



Escaneja el codi QR
per veure el manual.



MANUAL DE L'USUARI

FORN MICROONES



Abans de començar la instal·lació, llegeixi atentament aquestes instruccions. Això simplificarà la instal·lació i garantirà que el producte s'instal·li de manera correcta i segura. Guardi aquestes instruccions a prop del producte després de la instal·lació per a futures consultes.

CATALÀ



MFL71718410
Rev.02_071625

www.lg.com

Copyright © 2024-2025 LG Electronics. All Rights Reserved

ÍNDEX

Aquest manual pot contenir imatges o continguts diferents del model que ha adquirit.

Aquest manual està subjecte a revisió per part del fabricant.

INSTRUCCIONS DE SEGURETAT IMPORTANTS

LLEGIU ATENTAMENT I CONSERVEU PER A FUTURES CONSULTES	3
ADVERTÈNCIA	3
PRECAUCIÓ	9
PROTECCIÓ DEL MEDI AMBIENT	13

INSTAL·LACIÓ

Descripció del producte	14
Requisits d'instal·lació	15

FUNCIONAMENT

Panell de control	16
Abans d'utilitzar	17
Inici ràpid	18
Mode cocció	19
Guia d'utensilis	26
Guia de cocció	27

FUNCIONS INTEL·LIGENTS

Aplicació LG ThinQ	28
Smart Diagnosis	28

SOLUCIONAR PROBLEMES

PREGUNTES FREQUËNTS	29
Abans de trucar al servei de reparacions	29

INSTRUCCIONS DE SEGURETAT IMPORTANTS

LLEGIU ATENTAMENT I CONSERVEU PER A FUTURES CONSULTES

Les següents directrius de seguretat tenen l'objectiu d'evitar riscos o danys imprevistos deguts a un funcionament insegur o incorrecte de l'aparell. Les directrius es divideixen en 'ADVERTÈNCIA' i 'PRECAUCIÓ', tal com es descriu a continuació.

Missatges de seguretat



Aquest símbol es mostra per indicar qüestions i operacions que poden suposar un risc.

Llegiu atentament la part amb aquest símbol i seguïu les instruccions per evitar riscos.

ADVERTÈNCIA



Indica que no seguir les instruccions pot causar lesions greus o la mort.

PRECAUCIÓ



Indica que no seguir les instruccions pot causar lesions lleus o danys en l'aparell.



Aquest símbol es mostra per alertar de superfície calenta. No toqueu les superfícies durant l'ús per tal d'evitar cremades.

ADVERTÈNCIA

ADVERTÈNCIA

- Per reduir el risc d'explosió, incendi, mort, enrampades, lesions o escaldades a les persones utilitzant aquest producte, seguïu les precaucions bàsiques, incloent-hi:

Seguretat tècnica

- Aquest aparell pot ser utilitzat per nens a partir de 8 anys i per persones amb capacitats físiques, sensorials o mentals reduïdes o amb falta d'experiència i coneixements, si han rebut supervisió o instruccions sobre l'ús de l'aparell de manera segura i comprenen els perills que comporta. Els nens no han de jugar amb l'aparell. La neteja i el manteniment no han de ser realitzats per nens sense supervisió.
- Aquest aparell no està pensat per ser utilitzat per persones (inclosos nens) amb capacitats físiques, sensorials o mentals reduïdes, o amb manca d'experiència i coneixements, tret que hagin rebut la supervisió o instruccions sobre l'ús de l'aparell per part d'una persona responsable de la seva seguretat. Cal vigilar que els nens no juguin amb l'aparell.
- Per a reduir el risc de cremades, descàrregues elèctriques, incendis, lesions personals o exposició a un excés d'energia de microones en utilitzar el forn microones, llegiu totes les instruccions abans d'utilitzar l'aparell.
- Durant l'ús, l'aparell s'escalfa. Aneu amb compte de no tocar els elements calefactors de l'interior del forn. Els nens menors de 8 anys han de mantenir-se allunyats tret que estiguin contínuament supervisats.
- No intenteu manipular ni realitzar ajustos o reparacions a la porta, les juntes de la porta, el panell de control, els interruptors de bloqueig de seguretat o qualsevol altra part del forn que impliqui la retirada de qualsevol coberta que protegeixi contra l'exposició a l'energia de microones.
- Només el personal qualificat del centre de servei d'LG Electronics ha de desmuntar, reparar o modificar l'aparell.
- És perillós que qualsevol persona que no sigui una persona competent dugui a terme qualsevol operació de servei o reparació que impliqui la retirada d'una coberta que proporciona protecció contra l'exposició a l'energia de microones.
- A diferència d'altres aparells, el forn microones és un equip d'alt voltatge i alt corrent elèctric. Un ús o reparació inadequats poden

provocar una exposició nociva a un excés d'energia de microones o una descàrrega elèctrica.

- Si la porta o les juntes de la porta estan malmeses, el forn no ha de posar-se en funcionament fins que hagi estat reparat per una persona competent.
- No utilitzeu el forn microones per a coure ous amb closca. Pot acumular-se pressió a l'interior de la pela, provocant el seu trencament.
- Els líquids i altres aliments no han d'escalfar-se en recipients tancats, ja que poden explotar. Retireu l'embolcall de plàstic dels aliments abans de coure'ls o descongelar-los. Tingueu en compte, no obstant això, que en alguns casos els aliments han de cobrir-se amb film de plàstic, per a escalfar-los o coure'ls.
- No utilitzeu productes de neteja abrasius ni rascadors metàl·lics esmolats per a netejar el vidre de la porta del forn, ja que poden ratllar la superfície i trencar el vidre.
- El forn de microones no s'ha de col·locar en un armari. El forn de microones està pensat per ser utilitzat de manera independent.
- Mantingueu l'aparell i el cable fora de l'abast d'infants menors de 8 anys.
- L'aparell no està dissenyat per a funcionar mitjançant un temporitzador extern o un sistema de control remot independent.
- Aquest aparell no ha d'utilitzar-se per a fins de restauració comercial. Aquest aparell està destinat a ser utilitzat en aplicacions domèstiques i similars, com ara:
 - Zones de cuina per al personal en botigues, oficines i altres entorns de treball;
 - Cases de camp;
 - Per clients en hotels, motels i altres entorns residencials;
 - Entorns de tipus allotjament i desdejuni.
- No instal·leu aquest aparell a l'interior de vehicles mòbils (autocaravanes.)
- Quan escalfeu aliments en recipients de plàstic o paper, vigileu el forn degut a la possibilitat d'ignició.

- El contingut de biberons i potets haurà de ser remogut o agitat i la temperatura comprovada abans del seu consum, per a evitar cremades.
- Utilitzeu únicament estris adequats per al seu ús en forns microones. Poden escalfar-se i carbonitzar-se.
 - Retireu les brides metàl·liques abans d'utilitzar l'aparell.
 - No utilitzeu recipients de fusta ni recipients de ceràmica que tinguin incrustacions metàl·liques (per exemple, or o plata.)
 - Els recipients metàl·lics per a aliments i begudes no estan permesos durant la cocció amb microones. Especialment els objectes metàl·lics poden cremar en el forn, la qual cosa pot causar greus danys.
- El forn microones està previst per a escalfar aliments i begudes. L'assecat d'aliments o roba i l'escalfament de coixinets tèrmics, sabatilles, esponges, draps humits i similars pot comportar risc de lesions, ignició o incendi.
- Si observeu (o emet) fum, apagueu o desendolieu l'aparell i mantingueu la porta tancada per a sufocar qualsevol flama.
- Utilitzeu únicament la sonda de temperatura recomanada per a aquest forn.
 - Amb una sonda de temperatura inadequada no es pot garantir l'exactitud de la temperatura.
 - Aquest model no disposa de sonda de temperatura.
- Quan escalfeu líquids, per exemple, sopes, salses i begudes en el seu forn microones,
 - eviteu utilitzar recipients de costats rectes amb colls estrets.
 - No sobreescalfeu.
 - Remeneu el líquid abans d'introduir el recipient en el forn i de nou a meitat del temps d'escalfament.
 - Aneu amb compte en manipular el recipient.
L'escalfament de begudes en el microones pot provocar una erupció retardada, per la qual cosa ha d'anar-se amb compte en manipular el recipient.

- Després d'escalfar-ho, deixeu-ho reposar en l'aparell durant un breu espai de temps, removeu-ho o agiteu-ho de nou amb cura i comproveu-ne la temperatura abans de consumir-ho per a evitar cremades (especialment, el contingut de biberons i potets de menjar per a nadons.)
- El forn ha de netejar-se amb regularitat i ha d'eliminar-se qualsevol resta d'aliments. Si no es manté el forn net, la superfície podria deteriorar-se, la qual cosa podria afectar negativament la vida útil de l'aparell i, possiblement, provocar una situació perillosa.
- La neteja i el manteniment per part de l'usuari no han de ser realitzats per nens, tret que siguin majors de 8 anys i estiguin supervisats.
- L'aparell no ha de netejar-se amb un netejador de vapor.
- No utilitzeu netejadors de vapor.
- Durant l'ús, l'aparell s'escalfa. Eviteu tocar els elements calefactors de l'interior del forn.
- Només permeteu que els nens utilitzin el forn sense supervisió quan se'ls hagin donat les instruccions adequades perquè el nen sigui capaç d'utilitzar el forn de manera segura i compregui els perills d'un ús inadequat.

Instal·lació

- Assegureu-vos que la presa de corrent està correctament connectada a terra i que la clavilla de terra del cable d'alimentació no està malmesa ni desconnectada de l'endoll. Per a més detalls sobre la connexió a terra, informeu-vos en un centre d'informació al client d'LG Electronics.
- Aquest aparell ha de connectar-se a terra. Els fils del cable d'alimentació s'han pintat d'acord amb els següents codis:
 - BLAU: Neutral
 - MARRÓ: Live
 - VERD i GROC: Earth
- Atès que els colors dels fils del cable d'alimentació d'aquest aparell poden no coincidir amb les marques de color que identifiquen els terminals del vostre endoll, procediu de la manera següent:

- El cable de color BLAU ha de connectar-se al terminal marcat amb la lletra N o de color NEGRE.
- El cable de color MARRÓ ha de connectar-se al terminal marcat amb la lletra L o de color VERMELL.
- El cable de color VERD i GROC o VERD ha de connectar-se al terminal marcat amb la lletra G o el símbol de terra.

⊕ Símbol de terra

- Aquest aparell incorpora una presa de terra per motius de funcionament.
- Si el cable d'alimentació està malmès, ha de ser substituït pel fabricant, el vostre agent de servei o persones amb qualificació similar per a evitar riscos. L'ús inadequat pot causar greus danys elèctrics.
- L'aparell s'alimenta a través d'un joc d'extensió de cable o un dispositiu de presa de corrent elèctric portàtil. El joc d'extensió de cable o el dispositiu de presa de corrent elèctric portàtil han de col·locar-se de manera que no estiguin exposats a esquitxades ni a l'entrada d'humitat.
- Si el cable d'alimentació està malmès o l'orifici de la presa de corrent està solt, no utilitzeu el cable d'alimentació i poseu-vos en contacte amb un centre de servei autoritzat.

Funcionament

- No permeteu que els nens juguin amb els accessoris o es pengin de la porta o de qualsevol part de l'aparell.
- Quan l'aparell funciona en el mode combinat, els nens només han d'utilitzar-lo sota la supervisió d'un adult degut a les temperatures generades.
- No utilitzeu mai l'aparell quan estigui buit. Els aliments o l'aigua han d'estar sempre en l'aparell durant el funcionament per a absorbir l'energia de les microones.
- No utilitzeu l'aparell si està danyat. És especialment important que la porta del forn tanqui correctament i que no hi hagi danys en: (1) porta

(doblegada), (2) frontisses i pestells (trencats o afluijats), (3) juntes de la porta i superfícies de segellament. Podria provocar una exposició nociva a un excés d'energia de microones.

- No utilitzeu l'aparell amb finalitats de deshumidificació. (Per exemple, utilitzar el forn microones amb periòdics mullats, roba, joguines, aparells elèctrics, mascotes o nens, etc.) Pot ser la causa de greus danys a la seguretat com un incendi, una cremada o una mort sobtada a causa d'una descàrrega elèctrica.
- Assegureu-vos d'utilitzar els accessoris adequats en cada mode de funcionament. Un ús inadequat podria danyar l'aparell i els accessoris, o provocar espurnes i un incendi.

PRECAUCIÓ

PRECAUCIÓ

- Per reduir el risc de lesió a persones, avaries o danys al producte o l'habitatge mentre s'utilitza l'aparell, seguiu les precaucions bàsiques de seguretat, incloent-hi:

Instal·lació

- Instal·leu l'aparell segons els requisits d'instal·lació d'aquest manual.
- Deixeu almenys 8 cm des de la part davantera de la porta del forn per a evitar que l'aparell bolqui accidentalment.
- El plat giratori ha d'estar sempre en el seu lloc quan utilitzeu l'aparell.
- No obstruiu la sortida d'aire situada en la part superior, inferior o lateral de l'aparell.
- No col·loqueu cap objecte (com ara draps de cuina, tovallons, etc.,) entre la cara frontal de l'aparell i la porta.
- Amb la finalitat d'evitar riscos deguts a un rearmament involuntari de la desconexió tèrmica, aquest aparell no ha d'alimentar-se a través d'un dispositiu de commutació extern, com un temporitzador, ni connectar-se a un circuit que sigui encès i apagat regularment per la companyia elèctrica.

Funcionament

- No toqueu l'aparell (incloent la porta del forn, el moble exterior, el moble posterior, la cavitat del forn, els accessoris i la vaixel·la) durant el mode grill, el mode convecció i les operacions de cocció automàtica. La temperatura de les superfícies accessibles pot ser elevada quan l'aparell està en funcionament. Existeix perill de cremades si no s'utilitzen guants gruixuts de cuina.
- No col·loqueu cap objecte (un llibre, una caixa, una ampolla d'aigua, un gerro, etc.) sobre l'aparell. L'aparell podria sobreescalfar-se o incendiar-se, o l'objecte podria caure, causant lesions a les persones.
- No feu servir l'aparell amb la porta oberta. Podria produir-se una exposició nociva a un excés d'energia de microones.
- Ajusteu correctament els temps de cocció. Les petites quantitats d'aliments requereixen un temps de cocció o escalfament més curt. Una cocció excessiva pot provocar l'incendi dels aliments i els consegüents danys en l'aparell.
- No feu servir productes de paper reciclat. Poden contenir impureses que poden provocar espurnes o incendis en utilitzar-los en la cocció.
- No cuineu aliments embolicats en paper de cuina o paper de diari, tret que el vostre llibre de cuina contingui instruccions per a l'aliment que esteu coent.
- No feu servir paper de diari en lloc de paper de cuina per a coure.
- No feu servir l'aparell per a assecar periòdics o roba. Podrien incendiar-se.
- No coeu ous amb closca. Els ous amb closca i els ous durs sencers no han d'escalfar-se en forns microones, ja que poden explotar, fins i tot una vegada finalitzat l'escalfament per microones. S'acumularà pressió a l'interior de l'ou, que esclatarà.
- No intenteu fregir en l'aparell. Podria produir-se una ebullició sobtada del líquid calent.
- Perforeu la pell de les patates, pomes o qualsevol altra fruita o verdura abans de coure-les. Podrien rebentar.
- Si observeu (o emet) fum, apagueu o desendol·leu l'aparell i mantingueu la porta tancada per a sufocar qualsevol flama.

- Seguiu exactament les instruccions donades per cada fabricant per al seu producte de crispetes.
 - No feu servir mai una bossa de paper cru per a fer crispetes.
 - No intenteu mai fer esclatar grans sobrants.
 - No deixeu l'aparell desatès mentre s'estigui fent crispetes.
 - Si el blat de moro no rebenta després dels temps suggerits, interrompeu la cocció.
 - Una cocció excessiva podria provocar un incendi.
- La connexió a la xarxa elèctrica pot realitzar-se tenint l'endoll accessible o incorporant un interruptor en el cablejat fix d'acord amb les normes de cablejat. L'ús d'un endoll o un interruptor inadequats pot provocar una descàrrega elèctrica o un incendi.
- Totes les sortides d'aire han de mantenir-se buides durant la cocció. Si es tapen les sortides d'aire durant el funcionament de l'aparell, aquest pot sobreescalfar-se.

Manteniment

- Si és necessari prendre precaucions durant el manteniment de l'usuari, es donarà la informació apropiada.
- No esbandiu els recipients, la safata i la reixeta introduint-los en aigua immediatament després de la cocció.
- Desendollegeu l'aparell i deixeu que es refredi abans de netejar-lo.
- Utilitzeu sempre guants per a retirar els aliments i accessoris després de cuinar, el forn i els accessoris estaran molt calents.
- Deixeu refredar el plat giratori abans de retirar-lo de l'aparell.
- No deixeu que s'acumulin restes de menjar o de netejador en les superfícies de segellament de l'aparell.
- Mantingueu nets l'interior i l'exterior de l'aparell.

Neteja

Mantingueu el forn net per dins i per fora. Tingueu especial cura a mantenir el panell interior de la porta i el marc frontal lliures de menjar o greix acumulat. Netegeu el vostre forn de forma setmanal o més sovint, si és necessari.

- Els netejadors abrasius, fregalls d'acer, draps arenosos, alguns papers de cuina, etc., poden malmetre el panell de control i l'interior i exterior del forn.

Netejar l'interior

Utilitzeu un drap humit per a netejar les superfícies de la porta i eliminar les molles entre la porta i el marc. Elimineu les esquitxades greixoses amb un drap ensabonat, després esbandiu i assequeu.

- Netegeu immediatament les esquitxades amb un paper de cuina humit, especialment després de cuinar pollastre o cansalada.
- Si s'acumula vapor dins o fora de la porta del forn, netegeu els panells amb un drap suau.

Netejar l'exterior

Netegeu l'exterior del forn amb aigua i sabó. Esbandiu amb aigua neta i assequeu amb un drap suau o un paper de cuina.

- Eviteu que l'aigua es filtri en les obertures de ventilació per a evitar danys en les peces de funcionament de l'interior del forn.
- La porta i les juntes de la porta han de mantenir-se netes. Utilitzeu només aigua tèbia ensabonada, esbandida i assequeu bé.
- Netegeu amb freqüència les peces metàl·liques amb un drap humit.

Netejar el panell de control

Obriu la porta per a evitar que el forn es posi en marxa accidentalment. Netegeu amb un drap humit seguit immediatament per un drap sec. Premeu **DETENER** o **DETENER/CANCELAR** després de la neteja.

Netejar els accessoris

Renteu la safata de vidre i l'anella giratòria amb aigua ensabonada. Per a zones molt brutes, utilitzeu un netejador suau i un fregall. Assequeu-los completament abans d'utilitzar-los.

- La safata de cristall i l'anella giratòria poden rentar-se en el rentavaixel·la.

PROTECCIÓ DEL MEDI AMBIENT

Eliminació de l'aparell antic



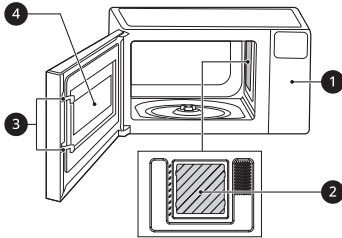
- Aquest símbol d'un contenidor ratllat indica que els residus de productes elèctrics i electrònics (RAEE) s'han d'eliminar per separat de la resta de residus municipals.
- Els productes elèctrics antics poden contenir substàncies perilloses, de manera que l'eliminació correcta del vostre aparell antic ajudarà a prevenir possibles conseqüències negatives per al medi ambient i la salut humana. El vostre aparell antic pot contenir peces reutilitzables que es podrien utilitzar per reparar altres productes, i altres materials valuosos que es poden reciclar per conservar recursos limitats.
- Podeu portar el vostre aparell a la botiga on el vau comprar, o bé posar-vos en contacte amb l'oficina de residus de la vostra administració local per tal d'obtenir informació sobre el vostre punt de recollida de RAEE autoritzat més proper. Per obtenir la informació més actualitzada del vostre país consulteu www.lg.com/global/recycling.

INSTAL·LACIÓ

Descripció del producte

L'aparença o els components de l'aparell poden variar segons el model.

Vista frontal



- 1 Panell de control
- 2 Placa mica
- 3 Sistema de bloqueig de portes de seguretat
- 4 Finestra

⚠️ ADVERTÈNCIA

- No feu servir el forn quan estigui buit o sense la safata de vidre. És millor deixar un got d'aigua en el forn quan no estigui en ús. L'aigua absorbirà de manera segura tota l'energia de les microones, si el forn es posa en marxa accidentalment.

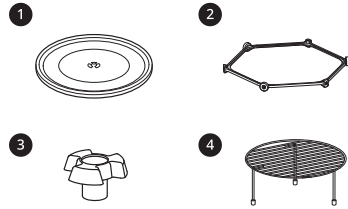
⚠️ PRECAUCIÓ

- Per a evitar el risc de lesions personals o danys materials, no feu servir estris de cuina de gres, metàl·lics o amb vores metàl·liques en el forn.

NOTA

- No retireu la placa mica de la cavitat interior del forn. La seva funció és protegir els components del microones de les esquitxades d'aliments.

Accessoris



- 1 Safata de vidre
- 2 Anella giratòria
- 3 Eix
- 4 Reixeta

⚠️ PRECAUCIÓ

- No feu servir el forn microones sense la safata de vidre i l'anella giratòria.

Especificacions

La font d'alimentació i el consum d'energia poden variar en funció del model adquirit. Consulteu les etiquetes per a més informació.

MH633**, MH653******

- Potència de microones:** màx. 1 000 W*1
- Freqüència:** 2 450 MHz*2
- Dimensions (A x A x P):** 476 mm x 272 mm x 387 mm
- Alimentació:** 230 V~ 50 Hz
- Consum energètic:** Microones 1 150 W, Grill 900 W, Grill combinat 1 450 W
- Consum d'energia del mode d'espera i de suspensió:** 0,5 W
- Consum d'energia del mode Informació:** 0,8 W

*1 NORMA DE CLASSIFICACIÓ IEC 60705.

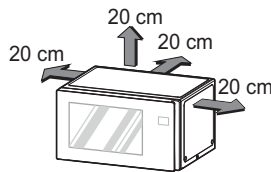
Especificacions subjectes a canvis sense previ avís.

*2 Freqüència de microones: 2 450 MHz +/- 50 MHz (Grup 2 /classe B)

Equips del grup 2: el grup 2 conté tots els equips ISM RF en els quals l'energia de radiofreqüència en el rang de freqüències de 9 kHz a 400 GHz es genera intencionadament i s'utilitza o només s'utilitza, en forma de radiació electromagnètica, acoblament inductiu i/o capacitiu, per al tractament de material o amb finalitats d'inspecció/anàlisi.

Els equips de classe B són equips aptes per al seu ús en habitatges domèstics i en habitatges domèstics connectats directament a una xarxa de subministrament elèctric de baixa tensió que proveeix a edificis utilitzats amb finalitats domèstiques.

ser perjudicial. Pot provocar un rendiment inferior i una vida útil reduïda.



NOTA

- Quan funcioni a nivells de potència del 100 % i del 80 % durant períodes prolongats, la potència de sortida es reduirà gradualment per a ajudar a evitar el sobreescalfament elèctric de la unitat.

3 Col·loqueu l'anell giratori dins del forn i la safata de vidre a sobre.

4 Inserir l'endoll a una presa de corrent.

- No bloquegeu la sortida d'aire per evitar fer malbé el forn.
- Assegureu-vos que el forn de microones sigui l'únic aparell connectat a la presa.
- Si el forn no funciona correctament, desconnecteu-lo de la presa elèctrica i torneu-lo a connectar.

Requisits d'instal·lació

Ubicació de la instal·lació

1 Col·loqueu el forn de microones sobre una superfície plana de més de 85 cm d'alçària.

- La part frontal del forn ha d'estar com a mínim a 8 cm de la vora de la superfície per evitar que bolqui.

2 Deixeu almenys 20 cm per la part superior, 20 cm pels costats i 20 cm per darrere del forn per a una ventilació adequada.

- El flux d'aire lliure al voltant del forn és important.
- Una sortida d'aire es troba a la part inferior o lateral del forn. Si utilitzeu el forn de microones en un espai tancat o un armari, el flux d'aire per refredar el producte podria

NOTA

- No col·loqueu el forn sobre una cuina de gas o elèctrica.
- L'ajust del temps de cocció ha de ser més curt que els forns microones habituals (700 W, 800 W) a causa de la potència de sortida relativament alta del producte.

Interferències de radiofreqüència

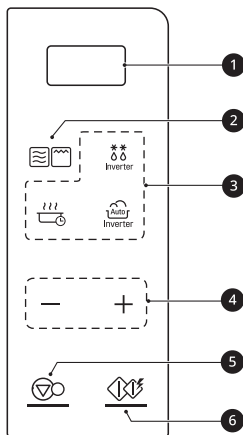
- Quan feu servir el forn microones, si utilitzeu un producte com ara la ràdio, TV, LAN sense fil, Bluetooth, equip mèdic, equip sense fil, etc.
- Si fan servir la mateixa freqüència que el forn microones, el producte pot rebre interferències d'aquests productes. Aquesta interferència no indica un problema del microones o del producte i no és un mal funcionament. Per tant, el seu ús és segur. No obstant això, els equips mèdics també poden rebre interferències, per la qual cosa heu d'anar amb compte quan utilitzeu equips mèdics prop del producte.

FUNCIONAMENT

Panell de control

Funcions del panell de control

El panell de control i la pantalla reals poden variar segons el model.



1 Pantalla

Mostra l'hora del dia, els ajustos del temps de cocció i les funcions de cocció seleccionades.

2 MODO COCCIÓN

Seleccioneu un mode de cocció per al forn de microones, el grill, el mode de combinació amb grill.

3 Mode de cocció automàtica

Premeu els botons per seleccionar els paràmetres de cocció i descongelació preprogramats per als aliments populars

	DESCONGELACIÓN INVERTER
	YOGURT/MANTENER CALIENTE
	COCCIÓN INVERTER

4 MAS/MENOS

Ajusteu el temps de cocció, el nivell de potència, la quantitat o el pes.

5 DETENER/CANCELAR

Detingueu el forn o esborreu totes les entrades.

- Si premeu i manteniu premut aquest botó durant 3 segons per bloquejar el panell de control.

6 INICIO/INTRO

Premeu el botó per a engegar el forn, introduir quantitats o coure al 100 % de potència durant 30 segons.

- Si premeu aquest botó durant la cocció per augmentar el temps de cocció en 30 segons. (Fins a 99 minuts i 59 segons)

Icona de la pantalla

Apareix una icona quan se selecciona una funció o un pes/un nivell de potència/una temperatura mitjançant **MAS/MENOS**.

Icona	Indicació
	Microones
	Grill
	Combinació amb grill
	Cuinar a l'inversor
	Descongela a l'inversor
	Començar a coure
	Utilitzar Més o menys
	Seleccionar un nivell de potència
	Seleccionar un pes

NOTA

- Sona un xiulet cada vegada que premeu una tecla. Una melodia indica el final d'un temporitzador o d'un cicle de cocció.
- Aquest forn té un sistema de seguretat incorporat per a evitar l'exposició a un excés d'energia de microones. El forn apagarà

automàticament qualsevol coccio quan s'obri la porta.

Nivell de potència	Ús
200 W (20 %)	<ul style="list-style-type: none"> Llevar el fred a la fruita. Estovar mantega i formatge fresc. Mantenir calents guisats i plats principals.

Abans d'utilitzar

Nivells de potència del microones

Aquest forn microones està equipat amb 5 nivells de potència per a oferir-vos la màxima flexibilitat i control sobre la coccio. Vegeu en la taula els nivells de potència suggerits per a diversos aliments.

- Quan funcioni a nivells de potència del 100 % i del 80 % durant períodes prolongats, la potència de sortida es reduirà gradualment per a ajudar a evitar el sobreescalfament elèctric de la unitat.

Nivell de potència	Ús
Alta 1 000 W (100 %)	<ul style="list-style-type: none"> Bullir aigua. Daurar carn picada. Fer caramels. Coure peces d'au, peix, verdures i talls tendres de carn.
800 W (80 %)	<ul style="list-style-type: none"> Reescalfar arròs, pasta i verdures. Reescalfar ràpidament aliments preparats. Reescalfar sandvitxos.
600 W (60 %)	<ul style="list-style-type: none"> Coure plats d'ou, llet i formatge. Coure pastissos i pans. Coure vedella. Coure peix sencer. Coure flams i natilles. Fondre xocolata.
400 W (40 %)	<ul style="list-style-type: none"> Descongela carn, aus i marisc. Cuinar talls de carn menys tendres.

Configurar el rellotge

Quan el forn s'endolla per primera vegada o quan es restableix l'alimentació després d'una interrupció de corrent, el rellotge es posa en defecte al mode de rellotge de 12 hores i apareix 12H a la pantalla. Podeu configurar l'hora del dia o canviar al mode de rellotge de 24 hores.

- 1 Premeu **INICIO/INTRO** per confirmar la visualització del rellotge en format de 12 hores.
 - Per passar al mode de rellotge en format de 24 hores, feu servir **MAS/MENOS**.
- 2 Seleccioneu l'hora desitjada mitjançant **MAS/MENOS** i premeu **INICIO/INTRO**.
- 3 Seleccioneu els minuts desitjats mitjançant **MAS/MENOS** i premeu **INICIO/INTRO**.

NOTA

- Per restablir el mode de rellotge, heu de desendollar i tornar a endollar el cable d'alimentació.
- Si no voleu que l'hora del dia aparegui a la pantalla, premeu **DETENER/CANCELAR**, després d'endollar el forn.
- Quan el forn no s'utilitza, la pantalla s'apaga per estalviar energia, tret que l'hora del dia estigui configurada per mostrar-se a la pantalla.
- Després de 5 minuts, l'aparell canvia automàticament al mode d'espera.

Bloqueig per a nens

Utilitzeu aquesta funció de seguretat per a bloquejar el panell de control i evitar que el forn s'encengui en netejar-lo o evitar que els nens utilitzin el forn sense supervisió.

Com activar el bloqueig per a nens

- 1 Premeu **DETENER/CANCELAR**.
- 2 Mantingueu premut **DETENER/CANCELAR** fins que aparegui **Loc** en la pantalla (aproximadament 3 segons.)

Cancel·lar el bloqueig per a nens

Mantingueu premut **DETENER/CANCELAR** fins que desaparegui **Loc** en la pantalla (aproximadament 3 segons.)

NOTA

- Si se selecciona, l'hora del dia reapareix a la pantalla després d'1 segon.
 - Si el forn està bloquejat, apareixerà **Loc** en la pantalla en prémer qualsevol tecla.
 - Desbloquegeu el forn per a reprendre l'ús normal.
-

Inici ràpid

Característica d'inici ràpid

Aquesta funció us permet establir intervals de 30 segons de cocció a alta potència cada cop que premeu el botó **INICIO/INTRO**.

Coure durant 2 minuts a alta potència

- 1 Premeu **DETENER/CANCELAR**.
- 2 Premeu **INICIO/INTRO** quatre vegades.
 - El forn comença a coure i el temps compta cap enrere en la pantalla.

NOTA

- El forn iniciarà immediatament la cocció durant 30 segons a alta potència.
 - Premeu **INICIO/INTRO** repetidament per a estendre el temps de cocció 30 segons cada vegada que premeu el botó.
 - El temps de cocció es pot ampliar a 99 minuts i 59 segons.
-

Cuina manual

Quan no s'utilitzen les funcions de cocció automàtica, el temps de cocció i el nivell de potència s'ajusten manualment.

- 1 Premeu **DETENER/CANCELAR**.
- 2 Premeu **MODO COCCIÓ** fins que aparegui un nivell de potència alt a la pantalla.
- 3 Seleccioneu el nivell de potència desitjat mitjançant **MAS/MENOS** i premeu **INICIO/INTRO**.
- 4 Seleccioneu el temps desitjat mitjançant **MAS/MENOS** i premeu **INICIO/INTRO**.
 - Quan finalitzi la cocció, sonarà un senyal acústic i apareixerà **Fi** en la pantalla. **Fi** roman en la pantalla i la campaneta es repeteix cada minut fins que s'obri la porta o es premi qualsevol botó.

NOTA

- Si no se selecciona un nivell de potència, el forn es posa per defecte en potència alta.
-

Coure amb grill

Aquesta funció us permet daurar i fer que els aliments estiguin cruixents ràpidament sense preescalfar.

- 1 Premeu **DETENER/CANCELAR**.
- 2 Premeu **MODO COCCIÓ** fins que **Grill** aparegui a la pantalla i premeu **INICIO/INTRO**.
- 3 Seleccioneu el temps desitjat mitjançant **MAS/MENOS** i premeu **INICIO/INTRO**.

⚠ PRECAUCIÓ

- Utilitzeu sempre guants per a retirar els aliments i accessoris després de cuinar, el forn i els accessoris estaran molt calents.

NOTA

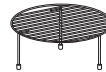
- La reixeta pot utilitzar-se en coccions combinades amb grill i grill. Col·loqueu la reixeta sobre la safata de vidre.



- 4 Seleccioneu el temps desitjat mitjançant **MAS/MENOS** i premeu **INICIO/INTRO**.
 - Durant la cocció podeu ajustar el temps de cocció mitjançant **MAS/MENOS**.

⚠ PRECAUCIÓ

- Utilitzeu sempre guants per a retirar els aliments i accessoris després de cuinar, el forn i els accessoris estaran molt calents.
- La reixeta pot utilitzar-se en coccions combinades amb grill i grill. Col·loqueu la reixeta sobre la safata de vidre.



Mode cocció

Aquesta característica té opcions prèviament programades per a coure certs àpats automàticament.

Mode de rostir

Aquesta funció us permet rostir aliments automàticament.

Cocció combinada amb grill

Aquesta funció us permet combinar la cocció amb microones amb el grill per coure més ràpidament.

- 1 Premeu **DETENER/CANCELAR**.
- 2 Premeu **MODO COCCIÓ** fins que **Co-1** aparegui a la pantalla.
- 3 Seleccioneu el codi de nivell de potència de microones desitjat utilitzant **MAS/MENOS** i premeu **INICIO/INTRO**.
 - Codi del nivell de potència del microones
 - **Co-1:** 200 W, **Co-2:** 300 W, **Co-3:** 400 W

- 1 Premeu **DETENER/CANCELAR**.
- 2 Premeu **COCCIÓ INVERTER** fins que aparegui **1** a la pantalla.
- 3 Seleccioneu el codi de menú desitjat utilitzant **MAS/MENOS** i premeu **INICIO/INTRO**.
- 4 Seleccioneu el pes desitjat mitjançant **MAS/MENOS** i premeu **INICIO/INTRO**.
 - Quan soni el xiulet, escorreu els sucus i gireu els aliments. Premeu **INICIO/INTRO** per reprendre el cicle de cocció.

NOTA

- Quan feu un rostít, feu servir una reixeta si en teniu. Col·loqueu la reixeta a la safata de vidre.



Menú Rostít

Consulteu la següent informació per a establir el codi i el pes desitjats.

1-1 Patata Asada (0,2 - 1,0 kg)

- Temperatura inicial: temperatura ambient
- Estris: reixeta
- 1 patata: 180 - 220 g
- Renteu les patates i assequeu-les amb un tovalló de paper.
- Punxeu cada patata unes 8 vegades amb una forquilla.
- Temps de repòs: 3 minuts

1-2 Carne Asada (0,5 - 1,5 kg)

- Temperatura inicial: de nevera
- Estris: plat de vidre resistent a la calor
- Pinteu la vedella amb mantega fosa o oli i condimenteu-la al vostre gust.
- Temps de repòs: 10 minuts

1-3 Pollo Asado (0,8 - 1,8 kg)

- Temperatura inicial: de nevera
- Estris: plat de vidre resistent a la calor
- Pinteu el pollastre sencer amb mantega fosa o oli i condimenteu-lo al vostre gust.
- Temps de repòs: 10 minuts

1-4 Cordero Asado (0,5 - 1,5 kg)

- Temperatura inicial: de nevera
- Estris: plat de vidre resistent a la calor
- Pinteu el xai amb mantega fosa o oli i condimenteu-lo al vostre gust.
- Temps de repòs: 10 minuts

1-5 Cerdo Asado (0,5 - 1,5 kg)

- Temperatura inicial: de nevera
- Estris: plat de vidre resistent a la calor
- Pinteu el porc amb mantega fosa o oli i condimenteu-lo al vostre gust.
- Temps de repòs: 10 minuts

1-6 Verduras Asadas (0,2 - 0,3 kg)

Ingredients

- Cebes, tallades a rodanxes
- Albergínies i carbassons, tallats en 1 - 2 cm de gruix
- Pebrots dolços, tallats per la meitat longitudinalment i descartar les llavors
- Tomàquets cirerols sencers
- Xampinyons, tallats per la meitat

Instruccions

- Temperatura inicial: temperatura ambient
- Estris: plat de vidre resistent a la calor a la reixeta
- Pinteu les verdures amb mantega fosa o oli i condimenteu-les al vostre gust.

Mode de cuina popular

Aquesta funció serveix per cuinar aliments populars.

- 1 Premeu **DETENER/CANCELAR**.
- 2 Premeu **COCCIÓN INVERTER** fins que **2** aparegui a la pantalla i premeu **INICIO/INTRO**.
- 3 Seleccioneu el codi de menú desitjat utilitzant **MAS/MENOS** i premeu **INICIO/INTRO**.
- 4 Seleccioneu el pes desitjat mitjançant **MAS/MENOS** i premeu **INICIO/INTRO**.

Menú popular

Consulteu la següent informació per a establir el codi i el pes desitjats.

2- 1 Muslos de Pollo con Ciruelas (1,2 kg)

Ingredients

- 1 ceba tallada a rodanxes, pastanaga
- 500 g de potes de pollastre
- 1 tassa de brou de pollastre
- 15 prunes seques tallades per la meitat i sense pinyol
- Sal i pebre al vostre gust

Instruccions

- Temperatura inicial: temperatura ambient
- Estris: bol apte per al microones
- Afegiu tots els ingredients en un bol gran i fondo i barregeu-ho bé.
- Cobriu-ho amb film plàstic ventilat.
- Remeneu almenys dues vegades durant la cocció.

2- 2 Bollos en Juliana (0,8 kg)

Ingredients

- 4-5 panets
- 50 g de formatge ratllat

Farcit

Ingredients

- 2 cullerades de mantega
- 200 g de pit de pollastre tallat a daus
- 100 g de xampinyons picats
- 1 tomàquet picat
- 1 tassa de crema de llet
- Sal i pebre al vostre gust

Instruccions

- Cuineu els pits de pollastre, els bolets i la ceba en una paella amb mantega.
- Afegiu-hi la crema de llet i deixeu-ho coure a foc lent fins que la crema espesseixi.
- Rectifiqueu de sal i pebre.

Instruccions

- Temperatura inicial: temperatura ambient
- Estris: plat de vidre resistent a la calor a la reixeta
- Talleu la part superior dels panets i traieu-ne la molla, tenint cura de no perforar la crosta.

- Ompliu cada pa amb el farciment i col·loqueu els panets farcits en un plat de vidre.
- Afegiu formatge a sobre de cada pa.

2- 3 Solomillo de Cerdo en Panceta con Berenjena (1,2 kg)

Ingredients

- 400 g de filet de porc
- 8 tires de cansalada
- Mitja albergínia
- 2 cullerades d'oli d'oliva
- Sal i pebre al vostre gust

Instruccions

- Temperatura inicial: temperatura ambient
- Estris: plat de vidre resistent a la calor a la reixeta
- Talleu el filet de porc en 8 trossos (uns 50 g), afegiu-hi sal i pebre. Emboliqueu el filet de porc amb la cansalada.
- Talleu l'albergínia i poseu-hi l'oli d'oliva.
- Col·loqueu els filets de porc embolicats i les albergínies a rodanxes en un plat de vidre.

2- 4 Patatas Gratinadas (1,5 kg)

Ingredients

- 1 kg de patates
- 1 gra d'all
- 20 g de mantega
- 300 g de nata
- 100 g de formatge ratllat
- Nou moscada, sal i pebre al vostre gust

Instruccions

- Temperatura inicial: temperatura ambient
- Estris: Plat per a fornejar (20 x 20 cm)
- Peleu i renteu les patates i després talleu-les a rodanxes de 5 mm. Fregueu l'interior del plat amb un gra d'all i mantega.
- Col·loqueu la meitat de les patates en una safata de forn i condimenteu-les. Ompliu-ho amb la resta de patates, condimenteu-ho i aboqueu-hi nata i formatge pel cim.

2- 5 Ratatouille o Pisto (1,5 kg)

Ingredients

22 FUNCIONAMENT

- 1 ceba, albergínia, carbassó, pebrot dolç de color. Tallar a xrossos.
- 3 tomàquets picats
- 1 cullerada de pasta de tomàquet, sucre
- 1 cullerada de verdures fresques picades
- 2 cullerades de vinagre
- 2 grans d'all triturats
- Sal i pebre al vostre gust

Instruccions

- Temperatura inicial: temperatura ambient
- Estris: bol apte per al microones
- Afegiu tots els ingredients en un bol gran i fondo i barregeu-ho bé.
- Cobriu-ho amb film plàstic ventilat.

2-6 Arroz/Pasta (0,1 - 0,3 kg)

Ingredients per a l'arròs

- Arròs / Mantega, fosa / Ceba, ratllada / Brou de pollastre o aigua
 - 100 g / 30 g / 50 g / 250 ml
 - 200 g / 40 g / 75 g / 500 ml
 - 300 g / 50 g / 100 g / 750 ml
- Sal al vostre gust

Instruccions per a l'arròs

- Afegiu l'arròs, la mantega fosa i la ceba en un bol gran i fondo (3 L) i barregeu-ho bé.
- Aboqueu brou de pollastre bullint o aigua i afegiu-hi sal.
- Cobriu-ho amb film plàstic ventilat.
- Temps de repòs: 5 - 10 minuts

Ingredients per a la pasta

- Pasta / Aigua
 - 100 g / 400 ml
 - 200 g / 800 ml
 - 300 g / 1 000 ml

Instruccions per a la pasta

- Poseu la pasta i l'aigua bullint amb sal en un bol gran i fondo (3 L).
- Cobriu-ho amb film plàstic ventilat.
- Després de la cocció, passeu la pasta per aigua freda.

Temperatura inicial: temperatura ambient
Estris: bol apte per al microones

2- 7 Tomates Rellenos (1,0 kg)

Ingredients

- 4 tomàquets mitjans
- Sal i pebre al vostre gust
- Barreja de carn de vedella
 - 300 g de carn de vedella picada
 - 1/2 tassa de pa ratllat
 - 2 grans d'all, esclafats
 - 1 cullerada: mostassa de Dijon, verdures assecades i formatge parmesà

Instruccions

- Temperatura inicial: temperatura ambient
- Estris: plat apte per al microones
- Talleu la part superior dels tomàquets per formar barrets i traieu les llavors. A continuació, salpebreu els tomàquets.
- Ompliu els tomàquets amb la barreja de carn de vedella i poseu els barrets.
- Col·loqueu els tomàquets farcits i cobriu-los amb film plàstic.

2- 8 Calabacín Relleno (1,2 kg)

Ingredients

- 4 carbassons rodons (200 g/cada un)
- 500 g de carn de vedella picada
- 2 cullerades d'oli d'oliva
- Salpebreu al vostre gust

Instruccions

- Temperatura inicial: temperatura ambient
- Estris: plat apte per al microones
- Talleu la part superior dels carbassons per formar barrets i traieu-ne les llavors. A continuació, condimenteu cada carbassó amb sal i pebre. Ompliu els carbassons amb carn de vedella picada i torneu-hi a posar els barrets.
- Col·loqueu els aliments en un plat de vidre resistent a l'escalfor i tireu-hi oli d'oliva.

Mode per estovar i fondre

El forn utilitza poca potència per estovar i fondre aliments (formatge cremós, gelat) i fondre aliments (mantega, xocolata).

- 1 Premeu **DETENER/CANCELAR**.
- 2 Premeu **COCCIÓ INVERTER** fins que aparegui **3** a la pantalla.
- 3 Seleccioneu el codi de menú desitjat utilitzant **MAS/MENOS** i premeu **INICIO/INTRO**.
- 4 Seleccioneu el pes desitjat mitjançant **MAS/MENOS** i premeu **INICIO/INTRO**.
 - Després de la cocció, remeneu fins que es fongui completament.

Menú per estovar i fondre

Consulteu la següent informació per a establir el codi i el pes desitjats.

3-1 Ablandar Queso Cremoso (0,1 - 0,3 kg)

- Temperatura inicial: de nevera
- Estris: plat apte per al microones
- Desemboliqueu abans d'utilitzar.

3-2 Ablandar Helado (2 o 4 tasses)

- Temperatura inicial: de congelador
- Traieu la tapa i la coberta.

3-3 Derretir la Mantequilla (1 - 3 peces, 100 - 150 g / cadascuna)

- Temperatura inicial: de nevera
- Estris: bol apte per al microones

3-4 Derretir el Chocolate (0,1 - 0,3 kg)

- Temperatura inicial: temperatura ambient
- Estris: bol apte per al microones
- Es poden utilitzar xips de xocolata o preses de xocolata per coure.
- Desemboliqueu abans d'utilitzar.

Mode de descongelació i cocció

Aquesta característica permet descongelar i cuinar aliments populars.

- 1 Premeu **DETENER/CANCELAR**.
- 2 Premeu **COCCIÓ INVERTER** fins que aparegui **4** a la pantalla.
- 3 Seleccioneu el codi de menú desitjat utilitzant **MAS/MENOS** i premeu **INICIO/INTRO**.
- 4 Seleccioneu el pes desitjat mitjançant **MAS/MENOS** i premeu **INICIO/INTRO**.
 - Quan soni el xiulet, gireu el menjar i premeu **INICIO/INTRO** per reprendre el cicle per rostir.

Menú de descongelació i cocció

Consulteu la següent informació per a establir el codi i el pes desitjats.

4-1 Baguette / Cruasán (0,1 - 0,3 kg)

- Temperatura inicial: de congelador
- Estris: plat de vidre resistent a la calor
- Traieu la baguet o el croissant congelats de l'embolcall.

4-2 Palitos de Queso (0,2 - 0,4 kg)

- Temperatura inicial: de congelador
- Estris: reixeta
- Traieu els bastonets de formatge de tots els envasos.

4-3 Bocaditos de Pollo (0,2 - 0,3 kg)

- Temperatura inicial: de congelador
- Estris: reixeta
- Traieu les delícies de pollastre dels envasos.

4-4 Lasaña Congelada (0,3 kg)

- Temperatura inicial: de congelador
- Traieu la lasanya de la caixa i retireu la coberta.

4-5 Pizza Congelada (Masa Gruesa) (0,5 kg)

- Temperatura inicial: de congelador
- Estris: reixeta
- Traieu la pizza de crosta gruixuda de tots els envasos.

4-6 Pizza Congelada (Masa Fina) (0,2 - 0,4 kg)

- Temperatura inicial: de congelador
- Estris: reixeta
- Traieu la pizza de crosta gruixuda de tots els envasos.

4-7 Filetes de Salmón (0,2 - 0,6 kg, 180 - 220 g, 2,5 cm de gruix / cadascun)

- Temperatura inicial: de congelador
- Estris: reixeta sobre un plat de degoteig
- Pinteu el salmó congelat amb mantega fosa o oli i condimenteu-ho al vostre gust.

4-8 Camarones o Gambas (0,2 - 0,4 kg)

- Temperatura inicial: de congelador
- Estris: reixeta sobre un plat de degoteig
- Pinteu les gambes congelades amb mantega fosa o oli i condimenteu-les al vostre gust.

Mode de prova i mantenir calent

Aquesta característica permet fer iogurt o mantenir la temperatura que s'acaba de cuinar.

- 1** Premeu **DETENER/CANCELAR**.
- 2** Premeu **YOGURT/MANTENER CALIENTE** fins que aparegui el codi de mode desitjat a la pantalla.
- 3** Premeu **INICIO/INTRO**.
 - **Prova: 5h00** apareixerà a la pantalla.
 - **Mantenir calent: 1h30** apareixerà a la pantalla.

NOTA

Prova

- Utilitzeu només llet sencera pasteuritzada i iogurt natural.
- No utilitzeu els següents tipus de llet i iogurt:
 - Llet al 2 %, 1 % o sense greix, llet alta en calci, llet de soja, llet que ha sobrat, llet caducada.
 - Iogurt que hagi sobrat, iogurt caducat.
- Renteu bé tots els estris amb aigua calenta i assequeu-los abans de provar el iogurt.
- No remeneu ni barregeu el iogurt durant la fermentació, ja que això afectarà la fermesa del iogurt.
- Si la quantitat d'ingredients és superior a la suggerida, augmenta el temps de fermentació.

Mantenir calent

- Els aliments cruixents (pastissos, pastissos, crestes, etc.) s'han de destapar quan es mantenen calents.
- Els aliments humits s'han de cobrir amb un film plàstic o una tapa apta per al microones.
- La quantitat de menjar que es pot mantenir calent és adequada per a 1-3 racions. També cal tenir en compte que el menjar humit s'assecarà com més temps es mantingui calent.
- El film plàstic no ha de tocar els aliments durant l'escalfament.

Menú de Prova i mantenir calent

Consulteu la següent informació per a seleccionar el codi i el límit de pes.

1 Yogurt (0,6 kg)

- Temperatura inicial: tèbia
- Estris: bol apte per al microones
- **Ingredients**
 - 500 ml, llet sencera pasteuritzada
 - 100 g, iogurt natural
- Escalfeu la llet entre 1:30 i 2:30 a una potència alta de microones fins a una temperatura de 40 a 50 °C.
- Afegiu el iogurt i remeneu.
- Tapeu amb el film plàstic i processeu.

- Temps de repòs: 5 hores a la nevera.
- Després de la cocció, afegiu-hi melmelada, sucre o fruites al vostre gust.

2 Mantener Caliente

- Temperatura inicial: -

Mode descongelaçió

El forn té 4 cicles de descongelaçió preestablerts. La funció de descongelaçió proporciona el mètode de descongelaçió dels aliments congelats. La taula de descongelaçió mostra el cicle de descongelaçió suggerit per a diversos aliments. La funció de descongelaçió sona convenientment durant el cicle per recordar-vos que heu de comprovar, girar, separar o reorganitzar els aliments.

1 Premeu **DETENER/CANCELAR**.

2 Premeu **DESCONGELACIÓN INVERTER** fins que aparegui el codi de menú desitjat a la pantalla i premeu **INICIO/INTRO**.

3 Seleccioneu el pes desitjat mitjançant **MAS/MENOS** i premeu **INICIO/INTRO**.

- El compte enrere apareix en la pantalla.

4 En sentir el xiulet, obriu la porta, retireu les porcions que s'hagin descongelat i doneu la volta als aliments.

5 Premeu **INICIO/INTRO** per a reprendre el cicle de descongelaçió.

NOTA

- Retireu el peix, el marisc, la carn i les aus del seu embolcall original de paper o plàstic. En cas contrari, l'embolcall mantindrà el vapor i el suc prop dels aliments, la qual cosa pot fer que es cogui la superfície exterior dels aliments.
- Col·loqueu els aliments en un recipient poc profund o en una reixeta de rostir per a microones per a recollir el degoteig.

- Els aliments han d'estar encara una mica gelats en el centre quan es treguin del forn.
- El temps de descongelaçió varia en funció del grau de congelaçió dels aliments.
- La forma de l'envàs influeix en la rapidesa de descongelaçió. Els envasos poc profunds es descongelen més ràpidament que un bloc profund.
- Segons la forma de l'aliment pot descongelaç-se més o menys.

Menú de descongelaçió de l'inversor

Consulteu la següent informació per a establir el codi i el pes desitjats.

dEF1 CARNE (0,1 - 4,0 kg)

- Carn de vedella: carn de vedella picada, filet rodó, daus per a estofat, filet de llom, rostir d'olla, rostir de costella, tall rodó rostir, filet de llonzes rostir, hamburgueses
- Xai: costelles, rostir enrotllat
- Carn de porc: costelles, fränkfurt, costelles, costelles estil pagès, rostir enrotllat, botifarra
- Vedella: costelles (0,5 kg, 20 mm de gruix)
- Temps de repòs: 5 - 15 minuts.

dEF2 AVES (0,1 - 4,0 kg)

- Aus de corral: senceres, trossegades, de pit (sense os)
- Gallines de Cornualla: senceres
- Gall dindi: pit
- Temps de repòs: 30 - 60 minuts.

dEF3 PESCADO (0,1 - 4,0 kg)

- Peix: filets, filets sencers
- Marisc: carn de cranc, cues de llamàntol, gambes, vieires
- Temps de repòs: 5 - 10 minuts.

dEF4 PAN (0,1 - 0,5 kg)

- Pa a llesques, panets, baguets, etc.
- Separeu les llesques i poseu-les entre tovallons de paper o sobre un plat pla.
- Temps de repòs: 1 - 2 minuts.

Guia d'utensilis

Estris de cuina aptes per a microones

- **Cristalleria resistent al forn:** els objectes de vidre resistents a la calor són aptes per al microones. Això inclouria totes les marques d'objectes de vidre temperat per a forn. No obstant això, no utilitzeu cristalleria delicada, com ara gots o copes de vi, ja que podrien trencar-se en escalfar-se el menjar.
- **Ceràmica de gres:** utilitzeu bols, tasses, plats per a servir, terrisseria, gres, ceràmica i fonts sense vora metàl·lica. Molts recipients d'aquests materials són aptes per al microones, però proveu-los abans de fer-los servir.
- **Plàstic**
 - **Recipients de plàstic:** es poden utilitzar per a guardar aliments que es reescalfaran ràpidament. No obstant això, no han d'utilitzar-se per a guardar aliments que necessitin un temps considerable en el forn, ja que els aliments calents acaben per deformar o fondre els recipients de plàstic.
 - **Bosses de plàstic per a cuinar:** sempre que estiguin especialment fabricades per a cuinar, les bosses de cuina són aptes per al microones. No oblideu fer una obertura en la bossa perquè pugui sortir el vapor. No utilitzeu mai bosses de plàstic normals per a cuinar en el microones, ja que es fondran i trencaran.
 - **Estris de cuina de plàstic per a microones:** existeix una gran varietat de formes i grandàries d'estrís per a microones. Podeu fer servir estrís que ja tingueu a mà en lloc d'invertir en nous estrís de cuina.
- **Paper:** utilitzeu paper de cuina, paper encerat, tovallons de paper i plats de paper sense vora ni disseny metàl·lic. Els plats i recipients de paper són còmodes i segurs per al forn microones, sempre i quan el temps de cocció sigui curt i els aliments que es vagin a cuinar tinguin poc greix i humitat. El paper de cuina també és molt útil per a embolicar aliments i per a folrar safates de forn en les quals es cuinen aliments greixosos com la cansalada. En general, eviteu els productes de paper de colors, ja que poden descolorir. Alguns productes de paper reciclat

poden contenir impureses que podrien provocar arcs elèctrics o incendis quan s'utilitzen en el microones.

- **Vaixella:** molts recipients de terrisseria, gres i ceràmica també són aptes per al microones. En cas de dubte, consulteu la documentació del fabricant o feu la prova de microones. No introduïu en el forn plats amb decoració pintada, ja que la pintura pot contenir metall i provocar la formació d'arcs.

Estris de cuina no aptes per a microones

- **Recipients de metall i Decoració metàl·lica**
 - No introduïu mai estris de metall o amb la vora de metall en el microones.
 - Les microones no poden penetrar el metall. Reboten en qualsevol objecte metàl·lic del forn i provoquen la formació d'arcs, un fenomen alarmant que s'assembla a un llamp.
 - El metall protegeix els aliments de l'energia de les microones i produeix una cocció desigual. Eviteu també broquetes metàl·liques, termòmetres, safates d'alumini, vaixelles amb vores metàl·liques o bandes metàl·liques, cassoles, etc. La vora metàl·lica interfereix amb la cocció normal i pot malmetre el forn.

Provar els estris de cuina abans d'utilitzar-los

La majoria dels estris de cuina resistents a la calor i no metàl·lics són segurs per al seu ús en el forn. No obstant això, alguns estris poden contenir materials que no són adequats per al seu ús en microones. Seguiu els passos que s'indiquen a continuació per a esbrinar si els estris es poden utilitzar en el microones.

- 1 Col·loqueu el recipient en qüestió i un got mesurador ple d'aigua, un al costat de l'altre dins del forn.
- 2 Escalfeu el recipient i el got mesurador durant 1 minut a potència alta.

- Si l'aigua s'escalfa però el recipient segueix fred a la pressió, el recipient és apte per a microones.
- Si la temperatura de l'aigua no canvia però el recipient s'escalfa, no és segur per al seu ús en el forn microones.

- **Ruixar:** els aliments poc humits, com els rostits i les verdures, han de ruixar-se amb aigua abans de la cocció o cobrir-se per a conservar la humitat.

- **Disposar:** la part superior dels aliments gruuixuts es courà més ràpidament que la inferior. Doneu la volta als aliments diverses vegades durant la cocció.

- **Perforar:** perforeu els aliments amb pela, pell o membrana abans de coure'ls per a evitar que rebentín.

- Entre aquests aliments es troben els rovells i les clares d'ou, les cloïsses, les ostres, les patates i altres verdures i fruites senceres.

- **Forma dels aliments:** les microones només penetren uns 2 cm en els aliments. Només la vora exterior dels aliments es cou amb l'energia de les microones, la resta es cou a mesura que la calor es desplaça cap a l'interior.

- Col·loqueu les porcions més gruixudes d'aliments com la carn, les aus o el peix cap a l'exterior dels estris perquè es couguin de forma més uniforme.

- Si és possible, doneu-los forma d'anells o rodanxes fines.

- **Densitat:** els aliments lleugers i porosos, com ara pastissos i pans, es cuinen més ràpidament que els pesats i densos, com ara rostits i guisats.

- **Ossos i greixos:** els ossos condueixen la calor i el greix es cou més ràpidament que la carn. Aneu amb compte amb els talls de carn ossuts o greixosos.

- **Quantitat:** quants més aliments introduïu en el forn, major serà el temps de cocció necessari.

- **Blindar:** cobriu les cantonades dels plats quadrats amb tires de paper d'alumini per a evitar que es cuinin massa. No utilitzeu massa paper d'alumini i assegureu-vos que està ben subjecte al plat. Si el paper d'alumini s'acosta massa a les parets del forn durant la cocció, pot provocar arcs elèctrics.

⚠ PRECAUCIÓ

- Alguns articles amb alt contingut de plom o ferro no són adequats per a cuinar en el microones.
- Heu de comprovar els estris de cuina per assegurar-vos que són adequats per al seu ús en el microones.
- Tingueu sempre cura en treure els estris del forn. Alguns plats absorbeixen l'escalfor dels aliments cuinats i poden cremar.

Guia de cocció



Consells de cocció

Vigileu atentament els aliments en el forn microones quan es couguin. Les instruccions donades en les receptes per a elevar, remoure, etc., són els passos mínims recomanats. Si l'aliment sembla coure's de manera desigual, simplement feu els ajustos necessaris per a corregir el problema.

- **Cobrir:** cobriu el plat amb una tapa, paper pergamí (no paper encerat) o embolcall de plàstic adherent per al seu ús en el forn microones. Una tapa atrapa l'escalfor i el vapor, la qual cosa ajuda a coure els aliments més ràpidament.
- **Remenar:** remeneu des de fora cap al centre, ja que els aliments situats fora del plat s'escalfen més ràpidament.
- **Temps de repòs:** el temps de repòs permet que els aliments acabin de coure's i també ajuda al fet que els sabors es barregin i es desenvolupin. Els aliments solen deixar-se reposar de 3 a 10 minuts després de treure'ls del forn.
- **Temps de cocció:** ajusteu el temps de cocció en funció de la temperatura dels ingredients. Els ingredients freds triguen molt més a cuinar-se que els que estan a temperatura ambient.

FUNCIONS INTEL·LIGENTS

Aplicació LG ThinQ

Aquesta funció només està disponible en els models que tinguin la icona  o .

L'aplicació **LG ThinQ** us permet comunicar-vos amb l'aparell mitjançant un telèfon intel·ligent.

Funcions de l'aplicació LG ThinQ

Comuniqueu-vos amb l'aparell des d'un telèfon intel·ligent utilitzant les còmodes funcions intel·ligents.

Smart Diagnosis

Si teniu un problema mentre feu servir l'aparell, aquesta funció de smart diagnosis us ajudarà a diagnosticar el problema.

NOTA



- L'aplicació està subjecta a canvis per a la millora de l'aparell sense previ avís als usuaris.
- Les funcions poden variar segons el model.

Instal·lar l'aplicació LG ThinQ

Busqueu l'aplicació **LG ThinQ** a Google Play Store o Apple App Store en un telèfon intel·ligent.

- Seguiu les instruccions per descarregar i instal·lar l'aplicació.
- Executeu l'aplicació **LG ThinQ** i seguiu les instruccions de l'aplicació per registrar l'aparell.

Smart Diagnosis

Aquesta funció només està disponible en els models que tinguin la icona  o .

Utilitzeu aquesta funció si necessiteu un diagnòstic precís pel nostre centre d'informació al client quan l'aparell funcioni malament o falli.

NOTA

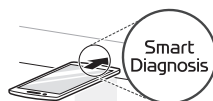
- Per motius no atribuïbles a la negligència d'LGE, és possible que el servei no funcioni a causa de

factors externs com ara, entre d'altres, la no disponibilitat del wifi, la desconnexió del wifi, la política de la botiga d'aplicacions local o la no disponibilitat de l'aplicació.

- La funció pot estar subjecta a canvis sense previ avís i pot tenir una forma diferent segons el lloc on us trobeu.

Utilitzar el diagnòstic sonor per diagnosticar problemes

- 1) Subjecteu el micròfon del telèfon per sobre el logotip **Smart Diagnosis**. No toqueu cap altre botó.



- 2) Manteniu premut el botó **DETENER/CANCELAR** durant 8 segons fins que **5** aparegui a la pantalla.
- 3) Després d'escoltar tres xiulets, deixeu anar el botó **DETENER/CANCELAR**.
- 4) Aguardeu el telèfon en aquesta posició fins que acabi la transmissió del to. La pantalla comptarà enrere el temps. Un cop finalitzat el compte enrere i s'hagin aturat els tons, el diagnòstic es mostrarà a l'aplicació.

NOTA

- Per obtenir els millors resultats, no moveu el telèfon durant la transmissió dels tons.

SOLUCIONAR PROBLEMES

PREGUNTES FREQUENTS

Preguntes freqüents

P: Què passa quan la llum del forn no s'encén?

R: Pot haver-hi diverses raons per les quals la llum del forn no s'encengui. O bé s'ha fos la bombeta o ha fallat el circuit elèctric.

P: L'energia del microones passa a través de la reixeta de la porta?

R: No. Els orificis, o ports, estan fets per a permetre el pas de la llum, no deixen passar l'energia de microones.

P: Per què sona un xiulet quan es toca un botó del panell de control?

R: El xiulet sona per a assegurar que la configuració s'està introduint correctament.

P: Es malmetrà el funcionament del microones si funciona buit?

R: Sí. Mai el feu funcionar buit.

P: Per què a vegades peten els ous?

R: En enfornar, fregir o escalfar ous, el rovell pot petar a causa de l'acumulació de vapor dins de la seva membrana. Per a evitar-ho, n'hi ha prou amb perforar el rovell abans de coure. Mai coeu ous amb closca en el microones.

P: Per què es recomana deixar reposar els ous una vegada acabada la cocció en el microones?

R: Una vegada acabada la cocció en el microones, els aliments continuen coent-se durant el temps de repòs. El temps de repòs depèn de la densitat de l'aliment.

P: Per què el meu forn no cuina sempre tan ràpid com indica la guia de cocció?

R:

- Reviseu la vostra guia de cocció de nou per a assegurar-vos que heu seguit les instruccions correctament, i per a veure què podria causar variacions en el temps de cocció.
- Els temps de la guia de cocció i els ajustos de calor són suggeriments, triats per a ajudar a prevenir la sobrecocció, el problema més comú en acostumar-se a aquest forn.
- Les variacions de grandària, forma, pes i dimensions dels aliments requereixen més temps de cocció.
- Seguiu el vostre criteri juntament amb els suggeriments de la guia de cocció per a provar les condicions dels aliments, igual que faríeu amb una cuina convencional.

P: Per què apareix la paraula 'fresc' o el temps de cocció restant a la pantalla amb el soroll del ventilador un cop acabada la cocció al microones?

R: Un cop finalitzada la cocció, el ventilador pot funcionar per refredar el forn. La pantalla mostrarà Fresc. Si obriu la porta o premeu una vegada **DETENER** o **DETENER/CANCELAR** abans que s'acabi el temps de cocció, el temps de cocció restant es mostrarà a la pantalla. Això no és un mal funcionament.

Abans de trucar al servei de reparacions

Si apareixen els següents símptomes mentre utilitzeu el forn microones, comproveu-lo un altre cop. Pot ser que no es tracti d'una avaria.

Funcionament

Síntomes	Possible causa i solució
El forn microones no arrenca	<p>El cable d'alimentació està desendollat, la porta està oberta. El temps de cocció no està ajustat.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Endollar cable d'alimentació. • Tancar porta del forn. • Establir temps de cocció. <p>És possible que s'hagi fos un fusible o que s'hagi disparat el disjuntor. O l'aparell està connectat a un interruptor diferencial, i el disjuntor de la presa de corrent s'ha disparat.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Comproveu la caixa elèctrica principal i substituïu el fusible o restabliu el disjuntor. No augmenteu la capacitat del fusible. Si el problema és una sobrecàrrega del circuit, feu que el corregeixi un electricista qualificat. • Restabliu el disjuntor de l'interruptor diferencial. Si el problema persisteix, poseu-vos en contacte amb un electricista.
Arcs o espurnes	<p>Els estris no són aptes per a microones. O, fer servir el forn quan està buit.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Utilitzeu estris aptes per a microones. En cas de dubte, proveu els estris de cuina abans d'utilitzar-los. • No utilitzeu el forn quan estigui buit.
Hora incorrecta del dia	<p>Interrupció del subministrament elèctric.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Reajuste l'hora. Consulteu la secció Configuració del rellotge per a reajustar l'hora del dia.
Aliments cuits de manera desigual	<p>Els estris no són aptes per a microones. O, la configuració de cocció va ser incorrecta.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Proveu els estris per a assegurar-vos que són aptes per a microones. • No cuineu sense la safata de vidre. • Tombeu o remeneu els aliments durant la cocció. • Descongeleu completament els aliments abans de coure'ls. • Utilitzeu el temps de cocció i el nivell de potència correctes.
Aliments massa cuits	<p>La configuració i els mètodes de cocció són incorrectes.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Canvieu el temps de cocció o el nivell de potència.
Aliments poc fets	<p>Els estris no són aptes per a microones. O, la configuració de cocció va ser incorrecta.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Comproveu que els estris són aptes per a microones. • Descongeleu completament els aliments abans de coure'ls. • Canvieu el temps de cocció o el nivell de potència. • Comproveu que els ports de ventilació no estiguin bloquejats.

Síntomes	Possible causa i solució
Descongelació incorrecta	Els estris no són aptes per a microones. O, la configuració de cocció va ser incorrecta. <ul style="list-style-type: none"><li data-bbox="325 220 852 244">• Comproveu que els estris són aptes per a microones.<li data-bbox="325 256 766 280">• Canvieu el temps de descongelació o el pes.<li data-bbox="325 293 969 317">• Torneu o remeneu els aliments durant el cicle de descongelació.

RECORDATORI

RECORDATORI

RECORDATORI

RECORDATORI

