



MICROWAVE/GRILL/CONVECTION OVEN MAGNETRON/GRILL/CONVECTIEOVEN FOUR COMBINE MICRO-ONDES/GRIL/CONVECTION

OWNER'S MANUAL GEBRUIKSAANWIJZING MANUEL D'UTILISATION

PLEASE READ THIS OWNER'S MANUAL THOROUGHLY BEFORE OPERATING.
LEES DEZE GEBRUIKERSHANDLEIDING AANDACHTIG ALVORENS DE OVEN TE GEBRUIKEN.
LIRE ATTENTIVEMENT LE MANUEL AVANT D'UTILISER L'APPAREIL.

**MC-8084N
MC-8084NL**

P/No: MFL33716101

Voorzorgsmaatregelen

Voorzorgsmaatregelen om overmatig energieverbruik te voorkomen.

Als gevolg van ingebouwde veiligheidsvoorzieningen kunt u de oven niet gebruiken met de ovendeur in geopende stand. Deze veiligheidsvoorzieningen schakelen automatisch elke kookactiviteit uit op het moment dat de deur wordt geopend. Persoonlijke blootstelling aan microgolven kan namelijk schadelijk zijn.

Het is daarom belangrijk dat er niet met de veiligheidsvoorzieningen wordt geknoeid.

NL

Plaats geen voorwerpen tussen de voorkant van de oven en de deur en zorg ervoor dat zich geen vuil of etensresten kunnen ophopen tussen de afdichtingen.

Gebruik de oven in geen geval wanneer deze beschadigd is. Het is daarom zeer belangrijk dat de ovendeur goed sluit en dat er geen beschadigingen zijn aan: (1) deur(frame), (2) scharnieren en grendels (gebroken of los), (3) deurafdichtingen en sluitoppervlakken.

Uw oven mag alleen door gekwalificeerd servicepersoneel worden geïnstalleerd en gerepareerd.

Waarschuwing

Controleer of de kooktijden correct zijn ingesteld, aangezien het overschrijden van bereidingstijden kan leiden tot het verbranden van het GERECHT waardoor schade aan uw oven kan worden veroorzaakt.

Wanneer u vloeistoffen zoals soepen, sauzen en drankjes in de magnetron opwarmt, kan er een vertraagde spatreactie optreden zonder zichtbare luchtbellen vooraf. Dit kan resulteren in een plotseling overkoken van de hete vloeistof. Om dit te voorkomen gaat u als volgt te werk:

1. Gebruik geen rechthoekige bekervormen met smalle halsopening.
2. Vermijd oververhitting.
3. Roer de vloeistof eerst door alvorens deze in de oven te zetten en roer nogmaals halverwege de opwarmtijd.
4. Laat de vloeistof na het opwarmen nog even in de oven staan, roer of schud nogmaals zorgvuldig (vooral bij babyflessen en potjes met babyvoeding) en controleer vóór consumptie de temperatuur om brandwonden te voorkomen (vooral bij babyflessen en potjes met babyvoeding).
Wees voorzichtig met het vastpakken van de beker.

Waarschuwing

Laat voedsel altijd enige tijd na het opwarmen in de magnetron staan en controleer de temperatuur alvorens het te consumeren. Vooral bij babyflessen en potjes met babyvoeding.

Hoe een magnetron werkt.

Microgolven van een magnetron zijn te vergelijken met radio- en televisiegolven en gewoon daglicht. Gewoonlijk bewegen microgolven zich buitenwaarts wanneer ze door de atmosfeer reizen en ze verdwijnen zonder effect. Magnetronovens zijn echter dusdanig ontworpen dat zij gebruik maken van microgolven als energie. De elektriciteit die naar de magnetrontube wordt gevoerd, wordt gebruikt om microgolvenenergie op te wekken.

Deze microgolven komen de kookruimte binnen door de openingen binnenin de oven. Een draaiplateau of bakplaat wordt op de bodem van de oven geplaatst. Microgolven kunnen niet door de metalen wanden van de oven dringen, maar gaan wel door materialen als glas, porselein en papier. Dit zijn de materialen waarvan magnetronbestendig serviesgoed is gemaakt.

Microgolven verwarmen niet het serviesgoed, maar dit wordt op zijn beurt wel verwarmd door de warme voedingsmiddelen die het bevat.

Een zeer veilige toepassing

Uw magnetron-oven is één van de veiligste huishoudelijke elektrische apparaten. Als de deur wordt geopend, stopt de oven automatisch met het produceren van microgolven. Microgolvenenergie wordt bij het binnendringen in het voedsel volledig omgezet in warmte. Het laat geen enkele rest-energie over die schadelijk voor u zou kunnen zijn wanneer dit voedsel gegeten wordt.

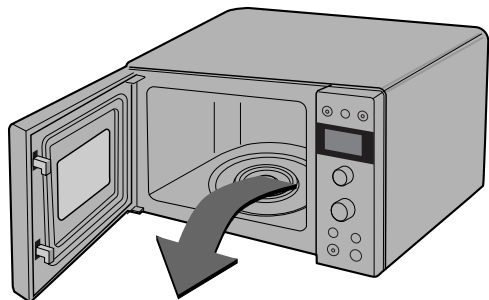
Voorzorgsmaatregelen	42
Inhoud	43
Uitpakken en installeren	44 ~ 45
Klok instellen	46
Kinderslot	47
Snelstart	48
Bereidingen met de microgolffunctie	49
Vermogensniveaus van de magnetronfunctie	50
Grillen	51
Grillen Combinatiebereidingen	52
Warmhouden	53
EZ-schoon	54
Snelheid van hete lucht voor het voorverwarmen	55
Snelheid van hete lucht voor het bereiden	56
Convectie combinatie koken	57
Convectie voor het voorverwarmen	58
Convectie voor het bereiden	59
Automatisch koken	60 ~ 61
Automatisch opwarmen	62 ~ 63
Automatisch braden	64 ~ 65
Automatisch ontdooien	66
Richtlijnen voor het ontdooien met Automatische gewichtsinstelling	67
Verwarmen of opwarmen gids	68
Verse groente gids	69
Ontdooien gids	70
Grill bakken gids	71
Convectie koken gids	72 ~ 73
Richtlijnen van de snelheid van hete lucht voor het bereiden	74
Veiligheidsvoorschriften	75 ~ 76
Magnetronbestendig kookgerei	77
Eigenschappen van voedsel en koken in de magnetron	78 ~ 79
Vragen en antwoorden	80
Informatie over elektrische aansluiting/Technische gegevens	81

Uitpakken en installeren

Door het juist opvolgen van de basisstappen, zoals uiteengezet op deze twee bladzijden, kunt u snel controleren of de oven correct functioneert. Let goed op de richtlijnen over waar u de oven moet installeren. Let er bij het uitpakken op, dat u alle accessoires en verpakkingsmateriaal verwijdert. Controleer tevens of de oven tijdens het transport niet is beschadigd.

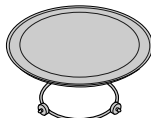
1

Pak de oven uit en plaats hem op een horizontaal oppervlak.



ROOSTER

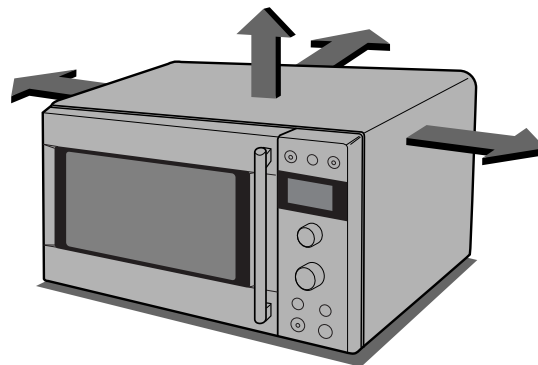
GLAZEN BAKPLAAT



DRAAIENDE RING

2

Plaats de oven in de ruimte van uw keuze. Deze ruimte moet meer dan 85 cm hoog zijn en voor een goede ventilatie moet er minstens 20 cm over blijven boven de oven en 10 cm aan de achterkant. De voorzijde van de oven moet minstens 8 cm van de rand af staan om voorover kantelen te voorkomen. Er is een luchtopening voorzien bovenop of aan de zijkant van de oven. Het afdekken van deze luchtopening kan beschadiging van de oven tot gevolg hebben.



DEZE OVEN MAG NIET WORDEN GEBRUIKT VOOR COMMERCIEEL CATERINGGEBRUIK

3 Steek de stekker in een standaard stopcontact. Controleer of de oven het enige elektrische huishoudelijke apparaat is dat op deze wandcontactdoos is aangesloten. **Indien de oven niet juist functioneert, trek dan de stekker uit het stopcontact en steek hem er opnieuw in.**

4 Open uw ovendeur door op de knop **DEUR OPEN** te drukken. Plaats de **DRAAIENDE RING** in de oven en plaats het **GLAZEN BAKPLAAT** hier bovenop.

5 Vul een **bak of kom die geschikt is voor magnetrongebruik** met 300 ml (1/2 kop) water. Zet het op de **GLAZEN BAKPLAAT** en sluit de ovendeur. Indien u niet zeker weet welk soort serviesgoed u in de oven mag gebruiken, raadpleeg dan bladzijde 77.



6 Druk op de **STOP/CLEAR**-toets. Druk vervolgens een keer op de **START**-toets om 30 seconden.



7 Op het **VERTONING** kunt u zien dat er wordt afgeteld vanaf 30 seconden. Wanneer het **VERTONING 0** bereikt, hoort u een **PIEPSIGNAAL**. Open de deur en controleer de temperatuur van het water. Als de oven goed werkt, dan moet het water nu warm zijn. **Pas op wanneer u de bak of kom uit de oven haalt, want deze kan heet zijn.**



UW OVEN IS NU GEÏNSTALLEERD

8 De inhoud van de voedingsflessen en babyvoedingspotjes moeten worden > geroerd en geschud. Temperatuur moet voor consumptie worden > gecontroleerd om verbranding te voorkomen.

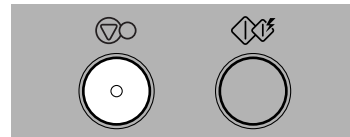
Klok instellen



U kunt de klok volgens het 12-delig of het 24-delig stelsel instellen.
In het volgende voorbeeld toon ik u hoe u de klok kunt instellen op 14:35 in de 24-uurstand. Zorg ervoor alle verpakkingsmateriaal van uw oven te hebben verwijderd.

Controleer of u uw oven correct geïnstalleerd hebt, zoals eerder in deze handleiding beschreven.

Druk op de toets **STOP/CLEAR**.



NL

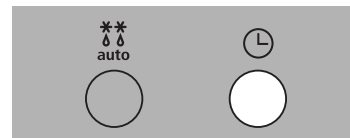
Wanneer uw oven voor de eerste keer op het elektriciteitsnet is aangesloten of wanneer er opnieuw elektriciteit is na een stroomuitval, toont het display een '0' en moet u de klok opnieuw instellen.

Als de klok (of het display) vreemd uitzijende symbolen weergeeft, moet u de stekker van uw oven uit het stopcontact trekken en hem er vervolgens opnieuw insteken.

U moet de klok opnieuw instellen.

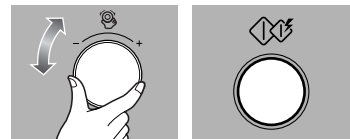
Druk eenmaal op de toets **CLOCK**.

(Als u de 12-uursklok wilt gebruiken, druk dan nogmaals op de toets **CLOCK**. Als u na het instellen van de klok een andere optie wilt veranderen, moet u de stekker uit het stopcontact trekken en hem er opnieuw insteken.)



Draai aan de **DIAL** tot het display "14: " weergeeft.

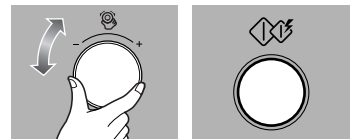
Druk op **START** om het ingestelde uur te bevestigen.



Draai aan de **DIAL** tot het display "14:35" weergeeft.

Druk op **START**.

De klok begint nu te tellen.





Uw oven is met een veiligheidsvoorziening uitgerust die voorkomt dat uw oven ongewild in werking wordt gesteld. Na het instellen van het kinderslot kunt u geen enkele functie meer gebruiken en kan er geen voedsel worden bereid.

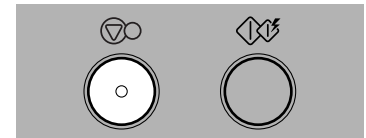
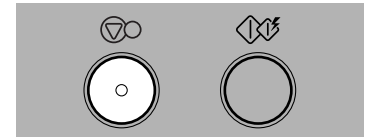
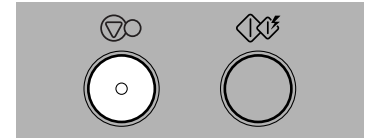
Uw kind kan de ovendeur echter nog altijd openen.

Druk op de toets **STOP/CLEAR**.

Houd de toets **STOP/CLEAR** ingedrukt tot "L" op het display verschijnt en er een PIEP-signaal weerklinkt.

Het **KINDERSLOT** is nu ingeschakeld.

Om het **KINDERSLOT** uit te schakelen, houdt u de toets **STOP/CLEAR** ingedrukt tot "L" op het display verschijnt. Wanneer u de toets loslaat, weerklinkt een piepsignaal.



Snelstart

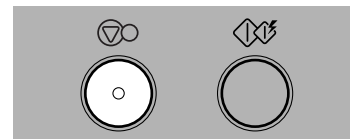
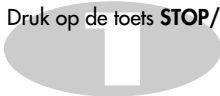
In het volgende voorbeeld toon ik u hoe u 2 minuten bereidingstijd met hoog vermogen instelt.



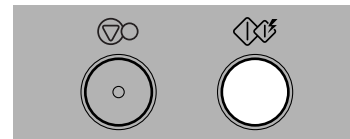
NL

Dankzij de **SNELSTARTFUNCTIE** kunt u via een druk op de toets **SNELSTART** 30 seconden bereidingstijd op **HOOG** vermogen instellen.

Druk op de toets **STOP/CLEAR**.



Druk viermaal op de toets **QUICK START** om 2 minuten bereidingstijd met een **HOOG** vermogen in te stellen.
De oven start reeds voordat u de toets viermaal heeft ingedrukt.



Tijdens **SNELSTART** koken kunt u de kooktijd tot 99 minuten en 59 seconden verlengen door herhaaldelijk op de **SNELSTART**-knop te drukken en tot 99 minuten en 59 seconden door middel van de **DRAAIKNOOP**.



In het volgende voorbeeld toon ik u hoe u voedsel kunt bereiden met 720W (80%) van het vermogen gedurende 5 minuten en 30 seconden.

Bereidingen met de microgolffunctie

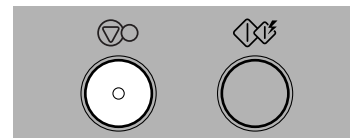


Uw oven beschikt over vijf vermogensinstellingen.

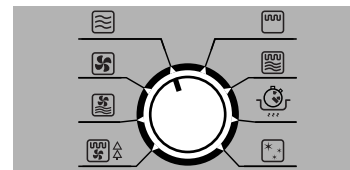
VOEDING	%	Uitgangsvermogen
HOOG	100%	900W(Max.)
MIDDELMATIG HOOG	80%	720W
MIDDELMATIG	60%	540W
ONTDOOIEN / MIDDELMATIG LAAG	40%	360W(**)
LAAG	20%	180W

Controleer of u uw oven correct geïnstalleerd hebt, zoals eerder in deze handleiding beschreven.

Druk op de toets **STOP/CLEAR**.

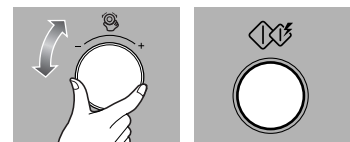


Draai de **MODE DIAL** om **MICRO** te selecteren.



Draai aan de **DIAL** om "720" te kiezen.

Druk op de toets **START** om het vermogen te bevestigen.

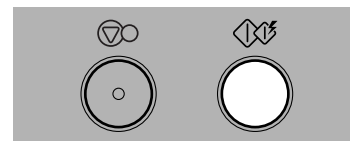


Draai aan de **DIAL** tot het display "5:30" weergeeft.



Druk op de toets **START**.

Tijdens het bereiden het voedsel kunt u aan de **DRAAIKNOP** draaien om de bereidingstijd te verlengen of te verkorten.



NL

Vermogensniveaus van de magnetronfunctie

Uw magnetronoven is met 5 vermogensniveaus uitgerust, die u maximale flexibiliteit en controle over het bereidingsproces geven.

Onderstaande tabel toont voorbeelden van levensmiddelen en het aanbevolen vermogensniveau om hen in deze magnetronoven te bereiden.

VERMOGENS NIVEAU	GEBRUIK	VERMOGENSNI VEAU (%)	UITGANGSVER MOGEN
HOOG	<ul style="list-style-type: none"> * Water koken * Rundergehakt bruinen * Gevogeltdelen, vis, groenten bereiden * Zachte vleesstukjes bereiden 	100%	900W(Max.)
MIDDELMATIG HOOG	<ul style="list-style-type: none"> * Opwarmen (alle gevallen) * Gebraad en gevogelte bereiden * Paddestoelen en schaaldieren bereiden * Levensmiddelen bereiden, die kaas en eieren bevatten 	80%	720W
MIDDELMATIG	<ul style="list-style-type: none"> * Taarten en gebakjes bakken * Eieren bereiden * Vla bakken * Rijst, soep koken 	60%	540W
ONTDOOIEN / MIDDELMATIG LAAG	<ul style="list-style-type: none"> * Ontdooien (alle gevallen) * Boter en chocolade smelten * Minder zachte vleesstukjes bereiden 	40%	360W(**)
LAAG	<ul style="list-style-type: none"> * Boter en kaas laten zacht worden * Roomijs laten zacht worden * Gistdeeg laten rijzen 	20%	180W



In het volgende voorbeeld toon ik u hoe u de grill kunt gebruiken om voedsel gedurende 12 minuten en 30 seconden te grillen.



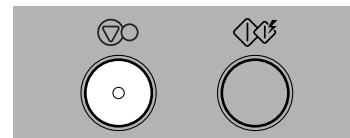
Met deze functie kunt u snel goudbruin en knapperig maken.

De metalen schaal moet in de grillmodus tussen een glazen schaal en een grillrooster worden geplaatst.

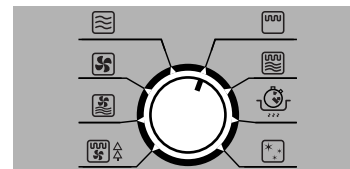
Tijdens het grillen moet het grillrooster worden gebruikt.



Druk op de toets **STOP/CLEAR**.

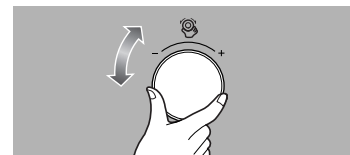


Draai aan de **MODE DIAL** om **GRILL** te selecteren.



NL

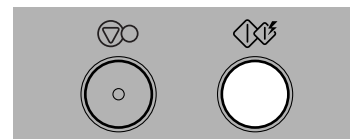
Draai aan de **DIAL** tot het display "12:30" weergeeft.



Druk op de toets **START**.



Tijdens het bereiden van het voedsel kunt u aan de **DRAAIKNOP** draaien om de bereidingstijd te verlengen of te verkorten.



Grillen

Combinatiebereidingen

In het volgende voorbeeld toon ik u hoe u uw oven kunt programmeren met het magnetronvermogen op 180W(20%) gedurende 25 minuten.

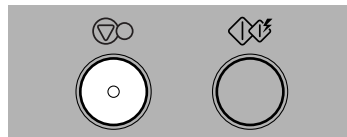


NL

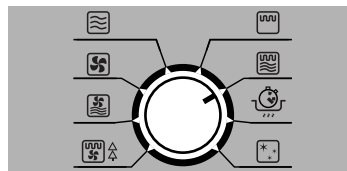
Uw oven is in staat om gecombineerde bereidingen te maken, zodat u voedsel tegelijkertijd of opeenvolgend kunt bereiden met verwarming en met microgolven. Doorgaans vergt deze methode minder tijd om voedsel te bereiden.

In de combinatiemodus kunt u het magnetronvermogen op drie niveaus instellen (20 %, 40% en 60 %).

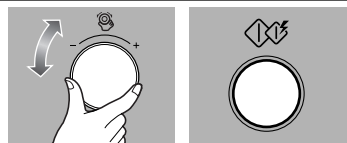
Druk op de toets **STOP/CLEAR**.



Draai aan de **MODE DIAL** om **GRILL COMBI** te selecteren.

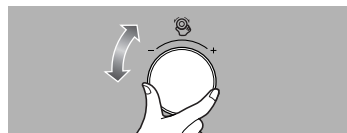


Draai aan de **DIAL** tot het display "180" weergeeft.



Druk op de toets **START** om het vermogen te bevestigen.

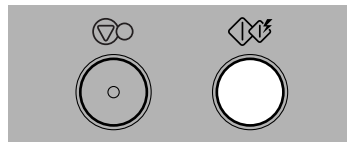
Draai aan de **DIAL** tot het display "25:00" weergeeft.



Druk op de toets **START**.

Tijdens het bereiden van het voedsel kunt u aan de **DRAAIKNOP** draaien om de bereidingstijd te verlengen of te verkorten.

Wees voorzichtig bij het verwijderen van uw voedsel, want de recipiënt wordt erg heet!



Warmhouden

In het volgende voorbeeld zal ik u laten zien hoe u gedurende 30 minuten iets warmhoudt op 90°C.



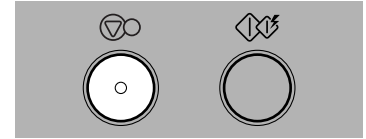
De oven heeft voor het warmhouden een temperatuurbereik van 30 – 90°C.

Wanneer u warmhouden kiest, staat de temperatuur aanvankelijk ingesteld op 60°C.

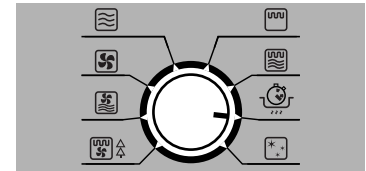
Uw oven heeft enkele minuten nodig om de ingestelde temperatuur te bereiken.

Wanneer de oven de ingestelde temperatuur heeft bereikt, klinkt er een piepsignaal om u te laten weten dat de juiste temperatuur heeft bereikt.

Druk op de toets **STOP/CLEAR**.

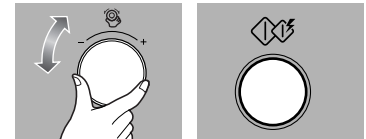


Draai aan de **MODE DIAL** om **STEAM KEEP WARM** te selecteren.



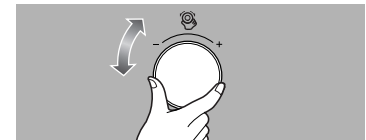
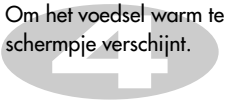
NL

Draai aan de **DIAL** tot het display "90°C" weergeeft.

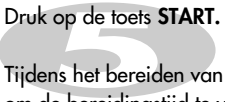


Druk op de toets **START**.

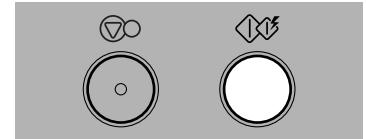
Om het voedsel warm te houden, draait u de **DIAL** tot "30:00" op het schermje verschijnt.



Druk op de toets **START**.



Tijdens het bereiden van het voedsel kunt u aan de **DRAAIKNOP** draaien om de bereidingstijd te verlengen of te verkorten.



EZ-schoon

In het volgende voorbeeld, kunt u zien hoe u geurtjes uit de oven verwijdert.



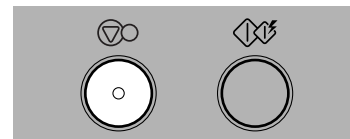
NL

De oven beschikt over een speciale functie om geurtjes uit de oven te verwijderen met een druk op de knop.

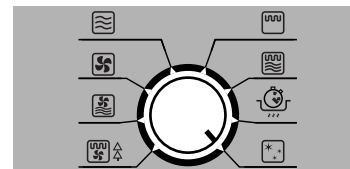
U kunt de EZ-schoon-functie gebruiken zonder dat zich voedsel in de oven bevindt.

Verwijder tijdens EZ-Reiniging de lade en andere accessoires en plaats ze weer terug na voltooiing van de EZ-Reiniging.

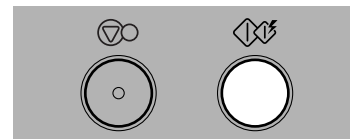
Druk op de toets **STOP/CLEAR**.



Draai aan de **MODE DIAL** om **EZ CLEAN** te selecteren.



Druk op de toets **START**.
(De tijd wordt automatisch afgeteld.)



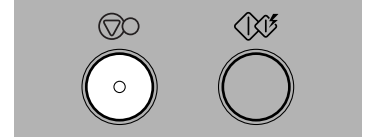
Snelheid van hete lucht voor het voorverwarmen

In het volgende voorbeeld kunt u zien hoe u de oven kunt voorverwarmen op een temperatuur van 230°C.

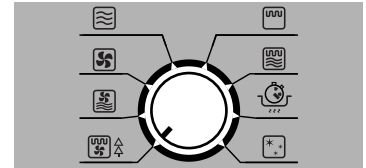


De convectionoven heeft een temperatuurbereik van 100°C ~ 250°C (180°C automatisch beschikbaar wanneer de snelheid van de hete lucht is geselecteerd.)

Druk op de toets **STOP/CLEAR**.



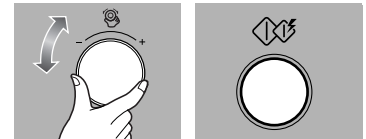
Draai aan de **MODE DIAL** om **SPEED HOT AIR** te selecteren.



NL

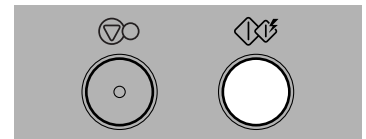
Draai aan de **DIAL** tot het display "230°C" weergeeft.

Druk op de toets **START** om de temperatuur te bevestigen.



Druk op de toets **START**.

Het voorverwarmen start met "Pr-H" op het display.



Snelheid van hete lucht voor het bereiden

In het volgende voorbeeld kunt u zien hoe u de oven kunt programmeren met snel koken met hete lucht op 230° C voor 20 minuten.



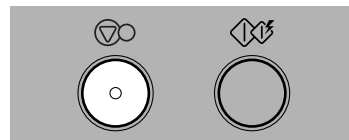
NL

De oven heeft een temperatuurbereik van 100°C tot 250°C. (180°C automatisch beschikbaar wanneer de snelheid van de hete lucht is geselecteerd.)

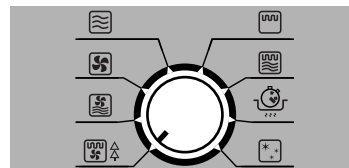
Met deze functie combineert u hete lucht met de grill.

Hiermee bekort u de bereidingstijd.

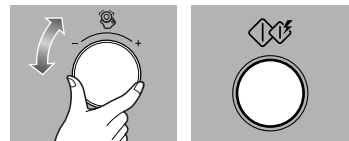
Druk op de toets **STOP/CLEAR**.



Draai aan de **MODE DIAL** om **SPEED HOT AIR** te selecteren.



Draai aan de **DIAL** tot het display "230°C" weergeeft.



Druk op de toets **START** om de temperatuur te bevestigen.

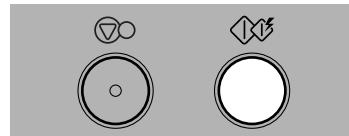
Draai aan de **DIAL** tot het display "20:00" weergeeft.



Druk op de toets **START**.



Tijdens het bereiden van het voedsel kunt u aan de **DRAAIKNOP** draaien om de bereidingstijd te verlengen of te verkorten.



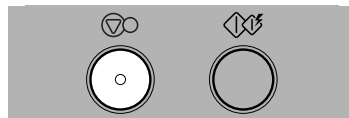
In het volgende voorbeeld toon ik u hoe u uw oven kunt programmeren in de magnetronmodus op 540W(60%) en met een convectietemperatuur van 200 °C voor een bereidingstijd van 25 minuten.

Convectie combinatie koken



De oven heeft een temperatuurbereik van 100°C tot 250°C. (180° C automatisch beschikbaar wanneer de convectiemodus is geselecteerd.)
In de combinatiemodus kunt u het magnetronvermogen op drie niveaus instellen (20 %, 40% en 60 %).

Druk op de toets **STOP/CLEAR**.



Draai aan de **MODE DIAL** om **CONV. COMBI** te selecteren.



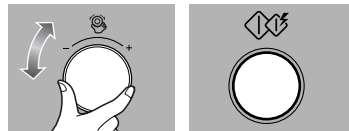
Draai aan de **DIAL** tot het display "540" weergeeft.

Druk op de toets **START** om het vermogen te bevestigen.

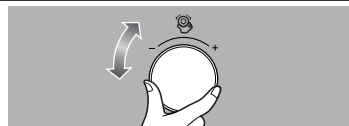


Draai aan de **DIAL** tot het display "200°C" weergeeft.

Druk op de toets **START** om de temperatuur te bevestigen.

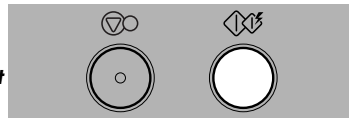


Draai aan de **DIAL** tot het display "25:00" weergeeft.



Druk op de toets **START**.

Tijdens het bereiden van het voedsel kunt u aan de **DRAAIKNOP** draaien om de bereidingstijd te verlengen of te verkorten. **Wees voorzichtig bij het verwijderen van uw voedsel, want de recipiënt wordt erg heet!**



NL

Convectie voor het voorverwarmen

In het volgende voorbeeld toon ik u hoe u eerst de oven kunt voorverwarming op een temperatuur van 230°C.



NL

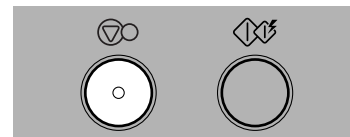
De convectieoven heeft een temperatuurbereik van 40°C en 100°C~250°C (180°C wordt automatisch ingesteld bij het kiezen van de convectiemodus).

* De oven heeft een gistingsfunctie bij een oventemperatuur van 40°C. U moet de oven laten afkoelen, want u kunt de gistingsfunctie niet gebruiken als de temperatuur van de oven hoger dan 40°C is. Foutmelding "E-05" verschijnt indien u deze functie gebruikt als de oventemperatuur boven de 70°C is.

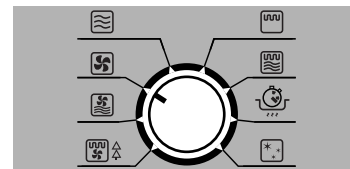
Uw oven heeft enkele minuten nodig om de ingestelde temperatuur te bereiken.

Wanneer de correcte temperatuur bereikt is, weerklinkt een PIEP-signaal om u te laten weten dat de juiste temperatuur bereikt is. Plaats nu het voedsel in de oven: en schakel uw oven vervolgens in.

Druk op de toets **STOP/CLEAR**.



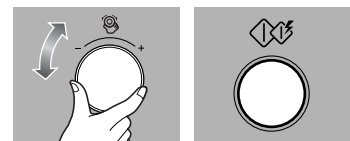
Draai aan de **MODE DIAL** om **CONV.** te selecteren.



Draai aan de **DIAL** tot het display "230°C" weergeeft.



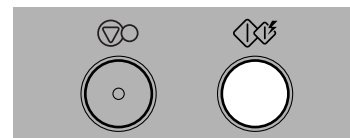
Druk op de toets **START** om de temperatuur te bevestigen.



Druk op de toets **START**.



Het voorverwarmen start met "Pr-H" op het display.



Convectie voor het bereiden

In het volgende voorbeeld toon ik u hoe u eerst de oven kunt voorverwarmen en dan voedsel kunt bereiden op een temperatuur van 230°C gedurende 50 minuten.



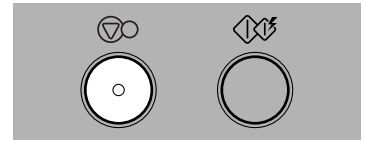
De convectieoven heeft een temperatuurbereik van 40°C en 100°C~250°C (180°C wordt automatisch ingesteld bij het kiezen van de convectiemodus).

Als u geen temperatuur instelt, kiest de oven automatisch 180°C.
De bereidingstemperatuur kan worden gewijzigd door aan de DRAAIKNOP te draaien.

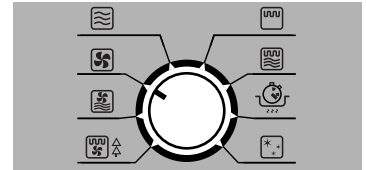
Voor convectiebereidingen moet u het convectierooster gebruiken.



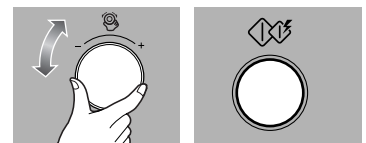
Druk op de toets **STOP/CLEAR**.



Draai aan de **MODE DIAL** om **CONV.** te selecteren.

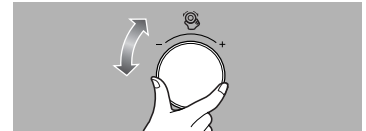


Draai aan de **DIAL** tot het display "230°C" weergeeft.



Druk op de toets **START** om de temperatuur te bevestigen.

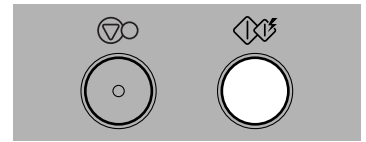
Draai aan de **DIAL** tot het display "50:00" weergeeft.



Druk op de toets **START**.



Tijdens het bereiden van het voedsel kunt u aan de **DRAAIKNOP** draaien om de bereidingstijd te verlengen of te verkorten.



NL

Automatisch koken

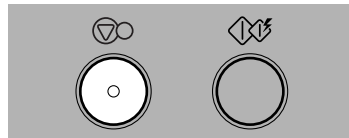
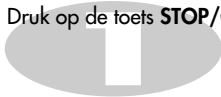
In onderstaand voorbeeld ziet u hoe u 0,6kg pofaardappelen bereidt.



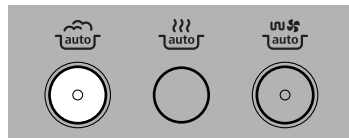
Met de functie **automatisch koken** kunt u uw favoriete gerecht automatisch bereiden door het type voedsel te kiezen en het gewicht van het voedsel in te voeren.

NL

Druk op de toets **STOP/CLEAR**.

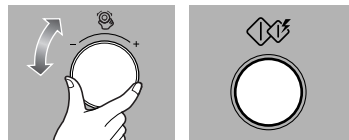


Druk op de toets **AUTO COOK**.



Draai aan de **DIAL** tot het display "Ac 1" weergeeft.

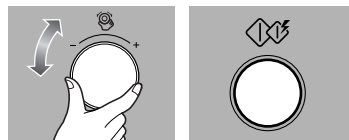
Druk op de toets **START** om de categorie te bevestigen.



Draai aan de **DIAL** tot het display "0.6kg" weergeeft.

Druk op de toets **START**.

Tijdens het bereiden van het voedsel kunt u aan de **DRAAIKNOP** draaien om de bereidingstijd te verlengen of te verkorten.



Functie	Programma	Gewicht	Kookgerei	Voedseltemperatuur	Instructies
Automatisch koken	Pofaardappelen (Ac 1)	0,2 ~ 1,0 kg	Op glasplaat	Kamertemperatuur	<ol style="list-style-type: none"> 1. Gebruik middelgrote aardappelen 180 –220 g. Was en droog de aardappelen. Prik enkele malen met een vork in de aardappelen. 2. Plaats de aardappelen in de oven. 3. Bedek het voedsel na bereiding met aluminiumfolie en laat het 5 minuten staan.
	Verse groente (Ac 2)	0,2 ~ 0,8 kg	Ovenschaal	Kamertemperatuur	<ol style="list-style-type: none"> 1. Plaats de groente in een ovenschaal. Voeg water toe (hoeveelheid water afhankelijk van de hoeveelheid voedsel). ** 0,2 - 0,4kg: 2 eetlepels water ** 0,5 - 0,8 kg: 4 eetlepels water 2. Bedek het voedsel met plastic folie. Plaats het voedsel in de oven. 3. Roer het voedsel na bereiding gedurende 3 - 4 seconden. Laat het voedsel bedekt staan gedurende 3 minuten.
	Bevroren groente (Ac 3)	0,2 ~ 0,8 kg	Ovenschaal	Bevroren	<ol style="list-style-type: none"> 1. Plaats de groente in een ovenschaal. Voeg water toe (hoeveelheid water afhankelijk van de hoeveelheid voedsel). ** 0,2kg -0,4kg: 2 eetlepels water ** 0,5 kg - 0,8 kg: 4 eetlepels water 2. Bedek het voedsel met plastic folie. Plaats het voedsel in de oven. 3. Roer het voedsel na bereiding gedurende 3 - 4 seconden. Laat het voedsel bedekt staan gedurende 3 minuten.
	Rijst/Pasta (Ac 4)	0,1 ~ 0,3 kg	Ovenschaal	Kamertemperatuur (rijst)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Plaats de rijst met kokend water en 1/4 tot 1 theelepel zout in een grote en diepe schaal. Plaats het voedsel in de oven. 2. Roer het voedsel na de bereiding. Laat het voedsel bedekt staan gedurende 5 minuten. <p>Opmerkingen: Rijst: voeg per 100 gr witte rijst 300 ml kokend water toe. Bedek het voedsel met plastic folie en laat het even staan. Pasta: voeg per 100 gr pasta 400 ml kokend water toe. Niet afdekken. Roer tijdens de bereiding ten minste 2 maal om te voorkomen dat de pasta gaat plakken.</p>

Automatisch opwarmen

In onderstaand voorbeeld ziet u hoe u 0,6kg pofaardappelen bereidt.

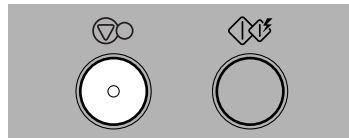
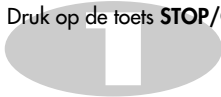


AUTOMATISCH OPWARMEN geeft u de mogelijkheid om het eten eenvoudig en correct op te warmen.

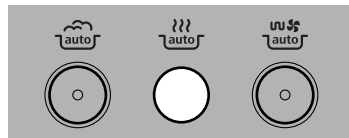
De oven is voorgeprogrammeerd om het eten automatisch op te warmen.

Uw oven heeft vier **AUTOREHEAT** instellingen: Soep, Saus, Afgekoeld eten, Bevroren eten.

Druk op de toets **STOP/CLEAR**.

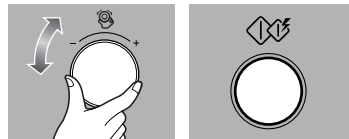


Druk op de toets **AUTO REHEAT**.



Draai aan de **DIAL** tot het display "rh 2" weergeeft.

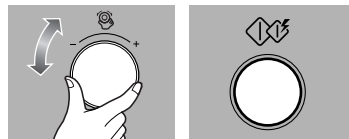
Druk op de toets **START** om de categorie te bevestigen.



Draai aan de **DIAL** tot het display "0.6kg" weergeeft.

Druk op de toets **START**.

Tijdens het bereiden van het voedsel kunt u aan de **DRAAIKNOP** draaien om de bereidingstijd te verlengen of te verkorten.



<i>Functie</i>	<i>Categorie</i>	<i>Gewicht</i>	<i>Keukengerei</i>	<i>Voedseltemperatuur</i>	<i>Aanwijzingen</i>
Automatisch opwarmen	Soep / Saus (rh 1)	0,2 - 0,8 kg	Schaal / Folie	Kamertemperatuur	Giet de soep / saus in een schaal die geschikt voor een magnetron. Plaats het deksel of dek de schaal af met folie. Roer de inhoud na het opwarmen door. Laat de afgedekte schaal nog 2 minuten staan. Roer nogmaals
	Koud gerecht (rh 2)	0,3 - 0,6 kg	Eigen schaal / Gaatjesfolie	Koelkasttemperatuur	Maak gaatjes in het oppervlak met een vork. Plaats de maaltijd op het glazen draaiplateau. Laat de maaltijd na het opwarmen 2 – 3 minuten staan voor u hem opdient. - Roerbaar: spaghetti bolognese, stampot. - Niet roerbaar: lasagne, groentetaart. Let op: Voedsel in plastic bakje(s): prik gaatjes in het vlees- en rijst / pasta-gedeelte e.d. - Roerbaar voedsel doorroeren na de piep. - Niet roerbaar voedsel hoeft u niet door te roeren.
	Drank (rh 3)	1 – 4 kopjes (1 kopje = 200 ml)	Magnetronbestendig kopje	Kamertemperatuur	1. Zorg dat het kopje magnetronbestendig is. Plaats een houten vorkje of roerstaafje in elk kopje om het drankoppervlak te doorbreken. niet afdekken. 2. Na het opwarmen goed doorroeren alvorens op te dienen.
	Bevroren cakeje (rh 4)	1 – 4 cakejes (1 cakeje = 75 – 80 g)	Op de glazen schaal	Diepvriestemperatuur	1. Plaats de cakejes gelijkmatig verdeeld op de buitenrand van het glazen draaiplateau. 2. Laat de cakejes na het opwarmen een halve minuut staan.

Automatisch braden

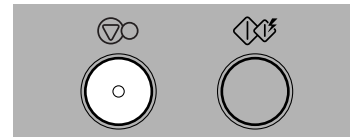
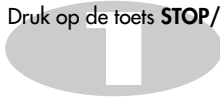
In onderstaand voorbeeld ziet u hoe u 1,4kg rundvlees braden bereidt.



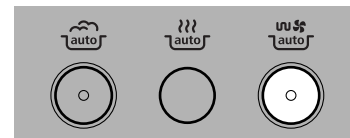
NL

AUTOBRADEN geeft u de mogelijkheid om uw speciale voedsel eenvoudig te bereiden door het voedselsoort te selecteren en het gewicht van het voedsel in te geven.

Druk op de toets **STOP/CLEAR**.

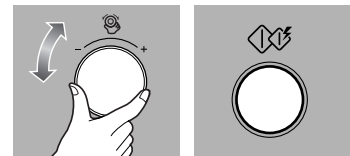


Druk op de toets **AUTO ROAST**.



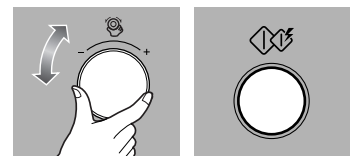
Draai aan de **DIAL** tot het display "Ar 1" weergeeft.

Druk op de toets **START** om de categorie te bevestigen.



Draai aan de **DIAL** tot het display "1.4kg" weergeeft.

Druk op de toets **START**.



Tijdens het bereiden van het voedsel kunt u aan de **DRAAIKNOP** draaien om de bereidingstijd te verlengen of te verkorten.

Functie	Programma	Gewicht	Kookgerei	Voedseltemperatuur	Instructies
Automatisch braden	Rundvlees braden (Ar 1)	0,5 ~ 1,5 kg	Hittebestendig bord	Gekoeld	<ol style="list-style-type: none"> 1. Smeer het vlees in met olie. 2. Plaats het voedsel op het hittebestendige bord. 3. Wanneer u de pieptoon hoort, giet u zonodig het vocht af en draait u het voedsel om. 4. Bedek het voedsel na bereiding met aluminiumfolie en laat het 10 minuten staan.
	Varkensvlees braden (Ar 2)	0,5 ~ 1,5 kg	Hittebestendig bord	Gekoeld	<ol style="list-style-type: none"> 1. Smeer het vlees in met olie. 2. Plaats het voedsel op het hittebestendige bord. 3. Wanneer u de pieptoon hoort, giet u zonodig het vocht af en draait u het voedsel om. 4. Bedek het voedsel na bereiding met aluminiumfolie en laat het 10 minuten staan.
	Hele kip braden (Ar 3)	0,8 ~ 1,5 kg	Hittebestendig bord	Gekoeld	<ol style="list-style-type: none"> 1. Was en droog het vel. Smeer de kip in met olie. Bind de poten vast met een katoenen draadje. 2. Plaats het voedsel op het hittebestendige bord. 3. Wanneer u de pieptoon hoort, giet u zonodig het vocht af en draait u het voedsel om. 4. Bedek het voedsel na bereiding met aluminiumfolie en laat het 10 minuten staan.
	Kippenpoten braden (Ar 4)	0,2 ~ 0,8 kg	Rooster	Gekoeld	<ol style="list-style-type: none"> 1. Was en droog het vel. Smeer de kippenpoten in met olie. 2. Plaats het voedsel op het rooster en zet er een bord onder om het vleesvocht op te vangen. 3. Wanneer u een pieptoon hoort, draait u het voedsel om. 4. Bedek het voedsel na bereiding met aluminiumfolie en laat het 2 minuten staan.

Automatisch ontdooien

De temperatuur en de dichtheid van voedsel varieert. Ik beveel u daarom aan het voedsel hierop te controleren alvorens met de bereiding te beginnen. Let in het bijzonder op bij grote stukken vlees en kip. Sommige voedingsmiddelen moeten niet volledig ontdooid zijn vooraleer met de bereiding te beginnen. Vis, bijvoorbeeld, is zo snel gaar dat het soms beter is om hem reeds te beginnen bereiden wanneer hij nog lichtjes bevroren is. Het BROOD-programma is geschikt om kleine voedingsartikelen zoals broodjes of een klein brood te ontdooien. U moet deze wel nog een tijdje laten staan zodat ook het middelste gedeelte kan ontdooien. In het volgende voorbeeld toon ik u hoe u 1,4 kg bevroren kip kunt ontdooien.

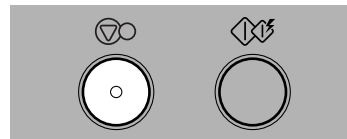


NL

Uw oven heeft vier instellingen om te ontdooien met microgolven: **VLEES**, **GEVOGELTE**, **VIS** en **BROOD**; elke ontdooicategorie heeft verschillende vermogensinstellingen.

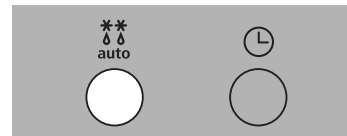
Druk op de toets **STOP/CLEAR**.

Weeg het voedsel dat u wilt ontdooien. Verwijder alle metalen draden of folies en plaats het voedsel in uw oven en sluit de ovendeur.



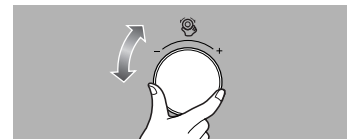
Druk tweemaal op **AUTO DEFROST** om het ontdooiprogramma **GEVOGELTE** te kiezen.

"dEF2" wordt nu op het display weergegeven.

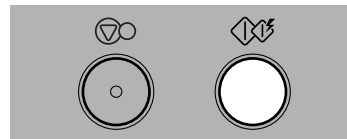


Enter the weight of the frozen food that you are about to defrost.

Draai aan de **DIAL** tot het display "1.4kg" weergeeft.



Druk op de toets **START**.



Wanneer tijdens het ontdooien een "PIEP"-signaal weerklinkt, moet u de ovendeur openen, het voedsel omkeren en scheiden om een gelijkmatige ontdooiing te verkrijgen. Verwijder gedeelten die reeds ontdooid zijn of scherm ze af om een trage ontdooiing mogelijk te maken. Sluit ze af het controleren de ovendeur en druk op de toets START om het ontdooien voort te zetten.

Uw oven stopt pas met ontdooien wanneer u de ovendeur opent (zelfs wanneer het piepsignaal reeds is afgegaan).

Richtlijnen voor het ontdooien met Automatische gewichtsinstelling

- * Plaats de te ontdooien levensmiddelen in een magnetronbestendige recipiënt en plaats ze onafgedekt op de glazen draaitafel.
- * Scherm indien nodig kleine stukken vlees of gevogelte af met vlakke gedeelten aluminiumfolie. Zo voorkomt u dat dunne gedeelten tijdens het ontdooien warm worden. Zorg ervoor dat de aluminiumfolie niet met de wanden van de oven in aanraking komt.
- * Scheid eetwaren zoals gehakt, karbonades, worsten en spek zo vlug mogelijk.
- * Wanneer u een PIEP hoort, kunt u het ontdooide vlees uit de magnetron halen, op een bord leggen, bedekken en apart bewaren. Draai het eten en leg het terug in de magnetron. Druk op begin om deur te gaan. Wanneer het programma is voltooid, haalt u het eten uit het magnetron, dekt u het met folie en laat u het verder ontdooien. Om volledig te ontdooien, bijvoorbeeld stukjes vlees die op elkaar zijn bevroren of een hele kip, zet u het knopje op STAND minstens 1 uur voordat u gaat koken.

Categorie	Gewichtslimiet	Kookgerei	Voedsel
VLEES (dEF1) GEVOGELTE (dEF2) VIS (dEF3)	0,1 kg ~ 4,0kg	Magnetronbestendig kookgerei (%) (Plat bord)	VLEES Rundergehakt, tournedos, stoofvleesblokjes, lendenbiefstuk, stoofschotel, gebraden bout, hamburger, Varkenskarbonades, lamskarbonaden, rollade, worsten, koteletjes (2 cm) Bij het piepsignaal het vlees omdraaien. Laat het vlees na het ontdooien nog 5 tot 15 minuten staan. GEVOGELTE Hele kip, poten, borsten, kalkoenborsten (minder dan 2,0 kg). Bij het piepsignaal het vlees omdraaien. Laat het vlees na het ontdooien nog 20 tot 30 minuten staan. VIS Filets, steaks, hele vis, zeevruchten. Bij het piepsignaal het vlees omdraaien. Laat het vlees na het ontdooien nog 10 tot 20 minuten staan.
BROOD (dEF4)	0,1 kg ~ 0,5kg	Keukenpapier of plat bord	Sneetjes brood, bonen, baguette, enz. Scheid de sneetjes door keukenrolvetletjes of een dunne bord er tussen te leggen. Wanneer u een piep hoort, draait u het eten. Na het ontdooien, laten staan gedurende 1 of 2 minuten.

Verwarmen of opwarmen gids

Om voedsel met succes te verwarmen of op te warmen in de magnetron, is het belangrijk dat u bepaalde richtlijnen volgt. Meet de hoeveelheid voedsel af om te bepalen hoeveel tijd er nodig is om het op te warmen. Plaats het voedsel in cirkelvorm voor optimale resultaten. Het opwarmen van voedsel op kamertemperatuur duurt minder lang dan het opwarmen van gekoeld voedsel. Verwijder ingeblikt voedsel uit het blik en doe het in een magnetronbestendige schaal. Het voedsel zal sneller opwarmen als u het afdekt met een magnetronbestendig deksel of plasticfolie met luchtgaten. Verwijder de afdekking voorzichtig om verbranding door stoom te voorkomen. Gebruik de onderstaande tabel als richtlijn voor het opwarmen van gekookt voedsel.

Voedsel	Kooktijd (Minuten/op HOOG)	Speciale richtlijnen
Lapjes vlees 3 lapjes (0,5 cm dik)	1 ~ 2	Leg de lapjes vlees op een magnetronbestendig bord. Dek af met plastic folie en doorprik de folie. • Opmerking: jus of saus helpt om het vlees sappig te houden.
Stukken kip 1 borst 1 poot en bil	1 1/2 ~ 2 2 ~ 3 1/2	Leg de stukken kip op een magnetronbestendig bord. Dek af met plastic folie en doorprik de folie.
Visfilet (170-230g)	1 ~ 2	Leg de vis op een magnetronbestendig bord. Dek af met plastic folie en doorprik de folie.
Lasagne 1 portie (300g)	4 ~ 6	Leg de lasagne op een magnetronbestendig bord. Dek af met plastic folie en doorprik de folie.
Stoofschotel 1 kop 4 koppen	1 1/2 ~ 3 4 1/2 ~ 7	KOOK in een afgedekte magnetronbestendige schotel. Eenmaal omroeren halverwege het koken.
Stoofschotel met room of kaas 1 kop 4 koppen	1 ~ 2 1/2 3 1/2 ~ 6	KOOK in een afgedekte magnetronbestendige schotel. Eenmaal omroeren halverwege het koken. Warm de vulling en het broodje afzonderlijk op.
Broodje gehakt of geroosterd rundvlees 1 sandwich (1/2 kop vleesvulling) zonder broodje	1 ~ 2 1/2	KOOK in een afgedekte magnetronbestendige schotel. Eenmaal omroeren. Warm het broodje op volgens de richtlijnen in de hiernavolgende tabel.

Voedsel	Kooktijd (Minuten/op HOOG)	Speciale richtlijnen
Aardappelpuree (350g)	5 ~ 7 (at 540W)	KOOK in een afgedekte magnetronbestendige schotel. Eenmaal omroeren halverwege het koken.
Gebakken bonen 1 kop	1 1/2 ~ 2 1/2	KOOK in een afgedekte magnetronbestendige schotel. Eenmaal omroeren halverwege het koken.
Ravioli of pasta in saus 1 kop 4 koppen	1 1/2 ~ 3 6 1/2 ~ 9	KOOK in een afgedekte magnetronbestendige schotel. Eenmaal omroeren halverwege het koken.
Rijst 1 kop 4 koppen	1 ~ 1 1/2 2 1/2 ~ 4	KOOK in een afgedekte magnetronbestendige schotel. Eenmaal omroeren halverwege het koken.
Sandwich of broodje 1 broodje	15 ~ 30 seconden	In keukenpapier wikkelen en op het glazen draaiplateau plaatsen.
Groenten 1 kop 4 koppen	1 1/2 ~ 2 1/2 4 ~ 6	KOOK in een afgedekte magnetronbestendige schotel. Eenmaal omroeren halverwege het koken.
Soep 1 portie (230g)	1 1/2 ~ 2	KOOK in een afgedekte magnetronbestendige schotel. Eenmaal omroeren halverwege het koken.
Maaltijd op bord (1 portie) Vlees 125g, Aardappelpuree 150g Wortel, gekookt 150g	9 ~ 14 (op 540W)	KOOK in afgedekte magnetronschotel.

Verse groente gids

Food	Quantity	Cook time (Minutes/at HIGH)	Instructions
Artisjokken (230g per stuk)	2 middelgrote 4 middelgrote	4 1/2 ~ 7 10 ~ 12	Schoonmaken. 2 eetlepels water en 2 eetlepels sap toevoegen. Afdekken. 2 ~3 Minuten laten staan.
Asperges, vers, stengels	450g	3 ~ 6	1 kop water toevoegen. Afdekken. 2 ~3 Minuten laten staan.
Groene bonen	450g	6 ~ 10	1/2 kop water toevoegen in schotel van 1,5 liter. Halverwege tijdens het koken omroeren. 2 ~3 Minuten laten staan.
Bieten, vers	450g	10 ~ 14	1/2 kop water toevoegen in een schotel van 1,5 liter en afdekken. Herschikken halverwege het koken. 2 ~3 Minuten laten staan.
Broccoli, vers, stengels	300g	3 1/2 ~ 4	Doe de broccoli in een ovenschotel. 1/2 kop water toevoegen. 2 ~3 Minuten laten staan.
Kool, vers, gesneden	450g	7 ~ 9	1/2 kop water toevoegen in een schotel van 1,5 liter en afdekken. Halverwege tijdens het koken omroeren. 2 ~3 Minuten laten staan.
Wortelen, vers, gesneden	200g	2 ~ 3	1/4 kop water toevoegen in een schotel van 1,5 liter en afdekken. Halverwege tijdens het koken omroeren. 2 ~3 Minuten laten staan.
Bloemkool, vers, heel	450g	5 ~ 7	Schoonmaken. 1/4 kop water toevoegen in een schotel van 1,5 liter en afdekken. Halverwege tijdens het koken omroeren. 2 ~3 Minuten laten staan.
Maïs, Vers	2 Oor	4 ~ 8	Schillen. Voeg 2 eetlepels water toe in een 1,5 liter ovenschaal. Bedekt de bal. 2 ~3 Minuten laten staan.

Food	Quantity	Cook time (Minutes/at HIGH)	Instructions
Champignons, vers, schijfjes	230g	1 1/2 ~ 2 1/2	Champignons in schotel van 1,5 liter doen en afdekken. Halverwege tijdens het koken omroeren. 2 ~3 Minuten laten staan.
Pastaak, vers, gesneden	450g	6 ~ 8	1/2 kop water toevoegen in een schotel van 1,5 liter en afdekken. Halverwege tijdens het koken omroeren. 2 ~3 Minuten laten staan.
Groene erwten, vers	4 koppes	6 ~ 9	1/2 kop water toevoegen in een schotel van 1,5 liter en afdekken. Halverwege tijdens het koken omroeren. 2 ~3 Minuten laten staan.
Zoete aardappelen, hele (170 tot 230g per stuk)	2 middelgrote 4 middelgrote	5 ~ 9 9 ~ 13	Enkele malen in de aardappelen prikken met een vork. Op 2 stukken keukenpapier plaatsen. Halverwege tijdens het koken omkeren. 2 ~3 Minuten laten staan.
Witte aardappelen, hele (170 tot 230g per stuk)	2aardappelen 4aardappelen	5 1/2 ~ 7 1/2 9 1/2 ~ 14	Enkele malen in de aardappelen prikken met een vork. Op 2 stukken keukenpapier plaatsen. Halverwege tijdens het koken omkeren. 2 ~3 Minuten laten staan.
Spinazie, vers, bladspinazie	450g	6 ~ 8	1/2 kop water toevoegen in een schotel van 2 liter en afdekken. 2 ~3 Minuten laten staan.
Courgette, vers, gesneden	450g	4 1/2 ~ 7 1/2	1/2 kop water toevoegen in een schotel van 1,5 liter en afdekken. Halverwege tijdens het koken omroeren. 2 ~3 Minuten laten staan.
Courgette, vers, heel	450g	6 ~ 9	Doorprikken. Op 2 stukken keukenpapier plaatsen. Halverwege het koken de courgette omkeren en herschikken.

NL

Ontdooi

Gids

Vlees ontdooi tips & technieken

U kunt vlees in de originele verpakking ontdooien als deze geen metaal bevat. Verwijder alle metalen ringen, draad of folie. Plaats het vlees in een magnetronschaal om het vocht op te vangen. Ontdooi vlees alleen zolang als nodig is. Scheidt vlees als karbonades, worsten en spek zo snel als Mogelijk. Verwijder de ontdooide delen en vervolg het ontdooien van de overige stukken. Grote stukken vlees zijn klaar om te laten staan als een vork met matige kracht in het midden van het vlees kan worden gedrukt. Het midden zal nog iets bevroren zijn. Laat het staan tot het geheel ontdooid is.

Voedsel	Hoeveelheid	Ontdooi Tijd (Minuten)	Wachttijd (Minuten)	Instructies
Rundvlees				Verwijder de verpakking van het vlees. Plaats het bevroren vlees op een platte magnetronschaal. Ontdooi op 40% vermogen. Turn food over after halfway through defrosting. Draai het voedsel halverwege het ontdooien. (Verwijder op dat moment ontdooide delen)
Runder gehakt	500 g	6 ~ 8	5 ~ 10	
Biefstuk, haaskarbonade	500 g	4 ~ 6	5 ~ 10	
Braadstuk, lendestuk (zonder bot)	1000 g	12 ~ 15	10 ~ 15	
VARKENSVLEES				
Gehakt	500 g	6 ~ 8	5 ~ 10	
Karbonade	500 g	4 ~ 6	5 ~ 10	
Braadstuk, lendestuk (zonder bot)	500 g	12 ~ 15	5 ~ 10	
GEVOGELTE				
Hele kip	1000 g	16 ~ 19	10 ~ 15	
Borst	450 g	5 ~ 7	5 ~ 10	
Pootjes	450 g	8 ~ 9	5 ~ 10	
Bouten	450 g	8 ~ 9	5 ~ 10	
Vleugeltjes	450 g	6 ~ 8	5 ~ 10	
VIS EN SCHELPDIEREN				
Gehele vis	450 g	6 ~ 8	5 ~ 10	
Visfilet	500 g	7 ~ 9	5 ~ 10	
Garnaal	250 g	4 ~ 6	5 ~ 10	

Grill bakken gids

Richtlijnen voor het grillen van vlees

- Snijd het overtollige vet van het vlees. Let bij het afsnijden van het vet op dat u niet in het malse deel snijdt. (Dit voorkomt dat het vet omkrult.)
- Plaats het vlees op het rek. Bestrijk het vlees met gesmolten boter of olie.
- Keer halverwege tijdens het grillen het vlees om.

Voedsel	Gewicht	Kooktijd bij benadering (in minuten)	Tips
Hamburgers	50g x 2 100g x 2	11 ~ 14 17 ~ 21	Bedruip het vlees met olie of gesmolten boter. Plaats dunne stukken vlees op het grillrek. Dunne bestanddelen moet op het hoge rooster worden geplaatst. Keer het voedsel halverwege tijdens het koken om. Regelmatig omkeren.
Biefstuk (2,5 cm (1") dik)			
Licht gebakken	230g x 2	16 ~ 18	
Medium	230g x 2	19 ~ 21	
Goed doorbakken	230g x 2	23 ~ 25	
Lamskoteletten (2,5 cm (1") dik)	230g x 2	22 ~ 29	
Worsten (2,5 cm (1") dik)	230g x 2	11 ~ 14	Regelmatig omkeren.

Richtlijnen voor het grillen van vis en schaaldieren

Plaats vis en schaaldieren op het rek. Een hele vis moet vóór het grillen aan beide zijden diagonaal worden ingesneden. Bestrijk vis en schaaldieren met gesmolten boter, margarine of olie vóór en tijdens het koken. Dit voorkomt dat de vis uitdroogt. Grill het voedsel gedurende de in de tabel vermelde aanbevolen tijdsduur. Hele vis en vissteaks moeten halverwege tijdens het grillen voorzichtig worden omgekeerd. Dikke visfilets kunnen indien gewenst ook halverwege worden omgekeerd.

Voedsel	Gewicht	Kooktijd bij benadering (in minuten)	Tips
Visfilets			Bestrijk het voedsel met gesmolten boter en keer het halverwege tijdens het koken om.
1 cm (1 /2") dik	230g	11 ~ 14	
1,5 cm (1 /2") dik	230g	17 ~ 21	
Vissteaks			
2,5 cm (1") dik	230g	18 ~ 23	
Hele vis	225-350g each 400g	18 ~ 23 22 ~ 32	Dikke en vette vis heeft extra tijd nodig.
Sint- Jacobsschelpen	450g 450g	16 ~ 20 16 ~ 20	Goed bedruipen tijdens het koken.
Ongekookte garnalen			

NL

Conventie koken

gids

U dient de oven op de gewenste temperatuur voorverwarmen. Houd de tijden en instructies van de tabel in acht.
Na gebruik zal de grill en de oven zeer **HEET** zijn. **GEbruik OVENHANDSCHOENEN**.

Voedsel	Hoeveelheid	Convectie temperatuur	Kooktijd (Minuten)	Instructies
Muffins (Vers deeg)	6 stuks (60 g elke)	200°C	20 ~ 25	Bereid het deeg. Op het onderste rooster plaatsen. Laat het deeg 5 minuten staan.
Brood rolletjes (voorgebakken)	4 stuks (50g elke)	180°C+180W (zonder voorverwarming)	8 ~ 10	Plaats de rollen op het onderste rooster. Laat het deeg 3 minuten staan.
Wit brood (Vers deeg)	1 brood (ca. 500 ~ 750 g)	200°C	20 ~ 50 of tot het goudbruin wordt)	Bereid het deeg. Op het onderste rooster plaatsen. Laat het deeg 10 minuten staan.
Luchtige cake (Vers deeg)	1 vorm (450 ~ 500 g)	180°C	25 ~ 40	Bereid het deeg. Plaats op een ronde blikkenvorm van 20 cm doorsnede. Op het onderste rooster plaatsen. Laat het deeg 10 minuten staan.
Groot vruchtencake	1 vorm (1000 ~ 1200 g)	160°C+180W	40 ~ 60	Bereid het deeg. Plaats op een ronde blikkenvorm van 20 of 22 cm doorsnede. Op het onderste rooster plaatsen. Bak tot de in de cake geprikte brochette droog uit komt. Laat het deeg 10 minuten staan.
Verse pizza	1 vorm (ca. 1000 g)	200°C	25 ~ 40	Bereid de pizza. Op het onderste rooster plaatsen. Laat het deeg 2 minuten staan.
Bevroren pizza	400 g	220°C	18 ~ 25	Verwijder de verpakking. Op het onderste rooster plaatsen. Laat het deeg 2 minuten staan.

Voedsel	Hoeveelheid	Convectie temperatuur	Kooktijd (Minuten)	Instructies
Bevroren kant en klare maaltijden (macaroni en kaas)	300 g	200°C+360W (ZONDER VOORVERWARMING)	18 ~ 25	Plaats op een geschikte en hitte bestendige schotel. Op het onderste rooster plaatsen. Laat het eten 2-3 minuten staan.
Bevroren loempia	300 g	230°C	35 ~ 50	Smeer het oppervlakte met plantaardige olie. Plaats de loempia's naast elkaar op het onderste rooster. Laat het eten 1-2 minuten staan.
Gegratineerde aardappelen	1000 g	140°C+540W (ZONDER VOORVERWARMING)	14 ~ 18	Bereid de aardappelen voor het gratineren. Op het onderste rooster plaatsen. Laat het eten 2-3 minuten staan.
Gebraden rundvlees	1000 g	160°C+540W (ZONDER VOORVERWARMING)	30 ~ 45	Op het onderste rooster plaatsen. Draai het voedsel halverwege de baktijd. Laat 10-15 minuten staan met het deksel op.
Gebraden lamsvlees	1000 g	160°C+540W (ZONDER VOORVERWARMING)	34 ~ 48	Op het onderste rooster plaatsen. Draai het voedsel halverwege de baktijd. Laat 10-15 minuten staan met het deksel op.
Gebraden varkensvlees	1000 g	200°C+540W (ZONDER VOORVERWARMING)	35 ~ 50	Op het onderste rooster plaatsen. Draai het voedsel halverwege de baktijd. Laat 10-15 minuten staan met het deksel op.
Gebraden kip	1000 g	200°C+540W (ZONDER VOORVERWARMING)	32 ~ 47	Op het onderste rooster plaatsen. Draai het voedsel halverwege de baktijd. Laat 2-5 minuten staan met het deksel op.

Richtlijnen van de snelheid van hete lucht voor het bereiden

U dient de oven op de gewenste temperatuur voorverwarmen.

Houd de tijden en instructies van de tabel in acht.

Na gebruik zal de grill en de oven zeer **HEET** zijn. **GEBRUIK OVENHANDSCHOENEN.**

Voedsel	Hoeveelheid	Snelheid van hete lucht voor het Temperatuur	Kooktijd (Minuten)	Instructies
Kalkoen borst, vers	400 g	200°C	30 ~ 38	Was en droog de verse kalkoenborst. Kruiden of marineren. Leg de kalkoenborsten in een lage vuurvaste schaal op het onderste rooster.
Bevroren zelf reizend pizza	400 g	200°C	8 ~ 14	Plaats de bevroren pizza op het onderste rooster.
Bevroren broodjes met garnering.	250 g	200°C	10 ~ 15	Plaats de bevroren broodjes op het onderste rooster.
Bevroren loempia	300 g (150 gx2)	230°C	15 ~ 22	Plaats de bevroren loempia's op het onderste rooster.
Frieten (Bevroren aardappelen)	300 g	220°C	15 ~ 22	Plaats de bevroren aardappelen op een metalen schotel.

NL

▲ WAARSCHUWING

Zorg ervoor dat u de kooktijden correct instelt.

Te lang koken kan immers **BRAND** en bijgevolg **SCHADE** aan de **OVEN** veroorzaken.

Veiligheidsvoorschriften

1. Knoei niet met de deur, het bedieningspaneel, de veiligheidsschakelaars of enig ander onderdeel van de oven en voer er evenmin aanpassingen of reparaties aan uit. Het uitvoeren van onderhoud of reparaties waarvoor beschermingen tegen microgolffenergie moeten worden verwijderd, is gevaarlijk. Reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door een gekwalificeerd onderhoudstechnicus.
2. Bedien de oven niet terwijl hij leeg is. U laat het best een glas water in de oven staan wanneer u hem niet gebruikt. Het water zal alle microgolffenergie veilig absorberen als de oven per ongeluk wordt gestart.
3. Droog geen kleren in de magnetronoven. Als deze te lang worden verwarmd, kunnen ze verkolen of verbranden.
4. Kook geen voedsel dat in keukenpapier is gewikkeld, tenzij dit volgens de instructies in uw kookboek zo hoort.
5. Gebruik geen krantenpapier in plaats van keukenpapier om te koken.
6. Gebruik geen houten houders. Deze kunnen warm worden en verbranden. Gebruik geen keramische houders met metalen inlegwerk (bv. goud of zilver). Verwijder altijd metalen verpakkingsdelen. Metalen voorwerpen kunnen vonken en aldus ernstige schade veroorzaken.
7. Bedien de oven niet met een stuk keukenpapier, een servet of enig ander obstakel tussen de deur en de voorste randen van de oven. Dit kan lekkage van microgolffenergie veroorzaken.
8. Gebruik geen gerecycleerd papier. Dit kan immers onzuiverheden bevatten die vonken en/of brand kunnen veroorzaken tijdens het koken.
9. Spoel het draaiplateau niet af in water onmiddellijk na het koken. Dit kan breuk of beschadiging veroorzaken.
10. Hoe kleiner de etenswaren, des te korter de kook- of verwarmingstijd. Als men de normale kooktijden aanhoudt, kan dit oververhitting en brand veroorzaken.
11. Plaats de oven zodanig dat de voorkant van de deur zich op minimaal 8 cm van de rand van het oppervlak bevindt waarop de oven staat, om te voorkomen dat hij per ongeluk omkantelt.
12. Doorpriek aardappelen, appelen of ander dergelijk fruit of groenten vóór u ze kookt.
13. Kook eieren niet in hun schaal. Er zal dan druk in het ei ontstaan, waardoor het zal barsten.
14. Probeer niet te frituren in uw oven.
15. Verwijder de plastic verpakking van etenswaren vóór u ze kookt of ontdooit. Soms moeten etenswaren echter worden afgedekt met plastic folie vóór u ze opwarmt of kookt.
16. Als de ovendeur of de deurafdichtingen beschadigd zijn, mag de oven niet meer worden gebruikt voordat hij is gerepareerd door een gekwalificeerde onderhoudstechnicus.
17. Als u rook opmerkt, moet u de oven uitschakelen of de stekker uit het stopcontact trekken en de ovendeur dicht houden om de vlammen te smoren.
18. Wanneer etenswaren worden opgewarmd of gekookt in plastic wegwerpschaaltjes, papier of ander brandbaar materiaal, moet u de oven regelmatig controleren in verband met brandgevaar.
19. Kinderen mogen de oven alleen gebruiken onder toezicht en nadat ze duidelijke instructies hebben gekregen, zodat ze de oven veilig kunnen bedienen en zich bewust zijn van de gevaren van verkeerd gebruik.
20. Vloeistoffen of andere etenswaren mogen niet worden opgewarmd in gesloten houders, want dit houdt ontploffingsgevaar in.

Veiligheidsvoorschriften

- NL
21. Gebruik uitsluitend gereedschappen die voor het magnetron zijn bedoeld.
 22. Wanneer u eten in plastic-of papierbakjes voorverwarmt, houd de oven in de gaten om brand te voorkomen.
 23. Indien u rook opmerkt, schakel het apparaat uit of trek de stekker uit het stopcontact en houd de deur dicht om eventuele vlammen te doven.
 24. Het verwarmen van drank in de magnetron kan een vertraagde maar plotselinge kookreactie veroorzaken, waardoor u het bakje voorzichtig dient te verwijderen.
 25. Om verbranding te voorkomen, dient u, vóór consumptie, de inhoud van voedingsflesjes en potjes babyvoeding te roeren en te schudden en de temperatuur af te laten nemen.
 26. Verwarm nooit eieren in hun dop of hele gekookte eieren in de magnetron, want ze kunnen ontploffen, zelfs nadat de verwarmingstijd van de magnetron is beëindigd.
 27. Details over het schoonmaken van deurafsluitingen, hoekjes en aanliggende delen.
 28. De oven moet regelmatig worden schoongemaakt en alle voedselrestjes worden verwijderd.
 29. Indien u de oven niet schoon houdt, kan het oppervlakte van het apparaat verslechteren, waardoor het toestel minder lang mee gaat en een gevaarlijke situatie kan veroorzaken.
 30. Gebruik uitsluitend de voor deze oven aanbevolen temperatuurpijl (voor apparaten die uitgerust zijn met een temperatuursensor mogelijkheid).
 31. Indien u de meegeleverde verwarmingselementen gebruikt, zal het apparaat heet worden. Zorg ervoor dat u de verwarmingselementen binnen de oven niet aanraakt.

32. Het toestel mag niet zonder toezicht worden gebruikt door jonge kinderen of door geestelijke gehandicapte mensen.
33. De magnetron dient gebruikt te worden met de decoratieve deur geopend.
34. Deze verbinding kan bereikt worden door de stekker op een te bereiken plek te plaatsen, of door het gebruik van een knop in de bedrading, volgens de bedradingsrichtlijnen.
35. Gebruik geen agressieve schoonmaakproducten, of scherpe metalen schrappers om de ovendeur te reinigen, aangezien deze krassen kunnen veroorzaken, waardoor het glas kan breken.

⚠ WAARSCHUWING: Indien de deur of de deurafsluiting is beschadigd, zal de oven niet werken tot een bevoegde technicus het probleem heeft verholpen.

⚠ WAARSCHUWING: Het is gevaarlijk voor niet bevoegde personen het apparaat te openen of het deksel te verwijderen om het toestel te repareren, want het deksel beschermt tegen de magnetron uitstraling.

⚠ WAARSCHUWING: Verwarm nooit vloeistof en etenswaren in afgedekte bakjes, want ze kunnen ontploffen.

⚠ WAARSCHUWING: Laat kinderen alleen de oven zonder toezicht gebruiken nadat u duidelijke instructies heeft gegeven zodat het kind de oven op een veilige manier kan gebruiken en de gevaren van een onjuist gebruik begrijpt.

⚠ WAARSCHUWING: De te bereiken onderdelen kunnen heet worden tijdens gebruik. Houd jonge kinderen uit de buurt.

Magnetronbestendig kookgerei

Gebruik nooit metalen of met metaal afgewerkt kookgerei in uw magnetronoven

Microgolven dringen immers niet door metaal. Metalen voorwerpen in de oven zullen de microgolven weerkaatsen, waardoor een vonkoverslag ontstaat, een verschijnsel dat vergelijkbaar is met bliksem. De meeste hittebestendige niet-metalen houders zijn geschikt voor gebruik in uw magnetronoven. Sommige houders kunnen echter materiaal bevatten waardoor ze ongeschikt zijn voor de magnetron. Als u twijfelt of een bepaalde houder geschikt is voor de magnetron, dan kunt u hierover op een eenvoudige manier zekerheid krijgen. Plaats de houder in kwestie naast een glazen schaal gevuld met water in de magnetronoven. Laat de magnetron gedurende 1 minuut met hoog vermogen (HIGH) werken. Als het water warm wordt, maar de houder koud aanvoelt, dan is hij geschikt voor de magnetron. Als het water echter niet van temperatuur verandert, maar de houder warm wordt, worden de microgolven opgeslorpt door de houder en is hij niet geschikt voor gebruik in de magnetronoven. Wellicht hebt u reeds heel wat kookgerei in uw keuken dat geschikt is voor gebruik in uw magnetronoven. Overloop gewoon even de volgende controlelijst.

Servies

Vele soorten serviezen zijn magnetronbestendig. Lees in geval van twijfel de documentatie van de fabrikant of doe de magnetrontest.

Glaswerk

Hittebestendig glaswerk is geschikt voor de magnetron. Dit omvat alle merken van in de oven gehard glaswerk. Gebruik echter geen fragiele glazen, zoals tuimelglazen of wijnglazen. Deze kunnen immers barsten wanneer het voedsel warm wordt.

Plastic opbergdozen

Deze kunnen worden gebruikt voor voedsel dat snel moet worden opgewarmd. Gebruik ze echter niet voor voedsel dat een aanzienlijke tijd in de oven moet staan. Door de warmte van het voedsel kunnen de plastic dozen immers vervormen of smelten.

Papier

Papieren borden en houders zijn handig en kunnen veilig in uw magnetronoven worden gebruikt, op voorwaarde dat de kooktijd kort is en dat het te koken voedsel vet- en vochtarm is. Keukenpapier is ook erg handig om etenswaren in te wikkelen en voor het bedekken van bakschotels waarin vette etenswaren, bijvoorbeeld spek, worden gekookt. U vermijdt het best gekleurd papier, aangezien de kleur kan uitlopen. Gerecycleerd papier kan onzuiverheden bevatten die vonken en/of brand kunnen veroorzaken bij gebruik in de magnetronoven.

Plastic kookzakjes

Kookzakjes zijn magnetronbestendig mits ze speciaal voor het koken bestemd zijn. Maak echter een insnijding in het zakje zodat de stoom kan ontsnappen. Gebruik geen gewone plastic zakjes in uw magnetronoven, want deze zullen smelten en barsten.

Plastic magnetron-kookgerei

Magnetron-kookgerei bestaat in verschillende vormen en formaten. Doorgaans kunt u het keukengerei gebruiken dat u al heeft, zodat u geen nieuwe dingen hoeft te kopen.

Aardewerk, steengoed en keramiek

Houders die uit deze materialen zijn gemaakt zijn gewoonlijk geschikt voor gebruik in uw magnetronoven. Niettemin voert u best een test uit.

OPGELET

Sommige houders met hoog lood- of ijzergehalte zijn niet geschikt voor de magnetron. Controleer de houders om zeker te zijn dat ze geschikt zijn voor gebruik in een magnetronoven.

NL

Eigenschappen van voedsel en koken in de magnetron

Houd het voedsel in het oog

De recepten in het boek zijn met veel zorg opgesteld. Het welslagen ervan hangt echter af van de mate waarin u het voedsel tijdens het koken in het oog houdt. Houd uw voedsel steeds in het oog tijdens het koken. Uw magnetronoven is uitgerust met een lamp die automatisch gaat branden wanneer de oven in werking is. Zo kunt u in de oven kijken en het kookproces volgen. De aanwijzingen in recepten betreffende het hoger plaatsen van voedsel, roeren en dergelijke, moeten worden beschouwd als minimale aanbevelingen. Als het voedsel ongelijkmatig lijkt te koken, voert u gewoon de aanpassingen uit die u nodig acht om het probleem op te lossen.

Factoren die de kooktijd in de magnetron beïnvloeden

Er zijn vele factoren die de kooktijd beïnvloeden. De temperatuur van de bij het recept gebruikte ingrediënten maakt een groot verschil uit voor de kooktijd. Wanneer bijvoorbeeld ijskoude boter, melk en eieren zijn gebruikt om een cake te maken, zal het langer duren om hem te bakken dan wanneer de ingrediënten op kamertemperatuur zijn. Alle recepten in dit boek vermelden steeds een minimale en een maximale kooktijd. Over het algemeen zal u merken dat het voedsel te licht gekookt is na de minimale kooktijd, en soms zult u het voedsel langer koken dan de maximumtijd, naar gelang van uw persoonlijke voorkeur. De vuistregel die in dit boek wordt gevolgd, is dat men het best conservatief is in het geven van kooktijden. Voedsel dat te lang heeft gekookt, is immers onherroepelijk verkwest. In sommige recepten, vooral die voor brood, cake en vla, wordt aangeraden het voedsel uit de oven te halen wanneer het nog niet helemaal doorgekookt is. Dit is geen vergissing. Dit soort voedsel blijft immers, meestal afgedekt, nog doorkoken buiten de oven doordat de warmte aan de buitenkant zich geleidelijk naar binnen toe verspreidt. Als het voedsel in de oven blijft staan tot het helemaal is doorgekookt, zal de buitenkant te hard gekookt zijn of kan het voedsel zelfs aanbranden. Na verloop van tijd zult u erg bedreven worden in het schatten van zowel de kooktijd als de standtijd van verschillende soorten voedsel.

Dichtheid van voedsel

Het duurt minder lang om licht en poreus voedsel zoals cake en brood te koken dan zwaar en compact voedsel als gebraden stoofschotels. Let bij het koken van poreus voedsel in de magnetronoven op dat de buitenste randen niet droog en breekbaar worden.

Hoogte van het voedsel

Het bovenste deel van hoog voedsel, bijvoorbeeld gebraden, zal sneller koken dan het onderste deel. Daarom is het aangewezen hoog voedsel enkele malen om te keren tijdens het koken.

Vochtgehalte van voedsel

Vocht heeft de neiging te verdampen onder invloed van de warmte van de microgolven. Daarom moet relatief droog voedsel, zoals gebraden en sommige groenten, vóór het koken worden besprenkeld met water of worden afgedekt om het vocht vast te houden.

Benen en vet

Benen geleiden de warmte en vet kookt sneller dan vlees. Let tijdens het koken van vlees met een been of vet op dat het vlees niet ongelijkmatig of te lang wordt gekookt.

Hoeveelheid voedsel

Het aantal microgolven in uw oven blijft constant, ongeacht de hoeveelheid voedsel die u kookt. Dus, hoe meer voedsel in de oven, hoe langer de kooktijd. Denk eraan de kooktijd minstens met één derde te verminderen wanneer u maar de helft van een recept klaarmaakt.

Vorm van het voedsel

Microgolven dringen slechts ongeveer 2 cm door in het voedsel. De binnenkant van dik voedsel wordt gekookt naarmate de warmte aan de buitenkant zich naar binnen toe verspreidt. Alleen de buitenkant van het voedsel wordt gekookt door microgolvenenergie. De rest wordt gekookt door geleiding. De slechtst mogelijke vorm van voedsel voor de magnetron is dik en rechthoekig. De hoeken zullen aanbranden lang voor het midden zelfs maar warm is. Voedsel met een dunne ronde vorm of ringvorm kan wel met succes worden klaargemaakt in de magnetron.

Afdekken

Door het voedsel af te dekken, worden de warmte en de stoom vastgehouden, waardoor het voedsel sneller kookt. Gebruik een deksel of speciale magnetronfolie en plooi een hoekje om, om te voorkomen dat de folie scheurt.

Bruinen

Vlees en gevogelte dat vijftien minuten of langer wordt gekookt, zal lichtjes bruinen in zijn eigen vet. Voedsel dat gedurende een kortere tijd wordt gekookt, kan worden bestreken met een bruineersaus, zoals worcestersaus, sojasaus of barbecuesaus, om het een smakelijke kleur te geven. Aangezien een relatief kleine hoeveelheid bruineersaus aan het voedsel wordt toegevoegd, zal de oorspronkelijke smaak van het recept niet veranderen.

Afdekken met vetbestendig papier

Door voedsel af te dekken met vetbestendig papier voorkomt u spatten en houdt het voedsel de warmte vast. Het dekt het voedsel echter niet zo goed af als een deksel of speciale folie, waardoor het voedsel lichtjes uitdroogt.

Schikken en ruimte laten

Losse etenswaren zoals gebakken aardappelen, cakejes en hapjes worden gelijkmatiger opgewarmd als u ze op gelijke afstand van elkaar en bij voorkeur in cirkelvorm in de oven plaatst. Plaats nooit etenswaren boven op elkaar.

Eigenschappen van voedsel en koken in de magnetron

Roeren

Roeren is één van de belangrijkste technieken tijdens het koken in de magnetron. Bij gewoon koken, roert u om het voedsel te mengen. Bij het koken in de magnetron dient het roeren echter om de warmte te verspreiden en te herverdelen. Roer steeds van de buitenkant naar het midden, aangezien de buitenkant van het voedsel het eerst warm wordt.

Omkeren

Groot, hoog voedsel, bijvoorbeeld gebrad of een hele kip, moet worden omgekeerd zodat de boven- en de onderkant gelijkmatig kunnen koken. Het verdient ook aanbeveling stukken kip of vleeslapjes om te keren.

Dikkere stukken aan de buitenkant plaatsen

Aangezien microgolven worden aangetrokken door de buitenkant van het voedsel, is het aangewezen dikkere stukken vlees, gevogelte en vis aan de buitenste rand van de bakschotel te plaatsen. Op die manier vangen de dikkere stukken het meeste microgolvenenergie op en kan het voedsel gelijkmatig koken.

Afschermen

U kunt strookjes aluminiumfolie (die de microgolven tegenhouden) aanbrengen aan de hoeken of randen van rechthoekig voedsel om te voorkomen dat deze te hard worden gekookt. Gebruik nooit te veel folie en zorg ervoor dat de folie vastzit aan de schotel, om 'vonkoverslag' in de oven te voorkomen.

Hoger plaatsen

Dik of compact voedsel kan hoger worden geplaatst, zodat de microgolven kunnen worden geabsorbeerd door de onderkant en het midden van het voedsel.

Doorprikken

Etenswaren die in een schaal, schil of vlies zitten barsten makkelijk open in de oven als u ze niet vooraf doorprik. Voorbeelden hiervan zijn eierdooiers en eiwit, mosselen en oesters en hele stukken groenten en fruit.

Controleren of het voedsel gaar is

Voedsel wordt zo snel gaar in een magnetronoven dat u het regelmatig moet controleren. Bepaalde etenswaren blijven in de magnetron tot ze volledig gaar zijn, maar de meeste etenswaren, bijvoorbeeld vlees en gevogelte, worden uit de oven gehaald terwijl ze nog niet helemaal gaar zijn en koken verder gedurende de 'standtijd'. De inwendige temperatuur van het voedsel zal tijdens de standtijd stijgen met 5°F (3°C) tot 15°F (8°C).

Standtijd

Vaak moeten etenswaren nadat u ze uit de oven hebt gehaald nog 3 tot 10 minuten blijven staan. Gewoonlijk wordt het voedsel gedurende deze standtijd afgedekt om de warmte te bewaren, tenzij het voedsel moet drogen (cakes en koekjes, bijvoorbeeld). Door het voedsel nog even te laten staan, wordt het gelijkmatig gekookt en krijgt het zijn volle smaak.

Uw oven reinigen

1. Houd de binnenkant van de oven schoon

Spatten van etenswaren of gemorste vloeistof koeken vast aan de ovenwanden en tussen de afdichting en het deuropervlak. U veegt gemorst voedsel het best onmiddellijk weg met een vochtige doek. Kruimels en spatten sloppen microgolvenenergie op en verlengen de kooktijd. Veeg kruimels die tussen de deur en het frame vallen weg met een vochtige doek. Het is belangrijk dat u dit deel schoon houdt met het oog op een goede afdichting van de oven. Verwijder vetspatten met een in zeepwater gedrenkte doek. Daarna afspoelen en laten drogen. Gebruik geen agressieve schoonmaakmiddelen of schuurmiddelen. Het glazen draaiplateau mag worden afgewassen met de hand of in de vaatwasmachine.

2. Houd de buitenkant van de oven schoon

Reinig de buitenkant van uw oven met zeepwater. Spoel de oven af met zuiver water en droog hem af met een zachte doek of keukenpapier. Om schade aan de werkende delen binnen in de oven te voorkomen, moet u vermijden dat het water door de ventilatieopeningen naar binnen sijpelt. Om het bedieningspaneel te reinigen, opent u de deur om te voorkomen dat de oven per ongeluk start en veegt u het paneel eerst met een vochtige en meteen daarna met een droge doek schoon. Druk na het reinigen op de STOP/CLEAR-toets.

- Als de ovendeur aan de binnenkant of aan de buitenkant beslaat, veegt u de deurpanelen schoon met een zachte doek. Dit kan gebeuren wanneer de magnetronoven wordt gebruikt bij hoge vochtigheid en duidt geenszins op een defect.
- Houd de deur en de deurafdichtingen schoon. Gebruik alleen warm water met zeep. Vervolgens goed afspoelen en afdrogen. GEBRUIK GEEN SCHUURMIDDELEN, ZOALS REINIGINGSPOEDER OF STALEN EN PLASTIC SCHUURSPONSJES. Metalen delen zijn makkelijker te onderhouden als u ze regelmatig schoonveegt met een vochtige doek.
- Gebruik geen stoomreinigers.

Vragen en antwoorden

V Wat is er mis wanneer de ovenlamp niet gaat branden?

- A Als de ovenlamp niet brandt, kan dit verschillende oorzaken hebben.
De lamp is doorgebrand
De deur is niet gesloten

V Dringt de microgolvenenergie door het kijkvenster in de deur?

- A Nee. De openingen, of doorgangen, zijn bedoeld om licht door te laten; zij laten echter geen microgolven door.

V Waarom weerklinkt er een pieptoon wanneer men een toets op het bedieningspaneel aanraakt?

- A De pieptoon bevestigt dat de instelling juist is ingevoerd.

V Wordt de magnetronoven beschadigd als men hem leeg gebruikt?

- A Ja. Laat de oven nooit leeg of zonder het glazen draaiplateau werken.

V Waarom spatten eieren soms open?

- A Wanneer u eieren bakt, kookt of pocheert, kan de dooier openspatten als gevolg van de stoom die in het dooiervlies wordt opgebouwd. Om dit te voorkomen, doorprik u de dooier gewoon vóór het koken. Kook nooit eieren in hun schaal in de magnetronoven.

V Waarom is het aan te bevelen dat men voedsel na het koken in de magnetron nog even laat staan?

- A Wanneer u voedsel nadat het in de magnetron is gekookt nog even laat staan, blijft het doorkoken. Deze standtijd zorgt ervoor dat het voedsel gelijkmatig wordt gekookt. De duur van de standtijd varieert naar gelang van de dichtheid van het voedsel.

V De ventilator draai zelfs wanneer de magnetron niet aan staat. Is dit anormaal?

- A Nee. Voor de gebruikersveiligheid, werkt het 'Automatisch koelingsysteem' automatisch wanneer de binnentemperatuur van de magnetron hoger dan normaal is wanneer het eten klaar is.

V Kan men popcorn maken in een magnetronoven?

- A Ja, op één van de twee hierna beschreven manieren
- 1 Door gebruik te maken van kookgerei dat speciaal bedoeld is voor het maken van popcorn in de magnetron.
 - 2 Door in de winkel verkrijgbare voorverpakte magnetron-popcorn te gebruiken, waarop de juiste kooktijden en vermogens zijn vermeld voor een goed resultaat.

VOLG NAUWGEZET DE RICHTLIJNEN VAN DE FABRIKANT VAN HET POPCORNPRODUCT. BLIJF BIJ DE OVEN TIJDENS HET POFFEN VAN MAÏS. STOP MET KOKEN ALS DE MAÏS NIET POFT BINNEN DE VOORGESCHREVEN TIJD. DOOR TE LANG TE KOKEN, KUNNEN DE MAÏSKORRELS VUUR VATTEN.

OPGELET

GEBRUIK NOOIT EEN BRUINE PAPIEREN ZAK VOOR HET POFFEN VAN MAÏS. PROBEER NOOIT OVERSCHOTJES MAÏSKORRELS TE POFFEN.

V Waarom kookt mijn oven soms minder snel dan vermeld in het kookboek?

- A Lees nogmaals de aanwijzingen in uw kookboek om te zien of u ze nauwkeurig hebt gevolgd en om na te gaan wat het verschil in kooktijd kan veroorzaken. De tijden en warmte-instellingen die in kookboeken staan vermeld, zijn richtlijnen die te lang koken voorkomen. Dit is namelijk het voornaamste probleem bij het leren koken met de magnetron. Door verschillen in grootte, vorm, gewicht en afmetingen van het voedsel kan een langere kooktijd vereist zijn. Tracht aan de hand van de richtlijnen in het kookboek de toestand van het voedsel zelf te beoordelen, net als bij gewoon koken.

Informatie over elektrische aansluiting

Technische gegevens

Waarschuwing

Dit apparaat moet geaard worden

De draden in de toevoerkabel hebben de kleur overeenkomstig de volgende codes:

BLAUW - min


BRUIN - plus

GROEN-GEEL - aarde

Het kan zijn dat de kleuren van de bedrading in de toevoerkabel van dit apparaat niet overeenkomen met de kleurmarkeringen van uw contactpunt. Ga als volgt te werk:

De BLAUWE draad moet aangesloten worden aan de letter N of de kleur ZWART.

De BRUINE draad moet aangesloten worden aan de letter L of de kleur ROOD.

De GROEN-GELE of GROENE draad moet aangesloten worden aan de letter E of .

Indien de toevoerkabel is beschadigd, dan moet deze door de leverancier, serviceagent of een gelijkwaardig gekwalificeerd persoon worden vervangen om gevaar te vermijden.

Technische gegevens

	MC-8084N/MC-8084NL
Voltage	230 V AC / 50Hz
Vermogen	900 W (IEC60705 standard)
Microgolffrequentie	2450 MHz
Buitenafmetingen	530 mm(B) X 322 mm(H) X 422 mm(D)
Energieverbruik	
Magnetron	1350 Watt
Grill	1250 Watt
Combinatie	Max. 2550 Watt
Convectie	Max. 2050 Watt

NL

Précautions

Précautions destinées à éviter toute surexposition aux micro-ondes.

Le four ne peut pas fonctionner la 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. Remuez le liquide avant de placer le récipient dans le four, remuez à nouveau à mi-cuisson.
4. Après le réchauffage, laissez reposer dans le four quelques minutes, remuez ou secouez de nouveau les liquides (en particulier, le contenu des biberons et des récipients d'aliments pour nourrissons) et vérifiez leur température avant consommation afin d'éviter les brûlures (biberons et récipients d'aliments pour nourrissons, notamment). Faire attention en manipulant le récipient.

Attention

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

Mode de fonctionnement du four à micro-ondes

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

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

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

Un appareil très sûr

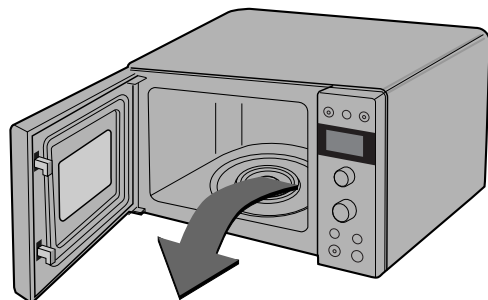
Votre four à micro-ondes est l'un des appareils électroménagers les plus sûrs. Lorsque la porte est ouverte, le four cesse immédiatement de produire des micro-ondes. L'énergie micro-ondes est totalement convertie en chaleur lorsqu'elle pénètre la nourriture, ne dégageant aucune énergie résiduelle nocive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

Précautions	82
Sommaire	83
Déballage de l'appareil et Installation	84 ~ 85
Réglage Horloge	86
Sécurité Enfant	87
Démarrage Rapide	88
Puissance Micro-Ondes Cuisson	89
Niveau de Puissance	90
Gril Cuisson	91
Gril Combinée Cuisson	92
Maintien au Chaud	93
Nettoyage Facile	94
Cuisson rapide à température élevée Préchauffer	95
Cuisson rapide à température élevée Cuisson	96
Convection Combinée Cuisson	97
Convection Préchauffer	98
Convection Cuisson	99
Cuisson Automatique	100 ~ 101
Réchauffage Automatique	102 ~ 103
Rôtissoire Automatique	104 ~ 105
Décongélation Automatique	106
Guide de Décongélation	107
Guide de cuisson ou réchauffage	108
Legumes Frais Guide	109
Guide de Décongélation	110
Gril Guide	111
Convection Guide de Cuisson	112 ~ 113
Cuisson rapide à température élevée Guide de Cuisson	114
Consignes importantes de sécurité	
Lisez ces consignes avec grande attention et conservez-les pour pouvoir vous y référer	115 ~ 116
Ustensiles pour Micro-ondes	117
Caractéristiques des Aliments Et cuisson Micro-ondes	118 ~ 119
Questions et Réponses	120
Avertissements et Spécifications Techniques	121

Déballage de l'appareil et Installation

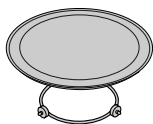
En suivant les étapes de base décrites sur ces deux pages, vous serez rapidement en mesure de vérifier le bon fonctionnement de votre four. Veuillez faire particulièrement attention aux instructions portant sur l'emplacement de votre four. Lorsque vous sortez le four de son emballage, veillez à bien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

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



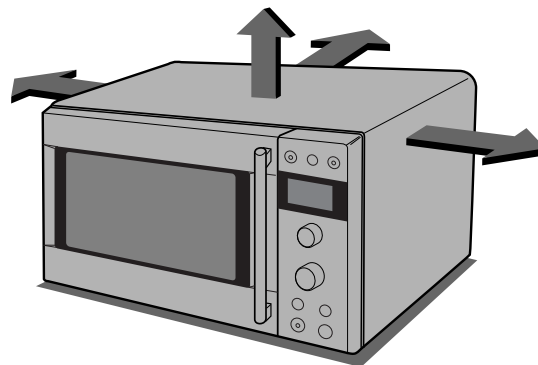
SUPPORT

PLATEAU EN VERRE



BAGUE ROTATIVE

2 Placez 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 20 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 POTATIVE** à l'intérieur du four et le **PLATEAU EN VERRE** dessus.

- 5** Remplissez un **réceptif 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 réceptif à utiliser, veuillez vous reporter à la page 117.



- 6** Appuyez sur **STOP/CLEAR**. Appuyez sur le bouton **START** une fois pour régler le temps de cuisson sur 30 secondes.

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 réceptif du four, il peut être chaud.**



VOTRE FOUR EST PRÊT

- 8** Avant consommation, il est impératif de vérifier la température des biberons et autres aliments pour bébé afin d'éviter tout risque de brûlure.

FR

Réglage Horloge



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.

FR

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.

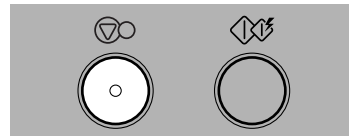
Pendant le réglage de l'horloge, le deux-points clignote. Lorsque le réglage est terminé, le deux-points cesse de clignoter.

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.

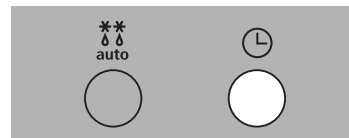
Assurez-vous que vous avez correctement installé votre four comme décrit précédemment dans ce manuel.

Appuyez sur **STOP/CLEAR**.



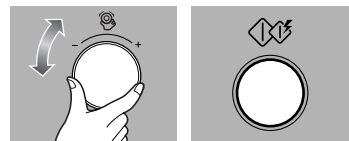
Appuyez deux fois sur **CLOCK**.

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



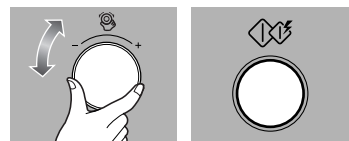
Choisir "14: " en tournant le bouton de sélection.

Appuyez sur **START** pour confirmer l'heure.



Choisir "14:35" en tournant le bouton de sélection.

Appuyez sur **START**.



Sécurité Enfant



Votre four est muni d'un dispositif de sécurité qui empêche la mise en marche accidentelle de votre four.

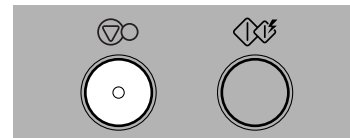
Lorsque la fonction Sécurité enfant est activée, aucune autre fonction ne peut être activée et il sera impossible de se servir de l'appareil.

Cependant, votre enfant pourra toujours ouvrir la porte du four.

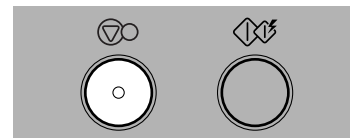
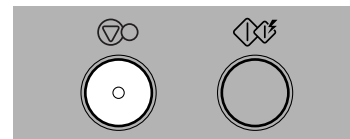
Appuyez sur **STOP/CLEAR**.



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



Pour annuler la **SÉCURITÉ ENFANT**, appuyez et maintenez enfoncée la touche **STOP/CLEAR** jusqu'à ce que "L" disparaisse, vous entendrez le signal sonore quand elle sera désactivée.



FR

Démarrage Rapide

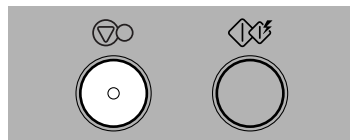
Dans cet exemple, je vous montre comment sélectionner 2 minutes de cuisson à puissance maximale.



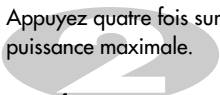
La fonction **DEMARRAGE RAPIDE** vous permet d'introduire des intervalles de 30 secondes de cuisson à puissance maximale en utilisant la touche **DÉPART INSTANTANÉ**.

FR

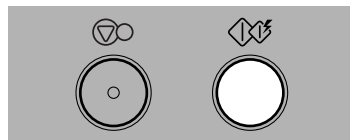
Appuyez sur **STOP/CLEAR**.



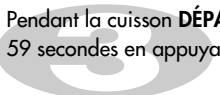
Appuyez quatre fois sur **QUICK START**, pour sélectionner 2 minutes à puissance maximale.



Votre four se mettra en route avant la quatrième pression.



Pendant la cuisson **DÉPART INSTANTANÉ**, vous pouvez augmenter la durée de cuisson jusqu'à 99 minutes et 59 secondes en appuyant de façon répétée sur le bouton **QUICK START**.



Pendant la cuisson, vous pouvez tourner le bouton pour augmenter ou diminuer le temps de cuisson.

Puissance Micro-Ondes

Cuisson

L'exemple ci-dessous vous montre comment cuire des aliments à une puissance de 720W (80%), pendant 5 minutes et 30 secondes.

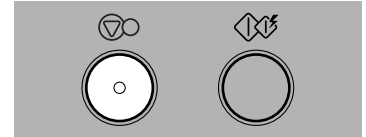


Votre four possède cinq réglages de puissance différents.

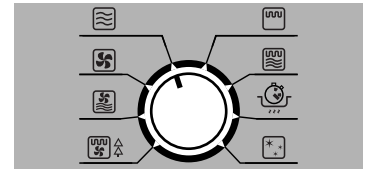
PUISSANCE	%	Puissance
ÉLEVÉE	100%	900W(Max.)
MOYENNE À ÉLEVÉE	80%	720W
MOYENNE	60%	540W
MOYENNE FAIBLE / DÉCONGÉLATION	40%	360W(**)
FAIBLE	20%	180W

1 Vérifiez que votre four est installé conformément aux instructions données précédemment.

Appuyez sur **STOP/CLEAR**.

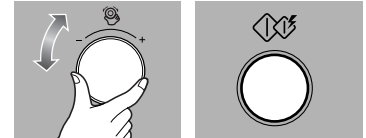


2 Sélectionnez **PUISSANCE** à l'aide du **MODE DIAL**.

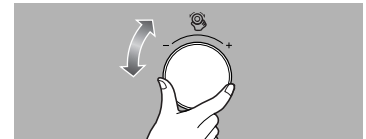


3 Sélectionnez 720 à l'aide de du **DIAL**.

Appuyez sur le **START** pour confirmer la puissance.

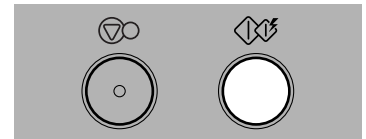


4 Tournez le **DIAL** de sélection pour afficher "5:30" à l'écran.



5 Appuyez sur **START**.

Pendant la cuisson, vous pouvez tourner le bouton pour augmenter ou diminuer le temps de cuisson.



FR

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
ÉLEVÉE	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 À ÉLEVÉE	80%	<ul style="list-style-type: none">* Réchauffage (Liquide)* 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">* Réchauffage (Purée de pommes de terre, Repas plaqué, Repas tout-cuit)* Préparer des cakes et des brioches* Préparer des oeufs* Préparer un flan* Préparer du riz, de la soupe
MOYENNE FAIBLE / DÉCONGÉLATION	40%	<ul style="list-style-type: none">* Toute décongélation* 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



Gril

Cuisson

L'exemple ci-dessous vous montre comment utiliser le gril pour cuisiner un plat pendant 12 minutes et 30 secondes.

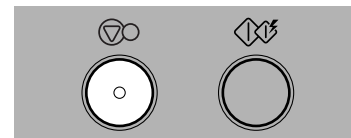


Cette fonction vous permettra de dorer et de griller rapidement les aliments.

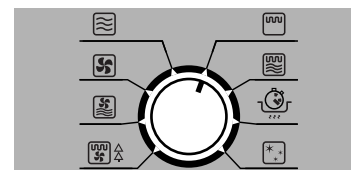
En mode gril, placer la clayette sur le plateau métallique.
Pour cuisiner en mode GRIL, utiliser la clayette haute.



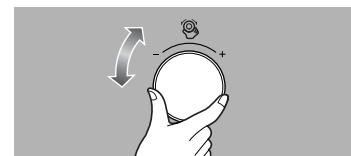
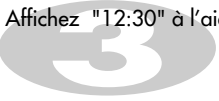
Appuyez sur **STOP/CLEAR**.



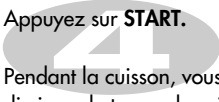
Sélectionnez **GRIL** à l'aide du **MODE DIAL**.



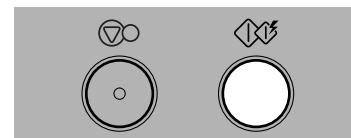
Affichez "12:30" à l'aide du **DIAL** de sélection.



Appuyez sur **START**.



Pendant la cuisson, vous pouvez tourner le bouton pour augmenter ou diminuer le temps de cuisson.



FR

Gril Combinée

Cuisson

Dans l'exemple suivant, je vous montre comment programmer votre four pour cuire des aliments pendant 25 minutes, à une puissance de 180W (20%) et avec la fonction gril.



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

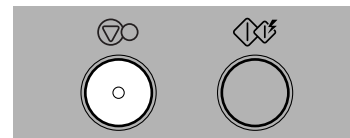
FR

En mode "cuisson combinée", vous pouvez utiliser trois niveaux de puissance de micro-ondes (20%, 40% et 60%).

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

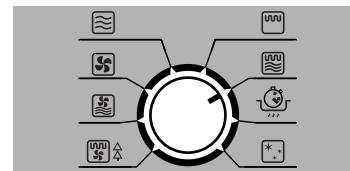
Appuyez sur **STOP/CLEAR**.

1



Sélectionnez **GRIL COMBI** à l'aide du **MODE DIAL**.

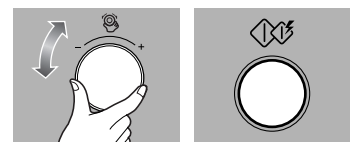
2



Tournez le **DIAL** de sélection pour afficher "180" à l'écran.

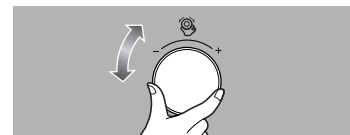
3

Appuyez sur le **START** pour confirmer la puissance.



Tournez le **DIAL** de sélection pour afficher "25:00" à l'écran.

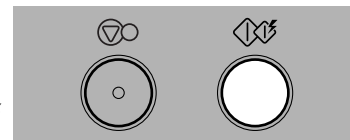
4



Appuyez sur **START**.

Pendant la cuisson, vous pouvez tourner le bouton pour augmenter ou diminuer le temps de cuisson.

Faites très attention au moment de sortir le plat du four, car vous risquez vous brûler avec le plat.



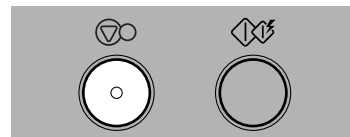
Maintien au Chaud

Dans l'exemple suivant, nous vous présentons comment garder au chaud un plat à une température de 90°C pendant 30 minutes.

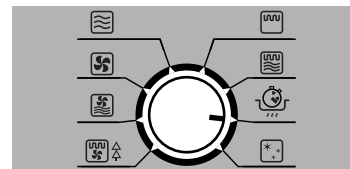


La fonction "maintien au chaud" a une température variable de 30°C à 90°C. Quand vous appuyez sur "maintien au chaud", 60°C est paramétré par défaut. Votre four prendra quelques minutes pour atteindre la température choisie. Une fois qu'il a atteint la température correcte, votre four bipera pour vous l'indiquer.

Appuyez sur **STOP/CLEAR**.

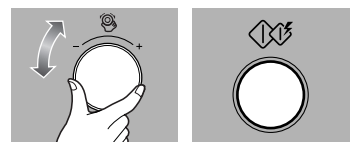


Sélectionnez **MAINTIEN AU CHAUD** à l'aide du **MODE DIAL**.



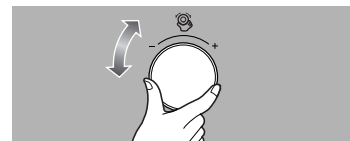
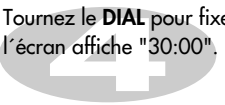
Tournez le **DIAL** de sélection pour afficher "90°C" à l'écran.

Appuyez sur **START** pour valider la catégorie.



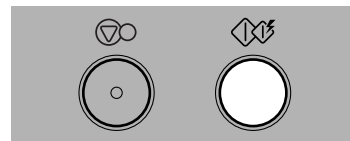
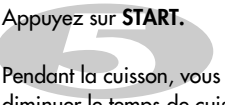
FR

Tournez le **DIAL** pour fixer le mode Conserver chaud jusqu'à ce que l'écran affiche "30:00".



Appuyez sur **START**.

Pendant la cuisson, vous pouvez tourner le bouton pour augmenter ou diminuer le temps de cuisson.



Nettoyage Facile

L'exemple suivant vous montre comment éliminer les odeurs du four à micro-ondes.



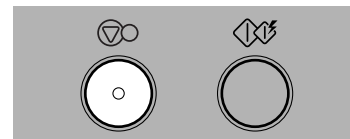
Le four possède une fonction spéciale pour éliminer les odeurs du four avec une seule action.

FR

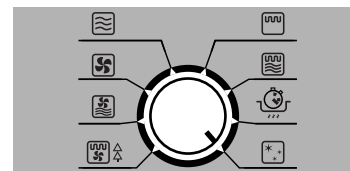
Vous pouvez utiliser la fonction de Nettoyage Facile dans le four sans le plat dedans.

Veuillez retirer le plateau et tous les autres accessoires pendant le nettoyage EZ, puis replacez-les une fois l'opération terminée.

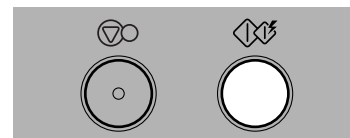
Appuyez sur **STOP/CLEAR**.



Sélectionnez **NETTOYAGE FACILE** à l'aide du **MODE DIAL**.



Appuyez sur **START**.
(Compte à rebours automatique)



Cuisson rapide à température élevée

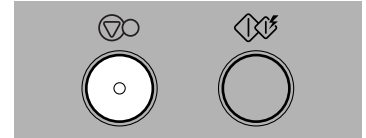
Préchauffer

L'exemple suivant vous montre comment préchauffer le four à une température de 230°C.

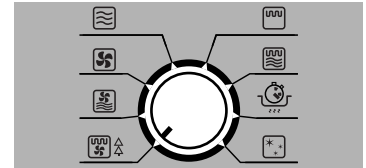


Le four possède un niveau de température de 100°C ~ 250°C. (180°C disponible automatiquement lorsque le mode Cuisson Rapide à température élevée est choisi).

Appuyez sur **STOP/CLEAR**.

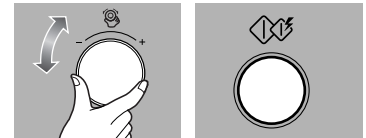


Sélectionnez **CUISSON RAPIDE À TEMPÉRATURE ÉLEVÉE** à l'aide du **MODE DIAL**.



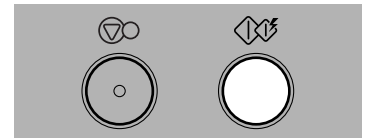
Tournez le **DIAL** de sélection pour afficher "230°C" à l'écran.

Appuyez sur le **START** pour valider la température.



Appuyez sur **START**.

Le préchauffage démarre et "Pr-H" apparaît à l'écran.



FR

Cuisson rapide à température élevée

Cuisson

L'exemple suivant vous montre comment programmer votre four avec la cuisson rapide à température élevée à 230°C pendant 20 minutes.

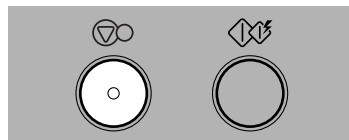


Le four possède un niveau de température de 100°C ~ 250°C. (180°C disponible automatiquement lorsque le mode Cuisson Rapide à température élevée est choisi).

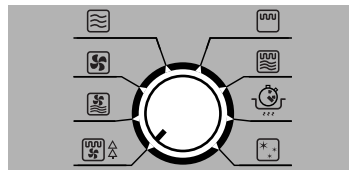
FR Cette fonction vous permettra de combiner l'opération convection avec le gril.

Le temps de cuisson sera réduit.

Appuyez sur **STOP/CLEAR**.



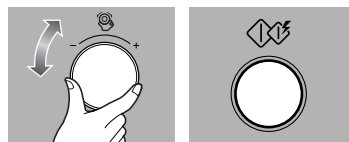
Sélectionnez **CUISSON RAPIDE À TEMPÉRATURE ÉLEVÉE** à l'aide du **MODE DIAL**.



Tournez le **DIAL** de sélection pour afficher "230°C" à l'écran.



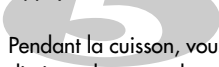
Appuyez sur le **START** pour valider la température.



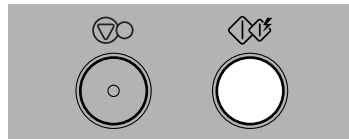
Tournez le **DIAL** de sélection pour afficher "20:00" à l'écran.



Appuyez sur **START**.



Pendant la cuisson, vous pouvez tourner le bouton pour augmenter ou diminuer le temps de cuisson.



Convection Combinée

Cuisson

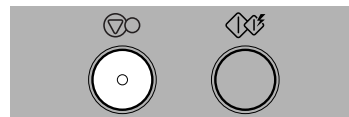
Dans l'exemple suivant, je vous montre comment programmer votre four pour cuire des aliments pendant 25 minutes, à une puissance de 540W (60%) et avec une température de convection de 200°C.



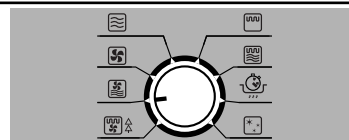
Le four possède un niveau de température de 100°C ~ 250°C. (180°C disponible automatiquement lorsque le mode convection combinée est choisi)

En mode "cuisson combinée", vous pouvez utiliser trois niveaux de puissance de micro-ondes (20%, 40% et 60%).

Appuyez sur **STOP/CLEAR**.

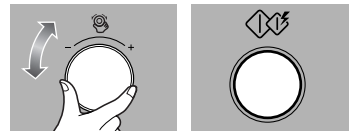


Sélectionnez **CONV. COMBI** à l'aide du **MODE DIAL**.



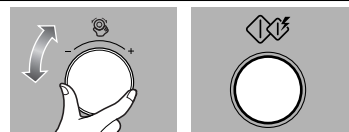
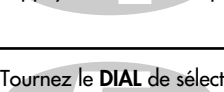
Tournez le **DIAL** de sélection pour afficher "540" à l'écran.

Appuyez sur le **START** pour confirmer la puissance.

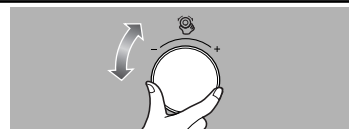


Tournez le **DIAL** de sélection pour afficher "200°C" à l'écran.

Appuyez sur le **START** pour confirmer la puissance.



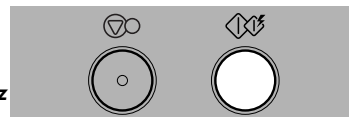
Tournez le **DIAL** de sélection pour afficher "25:00" à l'écran.



Appuyez sur **START**.

Pendant la cuisson, vous pouvez tourner le bouton pour augmenter ou diminuer le temps de cuisson.

Faites très attention au moment de sortir le plat du four, car vous risquez vous brûler avec le plat.



FR

Convection

Préchauffer

L'exemple suivant vous montre comment préchauffer le four à une température de 230°C.



Le four peut fonctionner à une température de 40°C à 100°C~250°C (la fonction convection correspond à une température par défaut de 180°C).

FR

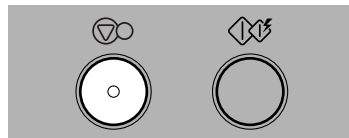
* Le four possède une fonction fermentation à 40°C. Cette fonction ne peut pas être activée si le four est à une température supérieure à 40°C. Si vous utilisez cette fonction alors que la température du four est au-dessus de 70°C, le code d'erreur "E-05" est affiché

Votre four mettra quelques minutes à atteindre la température affichée.

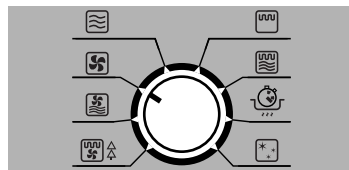
Lorsque le four a atteint la température voulue, il émet un BIP.

Vous pouvez alors mettre votre plat dans le four et débiter la cuisson.

Appuyez sur **STOP/CLEAR**.



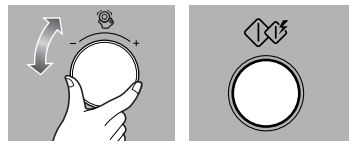
Sélectionnez **CONV** à l'aide du **MODE DIAL**.



Affichez 230°C à l'aide du **DIAL** de sélection.



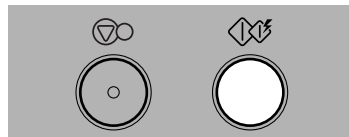
Appuyez sur le **START** pour valider la température.



Appuyez sur **START**.



Le préchauffage démarre et "Pr-H" apparaît à l'écran.



Convection

Cuisson

L'exemple ci-dessous vous montre comment préchauffer le four, puis cuire des aliments à une température de 230°C pendant 50 minutes.



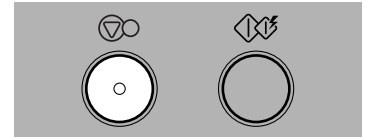
Le four peut fonctionner à une température de 40°C à 100°C~250°C (la fonction convection correspond à une température par défaut de 180°C).

Si vous n'affichez aucune température, le four affichera 180°C par défaut. Vous pouvez alors afficher la température de votre choix à l'aide du bouton.

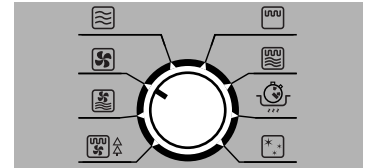
Utilisez exclusivement la clayette basse pour une cuisson en mode convection.



Appuyez sur **STOP/CLEAR**.



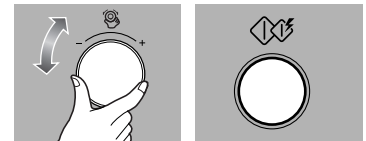
Sélectionnez **CONV** à l'aide du **MODE DIAL**.



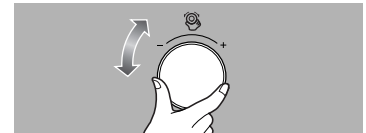
Afficher "230°C" à l'aide du **DIAL**.



Appuyez sur le **START** pour valider la température.



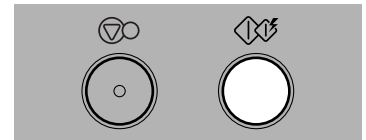
Tournez le **DIAL** de sélection pour afficher "50:00" à l'écran.



Appuyez sur **START**.



Pendant la cuisson, vous pouvez tourner le bouton pour augmenter ou diminuer le temps de cuisson.



FR

Cuisson Automatique

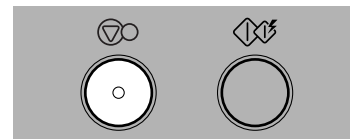
L'exemple ci-dessous vous montre comment cuisiner 0,6 kg de pomme de terre avec accompagnement



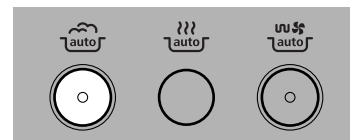
CUISSON AUTOMATIQUE permet de cuisiner la plupart de vos plats préférés, en entrant simplement le type d'aliment et son poids.

FR

Appuyez sur **STOP/CLEAR**.



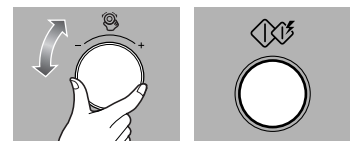
Appuyez sur **AUTO COOK**.



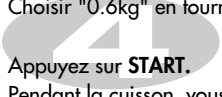
Affichez "Ac 1" sur l'écran à l'aide du **DIAL**.



Appuyez sur **START** pour valider la catégorie.

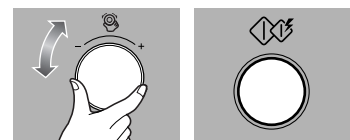


Choisir "0.6kg" en tournant le **DIAL** de sélection.



Appuyez sur **START**.

Pendant la cuisson, vous pouvez tourner le bouton pour augmenter ou diminuer le temps de cuisson.



Fonction	Catégorie	Quantité	Ustensile	Temp. des aliments	Instructions
Cuisson Automatique	Pomme de terre avec accompagnement (Ac 1)	De 0,2 à 1,0 kg	plateau en verre	Ambiante	<ol style="list-style-type: none"> 1. Choisissez des pommes de terre de taille moyenne (180 à 220 g). Lavez et séchez les pommes de terre. Percez-les de plusieurs trous à l'aide d'une fourchette. 2. Placez les pommes de terre dans le four. 3. Après la cuisson, maintenez les couvertes pendant 5 minutes avec du papier d'aluminium.
	Légumes frais (Ac 2)	De 0,2 à 0,8 kg	Récipient allant au micro-ondes	Ambiante	<ol style="list-style-type: none"> 1. Placez les légumes dans un récipient allant au micro-ondes. Ajoutez le volume d'eau proportionnel à la quantité. ** Pour 200 à 400 g : 2 cuillers à soupe. ** Pour 500 à 800 g : 4 cuillers à soupe. 2. Couvrez les légumes avec un couvercle en plastique et placez les dans le micro-ondes. 3. Après la cuisson, remuez pendant 3 à 4 secondes. Laissez-les couverts pendant 3 minutes.
	Légumes Surgelés (Ac 3)	De 0,2 à 0,8 kg	Récipient allant au micro-ondes	Surgelée	<ol style="list-style-type: none"> 1. Placez les légumes dans un récipient allant au micro-ondes. Ajoutez le volume d'eau proportionnel à la quantité. ** Pour 200 à 400 g : 2 cuillers à soupe. ** Pour 500 à 800 g : 4 cuillers à soupe. 2. Couvrez les légumes avec un couvercle en plastique et mettez-les au micro-ondes. 3. Après la cuisson, remuez pendant 3 à 4 secondes. Laissez-les couverts pendant 3 minutes.
	Riz/Pâtes (Ac 4)	De 0,1 à 0,3 kg	Récipient allant au micro-ondes	Ambiante (Riz)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Placez le riz ou les pâtes dans un grand récipient profond rempli d'eau bouillante et ajoutez du sel (entre une pincée et une cuiller à café). Mettez-les au micro-ondes. 2. Après la cuisson, remuez le tout. Laissez couvert pendant 5 minutes. Remarques : Riz : ajoutez 300 ml d'eau bouillante pour 100 g de riz blanc. Couvrez avec un couvercle en plastique en laissant une ouverture. Pâtes : ajoutez 400 ml d'eau bouillante pour 100 g de pâtes. Ne les couvrez pas. Remuez-les au moins deux fois pendant la cuisson pour éviter qu'elles ne collent.

Réchauffage Automatique

L'exemple ci-dessous vous montre comment réchauffer un repas réfrigéré d'un poids de 0,6 kg.



La fonction **Réchauffage Automatique** facilite le réchauffage des plats.

Votre four possède quatre positions

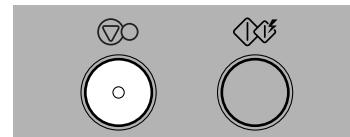
Réchauffage Automatique:

Soupe/Sauce, Repas réfrigérés, Boisson,

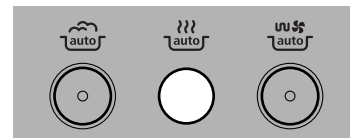
Un petit pain congelé.

FR

Appuyez sur **STOP/CLEAR**.

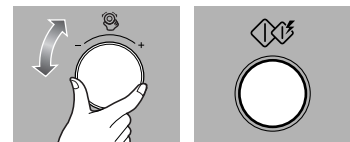


Appuyez sur **AUTO REHEAT**.



Affichez "rh 2" sur l'écran à l'aide du **DIAL**.

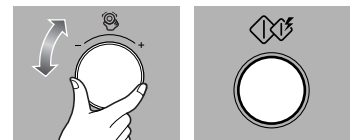
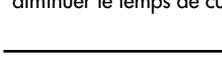
Appuyez sur **START** pour valider la catégorie.



Choisir "0.6kg" en tournant le **DIAL** de sélection.

Appuyez sur **START**.

Pendant la cuisson, vous pouvez tourner le bouton pour augmenter ou diminuer le temps de cuisson.



Fonction	Catégorie	Poids Maxi	Ustensile	Temp. Alim.	Instructions
Réchauffage Automatique	Soupe/ Sauce (rh 1)	De 0,2 à 0,8 kg	Récipient allant au micro-ondes	Ambiante	<ol style="list-style-type: none"> 1. Versez la soupe/sauce dans un bol adapté au four micro-ondes. Couvrez avec un couvercle ou un film plastique. 2. Après avoir réchauffé, remuez. Couvrez et laissez reposer pendant 3 minutes. Puis remuez et réchauffé de nouveau.
	Repas réfrigérés (rh 2)	De 0,3 à 0,6 kg	Son propre plateau	Réfrigérée	<ol style="list-style-type: none"> 1. Percez l'opercule plastique en plusieurs endroits à l'aide d'un couteau. 2. Placez sur le plateau tournant. 3. Après cuisson, laissez reposer pendant 2 minutes avant de servir. <p>Spaghettis bolognaises, Ragoût de bœuf (plats pouvant être mélangés) Lasagne, Hachis Parmentier (plats ne pouvant pas être mélangés)</p> <p>Note: Pour les plats en sachet(s), percer les sachets contenant de la viande, du riz ou des pâtes, etc. Pour les aliments pouvant être mélangés, remuez lorsque le BIP retentit.</p>
	Boisson (rh 3)	1 à 4 tasses (1 tasse = 200ml)	Une tasse utilisable au micro-onde	Pièce	<ol style="list-style-type: none"> 1. Assurez vous que vos tasses sont utilisables au micro-ondes. Placez un bâtonnet en bois dans chacune des tasses afin de casser la surface du breuvage. Ne couvrez pas. 2. Après la cuisson, bien remuer avant de servir.
	Un petit pain congelé (rh 4)	1 à 4 petits pains (1 petit pain = 75-80g)	Le plateau en verre	Congelé	<ol style="list-style-type: none"> 1. Placez les petits pains sur le plateau en verre en les alignants sur le bord intérieur. 2. Après la cuisson, attendre 30 s.

Rôtissoire Automatique

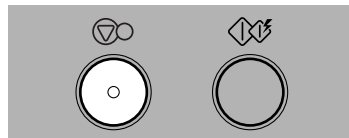
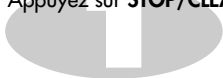
Dans l'exemple suivant, je vous explique comment faire des rôti de bœuf.



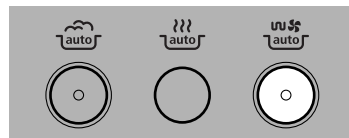
Rôtissoire Automatique permet de cuisiner la plupart de vos plats préférés, en entrant simplement le type d'aliment et son poids.

FR

Appuyez sur **STOP/CLEAR**.



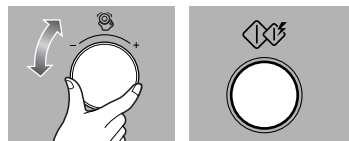
Appuyez sur **AUTO ROAST**.



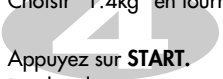
Affichez "Ar 1" sur l'écran à l'aide du **DIAL**.



Appuyez sur **START** pour valider la catégorie.

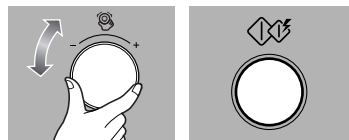


Choisir "1.4kg" en tournant le **DIAL** de sélection.



Appuyez sur **START**.

Pendant la cuisson, vous pouvez tourner le bouton pour augmenter ou diminuer le temps de cuisson.



Fonction	Catégorie	Quantité	Ustensile	Temp. des aliments	Instructions
Rôtissoire Automatique	Rôti de bœuf (Ar 1)	De 0,5 à 1,5 kg	Plat résistant à la chaleur	Réfrigérée	<ol style="list-style-type: none"> 1. Badigeonnez la viande d'huile. 2. Mettez-la sur le plat calorifuge. 3. Au signal sonore, retirez de la sauce si nécessaire puis retournez la viande. 4. Après la cuisson, maintenez-la couverte pendant 10 minutes avec de l'aluminium.
	Rôti de porc (Ar 2)	De 0,5 à 1,5 kg	Plat résistant à la chaleur	Réfrigérée	<ol style="list-style-type: none"> 1. Badigeonnez la viande d'huile. 2. Mettez-la sur le plat calorifuge. 3. Au signal sonore, retirez de la sauce si nécessaire puis retournez la viande. 4. Après la cuisson, maintenez-la couverte pendant 10 minutes avec de l'aluminium.
	Poulet rôti entier (Ar 3)	De 0,8 à 1,5 kg	Plat résistant à la chaleur	Réfrigérée	<ol style="list-style-type: none"> 1. Lavez et séchez la peau du poulet. Badigeonnez-le d'huile. Ficelez les pattes avec un fil en coton. 2. Mettez le poulet sur le plat calorifuge. 3. Au signal sonore, retirez de la sauce si nécessaire puis retournez le poulet. 4. Après la cuisson, maintenez-le couvert pendant 10 minutes avec de l'aluminium.
	Cuisses de poulet rôties (Ar 4)	De 0,2 à 0,8 kg	Support	Réfrigérée	<ol style="list-style-type: none"> 1. Lavez et séchez la peau. Badigeonnez les cuisses de poulet d'huile. 2. Placez-les sur la grille et mettez un plat en dessous pour récupérer la graisse. 3. Au signal sonore, retournez les cuisses de poulet. 4. Après la cuisson, maintenez-les couvertes pendant 2 minutes avec de l'aluminium.

FR

Décongélation Automatique



Votre four possède quatre positions de décongélation:

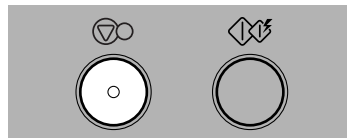
VIANDE, VOLAILLE, POISSON, PAIN,
car chaque catégorie
de décongélation correspond à une
puissance différente.

FR

La température et la densité des aliments varient. Il est recommandé de bien vérifier l'état des aliments avant de commencer la cuisson. Soyez particulièrement vigilant concernant les gros morceaux de viande ou de volaille. Certains aliments n'ont pas besoin d'être complètement décongelé avant la cuisson. Par exemple, la cuisson du poisson est si rapide qu'il est parfois préférable de commencer la cuisson sans procéder à une décongélation complète. Le programme PAIN convient pour décongeler des aliments de petite taille comme un petit pain ou une tranche. De tels aliments nécessitent un certain temps de repos pour que le centre soit bien décongelé. L'exemple ci-dessous vous montre comment décongeler 1,4 kg de volaille surgelée.

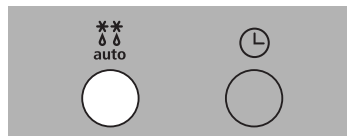
Appuyez sur **STOP/CLEAR**.

Pesez l'aliment à décongeler. Enlevez tout fil ou emballage métallique, puis mettez le dans le four et refermez la porte.



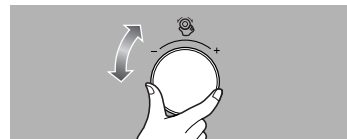
Appuyez deux fois sur la touche **AUTO DEFROST** pour sélectionner le programme de décongélation de **VOLAILLE**.

La fenêtre d'affichage indique "**def2**".

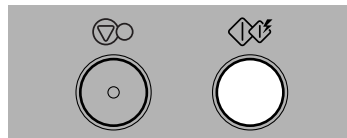


Affichez le poids de la volaille à décongeler.

Sélectionnez "1.4kg" à l'aide du **DIAL**.



Appuyez sur **START**.



Pendant la décongélation, votre four émettra un "BIP". Ouvrez alors la porte du four, retournez la volaille et étalez les morceaux afin d'assurer une décongélation uniforme. Retirez les parties déjà décongelées ou protégez-les pour ne pas qu'elles commencent à cuire. Après avoir effectué cette opération, refermez la porte du four et appuyez sur **DÉPART** pour reprendre la décongélation.

Le processus de décongélation continu (même lorsque le « bip » retentit) tant que vous n'ouvrez pas la porte.

Guide de Décongélation

- * 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.
- * Étalez 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.
- * Lorsque vous entendez BIP, retirez le plat du four à micro-ondes, retirez ce qui est haché et mettez-le sur une assiette, couvrez-le et placez-le à part. Tournez le plat et remettez-le dans le four à micro-ondes. Appuyez sur la touche Commencer pour continuer. A la fin du programme, retirez le plat du four à micro-ondes, couvrez-le avec une feuille aluminium et laissez-le jusqu'à ce qu'il soit complètement décongelé. Pour décongeler totalement, par exemple les articulations de la viande et des poulets entiers, ils devront RESTER en dehors du frigo au moins 1 heure avant de les cuire.

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, Carré de Porc Côtelettes de porc, côtelettes d'agneau, rouleau de viande, saucisse, côtelettes (2cm) Retournez les aliments lorsque le "bip" retentit. Après la décongélation, laissez reposer de 5 à 15 minutes.
			Volaille Poulet entier, cuisses, poitrines, poitrines de dinde (moins de 2 kg) Retournez les aliments lorsque le "bip" retentit. Après la décongélation, laissez reposer de 20 à 30 minutes.
			Poisson Filets, steaks, poisson entier, fruits de mer Retournez les aliments lorsque le "bip" retentit. Après la décongélation, laissez reposer de 10 à 20 minutes.
PAIN (dEF4)	0,1 ~ 0,5 kg	Serviette en papier ou assiette plate	Tranches de pain, Brioches, Baguette, etc. Séparez les tranches et placez-les entre des serviettes en papier ou sur une assiette. Tournez-les lorsque vous entendez le "bip". Après la décongélation, laissez-les 1 ~ 2 minutes.

Guide de cuisson ou réchauffage :

La cuisson ou le réchauffage d'aliments au micro-ondes nécessite de suivre quelques précautions: déterminer le poids des aliments, les disposer de façon homogène. Les produits conservés à température ambiante cuiront plus rapidement que ceux réfrigérés. Les aliments en conserve doivent être disposés dans un plat adapté à l'utilisation en micro-ondes. Il est préférable de couvrir les aliments à l'aide d'un film plastique ou d'un couvercle adapté. Otez ces couvercles avec précautions car il peut se dégager de la vapeur pouvant provoquer des brûlures. Pour vous guider, référez vous au tableau suivant :

Aliments	Temps de Cuisson (Minutes/à MAXIMUM)	Instructions spéciales
Viande hachée 3 tranches (0,5 cm d'épaisseur)	1~2 minutes	Placez la viande hachée sur une assiette résistant aux micro-ondes. Recouvrez de film plastique percé d'un trou. • Remarque : Une sauce contribue à garder la viande juteuse.
Poulet 1 poitrine 1 pilon et haut de cuisse	1 ¹ / ₂ ~2 minutes 2~3 ¹ / ₂ minutes	Placez les morceaux de poulet sur une assiette résistant aux micro-ondes. Recouvrez de film plastique percé d'un trou.
Filet de poisson (170-230g)	1~2 minutes	Placez le poisson sur une assiette résistant aux micro-ondes. Recouvrez de film plastique percé d'un trou.
Lasagne 1 portion (300 g)	4~6 minutes	Placez la lasagne sur une assiette résistant aux micro-ondes. Recouvrez de film plastique percé d'un trou.
Plat mijoté 1 tasse 4 tasses	1 ¹ / ₂ ~3 minutes 4 ¹ / ₂ ~7minutes	Cuisez à couvert dans un plat de cuisson résistant aux micro-ondes. Mélangez une fois à mi-cuisson.
Plat mijoté Crème ou fromage 1 tasse 4 tasses	1~2 ¹ / ₂ minutes 3 ¹ / ₂ ~6 minutes	Cuisez à couvert dans un plat de cuisson résistant aux micro-ondes. Mélangez une fois à mi-cuisson. Réchauffez la garniture et le pain séparément.
Purée de pommes de terre 350g	5 ~ 7 minutes (à 540W)	Cuisez à couvert dans un plat de cuisson résistant aux micro-ondes. Mélangez une fois à mi-cuisson.

FR

Aliments	Temps de Cuisson (Minutes/à MAXIMUM)	Instructions spéciales
Haricots blancs cuisinés 1 tasse	1 ¹ / ₂ ~2 ¹ / ₂ minutes	Cuisez à couvert dans un plat de cuisson résistant aux micro-ondes. Mélangez une fois à mi-cuisson.
Raviolis ou pâtes en sauce 1 tasse 4 tasses	1 ¹ / ₂ ~3 minutes 6 ¹ / ₂ ~9 minutes	Cuisez à couvert dans un plat de cuisson résistant aux micro-ondes. Mélangez une fois à mi-cuisson.
Riz 1 tasse 4 tasses	1~1 ¹ / ₂ minutes 2 ¹ / ₂ ~4 minutes	Cuisez à couvert dans un plat de cuisson résistant aux micro-ondes. Mélangez une fois à mi-cuisson.
Sandwich ou petit pain 1 petit pain	15~30 seconds	Emballer-les de papier absorbant avant de les placer sur le plateau en verre.
Légumes 1 tasse 4 tasses	1 ¹ / ₂ ~2 ¹ / ₂ minutes 4~6 minutes	Cuisez à couvert dans un plat de cuisson résistant aux micro-ondes. Mélangez une fois à mi-cuisson.
Soupe 1 portion (250 g)	1 ¹ / ₂ ~2 minutes	Cuisez à couvert dans un plat de cuisson résistant aux micro-ondes. Mélangez une fois à mi-cuisson.
Plat préparé(1 plat) Viande 125g, Purée de pommes de terre 150g Carotte, cuite 150g	9 ~ 14 minutes (à 540W)	CUISSON couverte sur assiette apte pour cuire au four à micro-ondes.

Legumes Frais

Guide

Légumes	Quantité	Temps de Cuisson (Minutes/à MAXIMUM)	Instructions
Artichauts (230 g pièce)	2 moyens 4 moyens	4 1/2 ~ 7 10 ~ 12	Nettoyez. Ajoutez 2 c.à s. d'eau et 2 c.à s. de jus de citron. Couvrez. Laissez reposer 2 ~ 3 minutes.
Asperges, Fraîches, Pointes	450g	3 ~ 6	Ajoutez 1 tasse d'eau. Couvrez. Laissez reposer 2 ~ 3 minutes.
Haricots verts	450g	6 ~ 10	Ajoutez 1/2 tasse d'eau dans un plat à mijoter de 1,5 litres. Mélangez à mi-cuisson. Laissez reposer 2 ~ 3 minutes.
Fèves, Fraîches	450g	10 ~ 14	Ajoutez 1/2 tasse d'eau dans un plat à mijoter couvert de 1,5 litres. Réarrangez à mi-cuisson. Laissez reposer 2 ~ 3 minutes.
Brocolis, Frais, Bouquets	300g	3 1/2 ~ 4	Placez le brocoli dans un plat de cuisson. Ajoutez 1/4 tasse d'eau. Laissez reposer 2 ~ 3 minutes.
Chou, Frais, Emincé	450g	7 ~ 9	Ajoutez 1/2 tasse d'eau dans un plat à mijoter couvert de 1,5 litres. Mélangez à mi-cuisson. Laissez reposer 2 ~ 3 minutes.
Carottes, Fraîches, En rondelles	200g	2 ~ 3	Ajoutez 1/4 tasse d'eau dans un plat à mijoter couvert de 1,5 litres. Mélangez à mi-cuisson. Laissez reposer 2 ~ 3 minutes.
Chou-fleur, Frais, Entier	450g	5 ~ 7	Nettoyez. Ajoutez 1/4 tasse d'eau dans un plat à mijoter couvert de 1,5 litres. Mélangez à mi-cuisson. Laissez reposer 2 ~ 3 minutes.

Légumes	Quantité	Temps de Cuisson (Minutes/à MAXIMUM)	Instructions
Champignons, Frais, Emincés	230g	1 1/2 ~ 2 1/2	Placez les champignons dans un plat à mijoter couvert de 1,5 litres. Mélangez à mi-cuisson. Laissez reposer 2 ~ 3 minutes.
Petits pois, Frais	4 tasses	6 ~ 9	Ajoutez 1/2 tasse d'eau dans un plat à mijoter couvert de 1,5 litres. Mélangez à mi-cuisson. Laissez reposer 2 ~ 3 minutes.
Patates douces Cuisson en entier (170 ~230 g chacune)	2 moyens 4 moyens	5 ~ 9 9~ 13	Piquez plusieurs fois les patates avec une fourchette. Placez-les sur 2 feuilles de papier absorbant. Retournez-les à mi-cuisson. Laissez reposer 2 ~ 3 minutes.
Pommes de terre, Cuisson en entier (170 ~230 g chacune)	2 patates 4 patates	5 1/2 ~ 7 1/2 9 1/2 ~ 14	Piquez plusieurs fois les pommes de terre avec une fourchette. Placez-les sur 2 feuilles de papier absorbant. Retournez-les à mi-cuisson. Laissez reposer 2 ~ 3 minutes.
Epinards, Frais, Branches	450g	6 ~ 8	Ajoutez 1/2 tasse d'eau dans un plat à mijoter couvert de 2 litres. Laissez reposer 2 ~ 3 minutes.
Courgettes, Fraîches, Tranchées	450g 450g	4 1/2 ~ 7 1/2	Ajoutez 1/2 tasse d'eau dans un plat à mijoter couvert de 1,5 litres. Mélangez à mi-cuisson. Laissez reposer 2 ~ 3 minutes.
Courgettes, Fraîches, Entières		6 ~ 9	Percez. Placez sur 2 feuilles de papier absorbant. Retournez et réarrangez à mi-cuisson.

FR

Guide de Décongélation

Conseils et techniques pour décongeler des viandes

Vous pouvez décongeler des viandes dans leur emballage d'origine à condition qu'ils ne comportent pas de métal. Enlevez tous les anneaux métalliques, les ligatures tournantes, les fils en fer ou aluminium. Mettez la viande sur une assiette apte pour cuire au four à micro-ondes afin de collecter les jus. Décongélez de la viande selon votre besoin. Séparez les éléments tels que côtelettes, saucisses et lard le plus vite possible. Retirez les pièces décongelées et continuez à décongeler les pièces restantes. Lorsque vous pouvez enfoncer doucement une fourchette dans les pièces entières, elles sont prêtes pour les laisser reposer. Le centre sera encore froid, laissez reposer jusqu'à ce qu'il soit totalement décongelé.

<i>Aliment</i>	<i>Quantité</i>	<i>Temps de Décongélation (Minutes)</i>	<i>Temps de Repos (Minutes)</i>	<i>Instructions</i>
VIANDE DE BOEUF Viande Hachée	500g	6 ~ 8	5 ~ 10	<p>Enlevez l'emballage de la viande. Mettez la viande congelée sur une assiette apte pour cuire au four à micro-ondes. Décongélez à 40% du niveau de puissance. Tournez la viande à la mi-décongélation. (Retirez les morceaux décongelés à ce moment-là).</p>
Côtelette, pointe de surlonge	500g	4 ~ 6	5 ~ 10	
Entrecôte grillé (desossé)	1 000g	12 ~ 15	10 ~ 15	
PORC Haché	500g	6 ~ 8	5 ~ 10	
Côtelettes	500g	4 ~ 6	5 ~ 10	
Entrecôte grillé (desossé)	500g	12 ~ 15	5 ~ 10	
VOLAILLE Poulet entier	1 000g	16 ~ 19	10 ~ 15	
Blancs de poulet	450g	5 ~ 7	5 ~ 10	
Cuisses	450g	8 ~ 9	5 ~ 10	
Ailes	450g	6 ~ 8	5 ~ 10	
POISSON ET FRUITS DE MER Poisson entier	450g	6 ~ 8	5 ~ 10	
Filets de poisson	500g	7 ~ 9	5 ~ 10	
crevette	250g	4 ~ 6	5 ~ 10	

FR

1) Instructions pour griller la viande.

Otez l'excédent de gras autour de la viande pour éviter qu'elle ne se rétracte. Placez sur la grille badigeonnée d'un corps gras. A mi-cuisson, retournez la viande

Catégorie d'aliments	Poids	Temps de Cuisson (Minutes/à MAXIMUM)	Instructions
Steak haché	50g x 2 100g x 2	11-14 17-21	Badigeonner d'un corps gras. Les éléments minces devront être placés sur la grille supérieure. Placez les petites pièces de préférence sur la clayette. Les grosses pièces peuvent être placées dans un plat. Tournez à mi-cuisson.
Steak (2,5cm d'épaisseur)	230g x 2	16-18	
Saignant		19-21	
A point		23-25	
Bien cuit			
Côtes de porc (2,5cm d'épaisseur)	230g x 2	22-29	
Saucisses (2,5cm d'épaisseur)	230g x 2	11-14	Tournez fréquemment.

2) Instructions pour griller le poisson ou les crustacés

Placez le poisson ou les crustacés sur la clayette. Le poisson entier doit être vidé et coupé sur les flancs. Badigeonnez le poisson ou les crustacés avec un corps gras avant la cuisson. Renouvelez l'opération en cours de cuisson pour éviter que le poisson ne se dessèche. Respectez les temps de cuisson indiqués dans le tableau. Retournez le poisson entier ou en filet à mi-cuisson.

Catégorie d'aliments	Poids	Temps de Cuisson (Minutes/à MAXIMUM)	Instructions
Poisson, filet			Badigeonnez d'un corps gras et tournez à mi-cuisson.
1cm d'épaisseur	230g	11-14	
1,5cm d'épaisseur	230g	17-21	
Steak de poisson (2,5cm d'épaisseur)	230g	18-23	
Poisson entier	225-350 g 400g	18-23 22-32	Prévoir plus de temps pour les poissons gras et épais.
Escalope	450g	16-20	Arroser pendant la cuisson.
Crevettes fraîches	450g	16-20	

Convection

Guide de Cuisson

Préchauffer le four à la température désirée. Respectez les périodes de temps et les instructions établies sur le tableau.
Après la cuisson, le four restera très CHAUD. UTILISEZ DES GANTS À FOUR.

<i>Aliment</i>	<i>Quantité</i>	<i>Convection Température</i>	<i>Temps de Cuisson (Minutes)</i>	<i>Instructions</i>
Muffins (pâte fraîche)	6 unités (60g chacune)	200°C	20 ~ 25	Préparez la pâte. Placez-la sur la grille inférieure. Laissez reposer pendant 5 minutes.
Boules de Pain (déjà cuites)	4 unités (50g chacune)	180°C+180W (sans préchauffage)	8 ~ 10	Placez les boules sur la grille inférieure. Laissez reposer pendant 3 minutes.
Pain blanc (Pâte fraîche)	1 unité (environ 500 ~ 750g)	200°C	20 ~ 50 ou jusqu'à ce que ce soit dorée	Préparez la pâte. Placez-la sur la grille inférieure. Laissez reposer pendant 10 minutes.
Gâteau (Pâte fraîche)	1 unité (450 ~ 500g)	180°C	25 ~ 40	Préparez la pâte. Placez-la dans un moule métallique rond de 8 pouces de diamètre. Placez-le sur la grille inférieure. Laissez reposer pendant 10 minutes.
Gâteau aux fruits	1 unité (1 000 ~ 1 200g)	160°C+180W	40 ~ 60	Préparez la pâte. Placez-la dans un moule métallique rond de 8 ou 9 pouces de diamètre. Placez-le sur la grille inférieure. Mettez-le au four. Pour vérifier le point de cuisson, introduisez un couteau dans le gâteau, si le couteau en sort sans miettes, le gâteau est cuit. Laissez reposer pendant 10 minutes.
Pizza fraîche	1 unité (environ 1 000g)	200°C	25 ~ 40	Préparez la pizza. Placez-la sur la grille inférieure. Laissez reposer pendant 2 minutes.
Pizza congelée	400g	220°C	18 ~ 25	Retirez l'emballage. Placez-la sur la grille inférieure. Laissez reposer pendant 2 minutes.

FR

Aliment	Quantité	Convection Température	Temps de Cuisson (Minutes)	Instructions
Nourriture congelée déjà préparée (macaronis au fromage)	300g	200°C+360W (SANS PRÉCHAUFFAGE)	18 ~ 25	Placez-la sur une assiette apte pour la chaleur et d'une taille appropriée. Placez-la sur la grille inférieure. Laissez reposer pendant 2-3 minutes.
Rouleau de printemps congelé	300g	230°C	35 ~ 50	Peindre la surface avec de l'huile végétale. Placez les rouleaux de printemps l'un à côté de l'autre sur la grille inférieure. Laissez reposer pendant 1-2 minutes.
Gratin de pommes de terre	1 000g	140°C+540W (SANS PRÉCHAUFFAGE)	14 ~ 18	Préparez le gratin de pommes de terre. Placez-le sur la grille inférieure. Laissez reposer pendant 2-3 minutes.
Rosbif	1 000g	160°C+540W (SANS PRÉCHAUFFAGE)	30 ~ 45	Placez-le sur la grille inférieure. Tournez la viande une fois écoulee la moitié du temps de cuisson. Laissez reposer pendant 10-15 minutes couvercle mis.
Agneau rôti	1 000g	160°C+540W (SANS PRÉCHAUFFAGE)	34 ~ 48	Placez-le sur la grille inférieure. Tournez la viande une fois écoulee la moitié du temps de cuisson. Laissez reposer pendant 10-15 minutes couvercle mis.
Porc rôti	1 000g	200°C+540W (SANS PRÉCHAUFFAGE)	35 ~ 50	Placez-le sur la grille inférieure. Tournez la viande une fois écoulee la moitié du temps de cuisson. Laissez reposer pendant 10-15 minutes couvercle mis.
Poulet rôti	1 000g	200°C+540W (SANS PRÉCHAUFFAGE)	32 ~ 47	Placez-le sur la grille inférieure. Tournez la viande une fois écoulee la moitié du temps de cuisson. Laissez reposer pendant 2-5 minutes couvercle mis.

FR

Cuisson rapide à température élevée

Guide de Cuisson

Préchauffer le four à la température désirée.

Respecter les temps et les instructions du tableau ci-dessous.

Après la cuisson, le gril et le four sont très **CHAUDS. UTILISEZ DES GANTS.**

Aliment	Quantité	Température de la Fonction Rapide d'air Chaud	Temps de Cuisson (Minutes)	Instructions
Blanc de Dindon Grillé, frais	400g	200°C	30 ~ 38	Laver et sécher les blancs de dindon. Ajouter des épices ou de la marinade. Mettez les blancs sur une assiette résistant à la chaleur sur la grille inférieure.
Pizza à levure Congelée	400g	200°C	8 ~ 14	Mettre la pizza congelée sur la grille inférieure.
FR Baguettes Congelées Décorées	250g	200°C	10 ~ 15	Mettre les baguettes congelées décorées sur la grille inférieure.
Pâtés impériaux Congelés	300g (150gx2)	230°C	15 ~ 22	Mettre les pâtés impériaux congelés sur la grille inférieure.
Frites (Produits de pommes de terre congelés)	300g	220°C	15 ~ 22	Placez ces produits sur le plateau métallique.

⚠ ATTENTION

Vérifiez que les temps de cuisson sont correctement réglés ; toute surcuisson peut mettre le FEU et ENDOMMAGER alors le FOUR.

Consignes importantes de sécurité

Lisez ces consignes avec grande attention et conservez-les pour pouvoir vous y référer

1. Ne pas tenter d'altérer, ou de réparer la porte, le panneau de commande, les interrupteurs de verrouillage de sécurité ou une autre partie quelconque du four. Il est en effet dangereux d'intervenir sur l'appareil en déposant des couvercles protégeant contre l'exposition à l'énergie micro-ondes. Les réparations ne doivent être entreprises que par un technicien qualifié.
2. Ne pas faire fonctionner le four vide. Il est préférable de laisser un verre d'eau dans le four inutilisé. L'eau absorbera les micro-ondes en toute sécurité en cas de démarrage accidentel du four.
3. Ne pas utiliser le four comme déshumidificateur, cela pourrait endommager les composants électriques et provoquer des dysfonctionnements. (ex: ne mettre ni journaux mouillés, vêtements, jouets, animaux ni composants électriques dans le four à micro-ondes en marche)
4. Ne pas cuire d'aliments enveloppés dans de l'essuie-tout à moins que cela ne soit indiqué dans votre livre de recettes pour l'aliment que vous cuisinez.
5. Ne pas utiliser de papier journal au lieu d'essuie-tout pour la cuisson.
6. Ne pas utiliser de récipients en bois. Ils peuvent chauffer et carboniser.
Ne pas utiliser de récipient métallique avec des incrustations métalliques (or ou argent par exemple). Enlever toutes les fermetures métalliques. Des objets en métal peuvent créer un arc dans le four et engendrer des dégâts importants.
7. Ne pas faire fonctionner le four lorsqu'un torchon, une serviette ou tout autre objet vient faire obstruction entre la porte et le devant du four, ce qui pourrait engendrer des fuites d'énergie micro-ondes.
8. Ne pas utiliser de produits fabriqués à partir de papier recyclé : ils peuvent contenir des impuretés et engendrer des étincelles et / ou s'enflammer quand ils sont utilisés pour la cuisson.
9. Ne pas rincer le plateau tournant juste après la cuisson. Cela peut l'endommager ou le casser.
10. De petites quantités d'aliments peuvent requérir des temps de cuisson ou de chauffage plus courts. S'ils sont placés dans le four pour une durée normale, ils peuvent surchauffer et brûler.
11. Veiller 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.
12. Avant la cuisson, percer la peau des pommes de terre, des pommes ou de tout autre fruit ou légume semblable.
13. Ne pas cuire les oeufs dans leur coquille. L'augmentation de la pression à l'intérieur de l'oeuf le fera exploser.
14. Ne pas utiliser le four pour frire.
15. Enlever les emballages plastiques des aliments avant de cuire ou de décongeler. Noter cependant que dans certains cas l'aliment doit être couvert par un film plastique pour le réchauffage et la cuisson.
16. Si la porte du four est endommagée, ne pas utiliser le four jusqu'à ce qu'il ait été réparé par un technicien spécialisé du service après-vente.
17. En cas de fumée, ne pas ouvrir la porte du four, éteindre ou débrancher le four de la prise de courant.
18. Lorsque la nourriture est réchauffée ou cuite dans des récipients jetables en plastique, papier ou autres matériaux combustibles, surveiller de près le four pour noter toute détérioration du récipient.
19. Ne laisser les enfants utiliser le four sans surveillance que si les instructions adéquates ont été données pour éviter tous les risques inhérents à cette utilisation.
20. Les liquides ou d'autres aliments ne doivent pas être réchauffés dans des récipients hermétiques, en raison du risque d'explosion.
21. Ne pas utiliser le four si les joints de la porte et les surfaces d'étanchéité sont endommagés. Avant toute utilisation faire viser le four par un technicien qualifié.
22. Utiliser des ustensiles compatibles au four à micro-ondes.
23. Lorsque le four fonctionne en mode gril, cuisson rapide à température élevée ou en programmes de cuisson automatiques, ne pas toucher la porte du four, l'encadrement, la cavité ni les plats de cuisson à moins de porter des gants spéciaux. Assurez-vous que les plats ne soient pas trop chaud avant de les sortir du four.

Consignes importantes de sécurité

Lisez ces consignes avec grande attention et conservez-les pour pouvoir vous y référer

- FR
24. N'employez que des ustensiles appropriés pour utilisation dans des fours à micro-ondes.
 25. Si vous réchauffez des aliments dans des récipients en plastique ou en carton, surveillez le four car ces matières risquent de brûler.
 26. Si le four dégage de la fumée, éteignez-le, débranchez-le et maintenez sa porte fermée afin d'étouffer toute flamme.
 27. Le réchauffage de boissons dans le four à micro-ondes peut provoquer une ébullition retardée soudaine, c'est pourquoi vous devez faire attention lorsque vous manipulez le récipient.
 28. Le contenu des biberons et des pots de nourriture pour bébés doit être agité ou secoué et sa température doit être vérifiée avant la consommation, afin d'éviter des brûlures.
 29. Les oeufs dans leur coquille et les oeufs durs ne doivent pas être réchauffés dans un four à micro-onde car ils peuvent exploser, ce qui peut arriver même après avoir conclu le réchauffage dans le four à micro-ondes.
 30. Détails pour le nettoyage des joints de la porte, des cavités et des pièces adjacentes.
 31. Le four doit être régulièrement nettoyé et tout débris alimentaire doit être enlevé.
 32. Ne pas maintenir le four propre peut permettre la détérioration de sa surface, ce qui pourrait nuire à la durée de vie de l'appareil et résulter éventuellement dans une situation dangereuse.
 33. N'utilisez que la sonde thermique recommandée pour ce four (pour les appareils ayant une fonction pour utiliser une sonde thermique).
 34. Si des éléments chauffants sont introduits, l'appareil devient chaud lors de son utilisation. Faites attention à ne pas toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four.

35. L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé par de petits enfants ou des handicapés sans surveillance.
36. Le four à micro-ondes doit être opéré avec la porte décorative ouverte.
37. Cette connexion peut se faire avec une prise accessible ou bien en incorporant un interrupteur dans le câblage fixe en fonction des règles électriques.
38. Ne pas utiliser de détergents abrasifs ou d'éponges métalliques dures sur la porte vitrée du four car elle pourrait se rayer, ce qui fragiliserait la vitre.

- ▲ ATTENTION:** Si la porte ou les joints de la porte sont endommagés, le four ne doit pas être utilisé jusqu'à sa réparation par une personne qualifiée.
- ▲ ATTENTION:** Il est dangereux pour toute personne non qualifiée d'effectuer toute opération de service technique ou de réparation supposant l'extraction du couvercle protégeant contre l'exposition à l'énergie du four à micro-ondes.
- ▲ ATTENTION:** Les liquides et d'autres aliments ne doivent pas être réchauffés dans des récipients fermés car ceux-ci pourraient exploser.
- ▲ ATTENTION:** Ne permettez pas aux enfants d'utiliser le four à micro-ondes sans surveillance, sauf si vous leur avez donné des instructions appropriées de manière à ce qu'ils soient en mesure d'utiliser le four en toute sécurité et qu'ils comprennent les dangers d'une utilisation incorrecte de cet appareil.
- ▲ ATTENTION:** Les parties accessibles peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation. Eloignez les enfants.

Ustensiles pour Micro-ondes

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

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

Assiettes

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

Verres

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

Récipients en plastique

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

Papier

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

Sacs de cuisson en plastique

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

Vaisselle plastique pour micro-ondes

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

Poterie, plats en pierre, céramique

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

ATTENTION

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

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

Caractéristiques des aliments et Cuisson micro-ondes

Ne quittez pas le four des yeux

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

Les facteurs affectant le temps de cuisson

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

Densité des aliments

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

Hauteur des aliments

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

Teneur hydrique des aliments

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

Quantité d'os et teneur en graisses des aliments

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

Quantité d'aliments

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

Forme des aliments

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

Couvercle

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

Brunissage

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

Couverture avec un papier sulfurisé

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

Disposition et espacement

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

Caractéristiques des aliments et Cuisson micro-ondes

Penser à remuer les aliments

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

Retourner les aliments

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

Placer les parties plus épaisses vers l'extérieur

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

Protection

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

Surélévation

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

Perçage

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

Test de cuisson

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

Temps de repos

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

Pour Nettoyer Votre Four

1. L'intérieur du four doit rester propre

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

2. L'extérieur du four doit rester propre

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

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

Questions et

Réponses

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

R. Il peut y avoir plusieurs raisons à cela :

L'ampoule a grillé.

La porte n'est pas fermée.

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

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

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

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

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

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

Q. Pourquoi les oeufs éclatent-ils parfois?

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

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

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

Q. Le ventilateur marche même lorsque le four à micro-ondes n'est pas en marche. C'est une défaillance?

R. Non. Le 'Système de Refroidissement Automatique' marche de telle façon que le ventilateur se met en marche automatiquement, pour la sécurité du consommateur, si la température intérieure du four à micro-ondes est dépasse les valeurs appropriées après avoir fini de cuire.

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.

Avertissements et Spécifications Techniques

Attention

CET APPAREIL DOIT ÊTRE RELIÉ À LA TERRE

Les fils de connexion au secteur respectent le code suivant:

BLUE : Neutre

MARRON : Phase

VERT OU JAUNE : Terre

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

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

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.

Spécifications Techniques

	MC-8084N/MC-8084NL
Alimentation	230 V AC / 50Hz
Sortie	900 W (valeur standard IEC60705)
Fréquence micro-ondes	2 450 MHz
Dimension extérieure	530 mm(L) X 322 mm(H) X 422 mm(P)
Puissance consommée	
Micro-ondes	1 350 Watts
Gril	1 250 Watts
Combinée	Max 2 550 Watts
Convection	Max 2 050 Watts

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.

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

FR

Disposal of your old appliance

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

Uw oude toestel wegdoen

1. Als het symbool met de doorgekruiste verrijdbare afvalbak op een product staat, betekent dit dat het product valt onder de Europese Richtlijn 2002/96/EC.
2. Elektrische en elektronische producten mogen niet worden meegegeven met het huishoudelijk afval, maar moeten worden ingeleverd bij speciale inzamelingspunten die door de lokale of landelijke overheid zijn aangewezen.
3. De correcte verwijdering van uw oude toestel helpt negatieve gevolgen voor het milieu en de menselijke gezondheid voorkomen.
4. Wilt u meer informatie over de verwijdering van uw oude toestel? Neem dan contact op met uw gemeente, de afvalophaaldienst of de winkel waar u het product hebt gekocht.

Élimination de votre ancien appareil

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

