stromsparbetrieb



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

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



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



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



Automatisches Kochen

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



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

KATEGORIE	AUTOMATISCHES KOCHEN
KARTOFFELN	1 Mal
FRISCHES GEMÜSE	2 Mal
GEFRORENES GEMÜSE	3 Mal

Die Taste **STOP/CLEAR** drücken.



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

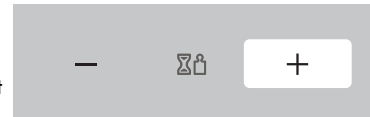
Im Display erscheint "Ac-1".



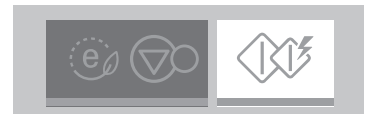
DEUTSCH

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

Wenn Sie die Taste **0,6 kg** drücken und halten, wird das Gewicht vergrößert oder verringert.



Die Taste **START** drücken.



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

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

Automatisches Auftauen



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

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

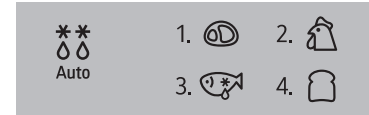
Die Taste **STOP/CLEAR** drücken.

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



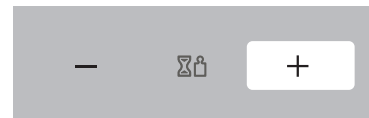
Die Taste **AUTO DEFROST** zweimal drücken, um das Auftauprogramm **GEFLÜGEL** zu wählen.

"def2" erscheint auf dem Display.

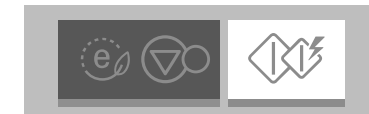


Das Gewicht des aufzutauenden Gerichts eingeben.

Die Taste **+** vierzehnmal drücken. Im Display erscheint "1,4 kg".



Die Taste **START** drücken.



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

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

AUFTAUANWEISUNG

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

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

Schnell Auftauen

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



Ihr Herd verfügt über eine Schnellauftaufunktion (FLEISCH).

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



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



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

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

ANWEISUNG ZUM SCHNELLEN AUFTAUEN

Verwenden Sie diese Funktion zum schnellen Auftauen von Hackfleisch.

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

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

Änderung der Garzeit

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



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

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

Es ist nicht notwendig, dafür den Kochvorgang zu unterbrechen.

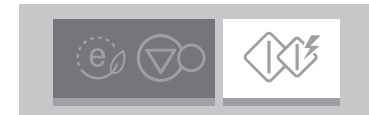
Die Taste **STOP/CLEAR** drücken.



Das Kochprogramm mit **AUTO COOK** drücken.

Das Gewicht der Speise eingeben.

Die Taste **START** drücken.



Die **MORE(+)** drücken.

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

Die **LESS(-)** drücken.

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



Mikrowellenverträgliche Materialien

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

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

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

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

Teller

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

Glas

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

Plastikbehälter

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

Papier

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

Kochbeutel aus Plastik

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

Mikrowellenfestes Plastikgeschirr

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

Geschirr aus Steingut oder Keramik

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

VORSICHT

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

Kochutensilien sollten auf ihre Mikrowellentauglichkeit untersucht werden.

Eigenschaften von Nahrungsmitteln und Kochen mit Mikrowelle

Regelmäßige Kontrolle sorgt für Erfolg

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

Faktoren, die sich auf die Garzeit auswirken

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

Dichte der Nahrungsmittel

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

Höhe der Gerichte

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

Feuchtigkeitsgehalt

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

Knochen und Fett in Speisen

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

Größe der Portionen

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

Form der Speisen

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

Abdecken

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

Bräunen

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

Abdecken mit Fett abweisendem Papier

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

Anordnen und Zwischenräume

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

Eigenschaften von Nahrungsmitteln und Kochen mit Mikrowelle

Umrühren

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

Umdrehen

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

Dickere Portionen nach außen drehen

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

Abschirmen

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

Anheben

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

Einstechen

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

Prüfen des Zustands

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

Standzeit

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

Fragen und Antworten

F: Warum brennt das Licht im Herd nicht?

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

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

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

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

A: Der Piepton bestätigt den Tastendruck.

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

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

F: Warum platzen Eier manchmal?

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

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

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

F: Lässt sich Popcorn im Mikrowellenherd zubereiten?

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

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

⚠ ACHTUNG

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

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

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

Technische Daten

	MS204 * * *
Betriebsspannung	230 V Wechselspannung/50 Hz
Leistung	700 W (nach IEC-Messnorm IEC60705)
Mikrowellenfrequenz	2450 MHz +/- 50MHz (Gruppe 2/Klasse B)
Abmessungen	455 mm (B) x252 mm (H) x 320 mm (T)
Mikrowelle	1000 W

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

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



Entsorgung Ihrer Altgeräte

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



MANUALE UTENTE

FORNO A MICROONDE

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

MS204***

(facoltativo, controllare le specifiche del modello)

ITALIANO

www.lg.com

Copyright © 2021 LG Electronics Inc. All Rights Reserved.

Precauzioni

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

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

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

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

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

Attenzione

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

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

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

Attenzione

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

Come funziona un forno a microonde

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

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

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

Un elettrodomestico sicuro

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

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

IMPORTANTI ISTRUZIONI DI SICUREZZA

LEGGERE ATTENTAMENTE E CONSERVARE PER RIFERIMENTO FUTURO

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



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



AVVISI

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



ATTENZIONE

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



AVVISI

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

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

LEGGERE ATTENTAMENTE E CONSERVARE PER RIFERIMENTO FUTURO

Leggere e seguire tutte le istruzioni prima di utilizzare il forno per prevenire il rischio di incendi, scosse elettriche, lesioni personali o danni quando si usa il forno. Questa guida non copre tutte le possibili condizioni che potrebbero verificarsi.

Rivolgersi sempre al centro di assistenza o al produttore per problemi che non sono comprensibili.

IMPORTANTI ISTRUZIONI DI SICUREZZA

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

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



ATTENZIONE

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

IMPORTANTI ISTRUZIONI DI SICUREZZA

LEGGERE ATTENTAMENTE E CONSERVARE PER RIFERIMENTO FUTURO

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



ATTENZIONE

- 3. Assicurarsi che i tempi di cottura sono impostati correttamente, piccole quantità di cibo richiedono tempi di cottura o riscaldamento più brevi.**
 - Durante la cottura il cibo può andare a fuoco con successivi danni al forno.
- 4. Durante il riscaldamento di liquidi, es. Zuppe, salse e bevande nel forno a microonde,**
 - * Evitare l'uso di contenitori con lati diritti con collo stretto.
 - * Non surriscaldare.
 - * Mescolare il liquido prima di mettere il recipiente nel forno e di nuovo a metà del tempo di riscaldamento.
 - * Dopo il riscaldamento, lasciate riposare in forno per un breve periodo di tempo; mescolare o agitare di nuovo con attenzione e controllare la temperatura prima di consumare per evitare scottature (in particolare, il contenuto di biberon e vasetti di alimenti per bambini).
 - Il riscaldamento a microonde delle bevande può provocare un'ebollizione eruttiva ritardata, di conseguenza è necessario prestare attenzione durante la manipolazione del contenitore.
- 5. Un orifizio di scarico si trova sulla parte superiore, inferiore o laterale del forno. Non bloccare l'orifizio.**
 - Potrebbe causare danni al forno e scarsi risultati di cottura.
- 6. Non mettere in funzione il forno quando è vuoto. È meglio lasciare un bicchiere d'acqua nel forno quando non in uso. L'acqua assorbirà in maniera sicura tutta l'energia a microonde, se il forno viene avviato accidentalmente.**
 - L'uso improprio può causare danni al forno.
- 7. Non cuocere i cibi avvolti in tovaglioli di carta, a meno che il libro di cucina non contenga istruzioni per il cibo che state cucinando. E non usare il giornale al posto dei tovaglioli di carta per la cottura.**
 - L'uso improprio può causare un'esplosione o un incendio.
- 8. Non usare contenitori in legno e contenitori di ceramica che hanno intarsi metallici (es. Oro o argento). Rimuovere sempre i lacci in metallo. Utilizzare solo utensili adatti per l'uso in forni a microonde. I contenitori metallici per alimenti e bevande non sono consentiti durante la cottura a microonde.**
 - Possono surriscaldarsi e carbonizzarsi. Gli oggetti metallici, in particolare, possono arcuarsi nel forno, il che può causare gravi danni.
- 9. Non utilizzare prodotti di carta riciclati.**
 - Possono contenere impurità che possono causare scintille e / o incendi se usati in cucina.
- 10. Non sciacquare il vassoio e la griglia mettendoli in acqua subito dopo la cottura. Ciò può causare rottura o danneggiamento.**
 - L'uso improprio può causare danni al forno.
- 11. Assicurarsi di posizionare il forno in modo che la parte anteriore dello sportello è di 8 cm o più dietro il bordo della superficie su cui è collocato, per evitare il ribaltamento accidentale dell'apparecchio.**
 - L'uso improprio potrebbe causare danni alle persone e danni al forno.
- 12. Prima della cottura, forare la buccia delle patate, delle mele o qualsiasi frutta o verdura.**
 - Potrebbero scoppiare.

LEGGERE ATTENTAMENTE E CONSERVARE PER RIFERIMENTO FUTURO

Leggere e seguire tutte le istruzioni prima di utilizzare il forno per prevenire il rischio di incendi, scosse elettriche, lesioni personali o danni quando si usa il forno. Questa guida non copre tutte le possibili condizioni che potrebbero verificarsi.

Rivolgersi sempre al centro di assistenza o al produttore per problemi che non sono comprensibili.

IMPORTANTI ISTRUZIONI DI SICUREZZA

ATTENZIONE

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

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

14. Non usare padelle per friggere nel forno.

- Ciò potrebbe determinare un traboccamento improvviso di liquido bollente.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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


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


IMPORTANTI ISTRUZIONI DI SICUREZZA

LEGGERE ATTENTAMENTE E CONSERVARE PER RIFERIMENTO FUTURO

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

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

I fili del cavo di alimentazione sono colorati secondo i seguenti codici
BLU ~ Neutro
MARRONE ~ Vivo
Verde & Giallo ~ A terra
Poiché i colori dei fili del cavo di alimentazione di questo apparecchio potrebbero non corrispondere con i contrassegni colorati che identificano i terminali della spina, procedere come segue:
Il filo di colore BLU deve essere collegato al terminale contrassegnato con la lettera N o di colore NERO.
Il filo di colore MARRONE deve essere collegato al terminale contrassegnato con la lettera L o di colore ROSSO.
Il cavo di colore VERDE e GIALLO o VERDE deve essere collegato al terminale contrassegnato con la lettera G o .
Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal suo servizio assistenza o da personale qualificato per evitare rischi.
- L'uso improprio può causare gravi danni elettrici.
- 26. Utilizzare solo utensili adatti per l'uso in forni a microonde.**
- 27. Questo forno non deve essere utilizzato per scopi di catering commerciale.**
 - L'uso improprio può causare danni al forno.
- 28. Il forno a microonde non deve essere collocato in una credenza.**
 - Il forno a microonde è destinato ad essere utilizzato a posa libera.

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

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

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

LEGGERE ATTENTAMENTE E CONSERVARE PER RIFERIMENTO FUTURO

Leggere e seguire tutte le istruzioni prima di utilizzare il forno per prevenire il rischio di incendi, scosse elettriche, lesioni personali o danni quando si usa il forno. Questa guida non copre tutte le possibili condizioni che potrebbero verificarsi.

Rivolgersi sempre al centro di assistenza o al produttore per problemi che non sono comprensibili.

IMPORTANTI ISTRUZIONI DI SICUREZZA

Pulizia del forno

1. Per pulire l'interno del forno

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

2. Per pulire l'esterno del forno

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

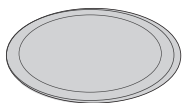
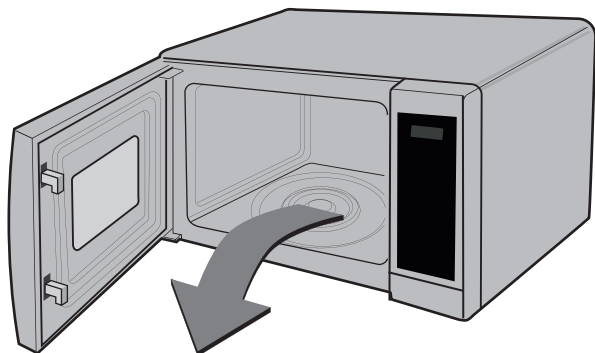
- Un eventuale accumulo di condensa sul bordo dello sportello può essere rimosso per mezzo di una spugnetta. Questo fenomeno è del tutto normale mentre è in corso la cottura di alimenti ad elevato contenuto naturale di umidità, e non deve essere attribuito ad un eventuale guasto o difetto del forno.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

Installazione

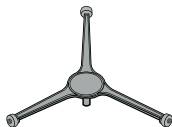
Dopo che si è estratto il forno dall'imballo lo si deve esaminare accuratamente, al fine di accertarsi che non abbia subito eventuali danni durante il trasporto. Ciò è tanto più necessario se si considera che un danno allo sportello o al mobile potrebbe provocare una fuoriuscita di microonde.

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

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

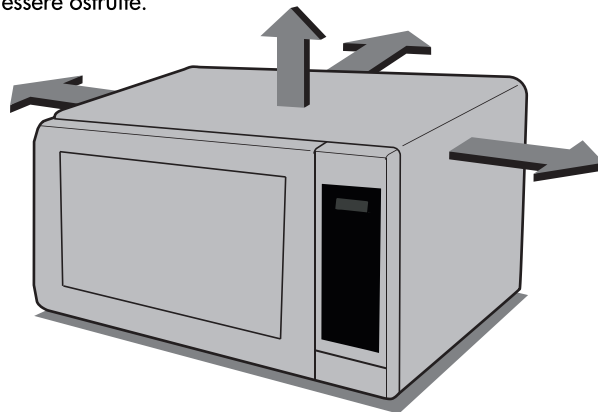


Piatto in vetro



Base ruotante

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

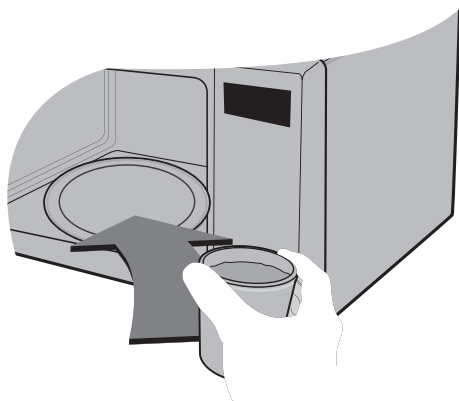


- **Questo forno a microonde è stato progettato e costruito in funzione di un impiego tipicamente domestico; se ne sconsiglia pertanto l'utilizzo a fini professionali o commerciali.**

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

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

5 Porre nel vano di cottura, al centro del piano ruotante, un **contenitore in vetro o pirex** contenente 300ml d'acqua. Chiudere lo sportello. In caso di dubbi sul materiale del contenitore, consultare il relativo capitolo a pag. 25.



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



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



A QUESTO PUNTO IL FORNO E' INSTALLATO

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

Regolazione dell'orologio



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

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

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

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

Premere il pulsante **STOP/CLEAR**.



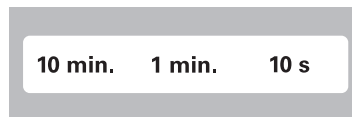
Premere **CLOCK** una volta.

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



Premere **10 min.** quattordici volte.
Premere **1 min.** tre volte.
Premere **10 s** cinque volte.

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



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



Blocco dei comandi



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

Premere il pulsante **STOP/CLEAR**.



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

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



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

L

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

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



Cottura con microonde

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



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

Premere il pulsante

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

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

Premere il pulsante **STOP/CLEAR**.



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



Premere **1 min.** cinque volte.

Premere **10 s** tre volte.



Premere il pulsante di attivazione **START**.

La cottura con microonde ha inizio.



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

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

Selezione del livello di potenza

Livello di potenza	Potenza	Utilizzo
ALTO (HIGH)	100%	<ul style="list-style-type: none">* Bollitura d'acqua* Cottura di carne di manzo tritata* Cottura di frutta, verdura, pesce e pollame* Cottura di tagli teneri di carne in genere
MEDIO-ALTO (MEDIUM HIGH)	80%	<ul style="list-style-type: none">* Riscaldamento in genere* Cottura di carne e pollame* Cottura di funghi e frutti di mare* Cottura di cibi a base di formaggio o uova
MEDIO (MEDIUM)	60%	<ul style="list-style-type: none">* Cottura di torte e biscotti* Cottura di uova* Cottura di crostate* Cottura di riso, minestre e zuppe
MEDIO-BASSO (MEDIUM LOW)	40%	<ul style="list-style-type: none">* Fusione di burro e cioccolato* Cottura al sangue di carne molto tenera
BASSO (LOW)	20%	<ul style="list-style-type: none">* Scongellamento in genere* Fusione di burro o formaggio* Fusione di gelato* Rinvenimento di biscotti



Doppio ciclo di cottura

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



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

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

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

Premere il pulsante **STOP/CLEAR**.

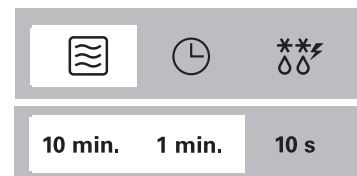


Programmare il livello di potenza e la durata **del primo ciclo**.

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

Premere **10 min.** una volta.

Premere **1 min.** una volta.

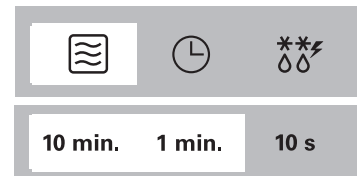


Programmare il livello di potenza e la durata **del secondo ciclo**.

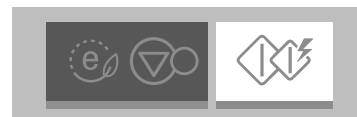
Premere quattro volte il pulsante **MICRO**, in modo da selezionare il livello di potenza "MEDIUM LOW" (40%).

Premere **10 min.** tre volte.

Premere **1 min.** cinque volte.



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



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

Funzione Quick Start



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

Premere il pulsante **STOP/CLEAR**.



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

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



La durata della funzione **Quick Start** può essere prolungata sino ad un massimo di 10 minuti (anche mentre la funzione stessa è già in corso) premendo nuovamente il pulsante **START**.

Risparmio

Energetico



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

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



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



Premere qualunque tasto per riaccendere il display.



In questo esempio vediamo come si può utilizzare la funzione di cottura automatica per cucinare 0,6 kg di patate con la buccia.

Cottura automatica



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

Categoria Premere il pulsante
COTTURA AUTOMATICA

PATATE CON LA BICCIA **1** volta

VERDURA FRESCA **2** volte

VERDURA SURGELATA **3** volte

Premere il pulsante **STOP/CLEAR**.

1



Premere il pulsante **COTTURA AUTOMATICA** del cibo desiderato. Nel display viene visualizzata l'indicazione "Ac-1".

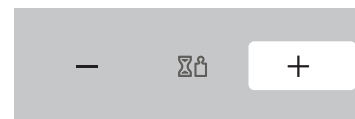
2



Selezionare il peso delle patate.

Premere il pulsante (+) cinque volte per inserire 0,6kg.

3



Se i pulsante (+) vengono premuti a lungo il peso aumenterà e diminuirà rapidamente.

Premere il pulsante di attivazione **START**.

4



Categoria	Temperatura	Utensili	Peso	Istruzioni
1. PATATE CON LA BUCCIA (Ac-1)	Ambiente	-	0,1~1,0 kg	Lavare ed asciugare accuratamente le patate, quindi punzecchiarne ripetutamente la buccia con una forchetta. Disporre le patate al centro del piatto, su dei tovagliolini di carta. Al termine della cottura, lasciare riposare per circa 5 minuti.
2. VERDURA FRESCA (Ac-2)	Ambiente	Piatto in vetro	0,2~0,8 kg	Disporre in un contenitore idoneo, quindi aggiungere 30 ml d'acqua per ogni 0,2 kg di peso della verdura. Al termine della cottura, lasciare riposare per circa 5 minuti.
3. VERDURA SURGELATA (Ac-3)	Congelatore	Piatto in vetro	0,2~0,8 kg	Disporre in un contenitore idoneo, quindi aggiungere 30 ml d'acqua per ogni 0,2 kg di peso della verdura. Coprire e disporre uniformemente al centro del piatto. Al termine della cottura, lasciare riposare per circa 5 minuti.

La durata dello scongelamento dipende da svariati fattori, come la temperatura iniziale e la consistenza degli alimenti. Si consiglia pertanto di controllare, prima dell'inizio di un successivo ciclo di cottura, che lo scongelamento sia completato. Questa precauzione è necessaria nel caso di grandi tagli di carne o di grandi forme di pane, che all'interno possono risultare ancora congelati. In questo esempio vediamo come si deve programmare un ciclo di scongelamento automatico per 1,4 kg di pollame.

Scongelamento automatico



Questa funzione permette di ottenere la regolazione automatica della durata del ciclo di scongelamento in base al tipo (**carne, pollame, pesce o pane**) e al peso degli alimenti da scongelare.

Categoria Premere il pulsante
AUTOMATICO

CARNE **1** volta

POLLAME **2** volte

PESCE **3** volte

PANE **4** volte

Premere il pulsante **STOP/CLEAR**.

Pesare gli ingredienti da cucinare, rimuovere qualsiasi eventuale legaccio metallico, riporre nel vano di cottura e chiudere lo sportello.



Premere due volte il pulsante **AUTOMATICO**, in modo da selezionare

l'opzione **POLLAME**. Nel display viene visualizzata l'indicazione "def2".

Impostare il peso degli ingredienti da scongelare.



Inserire il peso dell'alimento che state per scongelare.

Premere il pulsante (+) cinque volte per inserire 1,4 kg.



Premere il pulsante **START**. La funzione di scongelamento automatico in funzione del tipo e del peso degli alimenti viene attivata.



Mentre la funzione è in corso, il forno emette una serie di segnali acustici. Ad ogni segnale acustico si consiglia di aprire lo sportello e di separare, rigirare o ridisporre gli alimenti, togliendo man mano dal vano di cottura le parti già scongelate. Per riattivare la funzione, dopo ogni interruzione, richiudere lo sportello e premere il pulsante **START**.

Quando si attiva la funzione di scongelamento automatico, i segnali acustici hanno la sola funzione di ricordare all'utente di separare, rigirare o ridisporre gli alimenti. **La funzione viene interrotta solo al termine, automaticamente, e viene sospesa ogni volta che si apre lo sportello.**

GUIDA ALLO SCONGELAMENTO AUTOMATICO

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

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

Scongelamento veloce

Usare questa funzione per scongelare solo 0,5 kg di carne macinata molto velocemente. Sarà necessario un tempo di riposo per permettere alla parte centrale di scongelarsi. In questo esempio vedremo come scongelare 0,5 kg di carne macinata congelata.

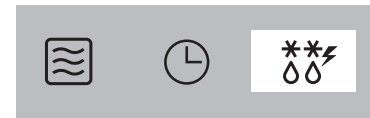


1 Premere il pulsante **STOP/CLEAR**.

Pesare il cibo che si vuole scongelare. Assicurarsi di rimuovere ogni laccio metallico o involuoco; posizionare il cibo nel forno e chiudere lo sportello.



2 Premere il tasto **QUICK DEFROST** per avviare lo scongelamento veloce.



3 Durante lo scongelamento, il forno emetterà un segnale acustico; a questo punto aprire il forno, rigirare il cibo e separarlo per assicurarsi uno scongelamento uniforme. Rimuovere le porzioni già scongelate o proteggerle per rallentarne lo scongelamento. Dopo aver controllato, chiudere lo sportello e premere **AVVIO** per continuare lo scongelamento. Il forno non smetterà di scongelare (anche dopo il segnale acustico) a meno che lo sportello non venga aperto.

ELENCO SEQUENZA PESO AUTOMATICO SCONGELAMENTO

Usare questa funzione per scongelare velocemente carne macinata.

Rimuovere qualsiasi tipo di involuoco dalla carne; posizionarla su di un piatto adatto alla cottura a microonde. All'emissione del segnale acustico rimuovere la carne dal forno, rigirare il cibo e rimetterlo nel forno. Premere avvio per continuare. Alla fine del programma rimuovere la carne dal forno, coprirlo con della carta stagnola e lasciar riposare per 5-15 minuti o fino a scongelamento completato.

Categoria	Peso	Utensili	Istruzioni
Carne macinata	0.5 kg	Stoviglie adatte Alla cottura a Microonde (Piatto piano)	Rigirare la carne macinata al segnale acustico. A fine scongelamento, lasciare riposare per 5-15 minuti.

Prolungamento o abbreviazione della durata

In questo esempio vediamo come si può ridurre o prolungare la durata prefissata dei cicli di cottura automatica.



Utilizzando semplicemente due pulsanti (+ / -) si possono rispettivamente **prolungare o abbreviare** i tempi impostati automaticamente o manualmente per la cottura.

Questa possibilità può essere notevolmente utile nel caso in cui le caratteristiche degli alimenti impongano una maggiore o minore durata della cottura.

Il prolungamento o l'abbreviazione della durata non richiedono nessuna sospensione o interruzione del ciclo di cottura.

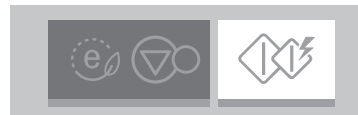
Premere il pulsante **STOP/CLEAR**.



Selezionare il tipo di ciclo con **cottura automatica** desiderato.

Impostare il peso degli alimenti da cucinare.

Premere il pulsante di attivazione **START**.



Premere il pulsante (+).

Ad ogni azionamento del pulsante, la durata del ciclo di cottura impostato verrà **prolungata di 10 secondi**.

Premere il pulsante (-).

Ad ogni azionamento del pulsante, la durata del ciclo di cottura impostato verrà **abbreviata di 10 secondi**.



Utensili e stoviglie

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ATTENZIONE

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

Alcuni consigli sulla cottura con microonde

Controllare attentamente il progredire della cottura

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

Fattori che influenzano la durata della cottura

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

Caratteristiche degli alimenti e durata della cottura

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

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

Contenuto naturale di umidità - I cibi con un elevato contenuto naturale di umidità (ad esempio le verdure) cuociono più uniformemente, dato che le microonde vengono attratte dalle molecole d'acqua. Se il contenuto di umidità non è uniforme,

gli alimenti dovranno essere coperti, e al termine della cottura dovranno essere lasciati "riposare" per alcuni minuti, in modo che il calore si distribuisca più omogeneamente al loro interno.

Presenza di ossa e grasso - Dato che l'osso immagazzina e conduce il calore, la carne che vi è attaccata cuoce più in fretta rispetto a quella che ne è più lontana. Le particelle di grasso attraggono le microonde, e quindi è consigliabile controllare con molta attenzione il progredire della cottura di quegli alimenti che ne contengono una notevole quantità.

Quantità - Piccole quantità di alimenti richiedono (così come succede nella cucina tradizionale) cicli di cottura più brevi. Nella cucina a microonde, la durata del ciclo di cottura è direttamente proporzionale alla quantità di cibo da preparare.

Forma - Le microonde penetrano negli alimenti per una profondità di circa 2-3 centimetri. Gli alimenti di forma più uniforme (ad es. rotonda o sferica, come le polpette) cuoceranno quindi più uniformemente, mentre quelli di forma irregolare riceveranno una maggiore quantità di energia in corrispondenza dei bordi.

Tecniche speciali di cottura

Coprire - I cibi possono risultare più teneri ed essere cotti più in fretta qualora vengano coperti (solo per brevi cicli di cottura) con un coperchio, un foglio di pellicola trasparente o di carta da forno, che impediranno inoltre di sporcare con schizzi le pareti interne del vano di cottura. In questi casi occorre sempre praticare alcuni fori nel materiale di copertura o alzarne un bordo, in modo da impedire un eccessivo accumulo di vapore.

Rosolare - Il procedimento di cottura a microonde è talmente rapido che il contenuto di grassi e zuccheri di alcuni cibi non riesce ad arrivare ad una temperatura tanto alta da conferire al cibo il tipico aspetto "rosolato". Per ottenere questo risultato si può programmare un ciclo di cottura combinata o con grill, che assicurerà una perfetta rosolatura.

Avvolgere - I cibi che a causa della cottura possono asciugarsi eccessivamente, come ad esempio il pane, dovrebbero essere avvolti in un tovagliolino di carta o in un foglio di carta da forno.

Distanziare - Le varie parti di cibo dovrebbero essere disposte nel recipiente ad una distanza uguale, possibilmente in cerchio. In nessun caso le parti dovranno essere ammonticchiate o disposte le une sulle altre.

Alcuni consigli sulla cottura con microonde

Rimescolare - Per rendere più uniforme la cottura si può rimescolare o spostare il cibo dal centro del recipiente verso l'esterno una o due volte durante il ciclo di cottura. Dato che con un forno a microonde le probabilità che il cibo bruci o si attacchi al recipiente sono minori rispetto alla cottura tradizionale, solitamente non si rende necessario rimescolare troppo spesso gli ingredienti.

Rigirare - Gli ingredienti di grandi dimensioni (grandi pezzi di carne, pollo o tacchino interi, eccetera) dovrebbero essere rigirati almeno una volta, durante la cottura. Lo stesso dicasi per quei cibi (ad esempio hamburger) per i quali si desidera la massima uniformità di cottura.

Disporre - Gli ingredienti di forma particolarmente irregolare (ad esempio gli asparagi) vanno disposti a raggiera nel recipiente di cottura, con la parte che necessita di minor cottura in corrispondenza del centro del piatto rotante e quella che necessita di maggior cottura accanto al suo bordo.

Proteggere - Per rallentare la cottura di determinate parti di cibo molto sottili o che sono già in procinto di cuocere eccessivamente rispetto al resto, si potrà proteggerle con un foglio di pellicola d'alluminio, che riflette le microonde.

Alzare - In alcuni casi può essere utile interporre tra il piatto di cottura e la base ruotante la griglia di appoggio, in modo che gli alimenti possano essere raggiunti dalle microonde anche sulla superficie inferiore.

Punzecchiare - Le bucce o i gusci non porosi e di una certa consistenza che avvolgono alcuni alimenti (ad es. mele, patate o pomodori) potrebbero rompersi all'interno del vano di cottura o al termine della cottura stessa; per evitare questa possibilità sarà sufficiente praticarvi dei piccoli fori, per mezzo di uno stuzzicadenti o una forchetta.

Controllare - E' sempre meglio cucinare un po' meno gli alimenti piuttosto che cucinarli troppo. Un altro accorgimento molto importante consiste nel controllare con una certa frequenza il progredire della cottura, in modo da evitare che gli alimenti brucino.

Lasciare "riposare" - Un piccolo segreto che permette di ottenere eccellenti risultati consiste nel lasciar "riposare" il cibo per qualche minuto dopo che lo si è estratto dal forno, prima di servirlo. In questo modo la cottura dell'interno si completerà senza che la superficie esterna possa risultare troppo cotta o addirittura bruciata. Gli ingredienti, e in particolar modo quelli di un certo volume, accumulano infatti al loro interno una notevole quantità di calore, che permette di prolungarne la cottura anche dopo che sono stati estratti dal forno. La durata di questo tempo di riposo dipende dalla consistenza e dalla disposizione dei cibi.

Domande & risposte

Perché la lampada di illuminazione del vano non si accende?

Le cause possono essere principalmente due:

- La lampadina è bruciata, e deve pertanto essere sostituita.
- Lo sportello del forno non è ben chiuso.

Le microonde possono attraversare la finestrella trasparente dello sportello?

Certamente no: in questa finestra è posta una schermatura che lascia filtrare la luce, ma che impedisce il passaggio delle microonde.

Perché ogni volta che si aziona un pulsante il forno emette un segnale acustico?

Lo scopo del segnale acustico è proprio quello di confermare all'utente l'avvenuto azionamento di un pulsante.

Il forno si può danneggiare se lo si fa funzionare a vuoto, senza aver posto nulla nel vano di cottura?

Sì. E' per questo motivo che si raccomanda di evitare di farlo funzionare a vuoto. Per evitare eventuali danni si può riporre nel vano un recipiente pieno d'acqua per metà: in caso di accensione involontaria del forno, l'acqua assorbirà le microonde, impedendo che il forno venga danneggiato.

Perché le uova "scoppiano" durante la cottura?

All'interno di ogni alimento rivestito da una buccia o un guscio di una certa consistenza (come ad esempio uova, mele, patate, castagne, eccetera) si sviluppa, durante la cottura a microonde, una notevole pressione dovuta all'evaporazione del contenuto naturale di umidità. Se questa pressione diviene eccessiva, l'alimento "scoppia". Per questo motivo si raccomanda non solo di evitare di cucinare le uova racchiuse nel proprio guscio, ma anche di praticare dei forellini nella membrana che avvolge il tuorlo.

Perché si devono lasciare "riposare" gli alimenti, dopo che li si è estratti dal forno?

Lasciando "riposare" il cibo per qualche minuto dopo che lo si è estratto dal forno, prima di servirlo, la cottura si completa in modo molto più uniforme. Gli alimenti, e in particolar modo quelli di un certo volume, accumulano infatti al loro interno una notevole quantità di calore, che permette di prolungarne la cottura anche dopo che sono stati estratti dal forno. La durata di questo tempo di riposo dipende dalla consistenza e dalla disposizione dei cibi.

In un forno a microonde si può preparare il pop-corn?

Sì, a patto che si tratti del tipo particolare di pop-corn idoneo alla preparazione in un forno a microonde. In questo caso, questa particolarità viene chiaramente indicata sulla confezione. Quando si prepara questo tipo di pop-corn, si raccomanda di seguire scrupolosamente le istruzioni riportate sulla confezione. SE I CHICCHI NON SI DOVESSERO APRIRE, SI CONSIGLIA DI DESISTERE DALLA COTTURA.

Perché il forno non completa la cottura entro i tempi indicati sui ricettari?

La durata dei cicli di cottura citata nei vari ricettari è solo indicativa, e molto spesso tiene conto di un certo margine di tolleranza al fine di impedire che gli alimenti possano cucinare troppo a lungo e quindi bruciarsi. La durata dipende inoltre da fattori difficilmente quantificabili a priori, come ad esempio il peso, la forma, la consistenza o la disposizione dei vari ingredienti; per questo motivo si consiglia di impostare sempre dei cicli relativamente brevi, che si potranno poi prolungare sino al completamento della cottura. Una volta che si sarà acquisita la necessaria familiarità con la cottura a microonde, con questo metodo si potranno ottenere risultati di sicura soddisfazione.

Caratteristiche tecniche

Caratteristiche tecniche

	MS204***
Potenza di entrata	230 V AC / 50Hz
Uscita	700 W (IEC60705 valori standard)
Frequenza delle microonde	2450 MHz +/- 50MHz(Gruppo 2/Classe B)
Dimensioni esterne	455 mm(Largh.) X 252mm(Alt.) X 320mm(Prof.)
Microonde	1000 Watt

Apparecchiatura del gruppo 2: Il gruppo 2 contiene tutta l'apparecchiatura di RF di ISM in cui l'energia di radiofrequenza nel campo di frequenza 9 kHz - 400GHz è intenzionalmente generata ed usata o solo usata, nella forma di radiazioni elettromagnetiche, induttive e/o accoppiamento capacitivo per il trattamento di materiale o per scopi di ispezione/analisi.

L'apparecchiatura di classe B è un'apparecchiatura per l'uso in ambienti domestici e in locali pubblici direttamente collegati direttamente alla rete di alimentazione a bassa tensione che alimenta le costruzioni usate per scopi abitativi.



Smaltimento delle apparecchiature obsolete

- 1 Tutte le apparecchiature elettriche ed elettroniche, contrassegnate da questo simbolo ("bidone della spazzatura barrato da una croce"), devono essere raccolte e smaltite separatamente rispetto agli altri rifiuti urbani misti mediante impianti di raccolta specifici installati da enti pubblici o dalle autorità locali. Si ricorda che gli utenti finali domestici possono consegnare gratuitamente le apparecchiature elettriche ed elettroniche a fine vita presso il punto vendita all'atto dell'acquisto di una nuova apparecchiatura equivalente. Gli utenti finali domestici possono inoltre consegnare gratuitamente apparecchiature elettriche ed elettroniche di piccolissime dimensioni (non eccedenti i 25 cm) a fine vita direttamente presso un punto vendita a ciò abilitato, senza obbligo di acquistare una apparecchiatura nuova di tipo equivalente. Si prega di informarsi previamente presso il punto vendita prescelto circa tale ultima modalità di conferimento dell'apparecchiatura a fine vita.
- 2 Il corretto smaltimento dell'unità obsoleta contribuisce a prevenire possibili conseguenze negative sulla salute degli individui e sull'ambiente. Una gestione responsabile del fine vita delle apparecchiature elettriche ed elettroniche da parte degli utenti contribuisce al riutilizzo, al riciclaggio ed al recupero sostenibile dei prodotti obsoleti e dei relativi materiali.
- 3 Per informazioni più dettagliate sullo smaltimento delle apparecchiature obsolete, contattare l'ufficio del comune di residenza, il servizio di smaltimento rifiuti o il punto vendita in cui è stato acquistato il prodotto. (www.lg.com/global/recycling)

