



OWNER'S MANUAL

MICROWAVE OVEN

PLEASE READ THIS OWNER'S MANUAL THOROUGHLY BEFORE OPERATING.

MH6589DR
MH6589DRS
MH6589DRB

ENGLISH

NEDERLANDS

FRANÇAIS

Precautions

Precautions to avoid possible exposure to excessive microwave energy.

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

It is important not to tamper with the safety interlocks.

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

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

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

Warning

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

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

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

Warning

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

Contents

How the Microwave Oven Works

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

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

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

A very safe appliance

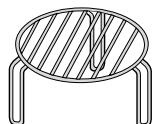
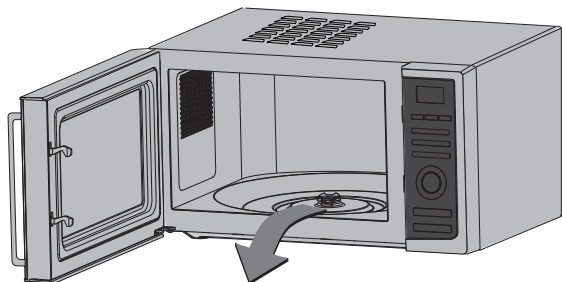
Your microwave oven is one of the safest of all home appliances. When the door is opened, the oven automatically stops producing microwaves. Microwave energy is converted completely to heat when it enters food, leaving no "left over" energy to harm you when you eat your food.

Precautions	3
Contents	4
Unpacking & Installing	5~ 6
Setting the Clock	7
Child Clock	8
Micro Power Cooking	9
Micro Power Level	10
Two Stage Cooking	11
Quick Start	12
Grill Cooking	13
Combinaion Cooking	14
Auto Cook	15 ~ 16
Auto Defrost	17 ~ 18
Quick Defrost	19 ~ 20
Crispy Reheat	21 ~ 22
Defrost & Grill	23 ~ 24
Taste Saver	25
Heating or Reheating Guide	26
Fresh Vegetable Guide	27
Grill Cooking Guide	28
Important safety instructions	29 ~ 30
Microwave - safe Utensils	31
Food characteristics & Microwave cooking	32 ~ 33
Questions & Answers	34
Plug Wiring Information/Technical Specifications	35

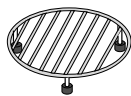
By following the basic steps on these two pages you will be able to quickly check that your oven is operating correctly. Please pay particular attention to the guidance on where to install your oven. When unpacking your oven make sure you remove all accessories and packing. Check to make sure that your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

Unpacking & Installing

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



HIGH RACK



LOW RACK

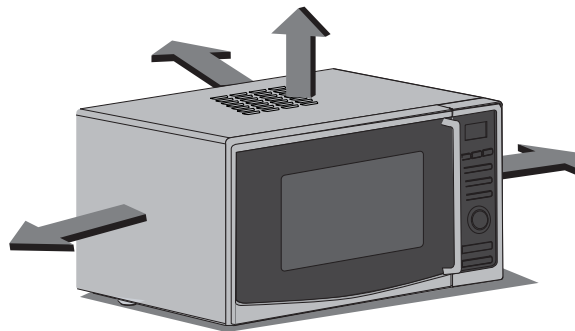


GLASS TRAY



ROTATING RING

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

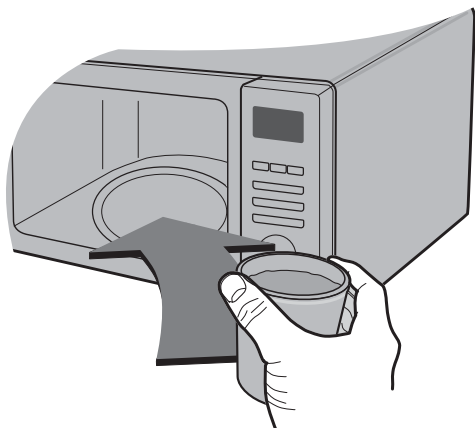


THIS OVEN SHOULD NOT BE USED FOR COMMERCIAL CATERING PURPOSES

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

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

5 Fill a **microwave safe container** with 300 ml (1/2 pint) of water. Place on the **GLASS TRAY** and close the oven door. If you have any doubts about what type of container to use please refer to page 31.



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



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



YOUR OVEN IS NOW INSTALLED

Setting the Clock

You can set either 12 hour clock or 24 hour clock.

In the following example I will show you how to set the time for 14:35 when using the 24 clock.

Make sure that you have removed all packaging from your oven.



When your oven is plugged in for the first time or when power resumes after a power cut, a '24H' will be shown in the display; you can reset the clock.

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

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

Plug in your oven for the first time.

"24H" appears on the display.

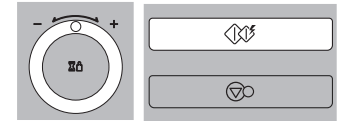
(If you want to use different option, Press **taste saver** .

If you want to change different option after setting clock, you have to unplug and plug it back in.)



Turn **DIAL** until display shows "14: " .

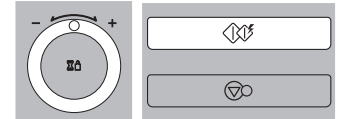
Press **START** for hour confirmation.



Turn **DIAL** until display shows "14:35".

Press **START** .

The clock starts counting.

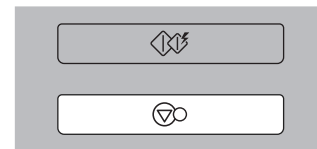


Child Lock



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

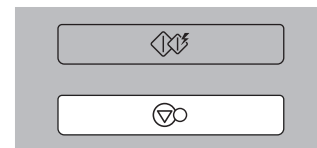
Press **STOP/CLEAR**.



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

The **CHILD LOCK** is now set.

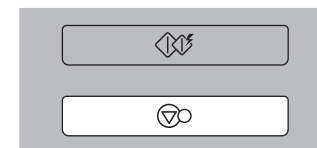
The time will disappear on the display if you have set the clock.



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



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



Micro Power Cooking

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

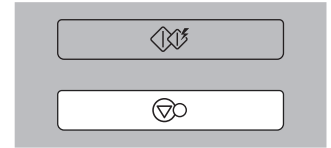


Your oven has five microwave Power settings.

POWER	%	Power Output
HIGH MAX	100%	850W
MEDIUM HIGH	80%	680W
MEDIUM	60%	510W
DEFROST MEDIUM LOW	40%	340W
LOW	20%	170W

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

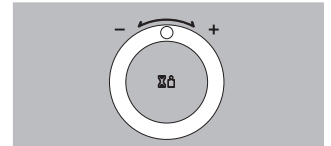
Press **STOP/CLEAR**.



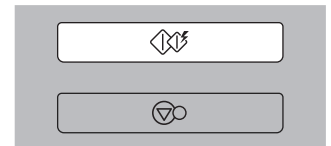
Press **MICRO** twice to select 680 power.
"680" appears on the display.



Turn **DIAL** until display shows "5:30".



Press **START**.



Micro Power Level

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

POWER LEVEL	USE	POWER LEVEL (%)	POWER OUTPUT
HIGH	<ul style="list-style-type: none"> * Boil Water * Brown minced beef * Cook poultry pieces, fish, vegetables * Cook tender cuts of meat 	100%	850W
MEDIUM HIGH	<ul style="list-style-type: none"> * All reheating * Roast meat and poultry * Cook mushrooms and shellfish * Cook foods containing cheese and eggs 	80%	680W
MEDIUM	<ul style="list-style-type: none"> * Bake cakes and scones * Prepare eggs * Cook custard * Prepare rice, soup 	60%	510W
DEFROST/ MEDIUM LOW	<ul style="list-style-type: none"> * All thawing * Melt butter and chocolate * Cook less tender cuts of meat 	40%	340W
LOW	<ul style="list-style-type: none"> * Soften butter & cheese * Soften ice cream * Raise yeast dough 	20%	170W



Two stage Cooking

In the following example I will show you how to cook some food in two stages. The first stages will cook your food for 11 minutes on HIGH; the second will cook for 35 minutes on 340.

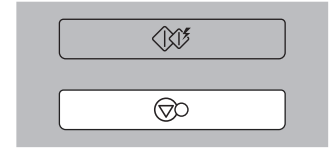


During two stage cooking the oven door can be opened and food checked. Close the oven door and press **START** and the cooking stage will continue.

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

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

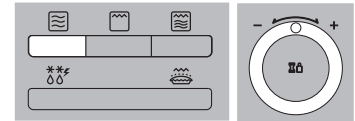
Press **STOP/CLEAR**.



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

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

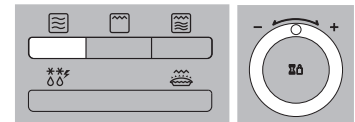
Turn **DIAL** until display shows "11:00".



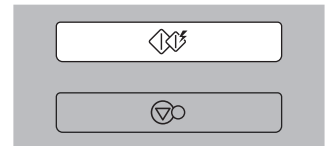
Set the power and the cooking time **for stage2**.

Press **MICRO** four times to select 340 power.

Turn **DIAL** until display shows "35:00".



Press **START**.



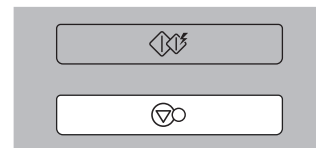
Quick Start

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

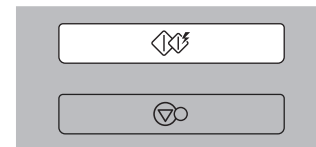


The **QUICK START** feature allows you to set 30 seconds intervals of HIGH power cooking with a touch of the **START** button.

Press **STOP/CLEAR**.



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



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

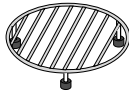
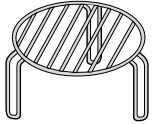


Grill Cooking

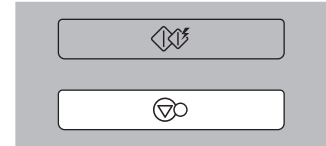
In the following example I will show you how to use the grill to cook some food for 12 minutes and 30 seconds.



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



Press **STOP/CLEAR**.



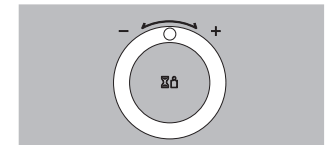
Press **GRILL**.



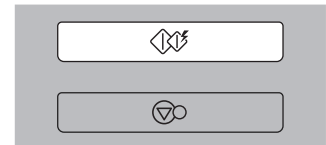
Set the cooking time.



Turn **DIAL** until display shows "12:30".



Press **START**.



Combination Cooking

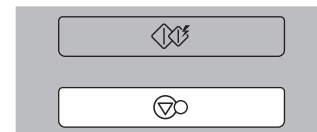
In the following example I will show you how to programme your oven with combi mode Co-3 for a cooking time of 25 minutes.



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

The **sheath heater** grills the surface of the food while **microwave** heats inside. Moreover, preheating your oven is not necessary.

Press **STOP/CLEAR**.

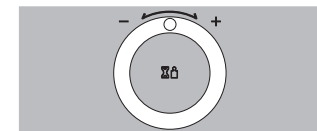
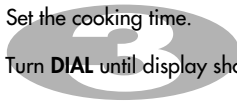


Press **Combi** three times.
"Co-3" appears on the display.



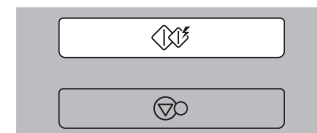
Set the cooking time.

Turn **DIAL** until display shows "25:00".



Press **START**.

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



Combination Cooking Mode

CATEGORY	MICRO POWER (%)	HEATER POWER (%)
Co-1	20	80
Co-2	40	60
Co-3	60	40

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

Auto Cook



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

Press
Category **AUTO COOK**

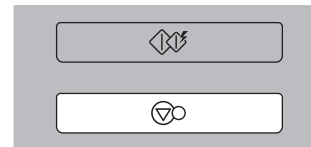
Jacket potato **1** time

Fresh vegetable **2** times

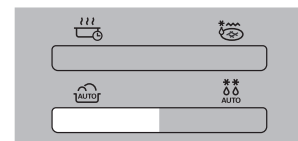
Frozen vegetable **3** times

Rice **4** times

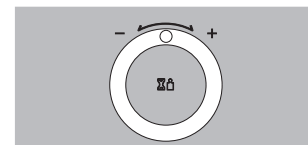
Press **STOP/CLEAR**.



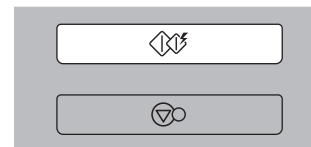
Press **AUTO COOK** twice to select Fresh vegetable.



Turn **DIAL** until display shows "0.6".



Press **START**.



FOOD CATEGORY	FOOD TEMP.	UTENSILS	WEIGHT LIMIT	INSTRUCTIONS										
1. Jacket potato	Room	On Glass tray	0.2 kg ~ 1.0 kg	Choose medium sized potatoes 170-200g . Wash and dry potatoes. Pierce the potatoes several times with fork. Place the potatoes on the glass try. Adjust weight and press start. After cooking, remove the potatoes from the oven. Let stand covered with foil for 5 minutes.										
2. Fresh vegetable	Room	Microwave-safe bowl	0.2 kg ~ 0.8 kg	Place vegetables in a microwave-safe bowl. Add water. Cover with wrap. After cooking, stir and allow to stand for 2 minutes. Add amount of water according to the quantity. ** 0.2kg - 0.4kg : 2 Tablespoon ** 0.5kg - 0.8kg : 4 Tablespoon										
3. Frozen vegetable	Frozen	Microwave-safe bowl	0.2 kg ~ 0.8 kg	Place vegetables in a microwave-safe bowl. Add water. Cover with wrap. After cooking, stir and allow to stand for 2 minutes. Add amount of water according to the quantity. ** 0.2kg - 0.4kg : 2 Tablespoon ** 0.5kg - 0.8kg : 4 Tablespoon										
4. Rice	Room	Microwave-safe bowl	0.1 kg ~ 0.3 kg	Wash rice. Darin water. Plase rice & boiling water in a deep and large bowl. <table border="1" data-bbox="906 748 1455 829"> <tr> <td>Weight</td> <td>100g</td> <td>200g</td> <td>300g</td> <td>Cover</td> </tr> <tr> <td>Boiling water</td> <td>200ml</td> <td>400ml</td> <td>600ml</td> <td>Yes/Vent corner</td> </tr> </table> ** Rice -- After cooking, stand covered for 5 minutes or until water is absorbed.	Weight	100g	200g	300g	Cover	Boiling water	200ml	400ml	600ml	Yes/Vent corner
Weight	100g	200g	300g	Cover										
Boiling water	200ml	400ml	600ml	Yes/Vent corner										

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

Auto Defrost

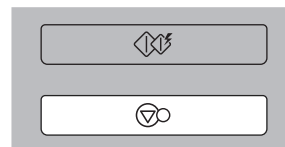


Your oven has four microwave defrost settings:- **MEAT**, **POULTRY**, **FISH** and **BREAD**; each defrost category has different power settings. Repeated presses of the **AUTO DEFROST** button will select a different setting.

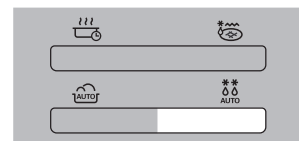
Category	Press DEFROST	
MEAT	1	time
POULTRY	2	times
FISH	3	times
BREAD	4	times

Press **STOP/CLEAR**.

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

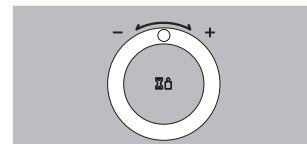


Press **AUTO DEFROST** twice to select the **POULTRY** defrosting programme.

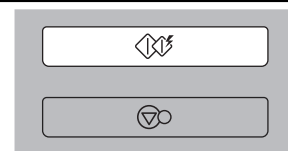


Enter the weight of the frozen food that you are about to defrost.

Turn **DIAL** until display shows "1.4".



Press **START**.



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

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

AUTO WEIGHT DEFROST GUIDE

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

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

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

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

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

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

Quick Defrost

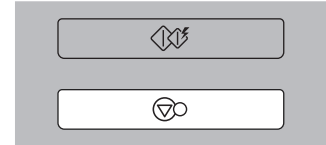
Use this function to thaw only 0.5kg of Minced meat very quickly. This will require a standing time to allow the center to thaw. In the following example will show you how to defrost 0.5kg of frozen minced meat.



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

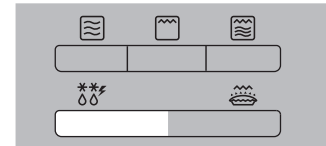
Press **STOP/CLEAR**.

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



Press **QUICK DEFROST**.

The oven will start automatically.



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

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

AUTO WEIGHT DEFROST GUIDE

Use this function to defrost quickly for minced meat.

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

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

Crispy Reheat

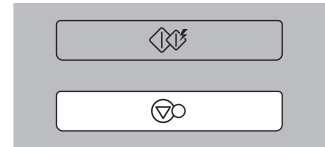
In the following example I will show you how to cook 0.3kg of "Roasted Meat".



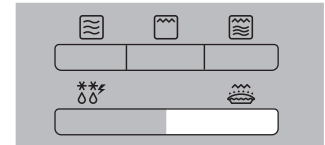
Crispy reheat allows you to cook your favorite food easily by selecting the food type and entering the weight of food by turn the wheel dial.

Category	Press	Crispy reheat
Roasted Meat	1	time
Lasagna	2	times
Bread	3	times
Pie	4	times

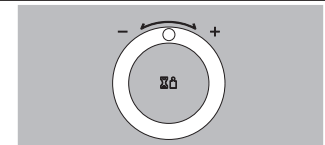
Press **STOP/CLEAR**.



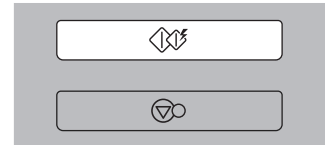
Press **Crispy Reheat** once.



Turn **DIAL** until display shows "0.3kg".



Press **START**.



Category	Quantity	Utensil	FOOD TEMP.	Instructions
Roasted Meat	0.2-0.6kg	High Rack	Refrigerated	Slice each of roasted meat under 2.5cm thickness. Place food on the high rack. And do same as above.
Lasagna	0.2-0.6kg		Refrigerated	Place leftover lasagna on the high rack. And do same as above.
Bread	0.1-0.3kg		Frozen	Place frozen baguette or croissant on the high rack. Brush baguettes with milk or water. And do same as above.
Pie	0.2-0.4kg		Refrigerated	Place leftover pie on the high rack. And do same as above.

In the following example I will show you how to cook 0.3kg of "Salmon Fillet".

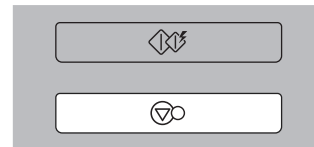
Defrost & Grill



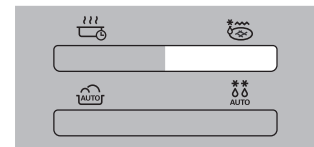
Defrost & Grill allows you to cook most of your favorite food easily by selecting the food type and entering the weight of food by turn the wheel dial.

Category	Press Defrost & Grill
Salmon Fillet	1 time
Shrimp	2 times
Hamburger Patties	3 times
Sausage	4 times

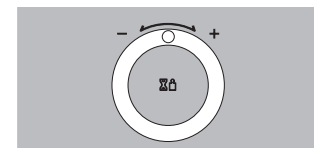
Press **STOP/CLEAR**.



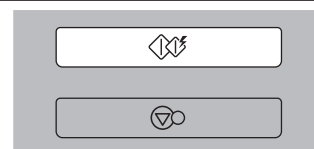
Press Defrost & Grill once.



Turn **DIAL** until display shows "0.3kg".



Press **START**.



Category	Quantity	Utensil	FOOD TEMP.	Instructions
Salmon fillet	0.2-0.6kg	High Rack	Frozen	Choose salmon fillet of 200g weight and 2.5cm thickness each. Frozen it. Place food on the high rack. Choose the menu and weight, press start. After cooking, remove from the oven and stand.
Shrimp	0.1-0.4kg		Frozen	1.Clean and de-vein shrimps. Place on the high rack. 2.When beep, turn food over.
Hamburger Patties	1-4 piece		Frozen	Place hamburger Patties on the high rack. Choose the menu and weight, press start. After cooking, remove from the oven and stand.
Sausage	0.2-0.6kg		Frozen	1.Remove all packages and slit on the surface. Place on the high rack. 2.When beep, turn food over.

In the following example I will show you how to use the taste saver function to warm food at high level in 90 min.

Taste saver



If you want to warm your food when using the AUTO COOK programme, you can get the warming food by pressing the key.

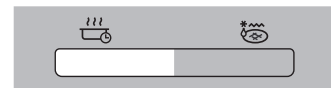
When the food without Auto function need warming you can set warming at any point by pressing the key.

Taste saver function has only one time level-90 minutes. But the function will stop when you open the door.

LEVEL	Press Taste saver	time	Display
Low level	1	time	HO-L
High level	2	times	HO-H

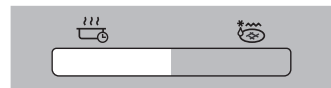
Taste saver manually

Put some food into the micro-wave oven, press **"taste saver"** two times, **"HO-H"** appears on the display. Press **"start"**.




Taste saver after AUTO COOK

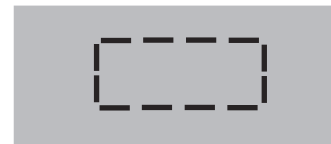
1. Set the required AUTO COOK programme. Press **"start"**. And after the AUTO COOK programme, it will automatically run Taste saver function when five minutes later after AUTO COOK is over.
2. When the AUTO COOK is over, you can also press **"taste saver"**, and **"HO-H"** appears on the display. Press **"start"**.



*TIME display

When Taste saver is running, it will display 

And then you press **"taste saver"** again, left time of Taste saver will appear on the display.



Heating or Reheating Guide

To heat or reheat successfully in the microwave, it is important to follow several guidelines. Measure the amount of food in order to determine the time needed to reheat. Arrange the food in a circular pattern for best results. Room temperature food will heat faster than refrigerated food. Canned foods should be taken out of the can and placed in a microwavable container. The food will be heated more evenly if covered with a microwavable lid or vented plastic wrap. Remove cover carefully to prevent steam burns. Use the following chart as a guide for reheating cooked food.

Item	Cook time (at HIGH)	Special Instructions
Sliced meat 3 slices (0.5cm thick)	1~2 minutes	Place sliced meat on microwavable plate. Cover with plastic wrap and vent. *Note: Gravy or sauce helps to keep meat juicy.
Chicken pieces 1 breast 1 leg and thigh	2~3 minutes 3~3 1/2 minutes	Place chicken pieces on microwavable plate. Cover with plastic wrap and vent.
Fish fillet (170-230g)	1~2 minutes	Place fish on microwavable plate. Cover with plastic wrap and vent.
Lasagne 1 serving(300g)	4~6 minutes	Place lasagne on microwavable plate. Cover with plastic wrap and vent.
Casserole 1 cup 4 cups	1 1/2~3 minutes 4 1/2~7 minutes	COOK covered in microwavable casserole dish. Stir once halfway through cooking.
Casserole cream or cheese 1 cup 4 cups	1~2 1/2 minutes 3 1/2~6 minutes	COOK covered in microwavable casserole dish. Stir once halfway through cooking.
Sloppy Joe or Barbecued beef 1 sandwich (1/2 cup meat filling) without bun	1~2 1/2 minutes	Reheat filling and bun separately. COOK covered in microwavable casserole dish. Stir once. Heat bun as directed in chart below.

Item	Cook time (at HIGH)	Special Instructions
Mashed potatoes 1 cup 4 cups	2 1/2~3 1/2 minutes 6~9 minutes	COOK covered in microwavable casserole dish. Stir once halfway through cooking.
Baked beans 1 cup	1 1/2~3 minutes	COOK covered in microwavable casserole dish. Stir once halfway through cooking.
Ravioli or pasta in sauce 1 cup 4 cups	2 1/2~4 minutes 7 1/2~11 minutes	COOK covered in microwavable casserole dish. Stir once halfway through cooking.
Rice 1 cup 4 cups	1~1 1/2 minutes 3 1/2~5 minutes	COOK covered in microwavable casserole dish. Stir once halfway through cooking.
Sandwich roll or bun 1 roll	15~30 seconds	Wrap in paper towel and place on glass tray.
Vegetables 1 cup 4 cups	1 1/2~2 1/2 minutes 3 1/2~5 1/2 minutes	COOK covered in microwavable casserole dish. Stir once halfway through cooking.
Soup 1 serving (8 oz.)	1 1/2~2 minutes	COOK covered in microwavable casserole dish. Stir once halfway through cooking.

Fresh Vegetable Guide

Vegetable	Amount	Cook time (at HIGH)	Instructions	Standing Time
Artichokes (230g each)	2 medium 4 medium	4 ¹ / ₂ ~ 7 10 ~ 12	Trim. Add 2 tsp water and 2 tsp juice. Cover.	2~3 minutes
Asparagus, Fresh, Spears	450g	2 ¹ / ₂ ~ 6	Add 1 cup water. Cover.	2~3 minutes
Green Beans	450g	7 ~ 11	Add ¹ / ₂ cup water in 1.5 litre casserole dish. Stir halfway through cooking.	2~3 minutes
Beats, Fresh	450g	11 ~ 16	Add ¹ / ₂ cup water in 1.5 litre covered casserole dish. Rearrange halfway through cooking.	2~3 minutes
Broccoli, Fresh, Spears	450g	5 ~ 8	Place broccoli in baking dish. Add ¹ / ₂ cup water.	2~3 minutes
Cabbage, Fresh, Chopped	450g	5 ¹ / ₂ -7 ¹ / ₂	Add ¹ / ₂ cup water in 1.5 litre covered casserole dish. Stir halfway through cooking.	2~3 minutes
Carrots, Fresh, Sliced	200g	2 ~ 3	Add ¹ / ₄ cup water in 1.5 litre covered casserole dish. Stir halfway through cooking.	2~3 minutes
Cauliflower, Fresh, Whole	450g	5 ~ 7	Trim. Add ¹ / ₄ cup water in 1.5 litre covered casserole dish. Stir halfway through cooking.	2~3 minutes
Fresh, Flowerettes Celery, Fresh, Sliced	2 cups 4 cups	11 ~ 16	Slice. Add ¹ / ₂ cup water in 1.5 litre covered casserole dish. Stir halfway through cooking.	2~3 minutes

Vegetable	Amount	Cook time (at HIGH)	Instructions	Standing Time
Corn, Fresh	2 ears	4 ~ 8	Husk. Add 2 tbsp water in 1.5 litre baking dish. Cover.	2~3 minutes
Mushrooms, Fresh, Sliced	230g	1 ¹ / ₂ ~ 2 ¹ / ₂	Place mushrooms in 1.5 litre covered casserole dish. Stir halfway through cooking.	2~3 minutes
Parsnips, Fresh, Sliced	450g	4 ~ 7	Add ¹ / ₂ cup water in 1.5 litre covered casserole dish. Stir halfway through cooking.	2~3 minutes
Peas, Green, Fresh	4 cups	6 ~ 9	Add ¹ / ₂ cup water in 1.5 litre covered casserole dish. Stir halfway through cooking.	2~3 minutes
Sweet Potatoes Whole Baking (170~230g each)	2 medium 4 medium	4 ~ 9 6~ 12	Pierce potatoes several times with fork. Place on 2 paper towels. Turn over halfway through cooking.	2~3 minutes
White potatoes, Whole Baking (170~230g each)	2 potatoes 4 potatoes	5 ¹ / ₂ ~ 7 ¹ / ₂ 9 ¹ / ₂ ~ 14	Pierce potatoes several times with fork. Place on 2 paper towels. Turn over halfway through cooking.	2~3 minutes
Spinach, Fresh, Leaf	450g	4 ¹ / ₂ ~ 7 ¹ / ₂	Add ¹ / ₂ cup water in 2 litre covered casserole dish.	2~3 minutes
Courgette, Fresh, Sliced	450g	4 ¹ / ₂ ~ 7 ¹ / ₂	Add ¹ / ₂ cup water in 1.5 litre covered casserole dish. Stir halfway through cooking.	2~3 minutes
Courgette, Fresh, Whole	450g	6 ~ 9	Pierce. Place on 2 paper towels. Turn courgette over and rearrange halfway through cooking.	2~3 minutes

Grill Cooking Guide

Directions for grilling meat on grill

- Trim excess fat from meat. Cut fat, making sure you do not cut into the lean. (This will stop the fat curling.)
- Arrange on the rack. Brush with melted butter or oil.
- Halfway through, turn the meat over.

Item	Weight	Approx. cooking time (in minutes)	Hints
Lamb chops (2.5cm (1") thick)	230g x 2	25-32	Baste with oil or melted butter. Thin items should be placed on the grill rack.
Sausages (2.5cm (1") thick)	230g	13-16	Thick items can be placed on to a drip tray. Turn food over after half the cooking time. Turn frequently.
Fish fillets 1 cm (1/2") thick 1.5cm (1/2") thick	230g 230g	17-21 20-24	Brush with melted butter and turn over halfway through cooking.

Directions for grilling fish and seafood

Place fish and seafood on the rack. Whole fish should be scored diagonally on both sides before grilling. Brush fish and seafood with melted butter, margarine or oil before and during cooking. This helps stop the fish drying out. Grill for times recommended in the chart. Whole fish and fish steaks should be carefully turned over halfway through grilling time. If desired thick fillets can also be turned halfway.

Item	Weight	Approx. cooking time (in minutes)	Hints
Fish steaks 2.5 cm (1") thick	230g	24-28	Brush with melted butter and turn over halfway through cooking.
Whole fish	225-350g each 450g	16-20 24-28	Allow extra time for thick and oily fish.
Scallops Prawns uncooked	450g 450g	16-20 16-20	Baste well during cooking.

⚠ WARNING

Please ensure cooking times are correctly set as over cooking may result in **FIRE** and subsequent **DAMAGE** to the **OVEN**.

Important safety instructions









Read carefully and keep for future reference

- 1 Do not attempt to tamper with, or make any adjustments or repairs to the door, control panel, safety interlock switches or any other part of the oven. It is hazardous for anyone to carry out any service or repair operation which involves the removal of any cover which gives protection against exposure to microwave energy. Repairs should only be undertaken by a qualified service technician.
- 2 Do not operate the oven when empty. It is best to leave a glass of water in the oven when not in use. The water will safely absorb all microwave energy, if the oven is accidentally started.
- 3 Do not use the oven for the purpose of dehumidification. It can be the cause of serious damage of safety. (ex. Operating the microwave oven with the wet newspapers, clothes, toys, pet or portable electric devices, etc.)
- 4 Do not cook food wrapped in paper towels, unless your cook book contains instructions, for the food you are cooking.
- 5 Do not use newspaper in place of paper towels for cooking.
- 6 Do not use wooden containers. They may heat-up and char. Do not use ceramic containers which have metallic (e.g. gold or silver) inlays. Always remove metal twist ties. Metal objects in the oven may arc, which can cause serious damage.
- 7 Do not operate the oven with a kitchen towel, a napkin or any other obstruction between the door and the front edges of the oven, which may cause microwave energy leakage.
- 8 Do not use recycled paper products since they may contain impurities which may cause sparks and/or fires when used in cooking.
- 9 Do not rinse the turntable by placing it in water just after cooking. This may cause breakage or damage.
- 10 Small amounts of food require shorter cooking or heating time. If normal times are allowed they may overheat and burn.
- 11 Be certain to place the oven so the front of the door is 8 cm or more behind the edge of the surface on which it is placed, to avoid accidental tipping of the appliance.
- 12 Before cooking, pierce the skin of potatoes, apples or any such fruit or vegetable.
- 13 Do not cook eggs in their shell. Pressure will build up inside the egg which will burst.
- 14 Do not attempt deep fat frying in your oven.
- 15 Remove the plastic wrapping from food before cooking or defrosting. Note though that in some cases food should be covered with plastic film, for heating or cooking.
- 16 If the oven door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a qualified service technician.
- 17 If smoke is observed, switch off or disconnect the oven from the power supply and keep the oven door closed in order to stifle any flames.
- 18 When food is heated or cooked in disposable containers of plastic, paper or other combustible materials, check the oven frequently due to the possibility of the food container is deteriorating.
- 19 Only allow children to use the oven without supervision when adequate instructions have been given so that the child is able to use the oven in a safe way and understands the hazards of improper use.
- 20 Liquids or other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.
- 21 Do not operate the oven, if the door seals and adjacent parts of the microwave oven are faulty, until the oven has been repaired by a qualified service technician.
- 22 Check the utensils are suitable for use in microwave ovens before use.
- 23 Do not touch the oven door, outer cabinet, rear cabinet, oven cavity, accessories and dishes during grill mode, convection mode and auto cook operations, unless wearing thick oven gloves, as they will become hot. Before clearing make sure they are not hot.

Important safety instructions

Read carefully and keep for future reference

- 24 Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens.
- 25 When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignition.
- 26 If smoke is observed, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames.
- 27 Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container.
- 28 The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns.
- 29 Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended.
- 30 Details for cleaning door seals, cavities and adjacent parts.
- 31 The oven should be cleaned regularly and any food deposits removed.
- 32 Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.
- 33 Only use the temperature probe recommended for this oven (for appliances having a facility to use a temperature-sensing probe).
- 34 If heating elements are provided, during use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- 35 The appliance is not intended for use by young children or infirm persons without supervision.
- 36 The microwave oven must be operated with the decorative door open.
- 37 This connection may be achieved by having the plug accessible or by incorporation a switch in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.
- 38 Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- 39 This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

-  **WARNING:** If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.
-  **WARNING:** It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.
-  **WARNING:** Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.
-  **WARNING:** Only allow children to use the oven without supervision when adequate instructions have been given so that the child is able to use the oven in a safe way and understands the hazards of improper use.
-  **WARNING:** Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
-  **WARNING:** When the appliance is operated in the combination mode, children should only use the oven under adult supervision due to the temperatures generated.
-  **WARNING:** Should be monitored to ensure that children do not play with the device.
-  **WARNING:** The devices are not intended to be operated by an external timer or by a separate control.

Microwave-safe Utensils

Never use metal or metal trimmed utensils in your microwave oven

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

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

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

Dinner plates

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

Glassware

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

Plastic storage containers

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

Paper

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

Plastic cooking bags

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

Plastic microwave cookware

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

Pottery, stoneware and ceramic

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

CAUTION

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

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

Food characteristics & Microwave cooking

Keeping an eye on things

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

Factors affecting microwave cooking times

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

Density of food

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

Height of food

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

Moisture content of food

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

Bone and fat content of food

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

Quantity of food

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

Shape of food

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

Covering

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

Browning

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

Covering with greaseproof paper

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

Arranging and spacing

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

Food characteristics & Microwave cooking

Stirring

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

Turning over

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

Placing thicker portions facing outwards

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

Shielding

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

Elevating

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

Piercing

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

Testing if cooked

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

Standing time

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

To Clean Your Oven

1 Keep the inside of the oven clean

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

2 Keep the outside of the oven clean

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

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

Questions & Answers

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

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

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

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

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

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

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

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

Q Why do eggs sometimes pop?

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

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

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

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

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

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

CAUTION

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

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

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

Plug wiring information/ Technical Specifications

Warning


This appliance must be earthed

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

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

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

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

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

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

Technical Specification

	MH6589DR/MH6589DRS/MH6589DRB
Power Input	230 V AC /50Hz
Output	850 W (IEC60705 rating standard)
Microwave Frequency	2,450 MHz
Outside Dimension	507 mm(W) X 283mm(H) X 435mm(D)
Power Consumption Microwave	1,250 Watts
Grill	1,000 Watts
Combination	2,200 Watts

<English>



Disposal of your old appliance

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



GEBRUIKERSHANDLEIDING

MAGNETRON OVEN

LEES DEZE GEBRUIKERSHANDLEIDING AANDACHTIG
VÓÓR GEBRUIK.

MH6589DR
MH6589DRS
MH6589DRB

NEDERLANDS

Voorzorgsmaatregelen

U kunt uw oven niet bedienen met de deur open vanwege de veiligheidsvergrendelingen die in het deurmechanisme zijn ingebouwd. Deze veiligheidsvergrendelingen schakelen automatisch elke kookactiviteit uit wanneer de deur wordt geopend; zo niet zou u kunnen worden blootgesteld aan schadelijke microgolvenenergie van de magnetronoven.

Het is belangrijk dat niet met de veiligheidsvergrendelingen wordt geknoeid.

Plaats geen voorwerp tussen het voorvlak van de oven en de deur en voorkom dat etensresten of reinigingsmiddel aan de afdichtingsoppervlakken vastkoken.

Gebruik uw oven niet als hij beschadigd is. Het is bijzonder belangrijk dat de ovendeur goed sluit en dat de volgende onderdelen niet beschadigd zijn: (1) deur (gebogen), (2) scharnieren en vergrendelingen (stuk of los), (3) deurafdichtingen en afdichtingsoppervlakken.

Uw oven mag uitsluitend worden afgesteld of gerepareerd door gekwalificeerd onderhoudspersoneel.

Waarschuwing

Zorg ervoor dat u de kooktijden correct instelt. Als voedsel te lang wordt gekookt, kan het immers vuur vatten, met schade aan uw oven tot gevolg.

Voorzorgsmaatregelen om mogelijke blootstelling aan microgolvenenergie te vermijden.

Wanneer u vloeibare eetwaren, bijvoorbeeld soep, saus en dranken, opwarmt in uw magnetronoven, kunnen deze met vertraging fel beginnen te koken, zonder dat men ze ziet borrelen. Daardoor kan de hete vloeistof plots overkoken. Neem de volgende maatregelen om dit te voorkomen:

- 1 Vermijd het gebruik van houders met rechte zijanten en een smalle hals.
- 2 Vermijd te lang opwarmen.
- 3 Roer in de vloeistof voordat u de houder in de oven plaatst en halverwege tijdens het verwarmen.
- 4 Laat de hete vloeistof na het verwarmen nog even in de oven staan. Vervolgens nogmaals goed roeren of schudden (dit geldt vooral voor papflessen en potjes babyvoeding) en de temperatuur controleren vóór consumptie, om brandwonden te vermijden (dit geldt vooral voor papflessen en potjes babyvoeding). Wees voorzichtig wanneer u de houder vastneemt.

Waarschuwing

Laat etenswaren die in de magnetronoven zijn gekookt even staan en controleer de temperatuur vóór consumptie. Vooral de inhoud van papflessen en potjes babyvoeding kan nog erg warm zijn.

Hoe werkt een magnetronoven?

Microgolven zijn een vorm van energie die vergelijkbaar is met radio- en televisiegolven en gewoon daglicht. Normaliter verspreiden microgolven zich naar de buitenkant in de atmosfeer en verdwijnen ze zonder effect.

Magnetronovens

beschikken echter over een magnetron, die ontworpen is om deze microgolven te benutten. Om microgolven op te wekken, wordt stroom toegevoerd naar de magnetronbuis.

Deze microgolven komen in de kookruimte terecht via openingen aan de binnenkant van de oven. Op de bodem van de oven bevindt zich een draaiplateau. Microgolven dringen niet door de metalen wanden van de oven, maar wel door glas, porselein en papier, de materialen waaruit magnetronbestendige schotels zijn gemaakt.

De microgolven warmen het kookgerei niet op. Dit zal uiteindelijk wel warm worden door de hitte die het voedsel opwekt.

Een uiterst veilig toestel

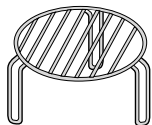
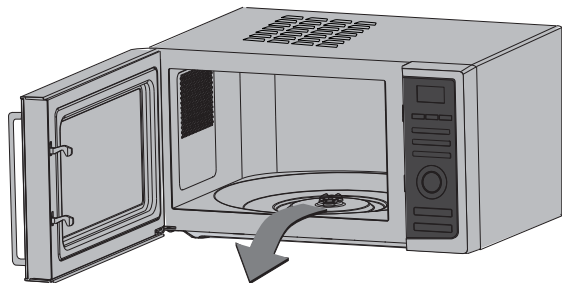
Uw magnetronoven is één van de veiligste huishoudtoestellen. Wanneer de deur wordt geopend, stopt de oven automatisch met het produceren van microgolven. De microgolvenenergie wordt volledig omgezet in warmte wanneer hij in het voedsel doordringt, waardoor er geen schadelijke "overtollige" energie in het voedsel achterblijft.

Vorzorgsmaatregelen	36
Inhoudsopgave	37
Uitpakken en installeren	38 ~ 39
De Klok instellen	40
Kinderslot	41
Koken met magnetronvermogen	42
Magnetronvermogensniveau	43
Koken in twee fasen	44
Snelle start	45
Grillen	46
Combi-kookstand	47
Automatisch koken	48 ~ 49
Automatisch ontdooien	50 ~ 51
Snel ontdooien	52 ~ 53
Crisp Verwarmen	54 ~ 55
Ontdooien en Grillen	56 ~ 57
Taste Saver	58
Richtlijnen voor verwarmen of opwarmen	59
Richtlijnen voor verse groenten	60
Richtlijnen voor grillen	61
Veiligheidsvoorschriften	62 ~ 63
Magnetronbestendig kookgerei	64
Eigenschappen van voedsel en koken in de magnetron	65 ~ 66
Vragen en antwoorden	67
Informatie over de stekker/Technische gegevens	68

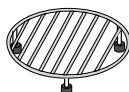
Uitpakken en installeren

Volg de eenvoudige stappen op deze twee bladzijden om snel te testen of uw oven goed werkt. Besteed bijzondere aandacht aan de richtlijnen in verband met de installatie van uw oven. Zorg er tijdens het uitpakken van uw oven voor dat u alle accessoires en verpakkingsmateriaal verwijdert. Ga na of uw oven niet beschadigd is tijdens de levering.

1 Pak uw oven uit en plaats hem op een effen.



HOOG REK



LAAG REK

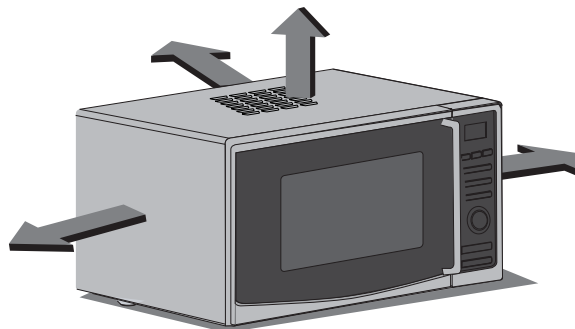


GLAZEN SCHAAL



DRAAIENDE RING

2 Plaats de oven op een vlak oppervlak naar keuze dat minstens 85 cm hoog is. Laat een vrije ruimte van 30 cm aan de bovenkant en 10 cm aan de achterkant met het oog op een goede ventilatie. De voorkant van de oven moet zich op minstens 8 cm van de rand van het oppervlak bevinden, om te voorkomen dat de oven per ongeluk omkantelt. De oven is bovenaan of aan de zijkant voorzien van een afvoeropening. Het blokkeren van deze afvoeropening kan de oven beschadigen. oppervlak.

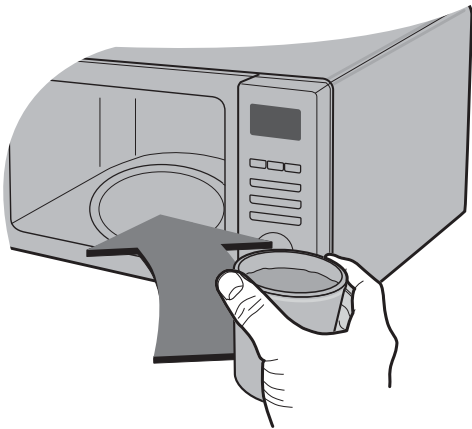


DEZE OVEN IS NIET BEDOELD VOOR COMMERCIËLE MAALTIJDBEREIDING

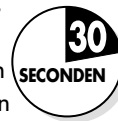
- 3** Steek de stekker van uw oven in een gewoon stopcontact. Sluit uw oven als enige toestel op dat stopcontact aan. **Als uw oven niet goed werkt, trekt u de stekker uit het stopcontact en steekt u hem weer in.**

- 4** Open de oven deur door aan het **DEURHANDVAT** te trekken. Plaats de **DRAAIENDE RING** in de oven en plaats er het **GLAZEN DRAAIPLATEAU** op.

- 5** Vul een magnetronbestendige houder met 300 ml water. Plaats de houder op het **GLAZEN DRAAIPLATEAU** en sluit de oven deur. Raadpleeg bladzijde 64 als u niet zeker weet welk soort houder u moet gebruiken.



- 6** Druk op de **STOP**-toets en druk vervolgens een keer op de **START**-toets om om 30 seconden kooktijd in te stellen.



- 7** Het **DISPLAY** begint af te tellen vanaf 30 seconden. Wanneer het aftellen ten einde is, hoort u een pieptoon. Open de oven deur en meet de temperatuur van het water. Als uw oven goed werkt, moet het water warm zijn. **Wees voorzichtig, want de houder kan warm zijn.**



De klok instellen

U kunt de 12 uur klok of de 24 uur klok instellen.

In het volgende voorbeeld wordt uitgelegd hoe u de tijd instelt voor 14:35 bij gebruik van de 24 uur klok. Zorg dat u alle verpakkingsmaterialen uit de oven verwijderd heeft.



Indien uw oven voor de eerste keer ingestoken is of indien de stroom na een stroomonderbreking hervat wordt, zal "24H" getoond worden op het scherm; u kunt de klok resetten.

Indien de klok (of het scherm) vreemde symbolen toont, trekt u de stekker uit uw oven en steekt u deze weer in om de klok te resetten.

Zorg dat u uw oven correct geïnstalleerd heeft, zoals eerder in dit boek beschreven.

Steek uw oven voor de eerste keer in.

"24H" wordt op het scherm getoond.

(Indien u een andere optie wilt gebruiken,

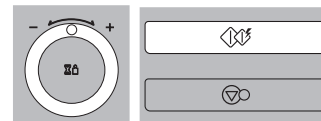
drukt u op **taste saver**.

Indien u na het instellen van de klok een andere optie wilt wijzigen, moet u opnieuw de stekker uit trekken en weer insteken.)



Draai aan de SCHIJF totdat het scherm het volgende toont "14: ".

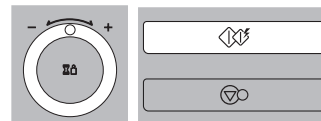
Druk voor de uurbevestiging op **taste saver** (of START).



Draai aan de SCHIJF totdat het scherm het volgende toont "14:35".

Druk op **taste saver** (of START).

De klok start met tellen.





Uw oven beschikt over een veiligheidsfunctie die ongewilde bediening van de oven voorkomt. Wanneer het kinderslot is ingesteld, kunt u geen functies meer gebruiken en is koken niet mogelijk. Uw kind kan echter nog steeds de ovendeur openen.

Druk op **STOP/CLEAR**.



Houd **STOP/CLEAR** ingedrukt tot "L" in het display verschijnt en u een pieptoon hoort.
Het kinderslot (**CHILD LOCK**) is nu ingesteld.

Als u de klok hebt ingesteld, verdwijnt de tijdsaanduiding in het display.

"L" blijft in het display staan om aan te geven dat het kinderslot (CHILD LOCK) is ingesteld.



Om het kinderslot te annuleren, drukt u op **STOP/CLEAR** tot "L" verdwijnt. U hoort een pieptoon wanneer u de toets loslaat.



Koken met magnetronvermogen

In het volgende voorbeeld toon ik hoe u voedsel kookt met 80% van het vermogen gedurende 5 minuten en 30 seconden.

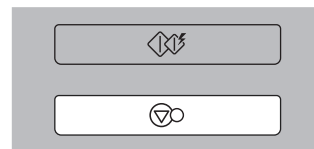


Uw oven heeft vijf magnetronvermogensinstellingen. Het hoogste vermogen wordt automatisch gekozen, maar u kunt een ander vermogen kiezen door herhaaldelijk op de MICRO-toets te drukken.

STAND	%	Druk op MICRO	maal	Vermogen
HOOG MAX.	100%	1	maal	850W
MIDDELHOOG	80%	2	maal	680W
GEMIDDELD	60%	3	maal	510W
ONTDOOÏEN, MIDDELLAAG	40%	4	maal	340W
LAAG	20%	5	maal	170W

Zorg ervoor dat uw oven juist geïnstalleerd is zoals eerder in deze handleiding beschreven.

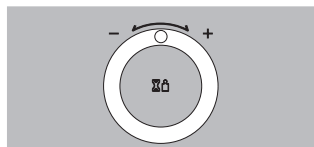
Druk op **STOP/CLEAR**.



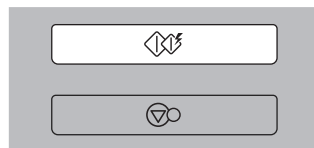
Druk tweemaal op **KOKEN MET** om het vermogen 80% te kiezen.



Draai aan de **DRAAIKNOOP** tot "5:30" in het display verschijnt.



Druk op **START**.



Uw magnetronoven beschikt over 5 vermogensniveaus die een optimale flexibiliteit en controle over het kookproces garanderen. De onderstaande tabel toont verschillende soorten voedsel en het bijbehorende aanbevolen vermogensniveau van de magnetron.

Magnetronvermogensniveau

VERMOGENSNIVEAU	GEBRUIK	VERMOGENSNIVEAU (%)	VERMOGEN
HOOG	<ul style="list-style-type: none"> * Water koken * Gehakt laten bruinen * Stukken gevogelte, vis, groenten koken * Malse stukken vlees koken 	100%	850W
MIDDELHOOG	<ul style="list-style-type: none"> * Alle soorten voedsel opwarmen * Vlees en gevogelte braden * Champignons en schaaldieren koken * Voedsel koken dat kaas en eieren bevat 	80%	680W
GEMIDDELD	<ul style="list-style-type: none"> * Cake en gebak bakken * Eieren bereiden * Vla koken * Rijst, soep bereiden 	60%	510W
ONTDOOIEN/ MIDDELLAAG	<ul style="list-style-type: none"> * Alle soorten voedsel ontdooien * Boter en chocolade smelten * Minder malse stukken vlees koken 	40%	340W
LAAG	<ul style="list-style-type: none"> * Boter & kaas zacht maken * Ijsroom zacht maken * Deeg laten rijzen 	20%	170W



Koken in twee fasen

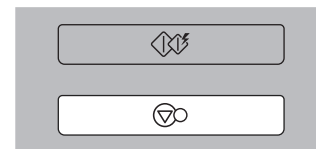


Tijdens het koken in twee fasen kunt u de ovendeur openen en het voedsel controleren. Sluit de ovendeur en druk op **START** om de kookfase voort te zetten.

Na afloop van fase 1 weerklinkt er een pieptoon, waarna fase 2 start.

Om het programma te annuleren, drukt u tweemaal op **STOP/CLEAR**.

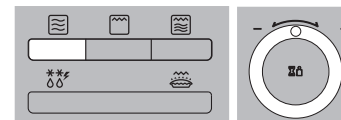
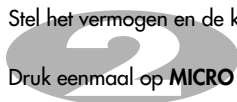
Druk op **STOP/CLEAR**.



Stel het vermogen en de kooktijd in voor fase 1.

Druk eenmaal op **MICRO** om het hoge vermogen (HIGH) te kiezen.

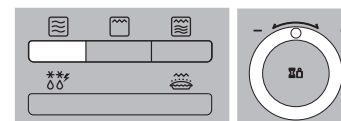
Draai aan de **DRAAIKNOP** tot "11:00" in het display verschijnt.



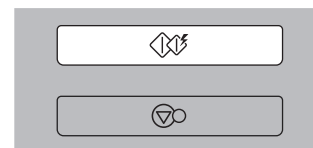
Stel het vermogen en de kooktijd in voor fase 2.

Druk viermaal op **MICRO** om het vermogen 340 te kiezen.

Draai aan de **DRAAIKNOP** tot "35:00" in het display verschijnt.



Druk op **START**.



Snelle start

In het volgende voorbeeld toon ik hoe u de oven instelt op 2 minuten koken met hoog vermogen.



De functie **QUICK START** (snelle start) stelt u in staat de oven in stappen van 30 seconden in te stellen op koken met hoog vermogen (HIGH) met een druk op de **START**-toets.

Druk op **STOP/CLEAR**.



Druk viermaal op **START** om 2 minuten met hoog vermogen (HIGH) te kiezen.

Uw oven begint te werken voordat u de vierde maal hebt gedrukt.

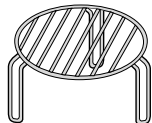
Tijdens het koken met **QUICK START** (snelle start) kunt u de kooktijd verlengen door **meermaals** op de **START**-toets te drukken.

Grillen

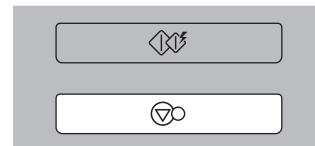
In het volgende voorbeeld toon ik u hoe u voedsel kookt met de grill gedurende 12 minuten en 30 seconden.



Met de grill kunt u voedsel snel bruin en knapperig laten worden.



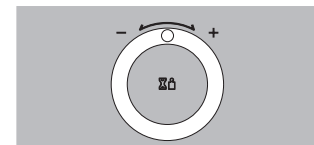
Druk op **STOP/CLEAR**.



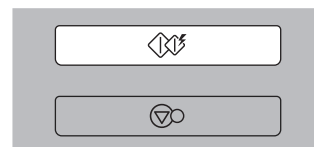
Druk op **GRILL**.



Draai aan de **DRAAIKNOOP** tot "12:30" in het display verschijnt.



Druk op **START**.



In het volgende voorbeeld toon ik hoe u de oven programmeert in de combi-stand co-3 voor een kooktijd van 25 minuten.

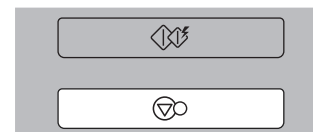
Combi- kookstand



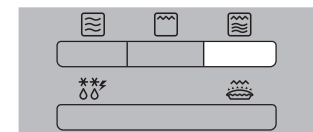
Uw oven beschikt over een combi-kookstand waarmee u voedsel tegelijk of afwisselend met het verwarmingselement en met de magnetron kunt koken. Gewoonlijk duurt het minder lang om uw voedsel te koken in deze stand.

Het ringvormige verwarmingselement grilt de buitenkant van het voedsel terwijl de magnetron de binnenkant verwarmt. Bovendien hoeft u uw oven niet voor te verwarmen.

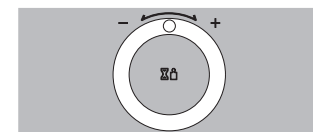
Druk op **STOP/CLEAR**.



Druk driemaal op **COMBI**, tot het display "Co-3" weergeeft.



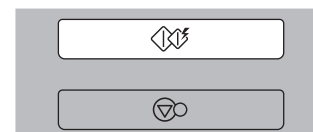
Draai aan de **DRAAIKNOOP** tot "25:00" in het display verschijnt.



Druk op **START**.



Wees voorzichtig wanneer u het voedsel uit de oven haalt, want de houder zal heet zijn!



Combi-kookstand

CATEGORIE	VERMOGEN MAGN (%)	VERMOGEN VERWARMINGSSEL (%)
Co-1	20	80
Co-2	40	60
Co-3	60	40

Automatisch koken

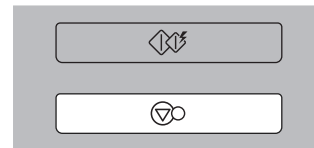
In het volgende voorbeeld toon ik hoe u 0,6 kg verse groenten



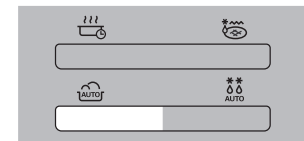
Met **AUTO COOK** kunt u vrijwel al uw lievelingsvoedsel makkelijk koken door gewoon het soort voedsel te kiezen en het gewicht in te voeren.

Categorie	Druk op AUTO COOK
Aardappel in de schil	1 keer
Verse groenten	2 keer
Diepvriesgroenten	3 keer
Rijst	4 keer

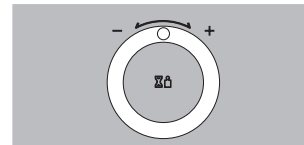
Druk op **STOP/CLEAR**.



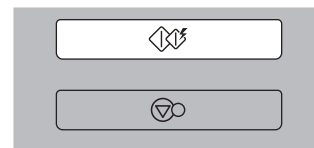
Druk tweemaal op **AUTO COOK** om verse groenten te kiezen.



Draai aan de **DRAAIKNOOP** tot het display "0.6" aangeeft.



Druk op **START**.



SOORT VOEDSEL	VOEDSEL-TEMP	BENODIGDHEDEN	GE-WICHTSLIMIET	RICHTLIJNEN										
1. Aardappel in de schil	Kamertemperatuur	Op glazen schaal	0,2 kg ~ 1,0 kg	Kies middelgrote aardappelen uit: 170 tot 200 g. Was en droog de aardappelen. Prik met een vork verschillende malen in de aardappelen. Plaats de aardappelen op de glazen schaal. Stel het gewicht in en druk op start. Na het koken verwijdt u de aardappelen uit de oven. Laat de aardappelen na het koken nog 5 minuten staan met een folie erover.										
2. Verse groenten	Kamertemperatuur	Magnetronbestendige kom	0,2 kg ~ 0,8 kg	Plaats de groenten in een magnetronbestendige kom. Voeg water toe. Dek met folie af. Na het koken roert u nogmaals door de groenten en laat u ze 2 minuten staan. Voeg een hoeveelheid water bij in verhouding tot de hoeveelheid groenten. ** 0,2kg -0,4kg: 2 eetlepels ** 0,5 kg - 0,8 kg: 4 eetlepels										
3. Diepvriesgroenten	Diepgevroren	Magnetronbestendige kom	0,2 kg ~ 0,8 kg	Plaats de groenten in een magnetronbestendige kom. Voeg water toe. Dek met folie af. Na het koken roert u nogmaals door de groenten en laat u ze 2 minuten staan. Voeg een hoeveelheid water bij in verhouding tot de hoeveelheid groenten. ** 0,2kg -0,4kg: 2 eetlepels ** 0,5 kg - 0,8 kg: 4 eetlepels										
4. Rijst	Kamertemperatuur	Magnetronbestendige kom	0,1 kg ~ 0,3 kg	Was de rijst. Giet het water af. Doe de rijst in een diepe en grote kom, samen met kokend water. <table border="1" data-bbox="906 748 1455 829"> <tr> <td>Gewicht</td> <td>100g</td> <td>200g</td> <td>300g</td> <td>Deksel</td> </tr> <tr> <td>Kokend water</td> <td>200ml</td> <td>400ml</td> <td>600ml</td> <td>Ja/Verlucht hoek</td> </tr> </table> ** Rijst -- Na het koken 5 minuten afgedekt laten staan of wachten tot het water is opgeslorpt.	Gewicht	100g	200g	300g	Deksel	Kokend water	200ml	400ml	600ml	Ja/Verlucht hoek
Gewicht	100g	200g	300g	Deksel										
Kokend water	200ml	400ml	600ml	Ja/Verlucht hoek										

Automatisch ontdooien

De temperatuur en de dichtheid van voedsel variëren. Ik raad u dan ook aan het voedsel te controleren voordat u het kookt. Dit geldt vooral voor grote stukken vlees en kip. Sommige soorten voedsel moeten niet volledig worden ontdooid vóór het koken. Het broodprogramma (BREAD) is geschikt om kleine dingen zoals broodjes of een klein brood te ontdooien. Deze moet men enige tijd laten staan om het midden te laten ontdooien. In het volgende voorbeeld toon ik hoe u een stuk gevogelte van 1,4 kg ontdooit.

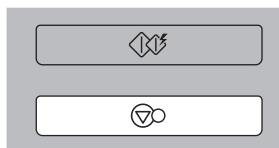


Uw oven heeft vier magnetronontdooistanden:- **MEAT (vlees)**, **POULTRY (gevogelte)**, **FISH (vis)** en **BREAD (brood)**; De vermogensinstelling is per categorie verschillend. Druk meermaals op de toets **AUTO DEFROST** om een andere instelling te kiezen.

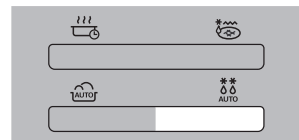
Categorie	Druk op DEFROST	
VLEES	1	maal
GEVOGELTE	2	maal
VIS	3	maal
BROOD	4	maal

Druk op **STOP/CLEAR**.

Weeg het voedsel dat u gaat ontdooien. Verwijder alle metalen verpakkingsdelen; plaats dan het voedsel in uw oven en sluit de deur.

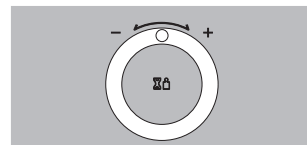


Druk tweemaal op **AUTO DEFROST** om het ontdooiprogramma **POULTRY (gevogelte)** te kiezen.



Voer het gewicht in van het diepgevroren voedsel dat u gaat ontdooien.

Draai aan de **DRAAIKNOOP** tot het display "1.4" geeft.



Druk op **START**.



Tijdens het ontdooien zal uw oven een piepton laten horen. Open dan de ovendeur, keer het voedsel om en verdeel het voedsel in stukken zodat het gelijkmatig kan ontdooien. Verwijder delen die reeds ontdooid zijn of dek ze af om het ontdooien te vertragen. Sluit vervolgens de ovendeur en druk op START om het ontdooien te hervatten. Uw oven stopt niet met ontdooien (ook niet na de piepton) voordat de deur wordt geopend.

RICHTLIJNEN VOOR HET ONTDOOIEIEN 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. aluminiumfolie niet met de wanden van de oven in aanraking komt.
- * Scheid eetwaren zoals gehakt, karbonades, worsten en spek zo vlug mogelijk. Zo voorkomt u dat dunne gedeelten tijdens het ontdooien warm worden. Zorg ervoor dat de Wanneer u een piepsignaal hoort, moet u het gerecht uit de magnetron nemen, het omdraaien en opnieuw in de magnetron plaatsen. Druk op de toets START om verder te gaan. Neem aan het einde van het programma het gerecht uit de magnetronoven, dek het met folie af en laat het staan of totdat het volledig ontdooid is.
Om volledig te laten ontdooien, moet u bijvoorbeeld grote stukken vlees en hele kippen nog minstens 1 uur LATEN STAAN alvorens ze te bereiden.

Categorie	Gewichtslimiet	Kookgerei	Voedsel
Vlees Gevogelte Vis	0,1 ~ 4,0 kg	Magnetronbestendig vaatwerk (plat bord)	Vlees Gemalen rundvlees, Tournedos, Stoofvleesblokjes, Lendenbiefstuk, Stoofschotel, Gebraden bout, Hamburger, Varkenskarbonades, Lamskarbonades, Rollades, Worst, Koteletten (.2cm) Bij het piepsignaal het vlees omdraaien. Laat het vlees na het ontdooien nog 5 tot 15 minuten staan. Gevogelte Hele kip, Kippenpoten, Kippenborsten, 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, Vissteak, Hele vis, Schaal- en schelpdieren Bij het piepsignaal het vlees omdraaien. Laat de vis na het ontdooien nog 10 tot 20 minuten staan.
Brood	0,1 ~ 0,5 kg	Keukenpapier of plat bord	Gesneden brood, broodjes, stokbrood enz. Doe de sneden van elkaar en leg ze tussen keukenpapier of plat bord. Bij het piepsignaal het brood omdraaien. Laat het brood na het ontdooien nog 1 tot 2 minuten staan.

Snel ontdooien

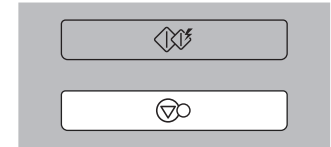
Gebruik deze functie om 0,5 kg gehakt zeer snel te ontdooien. Het voedsel moet daarna nog enige tijd blijven staan, zodat ook het middenstuk ontdooit. In onderstaand voorbeeld ziet u hoe u 0,5 kg bevroren gehakt ontdooit.



De magnetron is voorzien van een programma voor snel ontdooien (**Gehakt**).

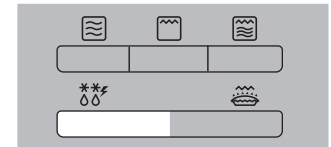
Druk op **STOP/CLEAR**.

Weeg het voedsel dat u wilt ontdooien. Verwijder eerst alle metalen koordjes en/of verpakkingen. Plaats het voedsel vervolgens in de oven en sluit de deur.



Druk op **QUICK DEFROST** om het ontdooiprogramma **Gehakt** te kiezen.

De oven start automatisch.



Tijdens het ontdooien hoort u een pieptoon. Als u deze hoort, opent u de ovendeur, draait u het voedsel om en verspreidt u het verder over de schaal, zodat het voedsel gelijkmatig ontdooit. Verwijder stukken die al zijn ontdooit of bedek deze om het ontdooien te vertragen. Na het controleren, sluit u de ovendeur en drukt u op **START** om het ontdooien te hervatten.

De oven stopt pas met ontdooien wanneer de ovendeur wordt geopend. Wanneer u een pieptoon hoort, stopt de oven niet met ontdooien.

INSTRUCTIES VOOR SNEL ONTDOOIEN

Gebruik deze functie om snel gehakt te ontdooien.

Haal alle verpakking van het vlees. Plaats het gehakt op een magnetronbestendig bord. Wanneer u een pieptoon hoort, haalt u het gehakt uit de oven, draait u het om en plaatst u het weer in de oven. Druk op **Start** om door te gaan. Als het programma klaar is, haalt u het gehakt uit de oven, bedekt u het met folie en laat u het vervolgens 5 tot 15 minuten staan of zolang nodig is om volledig te ontdooien.

Voedsel	Gewicht	Kookgerei	Instructies
Gehakt	0.5kg	Magnetronbestendig (plat bord)	Gehakt Draai het voedsel om als u de pieptoon hoort. Laat het voedsel na het ontdooien 5 tot 15 minuten staan.

Crispy

Verwarmen

In het volgende voorbeeld laat ik u zien hoe u 0,3 kg Braadvlees

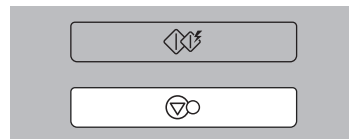


Met Krokant verwarmen kunt u uw favoriete gerechten gemakkelijk bereiden door het type gerecht te kiezen en het gewicht van het voedsel met behulp van de draaischijf in te voeren.

Categorie	Druk op Crispy Reheat
Braadvlees	1 tijd
Lasagna	2 maal
Brood	3 maal
Pastei	4 maal

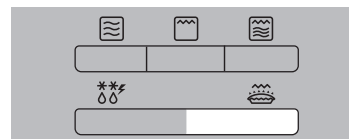
Druk op **STOP/ CLEAR**.

1



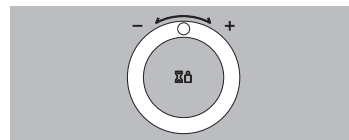
Druk éénmaal op **Crispy Reheat**.

2



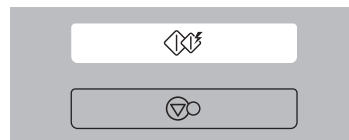
Draai de **DRAAISCHIJF** tot het venster "0,3 kg" aangeeft.

3



Druk op **START**.

4



Categorie	Hoeveelheid	Keukengerei	VOEDSELTEMPERATUUR	Aanwijzingen
Braadvlees	0,2 ~ 0,6 kg	Hoog rek	Uit de koelkast	Snijdt het braadvlees in lapjes van iets minder dan 2,5 cm dikte. Plaats het voedsel op het hoog rek. Bereid het gerecht verder als hierboven.
Lasagna	0,2 ~ 0,6 kg	Hoog rek	Uit de koelkast	Plaats de overgebleven lasagna op het hoog rek. Bereid het gerecht verder als hierboven.
Brood	0,1 ~ 0,3 kg	Hoog rek	Diepvries	Plaats de diepvriesbaguette of -croissant op het hoog rek. Bestrijk de baguettes met melk of water. Bereid het gerecht verder als hierboven.
Pastei	0,2 ~ 0,4 kg	Hoog rek	Uit de koelkast	Plaats de overgebleven pastei / taart op het hoog rek. Bereid het gerecht verder als hierboven.

Ontdooien en Grillen

In het volgende voorbeeld laat ik u zien hoe u 0,3 kg "Zalmfilet" bereidt.

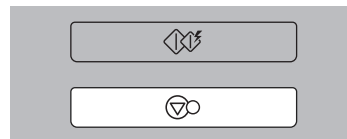


Met behulp van Ontdooien en grillen kunt u de meeste van uw favoriete gerechten gemakkelijk bereiden door het type voedsel te selecteren en het gewicht van het voedsel met de draaischijf in te voeren.

Categorie	Druk op Defrost & Grill
Zalmfilet	1 tijd
Garnalen	2 maal
Hamburgerhapjes	3 maal
Worstjes	4 maal

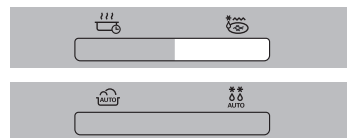
Druk op **STOP/ CLEAR**.

1



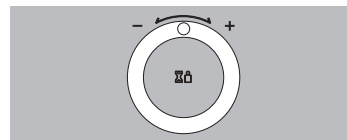
Druk eenmaal op **Defrost & Grill**.

2



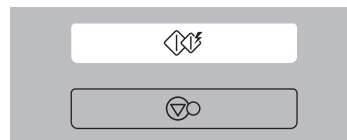
Draai de **DRAAISCHIJF** tot het venster "0,3 kg" aangeeft.

3



Druk op **START**.

4



Categorie	Hoeveelheid	Keukengerei	VOEDSELTEMPERATUUR	Aanwijzingen
Zalmfilet	0,2 ~ 0,6 kg	Hoog rek	Diepvries	Kies zalmfilets van plm. 2,5 cm dik een gewicht van 200 g per stuk. Diepvries Plaats het voedsel op het hoog rek. Kies het menu en het gewicht en druk op start. Neem het gerecht na de bereiding uit de oven.
Garnalen	0,1 ~ 0,4 kg	Hoog rek	Diepvries	1. Reinig en ontader de garnalen. Leg ze op het hoog rek. 2. Als u een piep hoort, keert u het gerecht.
Hamburgerhapjes	1 – 4 stuks	Hoog rek	Diepvries	Plaats de hamburgerhapjes op het hoog rek. Kies het menu en het gewicht en druk op start. Neem het gerecht na de bereiding uit de oven.
Worstjes	0,2 ~ 0,6 kg	Hoog rek	Diepvries	1. Verwijder de verpakking en kerf de buitenkant in. Leg ze op het hoog rek. 2. Als u een piep hoort, keert u het gerecht.

Taste saver

Het volgende betreft een voorbeeld over het gebruik van de warm houd functie om voesel op warm niveau in 90 minuten op te warmen.



Indien u voedsel wilt warm houden bij het gebruik van het programma AUTO COOK, kunt u het voedsel warm houden door op de knop te drukken.

Indien het voedsel zonder de Auto functie warm gehouden moet worden, kunt u het warm houden op ieder gewenst moment activeren door op de knop te drukken.

De functie warm houden heeft maar één niveau van 90 minuten. Maar de functie stopt zodra u de deur opent.

NIVEAU Druk op "taste saver" Scherm

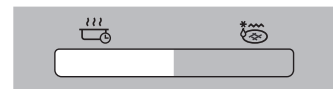
Laag niveau 1 tijd HO-L

Hoog niveau 2 tijden HO-H

Taste saver houden

Plaats het voedsel in de magnetron, druk twee keer op "**taste saver**" (warm houden), "**HO-H**" wordt op het scherm getoond.

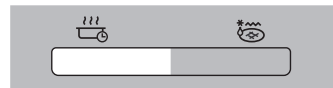
Druk op "**start**".



Warm houden na AUTO COOK

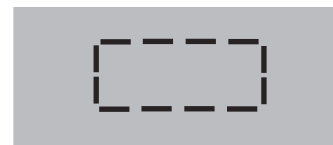
1. Stel het vereiste AUTO COOK programma in.
Druk op "start". Na het AUTO COOK programma, zal de warm houden functie automatisch nog vijf minuten na het afsluiten van AUTO COOK blijven werken.

2. Zodra AUTO COOK afgesloten is, kunt u ook op "**taste saver**" "**HO-H**" wordt op het scherm getoond.
Druk op "**start**".



*TIJD weergave

Indien warm houden in werking is, zal  getoond worden, druk opnieuw "**taste saver**" om de resterende warm houd tijd op het scherm te tonen.



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.

Richtlijnen voor verwarmen of opwarmen

Voedsel	Kooktijd (HIGH)	Speciale richtlijnen
Lapjes vlees 3 lapjes (0,5 cm dik)	1 tot 2 minuten	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	2 tot 3 minuten 3 tot 3 1/2 minuten	Leg de stukken kip op een magnetronbestendig bord. Dek af met plastic folie en doorprik de folie.
Visfilet (170-230 gr)	1 tot 2 minuten	Leg de vis op een magnetronbestendig bord. Dek af met plastic folie en doorprik de folie.
Lasagne 1 portie (300 gr)	4 tot 6 minuten	Leg de lasagne op een magnetronbestendig bord. Dek af met plastic folie en doorprik de folie.
Stoofschotel 1 kop 4 koppen	1 1/2 tot 3 minuten 4 1/2 tot 7 minuten	KOOK in een afgedekte magnetronbestendige schotel. Eenmaal omroeren halverwege het koken.
Stoofschotel met room of kaas 1 kop 4 koppen	1 tot 2 1/2 minuten 3 1/2 tot 6 minuten	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 tot 2 1/2 minuten	KOOK in een afgedekte magnetronbestendige schotel. Eenmaal omroeren. Warm het broodje op volgens de richtlijnen in de hiernavolgende tabel.

Voedsel	Kooktijd (HIGH)	Speciale richtlijnen
Aardappelpuree 1 kop 4 koppen	2 1/2 tot 3 1/2 minuten 6 tot 9 minuten	KOOK in een afgedekte magnetronbestendige schotel. Eenmaal omroeren halverwege het koken.
Gebakken bonen 1 kop	1 1/2 tot 3 minuten	KOOK in een afgedekte magnetronbestendige schotel. Eenmaal omroeren halverwege het koken.
Ravioli of pasta in saus 1 kop 4 koppen	2 1/2 tot 4 minuten 7 1/2 tot 11 minuten	KOOK in een afgedekte magnetronbestendige schotel. Eenmaal omroeren halverwege het koken.
Rijst 1 kop 4 koppen	1 tot 1 1/2 minuten 3 1/2 tot 5 minuten	KOOK in een afgedekte magnetronbestendige schotel. Eenmaal omroeren halverwege het koken.
Sandwich of broodje 1 broodje	15 tot 30 seconden	In keukenpapier wikkelen en op het glazen draaiplateau plaatsen.
Groenten 1 kop 4 koppen	1 1/2 tot 2 1/2 minuten 3 1/2 tot 5 1/2 minuten	KOOK in een afgedekte magnetronbestendige schotel. Eenmaal omroeren halverwege het koken.
Soep 1 portie (1/4 l)	1 1/2 tot 2 minuten	KOOK in een afgedekte magnetronbestendige schotel. Eenmaal omroeren halverwege het koken.

Richtlijnen voor verse groenten

Groente	Hoeveelheid	Kooktijd (HIGH)	Richtlijnen	Standtijd
Artisjokken (230 gr per stuk)	2 middelgrote 4 middelgrote	4 ^{1/2} tot 7 10 tot 12	Schoonmaken. 2 eetlepels water en 2 eetlepels sap toevoegen. Afdekken.	2tot3 minuten
Asperges, vers, stengels	450 gr	2 ^{1/2} tot 6	1 kop water toevoegen. Afdekken.	2tot3 minuten
Groene bonen	450 gr	7 tot 11	1/2 kop water toevoegen in schotel van 1,5 liter. Halverwege tijdens het koken omroeren.	2tot3 minuten
Bieten, vers	450 gr	11 tot 16	1/2 kop water toevoegen in een schotel van 1,5 liter en afdekken. Herschikken halverwege het koken.	2tot3 minuten
Broccoli, vers, stengels	450 gr	5 tot 8	Doe de broccoli in een ovenschotel. 1/2 kop water toevoegen.	2tot3 minuten
Kool, vers, gesneden	450 gr	5 ^{1/2} tot 7 ^{1/2}	1/2 kop water toevoegen in een schotel van 1,5 liter en afdekken. Halverwege tijdens het koken omroeren.	2tot3 minuten
Wortelen, vers, gesneden	200 gr	2 tot 3	1/4 kop water toevoegen in een schotel van 1,5 liter en afdekken. Halverwege tijdens het koken omroeren.	2tot3 minuten
Bloemkool, vers, heel	450 gr	5 tot 7	Schoonmaken. 1/4 kop water toevoegen in een schotel van 1,5 liter en afdekken. Halverwege tijdens het koken omroeren.	2tot3 minuten
Vers, bloemkoolrosjes, selder, vers, gesneden	2 koppen 4 koppen	11 tot 16	In stukken snijden. 1/2 kop water toevoegen in een schotel van 1,5 liter en afdekken. Halverwege tijdens het koken omroeren.	2tot3 minuten

Groente	Hoeveelheid	Kooktijd (HIGH)	Richtlijnen	Standtijd
Mais, vers	2 kolven	4 tot 8	Schillen. 2 eetlepels water toevoegen in een schotel van 1,5 liter. Afdekken.	2tot3 minuten
Champignons, vers, schijfjes	230 gr	1 ^{1/2} tot 2 ^{1/2}	Champignons in schotel van 1,5 liter doen en afdekken. Halverwege tijdens het koken omroeren.	2tot3 minuten
Pastinaak, vers, gesneden	450 gr	4 tot 7	1/2 kop water toevoegen in een schotel van 1,5 liter en afdekken. Halverwege tijdens het koken omroeren.	2tot3 minuten
Groene erwten, vers	4 koppen	6 tot 9	1/2 kop water toevoegen in een schotel van 1,5 liter en afdekken. Halverwege tijdens het koken omroeren.	2tot3 minuten
Zoete aardappelen, hele (170 tot 230 gr per stuk)	2 middelgrote 4 middelgrote	4 tot 9 6 tot 12	Enkele malen in de aardappelen prikken met een vork. Op 2 stukken keukenpapier plaatsen. Halverwege tijdens het koken omkeren.	2tot3 minuten
Witte aardappelen, hele (170 tot 230 gr per stuk)	2aardappelen 4aardappelen	5 ^{1/2} tot 7 ^{1/2} 9 ^{1/2} tot 14	Enkele malen in de aardappelen prikken met een vork. Op 2 stukken keukenpapier plaatsen. Halverwege tijdens het koken omkeren.	2tot3 minuten
Spinazie, vers, bladspinazie	450 gr	4 ^{1/2} tot 7 ^{1/2}	1/2 kop water toevoegen in een schotel van 2 liter en afdekken.	2tot3 minuten
Courgette, vers, gesneden	450 gr	4 ^{1/2} tot 7 ^{1/2}	1/2 kop water toevoegen in een schotel van 1,5 liter en afdekken. Halverwege tijdens het koken omroeren.	2tot3 minuten
Courgette, vers, heel	450 gr	6 tot 9	Doorprikken. Op 2 stukken keukenpapier plaatsen. Halverwege het koken de courgette omkeren en herschikken.	2tot3 minuten

Richtlijnen voor grillen

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	50 gr x 2 100 gr x 2	13-16 19-23	Bedruip het vlees met olie of gesmolten boter. Plaats dunne stukken vlees op het grillrek. Dikkere stukken kunnen in een schaal worden geplaatst. Keer het voedsel halverwege tijdens het koken om. Regelmatig omkeren.
Biefstuk (2,5 cm (1") dik)	230 gr x 2 230 gr x 2 230 gr x 2	18-20	
Licht gebakken		22-24	
Medium		26-28	
Goed doorbakken			
Varkenslapjes (2,5 cm (1") dik)	230 gr x 2	27-32	
Lamskoteletten (2,5 cm (1") dik)	230 gr x 2	25-32	
Worsten (2,5 cm (1") dik)	230 gr	13-16	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 1 cm (1 /2") dik 1,5 cm (1 /2") dik	230 gr 230 gr	17-21 20-24	Bestrijk het voedsel met gesmolten boter en keer het halverwege tijdens het koken om.
Vissteaks 2,5 cm (1") dik	230 gr	24-28	
Hele vis	225-350 gr per stuk 450 gr	16-20 24-28	Dikke en vette vis heeft extra tijd nodig.
Sint-Jacobsschelpen Ongekookte gamalen	450 gr 450 gr	16-20 16-20	Goed bedruipen tijdens het koken.

Veiligheidsvoorschriften

1. Knoi 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.

WAARSCHUWING

Zorg ervoor dat u de kooktijden correct instelt.

*Te lang koken kan immers **BRAND** en bijgevolg **SCHADE** aan de **OVEN** 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. Doorprik 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.
21. Gebruik uitsluitend gereedschappen die voor het magnetron zijn bedoeld.

WAARSCHUWING

Zorg ervoor dat u de kooktijden correct instelt.

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

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 deurafluitingen, 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. 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.
34. Gebruik geen agressieve schoonmaakproducten, of scherpe metalen schrapers omde ovendeur te reinigen, aangezien deze krassen kunnen veroorzaken, waardoortht glas kan breken.

Veiligheidsvoorschriften

35. Dit apparaat is niet bedoeld om gebruikt te worden door personen (inclusief kinderen) met verminderde fysieke, gevoelsmatige of mentale mogelijkheden, of gebrek aan ervaring en kennis, tenzij er is toezicht is of instructies betreffende het gebruik van het apparaat zijn verstrekt door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.

WAARSCHUWING: Indien de deur of de deurafluiting 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.

WAARSCHUWING: Als dit apparaat in de gecombineerde stand wordt gebruikt, mogen kinderen de oven wegens de temperatuur die wordt opgewekt alleen onze toezicht van een volwassene gebruiken.

WAARSCHUWING: Sta niet toe dat kinderen op, met of in de machine spelen. Nauw toezicht is nodig indien het apparaat door of in de buurt van kinderen wordt gebruikt.

WAARSCHUWING: De apparaten zijn niet bedoeld om aangestuurd te worden door een externe tijds klok of door een ander niet LG gerelateerd bediening.

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.

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 willen 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 gebraad en 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 gebraad, 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 gebraad 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 vetbestendigheid 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.

Doorprieken

Etenswaren die in een schaal, schil of vlies zitten barsten makkelijk open in de oven als u ze niet vooraf doorpriet. 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 gemorst 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. Kruiden en spatten sloppen microgolvenenergie op en verlengen de kooktijd. Veeg kruiden 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 REINIGINGSGOEDER OF STALEN EN PLASTIC SCHUURSPONSJES.** Metalen delen zijn makkelijker te onderhouden als u ze regelmatig schoonveegt met een vochtige doek.

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 Bringt 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 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 de stekker/

Technische gegevens

Waarschuwing

Dit apparaat moet worden geaard

De draden in de voedingskabel zijn gekleurd overeenkomstig de volgende kleurcodes
BLAUW ~ Nulleider
BRUIN ~ Stroomdraad
GROEN EN GEEL ~ Aarding

Wanneer de kleuren van de draden van de voedingskabel niet overeenstemmen met de kleuren van de aansluitingen in uw stekker, gaat u als volgt te werk:

Sluit de BLAUWE draad aan op de met N gemerkte of ZWART gekleurde aansluiting.

Sluit de BRUINE draad aan op de met L gemerkte of ROOD gekleurde aansluiting.

Sluit de GROEN EN GELE of GROENE draad aan op de met E of  gemerkte aansluiting.

Als de voedingskabel beschadigd is, moet hij worden vervangen door de fabrikant of zijn vertegenwoordiger of een ander bevoegd persoon, om gevaar te vermijden;

Technische gegevens

	MH6589DR/MH6589DRS/MH6589DRB	
Ingangsspanning	230 V AC /50Hz	
Vermogen	850 W (IEC60705-norm)	
Microgolffrequentie	2,450 MHz	
Buitenafmetingen	507mm(B) X 283mm(H) X 435mm(D)	
Stroomverbruik	Magnetron	1,250 Watt
	Grill	1,000 Watt
	Combinatie	2,200 Watt

<Dutch>

Uw oude toestel wegdoen

- 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.
- 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.
- De correcte verwijdering van uw oude toestel helpt negatieve gevolgen voor het milieu en de menselijke gezondheid voorkomen.
- 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.



MANUEL DE L'UTILISATEUR

FOUR À MICRO-ONDES

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

MH6589DR
MH6589DRS
MH6589DRB

FRANÇAIS

Précautions destinées à éviter toute surexposition aux micro-ondes.

Précautions

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

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

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

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

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

Attention

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

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

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

Attention

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

Sommaire

Mode de fonctionnement du four à micro-ondes

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

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

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

Un appareil très sûr

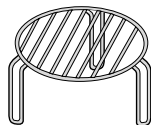
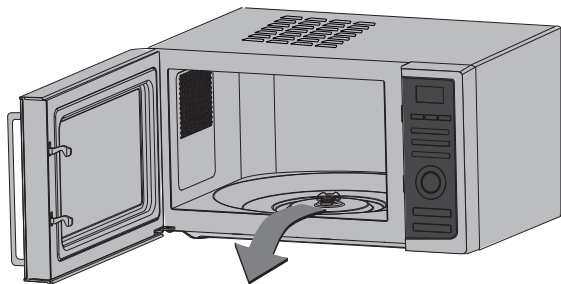
Votre four à micro-ondes est l'un des appareils électroménagers les plus sûrs. Lorsque la porte est ouverte, le four cesse immédiatement de produire des micro-ondes. L'énergie micro-ondes est totalement convertie en chaleur lorsqu'elle pénètre la nourriture, ne dégageant aucune énergie résiduelle nocive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

Précautions	69
Sommaire	70
Déballage de l'appareil et installation	71~ 72
Réglage de l'horloge	73
Sécurité enfant	74
Puissance de cuisson	75
Niveau de puissance	76
Cuisson en deux étapes	77
Démarrage rapide	78
Cuisson grill	79
Cuisson combinée	80
Cuisson automatique	81~ 82
Décongélation automatique	83~ 84
Décongélation rapide	85 ~ 86
Gratin Réchauffer	87 ~ 88
Décongélation & Grill	89 ~ 90
Taste Saver	91
Guide de cuisson et de réchauffage	92
Guide de légumes frais	93
Gril guide	94
Consignes importantes de sécurité	95 ~ 96
Ustensiles pour micro-ondes	97
Caractéristiques des aliments et cuisson micro-ondes	98 ~ 99
Questions et réponses	100
Avertissements et Spécifications techniques	101

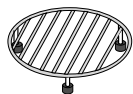
En suivant les étapes de base décrites sur ces deux pages, vous serez rapidement en mesure de vérifier le bon fonctionnement de votre four. Veuillez faire particulièrement attention aux instructions portant sur l'emplacement de votre four. Lorsque vous sortez le four de son emballage, veillez à bien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

Déballage de l'appareil et Installation

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



Grille haute



Grille basse

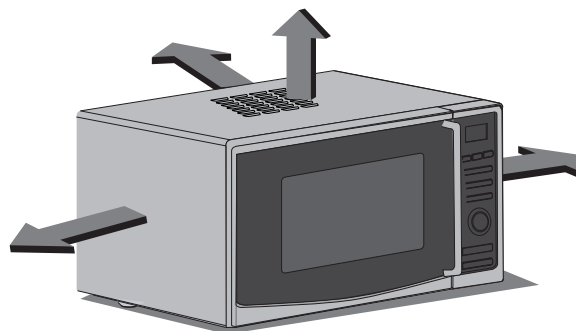


Plateau en verre



Bague rotative

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

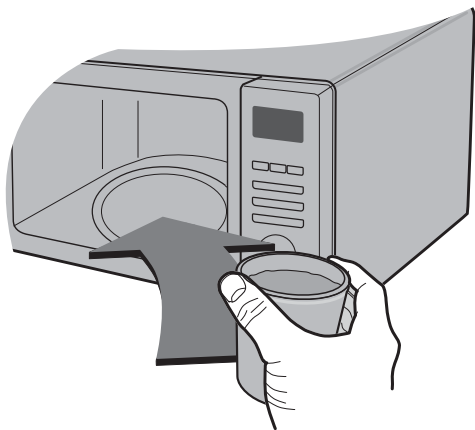


CE FOUR NE DOIT PAS ÊTRE UTILISÉ À DES FINS DE RESTAURATION COMMERCIALE

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

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

5 Remplissez un **réceptacle pour micro-ondes** avec 300 ml d'eau. Placez-le sur le **PLATEAU EN VERRE** et fermez la porte du four. Si vous avez des doutes sur le réceptacle à utiliser, veuillez vous reporter à la page 97



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



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



VOTRE FOUR EST PRÊT

Réglage de l'horloge

Vous pouvez régler l'horloge au format 12 ou 24 heures.

L'exemple suivant vous explique comment régler l'heure à 14h35 avec l'horloge au format 24 heures.

Vérifiez que vous avez retiré tous les matériaux d'emballage du four.



Lorsque votre four est branché pour la première fois, ou lorsque le courant revient après une panne, « 24H » s'affiche : vous devez alors régler à nouveau l'horloge.

Si l'horloge (ou l'affichage) montre des symboles étranges, débranchez votre four de la prise électrique, rebranchez-le et réglez à nouveau l'horloge.

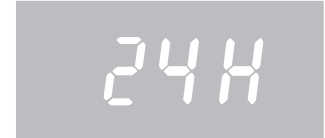
Vérifiez que vous avez correctement installé votre four conformément aux instructions de ce manuel.

Branchez votre four pour la première fois.

L'écran affiche « 24H ».

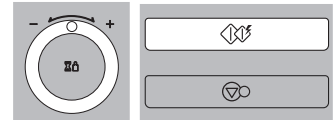
(Si vous souhaitez utiliser une option différente, appuyez sur **taste saver** (Maintien au chaud / Horloge).

Si vous souhaitez changer d'option après avoir réglé l'horloge, vous devez débrancher l'appareil puis le rebrancher.)



Tournez DIAL jusqu'à ce que « 14: » s'affiche.

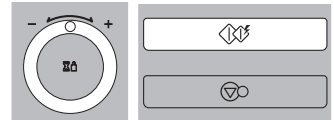
Appuyez sur **taste saver** (ou START) pour confirmer l'heure.



Tournez DIAL jusqu'à ce que « 14:35 » s'affiche.

Appuyez sur **taste saver** (ou START).

L'horloge se met en marche.



Sécurité Enfant



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

Votre enfant peut toutefois encore ouvrir la porte!

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



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

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

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



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

Puissance de cuisson

Dans l'exemple qui suit, je vous montre comment cuire des aliments à une puissance de 680(80%) pendant 5 minutes 30 secondes.



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

PUISSANCE

ELEVÉE 850 W 100%

MOYENNE A ELEVÉE 680 W 80%

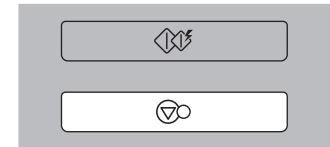
MOYENNE 510 W 60%

DECONGELATION(**) / MOYENNE FAIBLE 340 W 40%

FAIBLE 170 W 20%

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

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

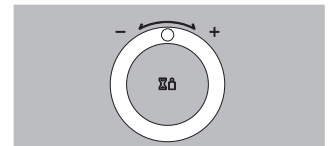


Appuyez sur **PUISSANCE**

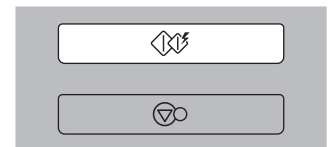
"680" apparaisse dans la fenêtre d'affichage.



Choisir "5:30" en tournant le bouton de sélection.



Appuyez sur **START (DÉPART)**.



Niveau de puissance

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

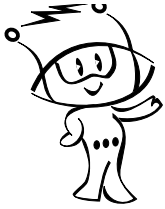
PUISSANCE	POURCENTAGE	USAGE
ELEVEE	100%	<ul style="list-style-type: none">* Faire bouillir de l'eau* Faire dorer du boeuf haché* Cuire de la volaille, du poisson ou des légumes* Cuire des morceaux de viande tendre
MOYENNE A ELEVEE	80%	<ul style="list-style-type: none">* Réchauffer toutes sortes d'aliments* Faire rôtir de la viande et de la volaille* Faire cuire des champignons et des fruits de mer* Faire cuire des aliments contenant du fromage et des oeufs
MOYENNE	60%	<ul style="list-style-type: none">* Préparer des cakes et des brioches* Préparer des oeufs* Préparer un flan* Préparer du riz, de la soupe
DECONGELATION (**) / MOYENNE FAIBLE	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



Cuisson

en Deux Etapes

Dans l'exemple suivant, je vais vous montrer comment cuire des aliments en deux étapes. La première étape cuira votre aliment pendant 11 minutes en réglage PUISSANCE MAXI, la seconde, pendant 35 minutes à 340W (40%) la puissance.



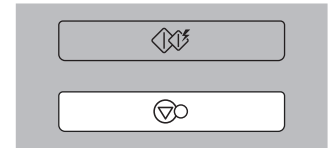
Pendant la cuisson en deux étapes, la porte du four peut être ouverte pour surveiller les aliments. Refermer la porte et appuyer sur START pour que l'é tape de cuisson continue.

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

Si vous désirez annuler le programme, appuyer deux fois sur STOP/CLEAR.

Appuyer sur **STOP/CLEAR**.

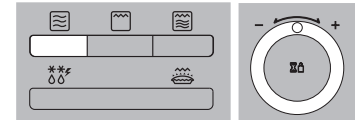
1



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

Appuyer une fois sur **MICRO** pour sélectionner la puissance MAXI.

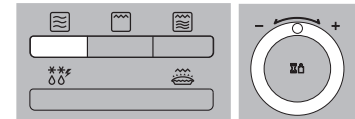
Tourner le bouton **ROTATIF** jusqu'à ce que l'affichage indique "11:00"



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

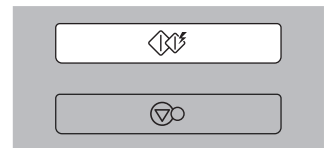
Appuyer quatre fois sur **MICRO** pour sélectionner une 340 puissance

Tourner le bouton **ROTATIF** jusqu'à ce que l'affichage indique "35:00"



Appuyer sur **START**.

4



Démarrage rapide

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

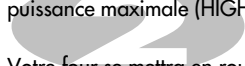


La fonction **DEMARRAGE RAPIDE** vous permet d'introduire des intervalles de 30 secondes de cuisson à puissance maximale (HIGH) en utilisant la touche **DÉPART**.

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

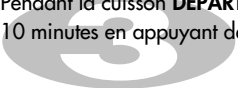


Appuyez quatre fois sur **START (DÉPART)** pour sélectionner 2 minutes à puissance maximale (HIGH).



Votre four se mettra en route avant la quatrième pression.

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



Cuisson gril

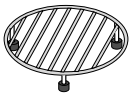
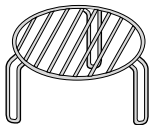
Dans l'exemple qui suit, je vous montre comment utiliser le gril pour cuire des aliments pendant 12 minutes 30 secondes.



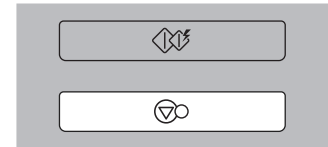
Cette fonction vous permet de dorer et gratiner les aliments rapidement.

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

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



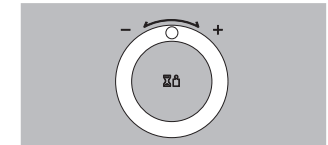
Appuyez sur **STOP/CANCEL (ARRET/ANNULATION)**.



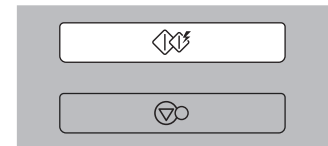
Appuyez sur **GRIL**



Choisir "12:30" en tournant le bouton de sélection.



Appuyez sur **START (DÉPART)**.



Cuisson combinée

Dans l'exemple suivant, je vais vous expliquer comment programmer votre four avec une puissance micro-ondes de 20% et le mode combi pour une durée de cuisson de 25 minutes.

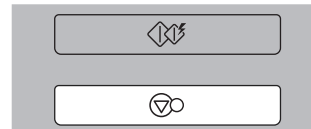


Votre four possède une fonction de cuisson combinée qui vous permet de cuire les aliments avec la **résistance** et les micro-ondes en même temps. Ceci permet généralement de cuire vos aliments plus rapidement.

Vous pouvez choisir entre 3 niveaux de puissance micro-ondes (20 %, 40 % et 60 %) dans le mode combi.

Catégorie	Puissance micro-ondes (%)
Co-1	20%
Co-2	40%
Co-3	60%

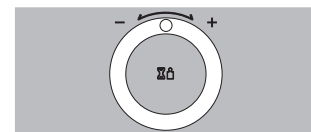
Appuyez sur **STOP/CLEAR**.



Appuyez sur **COMBINEE** pour sélectionner le mode combi Co-1.

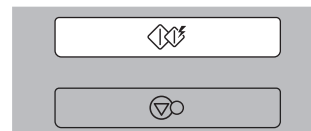


Tournez le **bouton** jusqu'à ce que " 25 :00 " apparaisse



Appuyez sur **START**.

Soyez vigilant en sortant vos aliments car le récipient sera très chaud !



Cuisson

automatique

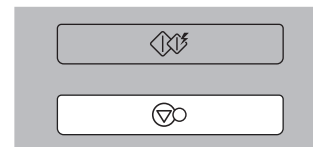
Dans l'exemple suivant, je vous explique comment cuire 0,6 kg de pommes de terre en chemise.



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

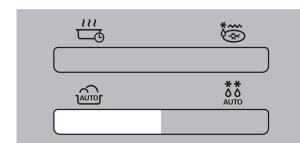
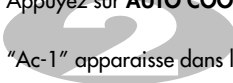
Catégorie	Appuyez sur
Pomme de terre en chemise	1 fois
Légumes frais	2 fois
Légumes surgelés	3 fois
Riz	4 fois

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

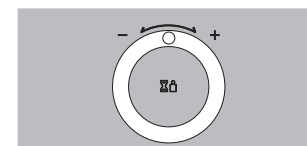
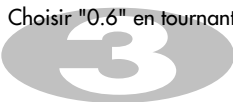


Appuyez sur **AUTO COOK (CUISSON AUTOMATIQUE)**

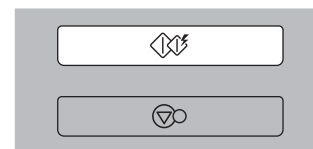
"Ac-1" apparaisse dans la fenêtre d'affichage.



Choisir "0.6" en tournant le bouton de sélection.



Appuyez sur **START (DÉPART)**.



Fonction	Catégorie	Limite de poids	Ustensile	Température de l'aliment	Instructions									
Auto Cook (Cuisson automatique)	Pomme de terre en chemise	0,2 ~ 1,0kg	Plateau métallique	Temp. de la pièce	Choisissez des pommes de terre de taille moyenne (170-200g). Lavez et essuyez les pommes de terre. Faites plusieurs trous dans les pommes de terre avec une fourchette. Posez-les sur le plateau métallique. Introduisez le poids et appuyez sur START. Après la cuisson, sortez les pommes de terre du four. Couvrez-les d'une feuille de papier d'aluminium et laissez-les reposer pendant 5 minutes. ATTENTION: Le grille et les parois du four sont BRULANTS. Utilisez des gants appropriés.									
	Légumes frais	0,2 ~ 0,8kg	Plat creux adapté à la cuisson au micro-ondes	Temp. de la pièce	Mettez les légumes dans un plat adapté à la cuisson au micro-ondes. Ajoutez de l'eau. Couvrez. Après la cuisson, remuez et laissez reposer. Ajoutez de l'eau en fonction de la quantité. ** 0,2 kg à 0,4 kg: 2 cuillères à soupe ** 0,5 kg à 0,8 kg: 4 cuillères à soupe									
	Légumes surgelés	0,2 ~ 0,8kg	Plat creux adapté à la cuisson au micro-ondes	Surgelé	Mettez les légumes dans un plat adapté à la cuisson au micro-ondes. Ajoutez de l'eau. Couvrez. Après la cuisson, remuez et laissez reposer. Ajoutez de l'eau en fonction de la quantité. ** 0,2 kg à 0,4 kg: 2 cuillères à soupe ** 0,5 kg à 0,8 kg: 4 cuillères à soupe									
	Riz	0,1 ~ 0,3kg	Plat creux adapté à la cuisson au micro-ondes	Temp. de la pièce	Lavez le riz et laissez-le tremper pendant 30 minutes. Mettez le riz, l'eau bouillante et $1 \frac{1}{4}$ à 1 cuillère à thé de sel dans un plat creux suffisamment grand. <table border="1" data-bbox="817 655 1332 722"> <tbody> <tr> <td>Poids</td> <td>100g</td> <td>200g</td> <td>300g</td> <td>Couvrir</td> </tr> <tr> <td>Riz</td> <td>200ml</td> <td>400ml</td> <td>600ml</td> <td>Oui</td> </tr> </tbody> </table> ** Riz - Après cuisson, laissez couvert pendant 5 minutes ou jusqu'à ce que l'eau soit absorbée.	Poids	100g	200g	300g	Couvrir	Riz	200ml	400ml	600ml
Poids	100g	200g	300g	Couvrir										
Riz	200ml	400ml	600ml	Oui										

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

Décongélation automatique

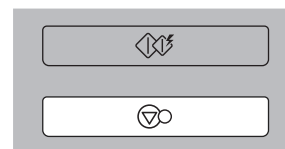


Votre four à micro-ondes dispose de trois modes de décongélation: **VIANDE, VOLAILLE, POISSON** et **PAIN**. Plusieurs puissances sont possibles pour chaque mode de décongélation. Appuyez plusieurs fois sur la touche **DECONGELATION AUTOMATIQUE** pour sélectionner une puissance différente.

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

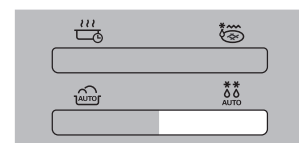
Appuyez sur **STOP/CANCEL (ARRÊT/ANNULATION)**.

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



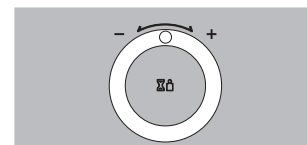
Appuyez deux fois sur la touche **AUTO DEFROST (DECONGELATION AUTOMATIQUE)** pour sélectionner le programme de décongélation de volaille (POULTRY).

La fenêtre d'affichage indique **"dEF2"**.

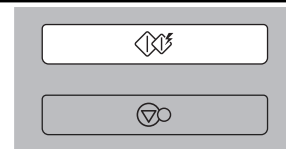


Introduisez le poids des aliments surgelés que vous allez décongeler.

Choisir "1.4" en tournant le bouton de sélection.



Appuyez sur **START (DÉPART)**.



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

GUIDE DE DECONGELATION

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

Catégorie	Limite de poids	Ustensile	Aliments
Viande Volaille Poisson	0,1 ~ 4,0 kg	Accessoires pour micro-ondes (assiette plate)	Viande Boeuf haché, filet de boeuf, cubes pour ragoût, bifteck, rôti braisé, culotte de boeuf, hamburger Côtelettes de porc, côtelettes d'agneau, rouleau de viande, saucisse, côtelettes (2cm) Retournez les aliments lorsque le "bip" retentit. Après la décongélation, laissez reposer 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	0,1 ~ 0,5 kg	Serviette en papier ou assiette plate	Pain en tranches, petits pains, baguette, etc.

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

Décongélation rapide



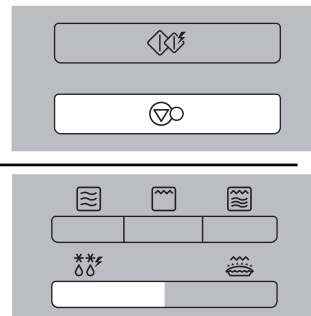
Votre four à micro-ondes dispose d'une fonction de décongélation rapide (MEAT / VIANDE).

Appuyez sur STOP/CLEAR.

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

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

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



GUIDE DE DECONGELATION RAPIDE

Utilisez cette fonction pour décongeler rapidement de la viande hachée.

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

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

Dans l'exemple suivant, je vais vous montrer comment réchauffer 300 gr de "Viande rôtie".

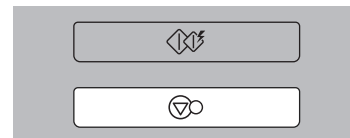


La fonction réchauffage croustillant vous permet de réchauffer facilement vos aliments en sélectionnant simplement le type d'aliment et en entrant le poids des aliments à l'aide de la molette.

Catégorie	Appuyez sur Crispy Reheat
Viande rôtie	1 heure
Lasagnes	2 fois
Pain	3 fois
Tourte	4 fois

Appuyez sur **STOP/CLEAR**.

1



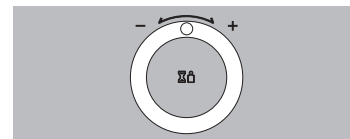
Appuyez une fois sur **Crispy Reheat**.

2



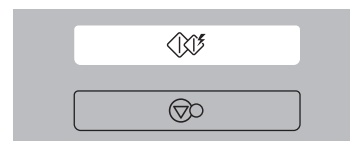
Tournez la **molette** jusqu'à ce que l'affichage indique "0.3kg".

3



Appuyez sur **START**.

4



Catégorie	Quantité	Ustensile	Température des aliments	Instructions
Viande rôtie	0,2 ~ 0,6 kg	Grille haute	Réfrigéré	Découpez la viande rôtie en tranches de moins de 2,5 cm d'épaisseur. Placez les aliments du grille haute . Et faites comme indiqué ci-dessus.
Lasagnes	0,2 ~ 0,6 kg	Grille haute	Réfrigéré	Placez les restes de lasagnes du grille haute . Et faites comme indiqué ci-dessus.
Pain	0,1 ~ 0,3 kg	Grille haute	Congelé	Placez la baguette ou le croissant congelé du grille haute . Passez un pinceau imprégné de lait ou d'eau sur les baguettes. Et faites comme indiqué ci-dessus.
Tourte	0,2 ~ 0,4 kg	Grille haute	Réfrigéré	Placez les restes de tourte du grille haute . Et faites comme indiqué ci-dessus.

Décongélation & Grill

Dans l'exemple suivant, je vais vous montrer comment cuire 300 gr de "Filet de saumon".

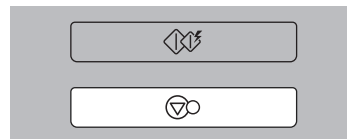


La fonction Décongélation & Grill vous permet de cuire facilement la plupart des aliments en sélectionnant simplement le type d'aliment et en entrant le poids des aliments à l'aide de la molette.

Catégorie	Appuyez sur Defrost & Grill
Filet de saumon	1 heure
Crevettes	2 fois
Rondelles de hamburger	3 fois
Saucisse	4 fois

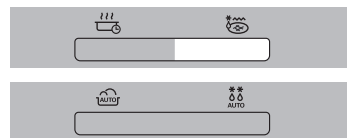
Appuyez sur **STOP/CLEAR**.

1



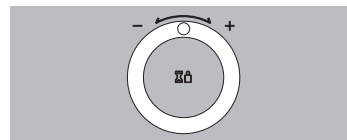
Appuyez une fois sur **Defrost & Grill**.

2



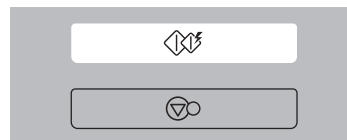
Tournez la **molette** jusqu'à ce que l'affichage indique "0.3kg".

3



Appuyez sur **START**.

4



<i>Catégorie</i>	<i>Quantité</i>	<i>Ustensile</i>	<i>Température des aliments</i>	<i>Instructions</i>
Filet de saumon	0,2 ~ 0,6 kg	Grille haute	Congelé	Achetez des filets de saumon de 200g chacun et de 2,5cm d'épaisseur. Congelez-les. Placez les aliments du grille haute . Choisissez le type et le poids, puis appuyez sur Start. Après la cuisson, retirez du four et laissez reposer.
Crevettes	0,1 ~ 0,4 kg	Grille haute	Congelé	1. Nettoyez les crevettes. Placez-les du grille haute . 2. Lorsque vous entendez un bip sonore, retournez les aliments.
Rondelles de hamburger	1 ~ 4 morceaux/pièces	Grille haute	Congelé	Placez les rondelles de hamburger du grille haute . Choisissez le type et le poids, puis appuyez sur Start. Après la cuisson, retirez du four et laissez reposer.
Saucisse	0,2 ~ 0,6 kg	Grille haute	Congelé	1. Retirez l'emballage et fendez la surface. Placez-les du grille haute . 2. Lorsque vous entendez un bip sonore, retournez les aliments.

L'exemple suivant vous explique comment utiliser la fonction de maintien au chaud pour réchauffer des aliments à une puissance élevée en 90 minutes.

Taste saver



Si vous voulez réchauffer des aliments lors de l'utilisation du programme AUTO COOK (Cuisson automatique), il suffit d'appuyer sur la touche.

Lorsque des aliments cuits sans la fonction automatique ont besoin d'être réchauffés, vous pouvez débiter le réchauffage à tout moment en appuyant sur la touche.

La fonction de maintien au chaud ne propose qu'un seul intervalle de temps : 90 minutes. Toutefois, elle s'arrête à l'ouverture de la porte.

NIVEAU	Appuyez sur taste saver	Affichage
Niveau faible	1 fois	HO-L
Niveau élevé	2 fois	HO-H

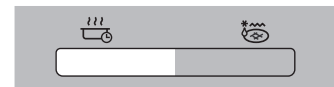
Taste saver manuel

Placez des aliments dans le four à micro-ondes, appuyez deux fois sur «**taste saver**»
«**HO-H**» s'affiche à l'écran.
Appuyez sur «**Start**» (Démarrer).



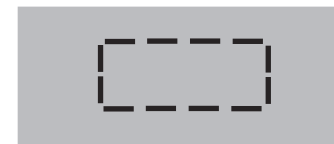
Maintien au chaud après AUTO COOK

1. Réglez le programme AUTO COOK (Cuisson automatique) requis.
Appuyez sur «**Start**» (Démarrer).
Une fois le programme AUTO COOK terminé, la fonction de taste saver se met automatiquement en marche au bout de cinq minutes.
2. Lorsque le programme AUTO COOK est terminé, vous pouvez également appuyer sur «**taste saver**»
«**HO-H**» s'affiche à l'écran.
Appuyez sur «**Start**» (Démarrer).



*Affichage du TEMPS

Lorsque la fonction de maintien au chaud est en marche, s'affiche vous pouvez appuyer à nouveau sur «**taste saver**» pour afficher le temps restant.



Guide de cuisson et de réchauffage

Pour chauffer ou réchauffer correctement aux micro-ondes, il est important de se conformer à quelques règles de base. Pesez les aliments de façon à déterminer le temps de réchauffage requis. Disposez les aliments en arrondi de manière à obtenir les meilleurs résultats. Les aliments à température ambiante se réchaufferont plus rapidement que les aliments réfrigérés. Les aliments en conserve doivent être retirés de leur conteneur et placés dans un récipient prévu pour les fours à micro-ondes. Les aliments seront réchauffés plus uniformément si vous recouvrez le récipient d'un couvercle ou de film spécial pour fours à micro-ondes. Retirez précautionneusement le couvercle ou le film afin d'éviter de vous brûler avec la vapeur. Reportez-vous au tableau suivant comme guide de réchauffage des aliments cuits.

Aliments	Temps de cuisson (sur ELEVEE)	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	2~3 minutes 3~3 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 1/2~7 minutes	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.
Hamburger ou bœuf grillé 1 sandwich (1/2 portion de viande en garniture) sans le pain	1~2 1/2 minutes	Cuisez à couvert dans un plat de cuisson résistant aux micro-ondes. Mélangez une fois. Réchauffez le pain suivant les instruction du tableau ci-dessous.

Aliments	Temps de cuisson (sur ELEVEE)	Instructions spéciales
Purée de pommes de terre 350g	5 ~ 5 1/2 minutes (Moyen / fort)	Cuisez à couvert dans un plat de cuisson résistant aux micro-ondes. Mélangez une fois à mi-cuisson.
Haricots blancs cuisinés 1 tasse	1 1/2~3 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	2 1/2~4 minutes 7 1/2~11 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 3 1/2~5 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 3 1/2~5 1/2 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.

Guide de légumes frais

Légumes	Quantité	Temps de cuisson (sur ELEVEE)	Instructions	Temps de repos
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.	2~3 minutes
Asperges, Fraîches, Pointes	450g	2 1/2 ~ 6	Ajoutez 1 tasse d'eau. Couvrez.	2~3 minutes
Haricots verts	450g	7 ~ 11	Ajoutez 1/2 tasse d'eau dans un plat à mijoter de 1,5 litres. Mélangez à mi-cuisson.	2~3 minutes
Fèves, Fraîches	450g	11 ~ 16	Ajoutez 1/2 tasse d'eau dans un plat à mijoter couvert de 1,5 litres. Réarrangez à mi-cuisson.	2~3 minutes
Brocolis, Frais, Bouquets	450g	5 ~ 8	Placez le brocoli dans un plat de cuisson. Ajoutez 1/2 tasse d'eau.	2~3 minutes
Chou, Frais, Emincé	450g	5 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.	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.	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.	2~3 minutes
« Flowerettes », Fraîches Céleri, Frais, Tranché	2 tasses 4 tasses	11 ~ 16	Tranchez. Ajoutez 1/2 tasse d'eau dans un plat à mijoter couvert de 1,5 litres. Mélangez à mi-cuisson.	2~3 minutes

Légumes	Quantité	Temps de cuisson (sur ELEVEE)	Instructions	Temps de repos
Maïs, Frais	2 épis	4 ~ 8	Egrenez. Ajoutez 2 c.à s. d'eau dans un plat de cuisson de 1,5 litres. Couvrez.	2~3 minutes
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.	2~3 minutes
Panais, Frais, Tranchés	450g	4 ~ 7	Ajoutez 1/2 tasse d'eau dans un plat à mijoter couvert de 1,5 litres. Mélangez à mi-cuisson.	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.	2~3 minutes
Patates douces Cuisson en entier (170-230 g chacune)	2 moyens 4 moyens	4 ~ 9 6~ 12	Piquez plusieurs fois les patates avec une fourchette. Placez-les sur 2 feuilles de papier absorbant. Retournez-les à mi-cuisson.	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.	2~3 minutes
Epinards, Frais, Branches	450g	4 1/2 ~ 7 1/2	Ajoutez 1/2 tasse d'eau dans un plat à mijoter couvert de 2 litres.	2~3 minutes
Courgettes, Fraîches, Tranchées	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.	2~3 minutes
Courgettes, Fraîches, Entières	450g	6 ~ 9	Percez. Placez sur 2 feuilles de papier absorbant. Retournez et réarrangez à mi-cuisson.	2~3 minutes

Gril

Guide

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 (en minutes)	Instructions
Cote d'agneau (2,5cm d'épaisseur)	230g x 2	25-32	Badigeonner d'un corps gras. Placez les petites pièces de préférence sur la clayette. Les grosses pièces peuvent être placés dans un plat. Tournez à mi-cuisson.
Saucisses (2,5cm d'épaisseur)	230g	13-16	Tournez fréquemment.
Poisson, filet 1cm d'épaisseur 1,5cm d'épaisseur	230g 230g	17-21 20-24	Badigeonnez d'un corps gras et tournez à mi-cuisson.

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.

Steak de poisson (2,5cm d'épaisseur)	230g	24-28	Badigeonnez d'un corps gras et tournez à mi-cuisson.
Poisson entier	225-350 g 450g	16-20 24-28	Prévoir plus de temps pour les poissons gras et épais.
Escalope Crevettes fraîches	450g 450g	16-20 16-20	Arroser pendant la cuisson.

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. Il n'est pas recommandé de chauffer les œufs dans leur coquille et les œufs durs entiers dans un four micro-ondes car ils risquent d'exploser, même après la fin de cuisson.
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. N'autorisez les enfants à utiliser le four sans surveillance que si des instructions appropriées leur ont été données, permettant à l'enfant d'utiliser le four de façon sûre et de comprendre les dangers d'une utilisation incorrecte.
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, chaleur tournante 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

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. Si l'appareil n'est pas maintenu dans un bon état de propreté, sa surface pourrait se dégrader et affecter de façon inexorable la durée de vie de l'appareil et conduire à 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. Si le four fonctionne en mode combiné, il est recommandé que les enfants n'utilisent pas le four que sous la surveillance d'adultes en raison des températures générées.
37. La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil fonctionne.
38. Les surfaces peuvent devenir très chaudes pendant l'utilisation.

39. Cette connexion peut se faire avec une prise accessible ou bien en incorporant un interrupteur dans le câblage fixe en fonction des règles électriques.
40. 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.
41. Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (y compris des enfants) souffrant de capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, sauf sous la surveillance d'une personne responsable de leur sécurité leur ayant indiqué comment utiliser l'appareil.



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.



ATTENTION: Lorsque l'appareil est en mode combiné, les enfants doivent pouvoir l'utiliser uniquement sous la surveillance de personnes adultes à cause des températures générées.



ATTENTION: Qu'il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.



ATTENTION: Que les appareils ne sont pas destinés à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande séparée.

Ustensiles pour Micro-ondes

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

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

Assiettes

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

Verres

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

Récipients en plastique

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

Papier

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

Sacs de cuisson en plastique

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

Vaisselle plastique pour micro-ondes

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

Poterie, plats en pierre, céramique

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

ATTENTION

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

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

Caractéristiques des aliments et Cuisson micro-ondes

Ne quittez pas le four des yeux

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

Les facteurs affectant le temps de cuisson

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

Densité des aliments

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

Hauteur des aliments

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

Teneur hydrique des aliments

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

Quantité d'os et teneur en graisses des aliments

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

Quantité d'aliments

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

Forme des aliments

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

Couvercle

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

Brunissage

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

Couverture avec un papier sulfurisé

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

Disposition et espacement

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

Caractéristiques des aliments et Cuisson micro-ondes

Penser à remuer les aliments

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

Retourner les aliments

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

Placer les parties plus épaisses vers l'extérieur

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

Protection

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

Surélévation

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

Perçage

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

Test de cuisson

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

Temps de repos

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

Pour Nettoyer Votre Four

1. L'intérieur du four doit rester propre

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

2. L'extérieur du four doit rester propre

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

Questions et Réponses

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

R. Il peut y avoir plusieurs raisons à cela :

L'ampoule a grillé.

La porte n'est pas fermée.

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

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

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

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

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

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

Q. Pourquoi les oeufs éclatent-ils parfois?

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

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

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

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

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

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

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

ATTENTION

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

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

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

Avertissements et Spécifications Techniques

Attention

CET APPAREIL DOIT ÊTRE RELIÉ À LA TERRE

Les fils de connexion au secteur respectent le code suivant:

BLUE : Neutre

MARRON : Phase

VERT OU JAUNE : Terre

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

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-ondes, 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. Remuez ou agitez le contenu (en particulier les biberons et les pots d'aliments pour bébé) et surtout, vérifiez la température avec soin avant consommation afin d'éviter les brûlures.

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.

Spécifications Techniques

MH6589DR/MH6589DRS/MH6589DRB	
Alimentation	230 V AC / 50Hz
Sortie	850 W (valeur standard IEC60705)
Fréquence micro-ondes	2 450 MHz
Dimension extérieure	507 mm(L) X 283 mm(H) X 435 mm(P)
Puissance consommée	1 000 Watt
Micro-ondes	1 250 Watt
Combinaison	2 200 W att

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.

<French>

Élimination de votre ancien appareil

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

