

# MANUEL DE L'UTILISATEUR FOUR À MICRO-ONDES

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

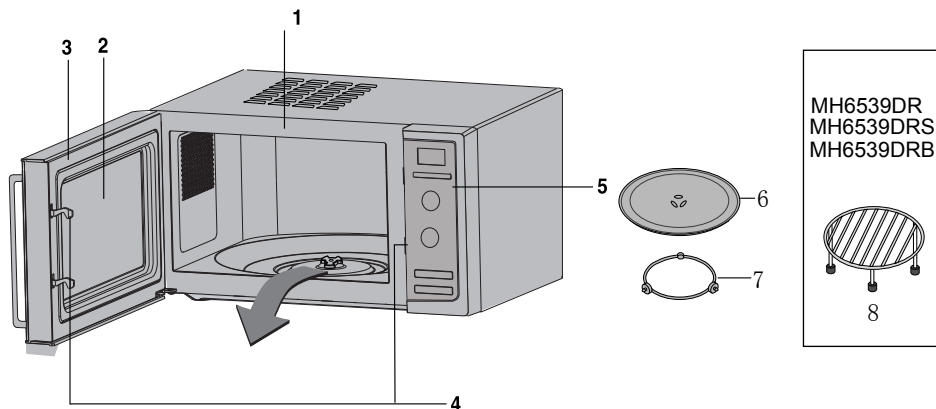
? E\$' %t+6D! ? E\$' %t+6DE! ? E\$' %t+6D4!  
? : (' %t+6D! ? : (' %t+6DE! ? : (' %t+6D4



MFL38509108

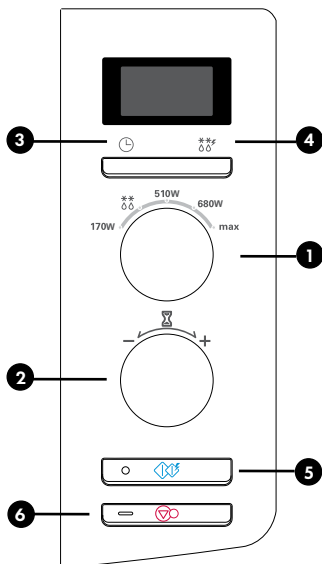
[www.lg.com](http://www.lg.com)

## Four

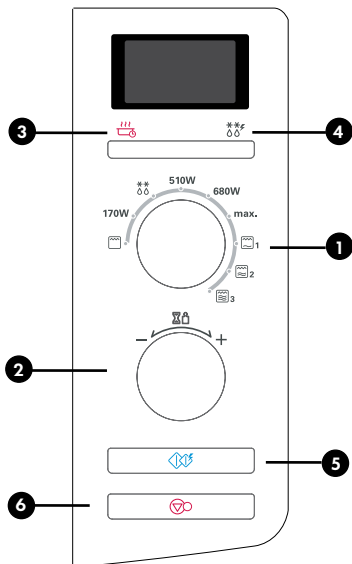


1. Plaque avant
2. Vitre
3. Joint de porte
4. Système de verrouillage de sécurité
5. Tableau de commande
6. Plateau en verre
7. Support rouleaux
8. Grille

# Panneau de commande



MS2539DR  
MS2539DRS  
MS2539DRB



MH6539DR  
MH6539DRS  
MH6539DRB

## 1 Sélecteur de puissance

Permet de choisir la puissance désirée.

## 2 Minuterie

Permet de choisir le temps de cuisson désiré.

## 3 Tastessaver/Clock

Permet de garder les aliments cuits au chaud dans votre four et de régler l'heure.

## 4 Décongélation rapide

## 5 Commencer

## 6 Arrêter

## PRECAUTIONS POUR EVITER UNE EXPOSITION EXCESSIVE EVENTUELLE AUX MICRO-ONDES

On ne peut pas faire marcher le four la porte étant ouverte, en raison des dispositifs de verrouillage de sécurité incorporés au mécanisme de la porte qui mettent hors circuit les fonctions de cuisson lorsque la porte est ouverte. Se servir du four, la porte ouverte, pourrait entraîner une exposition nocive à l'énergie à hyperfréquences. Il est important de s'abstenir de toucher au mécanisme de la porte. Ne pas placer d'objets entre la face avant du four et la porte, ni laisser s'accumuler de la saleté ou des résidus de produit de nettoyage sur les surfaces d'étanchéité.

Ne pas utiliser le four s'il est endommagé. Il est particulièrement important que la porte du four se ferme correctement et qu'il n'existe pas de dommage à (1) la porte (voilée), (2) aux charnières et loquets (brisés ou desserrés), (3) aux joints de porte et aux surfaces d'étanchéité.

Votre four ne doit pas être réglé ou réparé par quiconque à l'exception du personnel d'entretien qualifié.

## AVERTISSEMENT

Lors du chauffage de liquides dans votre four à micro-ondes, par ex. des potages, des sauces et des boissons, une ébullition à éruption avec retard peut se produire sans qu'il y ait des signes de bouillonnement. Un soudain débordement du liquide brûlant peut s'ensuivre. Afin d'éviter cette éventualité, les points suivants doivent être observés :

1. Eviter d'utiliser des conteneurs à bord droit et à col étroit.
2. Ne pas surchauffer.
3. Remuer le liquide avant de placer le conteneur dans le four et recommencer à la moitié environ du temps de réchauffement.
4. Après la cuisson ou le réchauffage, laisser reposer quelques instants, les aliments dans le four, pour que la température de toutes les parties de l'aliment soit homogène. Remuer ou agiter le contenu ( en particulier le biberons et les pots d'aliments pour bébé ) et surtout, vérifier la température avec soin avant consommation afin d'éviter les brûlures .

## Installation

1. Retirer tous les matériaux d'emballage et accessoires.
  2. Placer le four sur une surface plane, à 85 cm au minimum au-dessus du sol, en laissant un espace d'au moins 30 cm au-dessus, et de 10 cm à l'arrière, pour permettre une ventilation adéquate. Le côté du four doit être maintenu dégagé, de manière à ménager un flux d'air pour la ventilation. L'avant du four doit être situé à 8 cm au moins du bord de la surface portante pour éviter qu'il ne bascule.
- Une sortie d'échappement est située au sommet ou sur le côté du four. Obturer cette ouverture peut endommager le four.
3. Branchez votre four dans une prise de puissance normale. Assurez-vous que le courant électrique a une intensité de 10 A au moins (13A pour les modèles MH6539DR/MH6539DRS/MH6539DRB ) et que le four est le seul appareil électrique branché sur le circuit.
  4. Le four à micro ondes ne doit pas être placé dans un meuble.

**N.B. : • Cet appareil électrique ne doit pas être utilisé à des fins de restauration commerciale.**

## AVERTISSEMENT : CET APPAREIL ELECTRIQUE DOIT ETRE MIS A LA TERRE

Les câbles dans le conducteur réseau sont colorés conformément aux codes suivants :

Bleu - Neutre  
Brun - Sous tension  
Vert et jaune - Terre

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.

# Consignes importantes de sécurité

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

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

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 semblabl
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 grill, 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.
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.

# Consignes importantes de sécurité

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-ondes 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 de cuisson

## USTENSILES DE CUISSON

Il convient de vérifier les ustensiles de cuisine pour s'assurer qu'ils conviennent à l'utilisation du four à micro-ondes. Le tableau suivant résume l'utilisation correcte d'ustensiles de cuisson dans votre four :

Ustensiles de cuisson	Micro-ondes	Grill
Verre résistant à la chaleur, vitrocéramique	oui	oui
Céramique, porcelaine	oui (Ne pas utiliser de porcelaine avec décor or ou argent.)	
Récipient en métal	non	oui
Verre non-résistant à la chaleur	non	non
Plastique micro-ondes	oui	non
Emballage plastique	oui	non
Papier (tasses, assiettes, papier de cuisine)	oui	non
Paille, osier et bois	non	non

### Micro-ondes

1. La plupart des ustensiles en verre, en vitrocéramique, et en verre résistant à la chaleur conviennent très bien à cet usage. Ceux comportant une décoration en métal ne doivent pas être utilisés dans un four à micro-ondes.
2. Le papier de cuisine, les serviettes, assiettes, tasses, barquettes en papier et en carton ne doivent pas être utilisés dans le four à micro-ondes. Ne pas utiliser de produits en papier recyclé, car ils peuvent contenir des impuretés susceptibles de provoquer des étincelles et/ou des incendies lorsqu'ils sont employés pour la cuisson.  
(Consultez votre livre de cuisine pour une utilisation correcte de ces produits.)
3. Les plats, tasses, sacs pour congélation en plastique et emballages plastiques peuvent être utilisés dans le four à micro-ondes. Suivre les instructions du fabricant ou les renseignements donnés dans le livre de cuisine lorsque vous utilisez des plastiques dans le four à micro-ondes.
4. Les ustensiles en métal et les ustensiles avec décor métallique ne doivent pas être utilisés dans le four à micro-ondes. Pour des renseignements plus complets sur l'utilisation correcte du métal dans votre four, lisez la section d'introduction du livre de cuisine. Si l'utilisation dans le four de feuilles d'aluminium, brochures ou ustensiles

contenant du métal est spécifiée dans la recette, laissez un espace d'au moins 2,5 cm entre l'objet en métal et la paroi intérieure du four. Si un arc (des étincelles) se produit, retirez immédiatement les objets.

### N.B. :

Consultez votre livre de cuisine, vos recettes individuelles et tableau pour une utilisation correcte des conteneurs pour la cuisson, les produits et d'autres renseignements utiles.

### Grill

1. Les ustensiles en verre résistant à la chaleur, en céramique et les récipients de cuisson en métal peuvent être utilisés.
2. Les serviettes en papier, le papier de cuisine et le plastique ne doivent pas être utilisés.

### Notes :

- Il faut agir prudemment, lorsque l'on retire des ustensiles ou le plateau tournant en verre, car ils peuvent devenir brûlants pendant la cuisson.
- N'utiliser un thermomètre que s'il est conçu ou recommandé pour utilisation dans le four à micro-ondes.
- S'assurer que le plateau tournant est en place lorsque le four est mis en marche.

## Autres instructions utiles

**Pour obtenir les meilleurs résultats et une cuisson plus agréable, lisez intégralement les présents commentaires.**

**Afin d'obtenir les meilleurs résultats :**

1. Lorsque vous déterminez le temps de cuisson d'un aliment particulier, commencez par utiliser la durée minimale et vérifiez son état occasionnellement. Il est facile de trop cuire un aliment parce que la cuisson par micro-ondes est très rapide.
2. De petites quantités d'aliments ou des aliments à faible teneur en eau peuvent se dessécher et durcir s'ils sont cuits trop longtemps.

**Décongélation des aliments congelés :**

1. Les aliments qui ont été congelés peuvent être placés directement dans le four pour décongélation. (Assurez-vous que vous avez retiré les liens ou emballages métalliques.)
2. Décongeler en suivant les Conseils pour la Décongélation qui figurent dans le présent Manuel.
3. Pour les zones des aliments qui se décongelent plus rapidement que d'autres, couvrir avec de petits morceaux de feuille d'aluminium. Ceci aide à ralentir ou à stopper le processus de décongélation.

4. Certains aliments ne doivent pas être complètement décongelés avant leur cuisson. Par exemple, le poisson cuit si rapidement qu'il est certaines fois préférable de commencer à le cuire alors qu'il est encore légèrement congelé.
5. Il peut s'avérer nécessaire d'augmenter ou de diminuer le temps de cuisson dans certaines recettes, en fonction des températures de départ des aliments.

**NOTE :**

L'air qui sort de l'orifice d'aération peut devenir chaud pendant la cuisson.

**Pour dorer les aliments :**

Un petit nombre d'aliments qui ne sont pas cuits assez longtemps dans le four à micro-ondes pour dorer peuvent avoir besoin d'une coloration supplémentaire.

Les revêtements tels que le paprika et les agents de brunissement tels que la Worcestershire sauce peuvent être utilisés sur des côtelettes, des petits pâtés de viande ou morceaux de poulet.

Les rôtis, volailles ou jambon cuits pendant 10 à 15 minutes ou davantage, doreroient sans additifs supplémentaires.

## Nettoyage et entretien

**ASSUREZ-VOUS QUE LE FOUR EST ÉTEINT AVANT TOUT NETTOYAGE.**

Maintenir les surfaces intérieures du four propres et sèches. En règle générale, nettoyer après chaque utilisation.

**PAROIS INTÉRIEURES**

Retirer toutes les miettes ou les restes d'aliments entre la porte et le four en utilisant un chiffon humide. Ce secteur doit être particulièrement bien nettoyé afin de garantir que la porte ferme correctement. Enlever toutes éclaboussures de graisse avec un linge humide et du savon, puis rincer et sécher. Ne pas utiliser d'abrasifs qui peuvent rayer ou endommager la surface peinte du four.

**NE JAMAIS VERSER D'EAU DANS LE FOUR.**

**SUPPORT DE ROULEAUX**

Le support de rouleaux doit être retiré et nettoyé dans une eau savonneuse chaude une fois au moins par semaine, afin d'éviter que de la graisse ne gêne la rotation des roues.

**PORTE**

La porte et les joints de porte doivent être maintenus propres à tout moment. N'utiliser que de l'eau chaude savonneuse pour rincer, puis sécher complètement.

**N'UTILISEZ PAS DE MATÉRIAUX ABRASIFS, TELS QUE DES POUDRES DE NETTOYAGE OU DES TAMpons MÉTALLIQUES OU PLASTIQUES À RÉCUSER.**

Les parties métalliques seront plus faciles à entretenir si elles sont essuyées fréquemment avec un linge humide.

N'utilisez pas de nettoyeur vapeur.

**EXTERIEUR**

Nettoyer avec un savon doux et de l'eau chaude, rincer et sécher avec un linge doux. Ne pas utiliser de matériaux abrasifs. Ne pas projeter d'eau dans les aérations. Si le cordon d'alimentation est souillé, l'essuyer avec un chiffon humide.



# Guide d'Utilisation

## CUISSON MICRO-ONDES

1. Ouvrir la porte du four, placer les aliments sur le plateau tournant dans le four, et fermer la porte du four.
2. Appuyer sur stop (6). Régler le sélecteur de puissance (1) sur le niveau de puissance désiré. Il existe cinq niveaux de puissance. Le sélecteur de puissance peut être positionné sur n'importe lequel de ces niveaux de puissance.
3. Régler le minuteur (2) sur le temps de cuisson voulu. Appuyer sur démarrer (5). Le plateau tournant se met à tourner et la cuisson commence. La fin du temps de cuisson est indiquée par quatre petits bips sonores, la lumière du four s'éteint et « Fin » s'affiche sur l'écran.

### REMARQUE :

- L'ouverture de la porte lors de la cuisson éteint automatiquement le four et arrête le minuteur. Si la cuisson n'est pas finie, fermer la porte et appuyer sur démarrer (5) – le four se remet à tourner et le minuteur reprend le décompte du temps restant.
- Le plateau tournant peut tourner dans un sens ou dans un autre. Pour annuler la programmation de la cuisson lorsque le four est en fonctionnement, il est conseillé d'appuyer sur stop (6).
- Même si le minuteur ne tourne pas pendant la cuisson, le temps programmé est décompté. Ce n'est pas une erreur.
- Pendant la cuisson, le changement du temps de cuisson est possible, mais le niveau de puissance ne peut pas être modifié. Une fois que la cuisson est terminée, les bips de rappel sonnent une minute toutes les 5 minutes jusqu'à ce que la porte du four soit ouverte.

## DECONGELATION EN FONCTION DU POIDS

La décongélation d'aliments congelés est l'un des avantages du four à micro-ondes. La décongélation à l'aide d'un four à micro-ondes est plus rapide que la décongélation en réfrigérateur et plus sûre que celle à température ambiante, car elle ne favorise pas le développement de bactéries nuisibles.

Il est important de se rappeler que la décongélation est plus longue qu'une cuisson normale. Vérifier les aliments, et les retourner au moins une fois pendant la décongélation.

1. Appuyer sur stop (6).
2. Positionner le sélecteur de puissance (1) sur le mode décongélation (\*8 décongeler)
3. Régler le minuteur (2) dans le sens des aiguilles d'une montre sur le temps de cuisson désiré.
4. Appuyer sur démarrer (5).

### AVERTISSEMENT :

**Attention lorsque que vous sortez les aliments du four car le récipient est chaud !**

## FONCTION TASTESAVER/RÉGLAGE DE L'HORLOGE

Avertissement : lorsque vous branchez votre four, "24H" apparaît sur l'afficheur.

Cette indication vous rappelle de régler l'horloge. Pour ce faire, procédez comme suit.

Si vous ne souhaitez pas régler l'horloge, appuyez sur la touche ARRÊT (6) pour quitter cette fonction.

### RÉGLAGE DE L'HEURE

Appuyez sur la touche TASTESAVER/CLOCK (3) pour sélectionner "12H" ou "24H".

Tournez le bouton TIMER (2) pour régler l'heure.

Appuyez sur la touche DÉPART (5) ou TASTESAVER/CLOCK (3).

Tournez le bouton TIMER (2) pour régler les minutes.

Appuyez sur la touche DÉPART (5) ou TASTESAVER/CLOCK (3).

# Guide d'Utilisation

MH6539DR/MH6539DRS/MS6539DRB

MH6539DR/MH6539DRS/MH6539DRB

## FONCTION TASTESAVER

You can keep cooked food warm in Cette fonction vous permet de garder les aliments cuits au chaud dans votre four à micro-ondes.

Les aliments sont maintenus à un niveau de température souhaité, contrôlé par l'élément chauffant.

1. Appuyez sur la touche ARRÊT (6).
2. Appuyez sur la touche TASTESAVER (3) pour sélectionner le niveau de température (bas ou élevé). "Ho-L" (bas) ou "Ho-H" (élevé) apparaîtra sur l'afficheur.
3. Appuyez sur la touche DÉPART (5).
4. Pour quitter cette fonction, appuyez deux fois sur la touche ARRÊT (6).

## REMARQUE

\* La fonction TASTESAVER permet de garder les aliments au chaud à l'aide d'un système de chauffage radiant, et non grâce à une lampe ou aux micro-ondes.







\* Les aliments cuits doivent être couverts lorsque vous utilisez la fonction TASTESAVER.

\* Les pâtisseries (tartes, chaussons, etc.) ne doivent pas être couvertes lorsque vous utilisez la fonction TASTESAVER.

\* Les plats complets maintenus au chaud dans une assiette peuvent être couverts lorsque vous utilisez la fonction TASTESAVER.

\* Lorsque la fonction est terminée, vous entendrez quatre bips et "End" apparaîtra sur l'afficheur du four.

## AVERTISSEMENT

-  La fonction TASTESAVER peut durer jusqu'à 90 minutes.
-  Le plateau tournant, la lampe du four et le ventilateur ne fonctionnent pas pendant l'utilisation de la fonction TASTESAVER.
-  Lorsque la fonction TASTESAVER est en cours, vous pouvez appuyer sur la touche TASTESAVER (3) pour afficher la durée restante, ou bien sur ARRÊT (6) pour afficher le niveau de température, puis appuyer sur DÉPART (5) pour poursuivre le processus.
-  La fonction TASTESAVER sera interrompue si vous ouvrez la porte. La fonction reprend lorsque vous fermez la porte et appuyez sur DÉPART (5).
-  La fonction TASTESAVER ne peut maintenir la température avec précision.
-  La température des aliments présentera en effet de légères différences selon le temps de cuisson, le poids, le type d'aliments, etc.

## Décongélation rapide

Utilisez cette fonction seulement pour décongeler rapidement 500 grammes de viande hachée.

Décongeler le cœur de la viande demande un laps de temps.

Dans l'exemple suivant, nous vous montrons comment décongeler 500 grammes de viande hachée surgelée.

Appuyez sur **STOP** (6).

Pesez la viande que vous souhaitez décongeler et vérifiez qu'il ne reste aucun emballage ou autre élément métallique. Placez la viande dans votre four à micro-ondes puis fermez la porte.

Appuyez sur la touche **DECONGELATION RAPIDE** (4). Le four démarrera automatiquement.

Durant la décongélation, à chaque fois que votre four émettra un **BIP**, ouvrez la porte, retournez les aliments et séparez-les afin de permettre une décongélation homogène.

Enlevez ou protégez les parties qui ont décongelé plus vite afin de ralentir la décongélation de celles-ci.

Fermez ensuite la porte du four et appuyez sur **DEPART** (5) pour reprendre la décongélation.

**Le four n'arrêtera pas la décongélation (même quand le 'bip' sonne) à moins que la porte ne soit ouverte.**

# Guide de décongélation rapide

Utilisez cette fonction pour décongeler rapidement de la viande hachée.

Sortez la viande de son emballage. Placez-la dans un plat utilisable au micro-ondes. A chaque BIP, sortez le plat du micro-ondes, retournez la viande et remplacez le plat dans le four à micro-ondes. Fermez la porte et appuyez sur **DEPART** pour continuer.

A la fin du programme, sortez la viande hachée du four à micro-ondes, couvrez-la de papier aluminium pendant 5/15 minutes jusqu'à ce qu'elle soit complètement décongelée.

CATEGORIE	POIDS	USTENSILE	INSTRUCTIONS
1. Viande hachée	500g	Assiette plate	Viande hachée. Tournez la viande après le bip sonore. Après décongélation, laissez la viande hachée pendant 5/15 minutes.

## Operating Procedure

MH6539DR/MH6539DRS/MS6539DRB

### CUISSON GRILL

Se reporter à la page 3.



- Ouvrir la porte du four, placer les aliments sur la grille dans le four et fermer la porte du four.
- Appuyer sur stop (⏹).
- Positionner la fonction et le sélecteur de puissance (1) sur le mode grill (🔥).
- Régler le minuteur (2) sur le temps de grill désiré. Appuyer sur démarrer (▶). Le plateau tournant se met à tourner et la cuisson commence. La fin du temps de cuisson est indiquée par quatre petits bips sonores, la lumière du four s'éteint et « Fin » s'affiche sur l'écran.

- Se reporter au paragraphe intitulé CUISSON MICRO-ONDES pour vérifier les conditions de cuisson.
- Ne pas toucher la vitre du four pendant la cuisson grill, car la température du verre peut monter jusqu'à 100°C.
- Ne pas laisser les enfants toucher à la vitre du four!
- Lors de la première utilisation du grill, de la fumée peut apparaître. Elle disparaîtra rapidement.

#### Remarque :

- L'utilisation de la grille est conseillée, car le temps et l'efficacité de la cuisson seront variables si le plateau tournant est utilisé seul.

MH6539DR/MH6539DRS/MH6539DRB

### CUISSON COMBINÉE

Se reporter à la page 3.



Les modèles ci-dessus ont une fonction « cuisson combinée » qui permet de cuire des aliments en utilisant simultanément le grill (🔥) et le micro-ondes (📡/📡/📡).

Le temps nécessaire à une cuisson combinée est en général plus court que lors de l'utilisation séparée du grill et du micro-ondes.

- Ouvrir la porte du four, placer les aliments sur le plateau tournant ou sur la grille dans le four et fermer la porte du four.
- Appuyer sur stop (⏹).
- Positionner la fonction et le sélecteur de puissance (1) sur le mode COMBI. (🔥/📡/📡)
- Régler le minuteur (2) sur le temps de cuisson désiré. Appuyer sur démarrer (▶). Le plateau tournant se met à tourner et la cuisson commence.  
La fin du temps de cuisson est indiquée par quatre petits bips sonores, la lumière du four s'éteint et « Fin » s'affiche sur l'écran.

L'extérieur des aliments est grillé par le grill tandis que l'intérieur est cuit par les ondes du micro-ondes.

#### AVERTISSEMENT :

Attention lorsque que vous sortez les aliments du four car le récipient est chaud !

# Guide de chauffage ou réchauffage

Pour bien chauffer ou réchauffer dans le four à micro-ondes, il est essentiel de suivre certaines recommandations. Mesurez la quantité d'aliments, afin de définir le temps nécessaire pour réchauffer. Pour obtenir les meilleurs résultats, disposez les aliments en cercle. Les aliments à température ambiante chaufferont plus vite que ceux réfrigérés. Les aliments en boîte doivent être sortis de leur boîte et placés dans un récipient spécial micro-ondes. Les aliments seront chauffés de façon plus homogène s'ils sont recouverts d'un couvercle spécial micro-ondes ou plastique d'emballage ventilé. Retirez le couvercle ou emballage avec prudence pour éviter les brûlures. Utilisez le tableau ci-dessous comme guide pour réchauffer les aliments cuits.

Produit	Temps de cuisson (sur "ELEVÉ")	Instructions particulières
Tranche de viande 3 tranches (épaisseur 0,5 cm)	1½~2½ minutes	Placer les tranches de viande sur un plat spécial micro-ondes. Couvrir avec du film alimentaire et ventiler. • N.B. La sauce aide à maintenir la viande juteux.
Morceaux de poulet 1 escalope 1 cuisse avec dessus de cuisse	2~3½ minutes 1½~2½ minutes	Placer les morceaux de poulet sur un plat spécial micro-ondes. Couvrir avec du film alimentaire et ventiler.
Filet de poisson (170-230 g)	1~2½ minutes	Placer les filets de poisson sur un plat spécial micro-ondes. Couvrir avec du film alimentaire et ventiler.
Lasagne 1 portion (300 g)	4½~7 minutes	Placer les lasagne sur un plat spécial micro-ondes. Couvrir avec du film alimentaire et ventiler.
Ragout en cocotte 1 tasse 4 tasses	1½~3½ minutes 5~7½ minutes	FAIRE CUIRE couvert dans une cocotte spécial micro-ondes. Remuer une fois à la moitié du temps de cuisson.
Ragout en cocotte crème ou fromage 1 tasse 4 tasses	1½~3 minutes 4~6½ minutes	FAIRE CUIRE couvert dans une cocotte spécial micro-ondes. Remuer une fois à la moitié du temps de cuisson.
Hamburger ou Boeuf barbecue 1 sandwich (1/2 tasse garniture à la viande) sans le petit pain	1~3 minutes	Réchauffer la garniture et le petit pain séparément. Faire cuire la garniture couvert dans une cocotte spécial micro-ondes. Remuer une fois. Chauffer le pain comme indiqué dans le tableau ci-dessous.
Purée 1 tasse 4 tasses	2~3½ minutes 6~8½ minutes	FAIRE CUIRE couvert dans une cocotte spécial micro-ondes. Remuer une fois à la moitié du temps de cuisson.
Haricots blancs à la sauce tomate 1 tasse	2~3½ minutes	FAIRE CUIRE couvert dans une cocotte spécial micro-ondes. Remuer une fois à la moitié du temps de cuisson.
Raviolis ou pâtes en sauce 1 tasse 4 tasses	3~4½ minutes 8~11½ minutes	FAIRE CUIRE couvert dans une cocotte spécial micro-ondes. Remuer une fois à la moitié du temps de cuisson.
Riz 1 tasse 4 tasses	1½~2 minutes 4~6 minutes	FAIRE CUIRE couvert dans une cocotte spécial micro-ondes. Remuer une fois à la moitié du temps de cuisson.
Petit pain 1 petit pain	20~35 secondes	Envelopper dans du papier de cuisine et placer sur une plaque en verre.
Légumes 1 tasse 4 tasses	1½~3 minutes 4~6 minutes	FAIRE CUIRE couvert dans un plat spécial micro-ondes. Remuer une fois à la moitié du temps de cuisson.
Soupe 1 portion (225 g)	2~3 minutes	FAIRE CUIRE couvert dans une cocotte spécial micro-ondes. Remuer une fois à la moitié du temps de cuisson.

# Cuisson des légumes frais

Légume	Quantité	Temps de cuisson (sur ELEVE)	Instructions	Temps de repos
Artichaux (230 g chacun)	2 moyen 4 moyen	5~8 11~13	Parer. Ajouter 2 cuillerées à café d'eau et 2 cuillerées à café de jus. Couvrir.	2 à 3 minutes
Asperges frais, queues	450 g	3~7	Ajouter ½ tasse d'eau. Couvrir.	2 à 3 minutes
Haricots verts	450 g	8~12	Ajouter ½ tasse d'eau dans une cocotte de 1,5 litres. Remuer à la moitié du temps de cuisson.	2 à 3 minutes
Betteraves, fraîches	450 g	13~18	Ajouter ½ tasse d'eau dans une cocotte couverte de 1,5 litres. Changer la disposition à la moitié du temps de cuisson.	2 à 3 minutes
Brocolis, frais, bouquets	450 g	5~9	Placer les brocolis dans un plat allant au four. Ajouter ½ tasse d'eau.	2 à 3 minutes
Chou, frais, haché	450 g	6~8	Ajouter ½ tasse d'eau dans une cocotte couverte de 1,5 litres. Remuer à la moitié du temps de cuisson.	2 à 3 minutes
Carottes, fraîches, coupées en rondelles	200 g	3~6	Ajouter ¼ tasse d'eau dans une cocotte couverte de 1 litre. Remuer à la moitié du temps de cuisson.	2 à 3 minutes
Chou-fleur, frais, entier	450 g	8~10	Parer. Ajouter ¼ tasse d'eau dans une cocotte couverte de 1 litre. Remuer à la moitié du temps de cuisson.	2 à 3 minutes
Fleurttes fraîches, Céleri en branches frais, coupé en rondelles	2 tasses 4 tasses	3~6 8~10	Couper en rondelles. Ajouter ½ tasse d'eau dans une cocotte couverte de 1,5 litres. Remuer à la moitié du temps de cuisson.	2 à 3 minutes
Mais, frais	2 épis	5~9	Eplucher. Ajouter 2 cuillerées à soupe d'eau dans un plat de 1,5 litres allant au four. Couvrir.	2 à 3 minutes
Champignons, frais, émincés	230 g	2~3	Placer les champignons dans une cocotte couverte de 1,5 litres. Remuer à la moitié du temps de cuisson.	2 à 3 minutes
Navets, frais, coupés en rondelles	450 g	4~8	Ajouter ½ tasse d'eau dans une cocotte couverte de 1,5 litres. Remuer à la moitié du temps de cuisson.	2 à 3 minutes
Petits pois frais	4 tasses	7~10	Ajouter ½ tasse d'eau dans une cocotte couverte de 1,5 litres. Remuer à la moitié du temps de cuisson.	2 à 3 minutes
Patates douces Entières pour cuire en robe des champs (170 à 230 g chacune)	2 moyennes 4 moyennes	5~10 7~13	Piquer les patates douces plusieurs fois avec une fourchette. Placer sur 2 morceaux de papier de cuisine. Retourner à la moitié du temps de cuisson.	2 à 3 minutes 2 à 3 minutes
Pommes de terre Entières pour cuire en robe des champs (170 à 230 g chacune)	2 moyennes 4 moyennes	6~8 10~15	Piquer les pommes de terre plusieurs fois avec une fourchette. Placer sur 2 morceaux de papier de cuisine. Retourner à la moitié du temps de cuisson.	2 à 3 minutes 2 à 3 minutes
Épinards, frais en branches	450 g	5~8	Ajouter ½ tasse d'eau dans une cocotte couverte de 2 litres.	2 à 3 minutes
Courgette, fraîche, coupée en rondelles	450 g	5~8	Ajouter ½ tasse d'eau dans une cocotte couverte de 1,5 litres. Remuer à la moitié du temps de cuisson.	2 à 3 minutes
Courgette, fraîche, entière	450 g	7~10	Piquer. Placer sur 2 morceaux de papier de cuisine. Retourner à la moitié du temps de cuisson et rediposer.	2 à 3 minutes

# Astuces de décongélation

## Astuces et techniques pour décongeler les viandes

- Vous pouvez décongeler les viandes dans leur emballage s'il n'y a pas de métal. Si nécessaire, protégez de petits morceaux de viande ou de volaille par une feuille lisse d'aluminium. Cela évite aux petits morceaux de devenir chaud pendant la décongélation. Faites attention que la feuille ne touche pas les parois du four.
- L'aliment à décongeler doit être placé sur le plateau de verre tournant dans un récipient adapté aux fours à micro-ondes et sans être recouvert.
- Décongelez les viandes aussi longtemps que nécessaire. Séparez autant que possible les aliments comme la viande hachée, les steaks, les saucisses et le petit salé. Enlevez les portions décongelées et continuez à décongeler les autres portions. Il est essentiel que vous contrôliez les aliments pendant le DÉCONGÉLATION car les aliments ont des vitesses de décongélation différentes.
- Les pièces entières de viande sont prêtes pour le temps de repos quand vous pouvez enfoncer une fourchette dans le centre de la viande en appuyant modérément. Le centre peut rester gelé. Attendez qu'il soit complètement décongelé.
- Décongelez la viande dans le mode décongélation.

Aliment	Poids	Temps de décongélation (minutes)	Temps de repos (minutes)	Remarques
<b>BOEUF</b>				
Saucisses de Strasbourg	450g	4-5	5-10	Retourner après la moitié du temps
Boeuf haché	500g	7-9	5-10	Retourner après deux tiers du temps, enlevez les portions réchauffées
Steak, longe	450g	5-7	5-10	Retourner après la moitié du temps. Séparez.
Rôti, romsteck (sans os)	1000g	10-15	10-15	Retourner après la moitié du temps. Une protection est nécessaire
Pâté	4ea(114g)	5-8	5-10	Retourner après la moitié du temps
<b>PORC</b>				
Haché	500g	7-9	5-10	Retourner après deux tiers du temps, enlevez les portions décongelées
Côtelettes	450g	5-6	5-10	Séparer et retourner une fois.
Rôti, romsteck (sans os)	1000g	10-15	10-15	Retourner après la moitié du temps. Une protection est nécessaire
<b>VOLAILLE</b>				
Poulet entier	1000g	17-23	10-15	Séparer et disposer une fois. Une protection est nécessaire.
Poitrine (avec os)	450g	5-7	5-10	Séparer et disposer une fois.
Pilons	450g	8-9	5-10	Séparer et disposer une fois.
Cuisses	450g	8-9	5-10	Séparer et disposer une fois.
Ailes	450g	6-8	5-10	Séparer et disposer une fois.
<b>POISSONS ET FRUITS DE MER</b>				
Poisson entier	450g	6-8	5-10	Retourner après la moitié du temps. Une protection est nécessaire
Filets de poisson	500g	7-9	5-10	Séparer et disposer une fois.
crevettes	250g	4-6	5-10	Séparer et disposer une fois.

# Tableau de cuisson au grill

## Instructions pour griller la viande sur la grille

- Dégraisser la viande. Couper la graisse, en vous assurant que vous n'entamez pas le maigre. (Ceci empêchera le gras de se croqueviller)
- Disposer sur la grille. Passer une couche de beurre fondu ou d'huile au pinceau.
- A mi-cuisson, retourner la viande.

Article	Poids	Temps de cuisson approximatif (en minutes)	Conseils
Beef burgers	50 g x 2 100 g x 2	13-16 19-23	Arroser d'huile ou de beurre fondu. Les morceaux minces doivent être placés sur la grille. Les morceaux épais peuvent être mis sur une lèche-frite. Retourner les aliments à la moitié du temps de cuisson.
Steaks (épaisseur 2,5 cm) saignant à point bien cuit	230 g x 2	18-20	
	230 g x 2	22-24	
	230 g x 2	26-28	
Côtelettes de porc (épaisseur 2,5 cm)	230 g x 2	27-32	
Côtelettes d'agneau (épaisseur 2,5 cm)	230 g x 2	25-32	
Saucisses	230 g	13-16	Retourner fréquemment.

## Instructions pour griller le poisson et les fruits de mer

Placer le poisson et les fruits de mer sur la grille. Les poissons entiers doivent être incisés en diagonale sur les deux faces avant d'être grillés. Passer sur les poissons et les fruits de mer une couche de beurre fondu, de margarine ou d'huile avant et pendant la cuisson. Ceci contribue à empêcher que le poisson ne se dessèche. Griller pendant les temps recommandés dans le tableau. Le poisson entier et filets de poisson doivent être soigneusement retournés à mi-cuisson. Si des filets épais sont souhaités, ils peuvent également être retournés à mi-cuisson.

Article	Poids	Temps de cuisson approximatif (en minutes)	Conseils
Filets de poisson épaisseur 1 cm épaisseur 1,5 cm	230 g	17-21	Enduire de beurre fondu au pinceau et retourner à la moitié du temps de cuisson.
	230 g	20-24	
Steaks de poisson épaisseur 2,5 cm	230 g	24-28	
Poisson entier	225 à 350 g chacun	16-20	Prévoir plus de temps pour les poissons épais et gras.
	450 g	24-28	
Coquilles St-Jacques Coquilles St-Jacques	450 g 450 g	16-20 16-20	Bien arroser pendant la cuisson.

## Questions et réponses

Q. Pourquoi l'éclairage du four ne s'allume-t-il pas ?

- R. ■ L'ampoule est grillée.  
■ La porte n'est pas fermée.

Q. Pourquoi de la vapeur sort-elle de l'orifice d'aération et/ou pourquoi de l'eau coule-t-elle du bas de la porte ?

R. Il se produit normalement de la vapeur pendant les opérations de cuisson. Le four à micro-ondes a été conçu pour évacuer cette vapeur par l'orifice d'aération latéral, mais occasionnellement cette vapeur se condense sur la porte et l'eau s'égoutte ensuite au bas de la porte. Ceci est tout-à-fait normal et sans danger.

Q. Les micro-ondes traversent-elles la vitre de la porte ?

R. Non. L'écran métallique réfléchit l'énergie vers la cavité du four. Les trous ou orifices sont prévus pour laisser passer la lumière ; ils ne laissent pas passer les micro-ondes.

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

R. Oui. Ne jamais le faire fonctionner à vide.

Q. Pourquoi les oeufs éclatent-ils certaines fois ?

R. Lorsque l'on cuit au four ou poche des oeufs, le jaune peut éclater sous l'effet de la vapeur qui s'accumule sous la membrane vitelline. Pour éviter cela, il suffit de percer la membrane avec un cure-dents avant cuisson. Ne jamais cuire les oeufs sans percer leur coquille.

Q. Pourquoi un temps de repos est-il conseillé après l'achèvement de l'opération de cuisson ?

R. Le temps de repos est très important. Avec la cuisson par micro-ondes, la chaleur est dans l'aliment et non dans le four.

De nombreux aliments accumulent assez de chaleur interne pour permettre au processus de cuisson de se poursuivre même après que les aliments aient été retirés du four. Le temps de repos pour les rôtis, gros légumes et gâteaux est destiné à permettre à l'intérieur de cuire complètement, sans cuisson excessive de l'extérieur.

Q. Pourquoi mon four ne cuit-il pas toujours aussi rapidement que ne l'indique le guide de cuisson par micro-ondes ?

R. Vérifier à nouveau votre guide de cuisson, afin de vous assurer que vous avez suivi exactement les instructions et pour vérifier ce qui peut entraîner des variations dans le temps de cuisson. Les temps et réglages de chaleur du guide de cuisson sont des suggestions, destinées à vous aider à éviter un excès de cuisson ... le problème le plus courant dans l'accoutumance à l'utilisation d'un four à micro-ondes. Les variations de la taille, de la forme, des poids et dimensions peuvent exiger un temps de cuisson plus long. Utiliser votre propre jugement en même temps que les suggestions du guide de cuisson pour vérifier si les aliments ont été correctement cuits, exactement comme vous le feriez avec une cuisinière traditionnelle.

Q. Pourquoi des étincelles et des craquages (arc) se produisent-ils dans le four ?

R. Il peut y avoir plusieurs raisons à l'apparition d'étincelles et de craquages (arc) dans le four.

- Vous utilisez des plats avec des parties ou décorations métalliques (argent ou or).
- Vous avez laissé une fourchette ou un autre ustensile en métal dans le four.
- Vous utilisez une grosse quantité de papier d'aluminium.
- Vous utilisez une ligature métallique.



# Spécifications techniques

	MS2539DR/MS2539DRS/MS2539DRB
Puissance entrée	230 V AC, 50 Hz
Puissance utile (IEC 60705 VOLTAGE STANDARD)	850Watt
Fréquence micro-ondes	2 450 MHz
Dimensions extérieures (L x H x P mm)	507 x 283 x 418
Consommation électrique	1 250 Watt

	MH6539DR/MH6539DRS/MH6539DRB
Puissance entrée	230 V AC, 50 Hz
Puissance utile (IEC 60705 VOLTAGE STANDARD)	850 Watt
Fréquence micro-ondes	2 450 MHz
Dimensions extérieures (L x H x P mm)	507 x 283 x 418
Consommation électrique	
Micro-ondes	1 250 Watt
Grill	1 000 Watt
Combinaison	2 200 Watt

- Les dimensions indiquées sont approximatives.
- Compte-tenu de ce que nous nous efforçons continuellement d'améliorer nos produits, nous pouvons modifier les spécifications sans préavis.

## NOTE IMPORTANTE

A la différence des autres appareils de cuisson, votre four à micro-ondes ne chauffe pas le récipient mais uniquement son contenu.

Un réel danger de brûlure de la gorge et du palais existe, si vous ne contrôlez pas la température des aliments avant de les absorber.

Nous vous recommandons plus particulièrement de vérifier la température du lait (ou autre liquide), contenu dans un récipient (biberon par exemple) à donner aux nourrissons et enfants.

Ne jamais faire chauffer de liquide dans un récipient fermé.

(risque d'éclatement du récipient, avant, pendant ou après l'ouverture de la porte)

Le remplacement du câble d'alimentation et/ou toute intervention nécessitant l'ouverture de l'appareil ne doit s'effectuer que par du personnel technique qualifié.

Ce four micro-ondes est livré avec un cordon réseau special, 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.

<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 le magasin où vous avez acheté ce produit.





**LG**

Life's Good

NEDERLANDS

# GEBRUIKERSHANDLEIDING MAGNETRON OVEN

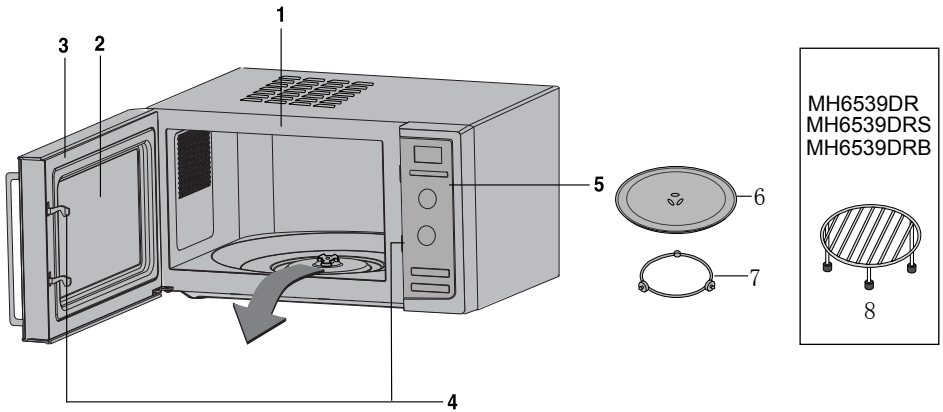
LEES DEZE GEBRUIKERSHANDLEIDING AANDACHTIG  
VÓÓR GEBRUIK.

? E\$' %+6D! ? E\$' %+6DE! ? E\$' %+6D4!

? : (' %+6D! ? : (' %+6DE! ? : (' %+6D4

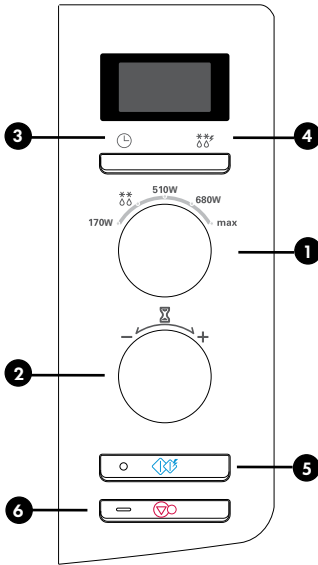
[www.lg.com](http://www.lg.com)

# Oven

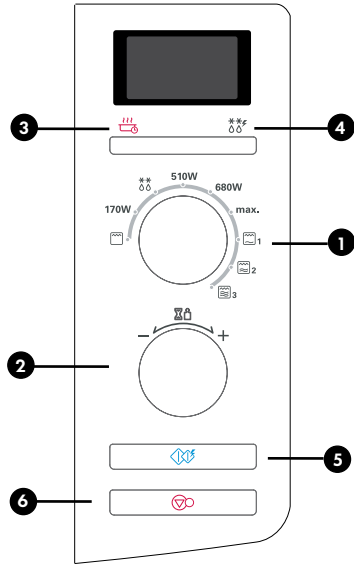


1. Voorkant
2. Venster
3. Deurafdichting
4. Veiligheidslot
5. Bedieningspaneel
6. Glazen bak
7. Roterende steun
8. Grille-rooster

# Bedieningspaneel



MS2539DR  
MS2539DRS  
MS2539DRB



MH6539DR  
MH6539DRS  
MH6539DRB

- 1 Vermogens-selector**  
Hiermee kan het gewenste vermogen worden gekozen.
- 2 Timer**  
Hiermee kan de gewenste kooktijd worden ingesteld.
- 3 Tastesaver/Klok**  
Bereide gerechten in uw oven warm houden/tijd instellen
- 4 Ontdooien**
- 5 Start**
- 6 Stop**

## VOORZORGSMAATREGELEN TENEINDE BLOOTSTELLING AAN TE HOGE NIVEAUS MICROGOLF-ENERGIE TE VOORKOMEN

Magnetron werkt niet als de deur open staat. Dit komt omdat er beveiligingen in de deur zijn aangebracht die de kookfunctie uitschakelen zodra de deur wordt geopend. Als men de magnetron zou gebruiken met de deur open, zou men worden blootgesteld aan schadelijke microgolven. Het is belangrijk dat u niet aan het deurmechanisme knoeit.

Plaats voorwerpen nooit tegen de voorkant van de oven en de deur. Ook mogen vuilresten of reinigingsmiddelen nooit op de afdichtende oppervlakken accumuleren. Een beschadigde oven mag nooit worden gebruikt. Het is essentieel dat de deur van de oven goed kan sluiten en dat geen beschadiging wordt geconstateerd van de (1) deur (verbogen), (2) de scharnieren of vergrendelingen (gebroken of los), (3) de deurafdichtingen en de afdichtende oppervlakken. Uw magnetron mag uitsluitend worden afgesteld of gerepareerd door bevoegde onderhoudstechnici.

## WAARSCHUWING

Als u vloeistoffen in de magnetron verwarmt, zoals soepen, sausen en dranken, kunnen deze spontaan gaan koken zonder vooraf te borrelen. Als gevolg daarvan kunnen hete vloeistoffen plotseling overkoken. Teneinde dit te voorkomen, altijd de volgende voorzorgsmaatregelen in acht nemen:

1. Gebruik nooit containers met rechte zijanten en een nauwe hals.
2. Nooit oververhitten.
3. De vloeistof roeren voordat de container in de over wordt geplaatst. Halverwege gedurende het verwarmingsproces, opnieuw roeren.
4. Laat producten na het koken nog even in de magnetron staan. Vóór gebruik inhoud roeren of schudden (vooral zuigflessen en babyvoeding) en de temperatuur zorgvuldig controleren.

## Plaatsen

1. Eerst alle verpakking en accessoires verwijderen.
2. Plaats de magnetron op een vlak oppervlak, minimaal 85cm boven de vloer en met minimaal 30cm vrije ruimte boven de magnetron en 10cm erachter. Dit is voor de ventilatie. Ook de zijkant van de oven mag niet worden belemmerd teneinde ventilatie mogelijk te maken. Tussen de voorkant van de oven en de rand van het ondersteunende oppervlak moet een afstand van minstens 8 cm worden gehandhaafd teneinde kantelen te voorkomen.

De uitlaat is op de boven- of zijkant van de oven aangebracht. Wordt die verstopt, dan zal de oven worden beschadigd.

3. Steek de stekker van uw oven in een stopcontact met de normale spanning van 220/240 volt wisselstroom met een vermogen van minstens 10 amp (13 amp voor modellen MH6539DR/MH6539DRS/MH6539DRB) Ook moet de oven het enige apparaat zijn dat op het circuit is aangesloten.

**OPMERKING:** • Dit apparaat mag nooit worden gebruikt voor commerciële doeleinden.

## WAARSCHUWING: DIT APPARAAT MOET WORDEN GEARD

De draden van de hoofdkabel zijn gekleurd in overeenstemming met de volgende code:

- Blaauw - Neutraal
- Bruin - Positief
- Groen of Geel - Massa

Een beschadigd snoer is gevaarlijk en dit moet dus worden vervangen door de fabrikant of de distributeur of een hiertoe bevoegd persoon.

# Voorzorgsmaatregelen

1. Knoei niet met de deur, het bedieningspaneel, de veiligheidsschakelaars of enig ander onderdeel van de oven en voer er evenmin aanpassingen of reparaties aan uit. Het uitvoeren van onderhoud of reparaties waarvoor beschermingen tegen microgolffenergie moeten worden verwijderd, is gevaarlijk. Reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door een gekwalificeerd onderhoudstechnicus.
2. Bedien de oven niet terwijl hij leeg is. U laat het best een glas water in de oven staan wanneer u hem niet gebruikt. Het water zal alle microgolffenergie veilig absorberen als de oven per ongeluk wordt gestart.
3. Droog geen kleren in de magnetronoven. Als deze te lang worden verwarmd, kunnen ze verkolen of verbranden.
4. Kook geen voedsel dat in keukenpapier is gewikkeld, tenzij dit volgens de instructies in uw kookboek zo hoort.
5. Gebruik geen krantenpapier in plaats van keukenpapier om te koken.
6. Gebruik geen houten houders. Deze kunnen warm worden en verbranden. Gebruik geen keramische houders met metalen inlegwerk (bv. goud of zilver). Verwijder altijd metalen verpakkingsdelen. Metalen voorwerpen kunnen vonken en aldus ernstige schade veroorzaken.
7. Bedien de oven niet met een stuk keukenpapier, een servet of enig ander obstakel tussen de deur en de voorste randen van de oven. Dit kan lekkage van microgolffenergie veroorzaken.
8. Gebruik geen gerecycleerd papier. Dit kan immers onzuiverheden bevatten die vonken en/of brand kunnen veroorzaken tijdens het koken.
9. Spoel het draaiplateau niet af in water onmiddellijk na het koken. Dit kan breuk of beschadiging veroorzaken.
10. Hoe kleiner de etenswaren, des te korter de kook- of verwarmingstijd. Als men de normale kooktijden aanhoudt, kan dit oververhitting en brand veroorzaken.
11. Plaats de oven zodanig dat de voorkant van de deur zich op minimaal 8 cm van de rand van het oppervlak bevindt waarop de oven staat, om te voorkomen dat hij per ongeluk omkantelt.
12. 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.
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.

# Voorzorgsmaatregelen

24. Het verwarmen van drank in de magnetron kan een vertraagde maar plotselinge kookreactie veroorzaken, waardoor u het bakje voorzichtig dient te verwijderen.
25. Om verbranding te voorkomen, dient u, vóór consumptie, de inhoud van voedingsflesjes en potjes babyvoeding te roeren en te schudden en de temperatuur af te laten nemen.
26. Verwarm nooit eieren in hun dop of hele gekookte eieren in de magnetron, want ze kunnen ontploffen, zelfs nadat de verwarmingstijd van de magnetron is beëindigd.
27. Details over het schoonmaken van deurafsluitingen, hoekjes en aanliggende delen.
28. De oven moet regelmatig worden schoongemaakt en alle voedselrestjes worden verwijderd.
29. Indien u de oven niet schoon houdt, kan het oppervlakte van het apparaat verslechteren, waardoor het toestel minder lang mee gaat en een gevaarlijke situatie kan veroorzaken.
29. Het toestel mag niet zonder toezicht worden gebruikt door jonge kinderen of door geestelijke gehandicapte mensen.
30. 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.
31. Gebruik uitsluitend de voor deze oven aanbevolen temperatuurramp (voor apparaten die uitgerust zijn met een temperatuursensor mogelijkheid).
32. Indien u de meegeleverde verwarmingselementen gebruikt, zal het apparaat heet worden. Zorg ervoor dat u de verwarmingselementen binnen de oven niet aanraakt.
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 om de ovendeur te reinigen, aangezien deze krassen kunnen veroorzaken, waardoor het glas kan breken.
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 deurafsluiting is beschadigd, zal de oven niet werken tot een bevoegde technicus het probleem heeft verholpen.

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

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

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

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

**WAARSCHUWING:** Als dit apparaat in de gecombineerde stand wordt gebruikt, mogen kinderen de oven wegens de temperatuur die wordt opgewekt alleen onder 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 tijadsklok of door een ander niet LG gerelateerd bediening.



# Hulpmiddelen bij het koken

## HULPMIDDELEN BIJ HET KOKEN

Controleer of de voorwerpen die u gebruikt geschikt zijn voor de magnetron.

Hieronder volgt een tabel met een korte samenvatting van het juiste gebruik van kook-hulpmiddelen in uw oven:

Hulpmiddelen bij het koken	Microgolf	Grille
Vuurvast glas, glas-keramiek	ja	ja
Keramisch porselein	ja (Nooit porselein gebruiken met een gouden of zilveren rand)	ja
Metalen containers	nee	ja
Niet-vuurvast glas	nee	nee
Voor de oven bestemd plastic	ja	nee
Plastic foelie	ja	nee
Papieren produkten (bekers, borden, handdoeken)	ja	nee
Uit stro, biezen en uit hout vervaardigde artikelen	nee	nee

### Microgolf-oven

1. De meeste glazen, uit glas-keramiek en uit vuurvast glas vervaardigde hulpmiddelen zijn uitstekend. Dergelijke produkten met een metalen rand mogen nooit in een microgolf-oven worden gebruikt.
2. Papieren servetten, handdoeken, borden, bekers, doosjes en karton kunnen wel in de microgolf-oven worden gebruikt. Gebruik nooit uit gerecirculeerd papier vervaardigde produkten daar hierin onzuiverheden kunnen voorkomen waardoor gedurende het koken, vonken en/of brand kunnen worden veroorzaakt. (Raadpleeg uw kookboek voor het juiste gebruik van deze produkten.)
3. Plastic schalen, bekers, zakken voor de vrieskist/kast en plastic foelie kunnen wel in de microgolf-oven worden gebruikt. De instructies van de fabrikant of de informatie in het kookboek moeten altijd worden toegepast als plastic produkten in de microgolf-oven worden gebruikt.
4. Metalen hulpmiddelen en hulpmiddelen met een metalen rand mogen in de microgolf-oven nooit worden toegepast. Voor aanvullende informatie over het juiste gebruik van metaal in uw oven wordt u verzocht om het hoofdstuk met de titel "Inleiding" in het kookboek te raadplegen. Als in het recept staat dat aluminium foelie,

vleespennen of hulpmiddelen die metaal bevatten, in de oven moeten worden gebruikt, dan moet altijd een ruimte van minstens 2,5 cm tussen het metaal voorwerp en de binnenwand van de oven worden gehandhaafd. Als vonken overspringen, altijd onmiddellijk verwijderen.

### Opmerking:

Raadpleeg uw kookboek, individuele recepten en tabellen voor de correcte toepassing van containers waarin produkten worden gekookt, de produkten zelf en voor andere nuttige informatie.

### Grille

1. Het is toegestaan om uit vuurvastglas en keramiek vervaardigde produkten en metalen produkten, te gebruiken.
2. Papieren servetten, handdoeken en plastic mogen nooit worden gebruikt.

### Opmerking:

- Hulpmiddelen of de glazen draaitafel moeten altijd voorzichtig worden verwijderd daar die gedurende het koken, zeer heet kunnen worden.
- Gebruik uitsluitend een thermometer die is ontworpen of aanbevolen voor de microgolf-oven.
- Als de oven wordt gebruikt moet de draaitafel altijd zijn geplaatst.

## Andere nuttige instructies

**Voor de beste resultaten en prettiger koken, wordt u verzocht om de onderstaande commentaren goed door te lezen.**

### Beste resultaten:

1. Wanneer de tijd wordt vastgesteld voor een bepaald voedingsmiddel, begin dan altijd met de minimum tijd. Tevens moet de conditie regelmatig worden gecontroleerd. Voedsel kan makkelijk te lang worden gekookt omdat microgolf-ovens zeer snel werken.
2. Kleine hoeveelheden voedsel of voedingsmiddel met een laag watergehalte kunnen uitdrogen. Worden die te lang gekookt dan kunnen die zeer hard worden.

### Ontdooien van bevroren producten:

1. Bevroren producten kunnen direct in de oven worden ontdooit. (Zorg er altijd voor dat eventuele plastic bevestigingen of foelie wordt verwijderd.)
2. Ontdooien in overeenstemming met de "Tips voor het Ontdooien" in dit handboek.
3. Bepaalde gedeelten van het voedsel zullen sneller ontdooien dan de rest. Dek deze af met kleine stukjes aluminium foelie. Hierdoor wordt het ontdooiingsproces vertraagd of geëlimineerd.

4. Sommige voedingsmiddelen mogen, voor bereiding nooit geheel worden ontdooit. Voorbeelden: vis wordt dermate snel gekookt dat het soms beter is om hiermee aan te vangen terwijl de vis nog gedeeltelijk bevroren is.
5. Het kan noodzakelijk zijn om de kooktijd van bepaalde recepten te verhogen of te reduceren. Dit is afhankelijk van de begintemperatuur van die voedingsmiddelen.

### OPMERKING:

De lucht uit de ventilatierooster kan gedurende het koken, warm worden.

### Bruinen:

Er is een beperkt aantal voedingsmiddelen dat niet lang genoeg in de microgolf-oven wordt gekookt om bruin te worden. Het kan dus noodzakelijk zijn om extra kleur toe te voegen.

Met paprika en bruiningsmiddelen bewerkte gerechten zoals Worcestershire saus kunnen worden gebruikt op coteletten, vleespastijen en stukjes kip. Braadstukken, gevogelte of ham die 10-15 min of langer worden gekookt, zullen zonder extra hulpmiddelen, bruin worden.

## Reinigen en verzorging

VOOR HET REINIGEN MOET DE OVEN ALTIJD ZIJN AFGEZET.

Zorg ervoor dat de binnenkant van de oven schoon en droog wordt gehouden. Als algemene regel, de binnenkant na gebruik altijd reinigen.

### BINNENWANDEN

Verwijder eventuele kruimels en voedselrestanten tussen de deur en de oven met een vochtige doek. Dit gedeelte moet zeer goed worden gereinigd zodat de deur altijd goed kan worden gesloten. Ook moeten vetspatten altijd met een in zeepsop gedrenkte doek, worden verwijderd. Vervolgens drogen.

Nooit schurende middelen gebruiken waardoor de gelakte oppervlakken van de oven kunnen worden gekrast of beschadigd.

GIET NOOIT WATER IN DE OVEN.

### ROLSTEUN

De rolsteun moet worden verwijderd. Ook moet die minstens éénmaal per week in heet zeepsop worden gereinigd teneinde te voorkomen dat de rotatie van de wieltes door gestold vet, onmogelijk wordt gemaakt.

### DE DEUR

De deur en de afdichtingen moeten altijd schoon worden gehouden. Gebruik uitsluitend warm zeepsop. Vervolgens goed drogen.

GEBRUIK GEEN AGRRESSIEVE OF BIJTENDE MIDDELEN ZOALS SCHOONMAAKMIDDELEN OF STAAL EN ZACHT PLASTIC MATERIAAL.

Metalen onderdelen kunnen makkelijk worden onderhouden door die regelmatig met een vochtige doek af te vegen.

Gebruik geen stoomreinigers.

### BUITENKANT

Reinigen met een zacht zeepsop en warm water. Afspoelen en drogen met een zachte doek. Nooit schurende materialen gebruiken. Ook nooit water in de roosters laten stromen. Als het snoer vuil wordt, afvegen met een vochtige doek.

## MAGNETRONKOKEN

1. Open de ovendeur, plaats het gerecht op het draaiplateau in de oven en sluit de ovendeur.
2. Druk op stop (6). Setl de vermogensselector (1) in op het gewenste niveau. Er zijn vijf vermogensstanden. De vermogensselector kan worden ingesteld op elk van deze standen.
3. Setl de timer (2) in op de gewenste bereidingstijd. Druk op start (5). Het draaiplateau begint te roteren en het bereiden begint. Na verstrijken van de bereidingstijd klinken er vier korte piepsignalen, wordt de lamp uitgeschakeld en verschijnt end op de display.

### OPMERKING:

- Opent de deur tijdens de bereiding, dan wordt de automatisch uitgeschakeld en stopt de timer. Moet de bereiding wordt voortgezet, sluit dan de deur dan en druk op Start (5): de oven wordt weer ingeschakeld en de timer telt verder.
  - Het draaiplateau kan in beide richtingen draaien.
  - Wilt u tijdens de bereiding de oven helemaal stoppen, druk dan op Stop (6).
- 
- Ook al draait de timer tijdens de bereiding niet, de ingestelde tijd wordt wel afgeteld. Dit duidt niet op een storing.
  - Tijdens de bereiding is het mogelijk de bereidingstijd te wijzigen, het vermogen kan echter niet worden gewijzigd.
  - Na het verstrijken van de tijd klinkt er de komende vijf minuten om de minuut een herinn-eringssignaal, totdat de deur wordt geopend.

## ONTDOOIEN MET GEWICHTSFUNCTIE

Ontdooien van diepvriesvoedsel is een van de pluspunten van een magnetronoven.

Ontdooien met behulp van een magnetronoven gaat veel sneller dan via de koelkast en is veel veiliger dan bij kamertemperatuur, omdat er minder kans is dat er zich schadelijke bacteriën ontwikkelen.

Houd er goed rekening mee dat ontdooien meer tijd in beslag neemt dan normaal koken.

Controleer de gerechten en draai ze tijdens het ontdooien minstens een maal om.

1. Druk op stop (6).
2. Zet de vermogensselector (1) in de ontdooi-stand (Defrost)
3. Draai de timer met de klok mee (2) om de tijd in te stellen.
4. Druk op start (5).

### PAS OP:

**Wees voorzichtig bij het verwijderen van de gerechten. De schaal kan heet zijn!**

## TASTESAVER / KLOK

Waarschuwing: Telkens wanneer u de oven inschakelt, verschijnt "24H" op het display.

Dit is een waarschuwing dat u de klok moet instellen. U kunt de klok naar wens als volgt instellen. Zo niet, druk dan op STOP (6) om de klokfunctie te sluiten.

### TIJDSTIP INSTELLEN

1. Druk op TASTESAVER / KLOK (3) om "12H" (12-uurs klok) of "24H" (24-uurs klok) te selecteren.
2. Draai aan TIMER (2) om de uren in te stellen.
3. Druk op START (5) of TASTESAVER/KLOK (3).
4. Draai aan TIMER (2) om de minuten in te stellen.
5. Druk op START (5) of TASTESAVER/KLOK (3).

# Bediening

MH6539DR/MH6539DRS/MS6539DRB

MH6539DR/MH6539DRS/MH6539DRB

## TASTESAVER

U kunt reeds bereide gerechten in uw magnetronoven warm houden. Deze functie houdt het voedsel warm op de gewenste, door het verwarmingselement geregelde temperatuur.

1. Druk op STOP (6).
2. Druk op TASTESAVER (3) om een lagere of hogere temperatuur te selecteren.  
Op het display verschijnt "Ho-L" of "Ho-H".
3. Druk op START (5).
4. Om deze functie te sluiten drukt u tweemaal op STOP (6).

### LET OP:

- \* De TASTESAVER-functie houdt uw gerechten warm met een verwarmingselement en niet met een lamp of met microgolven.
- \* Wanneer u een gerecht in de TASTESAVER plaatst, moet u het afdekken.
- \* Gebak echter (zoals pasteien en appelflappen) mag u tijdens het verblijf in de TASTESAVER niet afdekken.
- \* Overgeschoten gerechten die op een plateau warmgehouden zijn, kunt u tijdens hun verblijf in de TASTESAVER afdekken.
- \* Wanneer de door u ingestelde tijd verstreken is, waarschuwt de TASTESAVER u met vier geluidsignalen waarna de tekst "End" op het ovensdisplay verschijnt.

## WAARSCHUWING:

-  U kunt op de TASTESAVER een warmhoudtijd tot 90 minuten instellen.
-  De draaitafel, ovenlamp en ventilator werken niet als u de TASTESAVER-functie kiest.
-  Wanneer u de TASTESAVER-functie ingeschakeld hebt, kunt u op TASTESAVER (3) drukken om de resterende tijd weer te geven of op STOP (6) om de warmtegraad weer te geven.  
Druk vervolgens op START (5) om door te gaan.
-  Wanneer u de deur opent, stopt de TASTESAVER-functie.  
De TASTESAVER-functie wordt weer ingeschakeld wanneer u de deur sluit en op START (5) drukt.
-  De TASTESAVER-functie houdt zich niet precies aan de ingestelde temperatuur.
-  De temperatuur van het voedsel is aan kleine veranderingen onderhevig, afhankelijk van de kooktijd, het gewicht, de soort voedsel enzovoort.

# Snel Ontdooien

Gebruik deze functie alleen voor het zeer snel ontdooien van 0,5 kilo gehakt.

Hiervoor is een extra standtijd nodig om de kern te ontdooien. In het volgende voorbeeld ziet u hoe u 0,5 kilo bevroren gehakt ontdooit.

Druk op STOP (6). Weeg het voedsel dat u wilt ontdooien af. Denk er goed om dat alle u metalen verpakkingsmaterialen en folies verwijderd; plaats vervolgens het voedsel in de oven en sluit de ovendeur.

Druk op Quick Defrost (4) om het programma voor het ontdooien van vlees te selecteren. De oven start onmiddellijk.

Tijdens het ontdooien zal de oven een piepsignaal geven. Open dan de ovendeur, keep het voedsel om en maak het los om het ontdooien zo egaal mogelijk te laten verlopen. Verwijder gedeelten die al zijn ontdooid of scherm ze af tegen verdere opwarming. Sluit na controle de ovendeur en druk op START (5) om het ontdooien voort te zetten.

Uw oven stopt pas met ontdooien als de ovendeur is geopend (ook als het signaal al heeft geklonken).

# Gids Voor Snel Ontdooien

Gebruik deze functie om gehakt snel te ontdooien.

Verwijder de verpakking van het gehakt. Plaats het op een magnetronbestendig bord. Klinkt het piepsignaal, neem het gehakt dan uit de oven, keer het om en plaats het terug in de oven. Druk op Start om het ontdooien te vervolgen. Haal na afloop van het programma het gehakt uit de oven, dek het af met folie en laat het 5-15 minuten staan of totdat het volledig is ontdooid.


CATEGORIE	GEWICHT	BENODIGDHEDEN	INSTRUCTIES
Gehakt	0.5kilo	Magnetronbestendig materiaal (plat pord)	Gehakt. Keer gehakt om na piepsignaal. Na ontdooien 5-15 minuten laten staan.

## Bediening

MH6539DR/MH6539DRS/MS6539DRB

MH6539DR/MH6539DRS/MH6539DRB

### GRILLEREN

Zie blz. 21. 





1. Open de ovendeur, plaats het voedsel op het rooster in de oven en sluit de ovendeur.
  2. Druk op stop (6).
  3. Zet de functie-en vermogensselector (1) in de grilleerstand () .
  4. Stel de timer (2) in op de gewenste bereidingstijd. Druk op start (5) . Het draaiplateau begint te roteren en de bereiding begint. Na verstrijken van de bereidingstijd klinken er vier korte piepsignalen, wordt de lamp uitgeschakeld en verschijnt end op de display.
- Kijk bij de opmerking onder MAGNETRONKOKEN om te lezen hoe u de vordering van de bereiding kunt controleren.
  - Raak het venster van de deur tijdens het grilleren niet aan; de temperatuur van het glas kan stijgentot meer dan 100° C.
  - Voorkom dat kinderen het glazen venster aanraken!
  - Wordt de grill voor de eerste maal na aanschaf van de oven gebruikt, dan kan er enige rook vrijkomen. Die zal snel verdwijnen.

### Opmerking:

- **Gebruik van het grillrooster is aan te raden; gebruikt u alleen het draaiplateau, dankunen tijd en temperatuur sterk fluctueren.**

### COMBINATIEKOKEN

Zie blz. 21.   

Bovenstaande modellen hebben een combinaties-tand waarmee u voedsel kunt bereiden met de **grill** () en de **magnetron** () () () tegelijk ingeschakeld. De bereidingstijd is bij deze stand doorgaans korter dan wanneer u beide functies separaat gebruikt.

1. Open de ovendeur, plaats het voedsel op het draaiplateau in de oven en sluit de ovendeur.
2. Druk op stop (6).
3. Draai de functie & vermogensselector (1) in de stand COMBI () () () .
4. Stel de timer (2) in op de gewenste bereidingstijd. Druk op start (5) . Het draaiplateau begint te roteren, de bereiding begint.  
Na verstrijken van de bereidingstijd klinken er vier korte piepsignalen, wordt de lamp uitgeschakeld en verschijnt end op de display.

De grill verhit het oppervlak van het voedsel, terwijl **magnetronkoken** in het binnenste doordringt.

### PAS OP:

**Wees voorzichtig bij het verwijderen van de gerechten. De schaal kan heet zijn!**

## Richtlijnen voor verwarmen of opwarmen

Verwarmen of opwarmen van voedsel in de microgolf-oven, is het belangrijk om een aantal richtlijnen te volgen. Eerst moet de hoeveelheid voedsel nauwkeurig worden vastgesteld teneinde de tijd te bepalen die noodzakelijk is voor het opwarmen. Plaats het voedsel in een cirkelvormig patroon daar alleen dan de beste resultaten worden verkregen. Voedsel op kamertemperatuur zal sneller worden verwarmd dan gekoeld voedsel. Producten in blik moeten uit het blik worden verwijderd. Vervolgens moeten deze in een container worden geplaatst die in een microgolf-oven kan worden gebruikt. Het voedsel zal gelijkmatiger worden verwarmd als dit met een deksel dat geschikt is voor een microgolf-oven wordt afgedekt of als doorgeprikt plastic folie wordt gebruikt. Het deksel moet voorzichtig worden verwijderd teneinde brandwonden veroorzaakt door stoom, te vermijden. Gebruik de onderstaande tabel als richtlijn voor het opwarmen van reeds gekookt voedsel.

Gerecht	Kooktijd (op HOOG)	Speciale instructies
Voorgesneden vlees 3 plakken (0,5 cm dik)	1½~2½ minuut	Plaats het vlees op een bord dat geschikt is voor een microgolf-oven. Vervolgens afdekken met plastic folie en ventileren. • N.B.: Als sju of saus worden gebruikt, zal het vlees sappig blijven.
Stukjes kip 1 borst 1 poot of dij	2~3½ minuut 1½~2½ minuut	Plaats de porties kip op een bord dat geschikt is voor de microgolf-oven. Vervolgens afdekken met plastic folie en ventileren.
Vis-filets (170-230 gr.)	1~2½ minuut	Plaats de vis op een bord dat geschikt is voor de microgolf-oven. Vervolgens afdekken met plastic folie en ventileren.
Lasagna 1 portie (300 gr.)	4½~7 minuut	Plaats de lasagna op een bord dat geschikt is voor de microgolf-oven. Vervolgens afdekken met plastic folie en ventileren.
Casserole 1 beker 4 bekens	1½~3½ minuut 5~7½ minuut	KOKEN in een casserole-schaal die geschikt is voor de microgolf-oven. Halverwege gedurende het koken, éénmaal omroeren.
Casserole crème of kaas 1 beker 4 bekens	1½~3 minuut 4~6½ minuut	KOKEN in een casserole-schaal die geschikt is voor de microgolf-oven. Halverwege gedurende het koken, éénmaal omroeren.
Hamburgergehakt of barbecued rundvlees 1 sandwich (een halve beker vleesvulling) zonder kadetje	1~3 minuut	De vulling en het kadetje afzonderlijk verwarmen. De vulling koken afgedekt in een casserole-schaal die in de microgolf-oven kan worden gebruikt. Éénmaal roeren. Het kadetje verwarmen zoals hieronder aangegeven.
Aardappelpuree 1 beker 4 bekens	2~3½ minuut 6~8½ minuut	KOKEN in een casserole-schaal die geschikt is voor de microgolf-oven. Halverwege gedurende het koken, éénmaal omroeren.
Witte bonen in tomatensaus 1 beker	2~3½ minuut	KOKEN in een casserole-schaal die geschikt is voor de microgolf-oven. Halverwege gedurende het koken, éénmaal omroeren.
Ravioli of pasta in saus 1 beker 4 bekens	3~4½ minuut 8~11½ minuut	KOKEN in een casserole-schaal die geschikt is voor de microgolf-oven. Halverwege gedurende het koken, éénmaal omroeren.
Rijst 1 beker 4 bekens	1½~2 minuut 4~6 minuut	KOKEN in een casserole-schaal die geschikt is voor de microgolf-oven. Halverwege gedurende het koken, éénmaal omroeren.
Sandwich met vulling of kadetje 1 kadetje	20~35 seconden	In een papieren handdoek wikkelen en op de glazen schotel plaatsen.
Groenten 1 beker 4 bekens	1½~3 minuut 4~6 minuut	KOKEN in een casserole-schaal die geschikt is voor de microgolf-oven. Halverwege gedurende het koken, éénmaal omroeren.
Soep 1 portie (8 oz)	2~3 minuut	KOKEN in een casserole-schaal die geschikt is voor de microgolf-oven. Halverwege gedurende het koken, éénmaal omroeren.

## Tabel: Verse groenten

Groente	Gewicht	Kooktijd (op HOOG)	Instructies	Wachttijd
Artichoken (230 gr. per stuk)	2 medium 4 medium	5~8 11~13	Schoonmaken. 2 teelepels water en 2 teelepels sap toevoegen. Afdekken.	2-3 minuten
Asperge Vers, stengels	450 gr.	3~7	Een halve beker water toevoegen. Afdekken.	2-3 minuten
Sperziebonen, vers	450 gr.	8~12	Een halve beker water toevoegen in een afgedekte casserole-schotel van 1,5 liter. Halverwege gedurende het koken opnieuw arrangeren.	2-3 minuten
Verse biet	450 gr.	13~18	Een halve beker water toevoegen in een afgedekte casserole-schotel van 1,5 liter. Halverwege gedurende het koken opnieuw arrangeren.	2-3 minuten
Broccoli, vers, stengels	450 gr.	5~9	Plaats de broccoli in een bakschaal. Een halve beker water toevoegen.	2-3 minuten
Kool, vers, gehakt	450 gr.	6~8	Een halve beker water toevoegen in een afgedekte casserole-schotel van 1,5 liter. Halverwege gedurende het koken opnieuw arrangeren.	2-3 minuten
Wortelen, vers, gesneden	200 gr.	3~6	Een 1/4 beker water toevoegen in een afgedekte casserole-schotel van 1 liter. Halverwege gedurende het koken opnieuw arrangeren.	2-3 minuten
Bloemkool, vers, geheel	450 gr.	8~10	Reinigen. Een 1/4 beker water toevoegen in een afgedekte casserole-schotel van 1 liter. Halverwege gedurende het koken opnieuw arrangeren.	2-3 minuten
Verse stukjes selderij. Vers, in plakjes gesneden	2 bekerv 4 bekerv	3~6 8~10	In plakjes snijden. Een halve beker water toevoegen in een afgedekte casserole-schotel van 1,5 liter. Halverwege gedurende het koken opnieuw arrangeren.	2-3 minuten
Mais, vers	2 kolven	5~9	Reinigen. Giet 2 eetlepels water in een bakschaal van 1,5 liter. Afdekken.	2-3 minuten
Champignons, vers in plakjes gesneden	230 gr.	2~3	Plaats de champignons in een afgedekte casserole-schaal van 1,5 liter. Halverwege gedurende het koken opnieuw arrangeren.	2-3 minuten
Pastinaak, vers, in plakjes gesneden	450 gr.	4~8	Een halve beker water toevoegen in een afgedekte casserole-schotel van 1,5 liter. Halverwege gedurende het koken opnieuw arrangeren.	2-3 minuten
Doperwtv, vers	4 bekerv	7~10	Een halve beker water toevoegen in een afgedekte casserole-schotel van 1,5 liter. Halverwege gedurende het koken opnieuw arrangeren.	2-3 minuten
Bataat Geheel; gebakken (170-230 gr. ieder)	2 middelgroot 4 middelgroot	5~10 7~13	Prik de bataat een aantal keer met de vork door. Vervolgens op 2 papieren handdoeken plaatsen. Halverwege gedurende het koken omdraaien.	2-3 minuten 2-3 minuten
Aardappelen Geheel; gebakken aardappelen (170-230 gr. per stuk)	2 aardappelen 4 aardappelen	6~8 10~15	Prik de bataat een aantal keer met de vork door. Vervolgens op 2 papieren handdoeken plaatsen. Halverwege gedurende het koken omdraaien.	2-3 minuten 2-3 minuten
Spinazie, vers, bladspinazie	450 gr.	5~8	Een halve beker water toevoegen aan een afgedekte casseroleschaal van 2 liter.	2-3 minuten
Courgette, vers, in plakjes gesneden	450 gr.	5~8	Een halve beker water toevoegen in een afgedekte casserole-schotel van 1,5 liter. Halverwege gedurende het koken opnieuw arrangeren.	2-3 minuten
Courgette, vers, heel	450 gr.	7~10	Doorprikken. Op 2 papieren handdoeken plaatsen. Draai de courgettes om en vervolgens moeten die halverwege gedurende het koken opnieuw worden gearrangeerd.	2-3 minuten

# Tips voor het ontdoeien

## Tips en technieken voor het ontdoeien van vlees

- U kunt vlees ontdoeien in de originele verpakking, tenzij deze metalen bestanddelen bevat. Scherm indien nodig kleine stukken vlees of gevogelte af met vlakke gedeelten aluminiumfolie. Zo voorkomt u dat dunne gedeelten tijdens het ontdoeien warm worden. Zorg ervoor dat de aluminiumfolie niet met de wanden van de oven in aanraking komt.
- Plaats de te ontdoeien levensmiddelen in een magnetronbestendige recipiënt en plaats ze onafgedekt op de glazen draaitafel.
- Ontdooi vlees slechts zolang nodig is. Scheid eetwaren zoals gehakt, karbonades, worsten en spek zo vlug mogelijk. Verwijder ontdooidoede porties en laat de resterende stukken verder ontdoeien. Het is nodig om het voedsel te controleren tijdens het ONTDOOIEN, omdat diverse levensmiddelen een verschillende ontdooisnelheid hebben.
- Hele stukken vlees zijn klaar voor kooktijd, wanneer u zonder veel moeite met een vork tot in het centrum van het stuk vlees kunt prikken. De kern zal nog steeds bevroren zijn. Zet in de oven staan tot het vlees volledig is ontdooid.
- Ontdooi vlees in ontdooiingsmodus.

Voedsel	Gewicht	Ontdooiingstijd (minuten)	Kooktijd (minuten)	Instructies
<b>RUNDVLEES</b>				
Frankfurter worstjes	450g	4-5	5-10	Halverwege gedurende het koken omdraaien
Gemalen rundvlees	500g	7-9	5-10	Na tweederde van de kooktijd omdraaien, de ontdooidoede portie verwijderen.
Steak, lendestuk	450g	5-7	5-10	Halverwege gedurende het koken omdraaien Scheiden.
Gebraad, lendestuk (zonder been)	1.000g	10-15	10-15	Halverwege gedurende het koken omdraaien, Zo nodig afdekken.
Pasteitjes	4elk (114g)	5-8	5-10	Halverwege gedurende het koken omdraaien
<b>VARKENSVLEES</b>				
Gehakt	500g	7-9	5-10	Na tweederde van de kooktijd omdraaien, de ontdooidoede portie verwijderen.
Koteletten	450g	5-6	5-10	Scheiden en eenmaal omdraaien.
Gebraad, lendestuk (zonder been)	1.000g	10-15	10-15	Halverwege gedurende het koken omdraaien Zo nodig afdekken.
<b>GEVOGELTE</b>				
Hele kip	1.000g	17-23	10-15	Scheiden en opnieuw arrangeren. Zo nodig afdekken.
Borsten (met been)	450g	5-7	5-10	Scheiden en opnieuw arrangeren.
Drumsticks	450g	8-9	5-10	Scheiden en opnieuw arrangeren.
Billen	450g	8-9	5-10	Scheiden en opnieuw arrangeren.
Vleugels	450g	6-8	5-10	Scheiden en opnieuw arrangeren.
<b>VIS, SCHAAL- EN SCHELPIERIEN</b>				
Hele vis	450g	6-8	5-10	Halverwege gedurende het koken omdraaien, Zo nodig afdekken.
Visfilets	500g	7-9	5-10	Scheiden en opnieuw arrangeren.
Garnalen	250g	4-6	5-10	Scheiden en opnieuw arrangeren.



# Grille - kooktabel

## Richtlijnen voor het grillen van vlees op de grille

- Verwijder overtollig vet van het vlees. Het vet wegsnijden. Zorg ervoor dat u niet in het magere vlees snijdt. (Hierdoor zal worden voorkomen dat het vet gaat krullen.)
- Vervolgens op het rek plaatsn. Borstelen met gesmolten boter of olie.
- Halverwege gedurende het koken, het vlees omkeren.

Gerecht	Gewicht	Kooktijd (circa) (minuten)	Hints
Biefburgers	50 g x 2 100 g x 2	13-16 19-23	Afborstelen met olie of gesmolten boter. Dunne porties moeten op het rek van de grille worden geplaatst. Dikke porties kunnen op een drupbak worden geplaatst. Halverwege gedurende het koken, omkeren.
Biefstuk (2,5 cm dik) Halfvrouw Middelbaar Goed doorbakken	230 g x 2 230 g x 2 230 g x 2	18-20 22-24 26-28	
Varkenscoteletten (2,5 cm dik)	230 g x 2	27-32	
Lamscoteletten (2,5 cm dik)	230 g x 2	25-32	
Worstjes	230 g	13-16	

## Richtlijnen voor het grillen van vis en zeegerechten

Plaats de vis of zeegerechten op het rek. De gehele vis moet eerst diagonaal worden ingesneden. Dan pas grillen. De vis en de zeegerechten borstelen met gesmolten boter, margarine of olie. Dit dient voor en gedurende het koken te geschieden. Hierdoor zal de vis minder snel uitdrogen. Grillen gedurende de tijd die is aangegeven in de tabel. Een gehele vis of vis-filets moeten voorzichtig halverwege gedurende het grillen, worden omgekeerd. Desgewenst kunnen ook dikke filets halverwege gedurende het grillen worden omgekeerd.

Gerecht	Gewicht	Kooktijd (circa) (minuten)	Hints
Vis-filets 1 cm dik 1,5 cm dik	230 g 230 g	17-21 20-24	Afborstelen met gesmolten boter en halverwege gedurende het koken omkeren.
Vis-steaks 2,5 cm dik	230 g	24-28	
Gehele vis	225-350 g ieder 450 g	16-20 24-28	Rekening houden met extra tijd voor dikke en oliehoudende vis.
Schaaldieren Ongekookte garnalen	450 g 450 g	16-20 16-20	Gedurende het koken goed bedruppen.

## Vragen en antwoorden

- V. Wat is er fout als het lampje van de oven niet gaat branden?
- A. ■ Het gloeilampje is doorgebrand.  
■ De deur is niet gesloten.
- V. Waarom komt stoom uit het luchtuitlaatrooster en/of waarom druppelt water van de onderkant van de deur?
- A. Stoom wordt gewoonlijk gedurende het koken, geproduceerd. De microgolf-oven werd zo vervaardigd dat die stoom wordt afgevoerd via het zijrooster. Deze stoom condenseert soms op de deur. Het water kan dan van de onderkant druppelen. Dit is normaal en veilig en hierover hoeft u zich geen zorgen te maken.
- V. Wordt de microgolf-energie uitgestraald door het venster in de deur?
- A. Neel Door het metalen scherm wordt de energie teruggekaatst in de oven. De openingen of poorten zijn zodanig uitgevoerd dat licht kan doordringen. De microgolf-energie wordt echter niet doorgelaten.
- V. Wordt de microgolf-oven beschadigd als die leeg wordt aanzet?
- A. Ja. Een lege oven nooit aanzetten.
- V. Waarom kunnen eieren soms ontploffen?
- A. Gedurende het bakken of pochieren van eieren is het mogelijk dat de dooier breekt doordat de stoom binnen het membraan rond de dooier, accumuleert. Teneinde dit te voorkomen, de dooier doorprikken met een tandestoker. Dan pas koken. Eieren nooit koken zonder eerst de schaal door te prikken.
- V. Waarom wordt een wachttijd aanbevolen nadat het koken is beëindigt?
- A. Die tijd is zeer belangrijk. Na koken in de microgolf, is hitte in het voedsel aanwezig en niet in de oven. In veel voedingsmiddelen wordt voldoende interne hitte opgeslagen zodat het kookproces zelfs nadat het voedsel uit de oven is verwijderd, voortgang kan vinden. Deze wachttijd voor braadstukken, grote groenten en cakes is noodzakelijk zodat ook de binnenkant geheel wordt doorgekookt zonder dat de buitenkant teveel wordt doorgekookt.
- V. Waarom werkt mijn oven niet altijd net zo snel als wordt gesuggereerd in de richtlijnen?
- A. Raadpleeg eerst nogmaals de richtlijnen en overtuig u ervan of de richtlijnen exact zijn uitgevoerd. Ga ook na waardoor fluctuaties in kooktijd kunnen worden veroorzaakt. De kooktijden en hitte-instellingen zijn uitsluitend suggesties teneinde te lang koken, te voorkomen. Dit is het meest algemene probleem bij het gewend raken aan een microgolf-oven. Variaties in afmeting, vorm en gewicht en maat kunnen resulteren in langere kooktijden. Gebruik u eigen oordeel en de suggesties voor het koken. Ga na of het voedsel geheel is gekookt zoals u dat verwacht in een normale conventionele oven.
- V. Waarom kunnen in de oven vonken worden geproduceerd?
- A. Hiervoor zijn er verschillende redenen:  
■ U gebruikt schalen met metalen onderdelen of afwerking (zilver of goud).  
■ U heeft een vork of ander metalen voorwerp in de oven achtergelaten.  
■ U gebruikt een grote hoeveelheid metaalfoelie.  
■ U gebruikt een metalen bevestigingsdraad.

## Technische specificaties

	MS2539DR/MS2539DRS/MS2539DRB
Energieverbruik	230 V AC, 50 Hz
Vermogen (IEC 60705 beoordelingsnorm)	850Watt
Microgolf-frequentie	2450 MHz
Buitenafmetingen (W x H x D mm)	507 x 283 x 418
Stroomverbruik	1250 Watt

	MH6539DR/MH6539DRS/MH6539DRB
Energieverbruik	230 V AC, 50 Hz
Vermogen (IEC 60705 beoordelingsnorm)	850Watt
Microgolf-frequentie	2450 MHz
Buitenafmetingen (W x H x D mm)	507 x 283 x 418
Stroomverbruik	
Microgolf	1250 Watt
Grille	1000 Watt
Combinatie	2200 Watt

- De vermelde afmetingen zijn benaderingen.
- Daar wij constant blijven streven naar verbetering van onze producten, is het mogelijk dat specificaties zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd.

<Dutch>

### Uw oude toestel wegdoen

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

