



GEBRUIKERSHANDLEIDING

MAGNETRON/GRILL/CONVECTIEOVEN

LEES DEZE GEBRUIKERSHANDLEIDING AANDACHTIG
VÓÓR GEBRUIK.

MC7849H
MC7849HS
MC7849HB



MFL47342651

NEDERLANDS

FRANÇAIS

www.lg.com

De werking van de magnetron

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.

Inhoud.....	3
Veiligheidsvoorschriften	4-5
Voorzorgsmaatregelen	6
Uitpakken en installeren.....	7-8
De klok instellen	9
Kinderslot.....	10
Snelstart	11
De bereidingstijd verlengen of verkorten	12
Koken met de magnetron	13
Vermogensstanden.....	14
Koken in twee stappen.....	15
Grillen.....	16
Koken met de heteluchtoven	17-18
Gecombineerd koken	19-20
Automatisch koken	21-22
Automatisch braden	23-24
Automatisch ontdooien	25-26
Snel ontdooien	27-28
Teste Saver	29
Magnetronbestendig keukengerei	30
Voedsleigenschappen en koken met de magnetron.....	31-32
Vragen en antwoorden.....	33
Informatie over de bedrading/Technische specificaties.....	34

Veiligheidsvoorschriften

1. Knoei niet met de deur, het bedieningspaneel, de veiligheidsschakelaars of enig ander onderdeel van de oven en voer er evenmin aanpassingen of reparaties aan uit. Het uitvoeren van onderhoud of reparaties waarvoor beschermingen tegen microgolffenergie moeten worden verwijderd, is gevaarlijk. Reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door een gekwalificeerd onderhoudstechnicus.
2. Bedien de oven niet terwijl hij leeg is. U laat het best een glas water in de oven staan wanneer u hem niet gebruikt. Het water zal alle microgolffenergie veilig absorberen als de oven per ongeluk wordt gestart.
3. Droog geen kleren in de magnetronoven. Als deze te lang worden verwarmd, kunnen ze verkolen of verbranden.
4. Kook geen voedsel dat in keukenpapier is gewikkeld, tenzij dit volgens de instructies in uw kookboek zo hoort.
5. Gebruik geen krantenpapier in plaats van keukenpapier om te koken.
6. Gebruik geen houten houders. Deze kunnen warm worden en verbranden. Gebruik geen keramische houders met metalen inlegwerk (bv. goud of zilver). Verwijder altijd metalen verpakkingdelen. 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 oven deur 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 oven 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.

Voorzorgsmaatregelen

Voorzorgsmaatregelen ter voorkoming van blootstelling aan een te hoog niveau microgolff energie.

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 microgolff energie 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.

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.

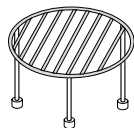
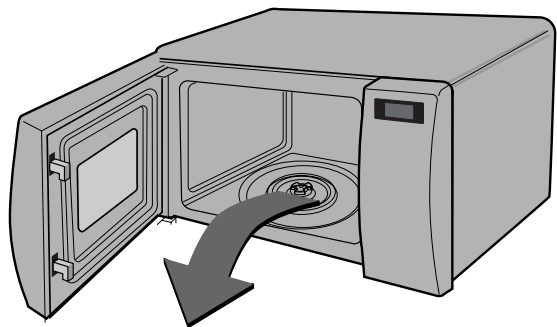
Waarschuwing

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.

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.

Uitpakken en installeren

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

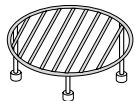


HOOG ROOSTER

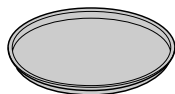
GLAZEN BAKPLAAT



DRAAIENDE RING

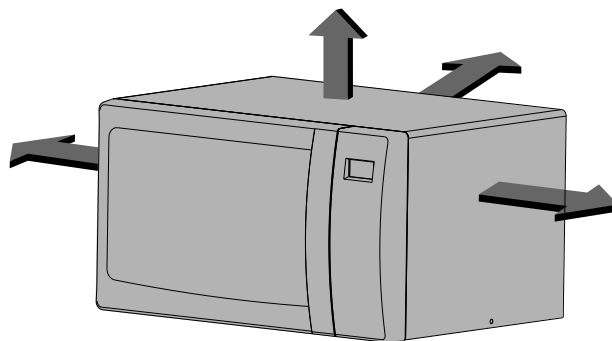


LAAG ROOSTER



METALEN BAKPLAAT

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.

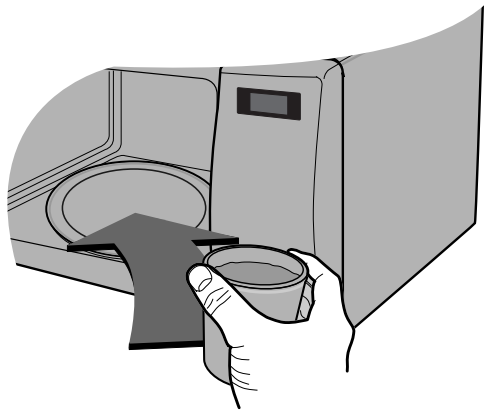


DEZE OVEN IS NIET BEDOELD VOOR COMMERCIËLE MAALTIJDBEREIDING

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 ovendeur 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 ovendeur. Raadpleeg bladzijde 30 als u niet zeker weet welk soort houder u moet gebruiken.



6 Druk op de **STOP**-toets en druk vervolgens zesmaal op **START** 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 ovendeur 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 kiezen voor een 12- of 24-uurs weergave.

In onderstaand voorbeeld ziet u hoe u bij een 24-uurs weergave de tijd instelt op 14:35 uur.

Zorg ervoor dat alle verpakking van de oven verwijderd is.



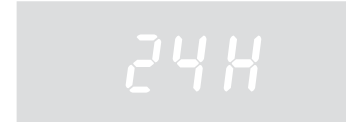
Indien uw oven voor de eerste keer ingestoken is of indien de stroom na een stroomonderbreking hervat wordt, zal "24H" getoond worden op het scherm; u kunt de klok resetten.

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

Steek uw oven voor de eerste keer in.
"24H" wordt op het scherm getoond.

(Als u een 12-uurs weergave wilt, drukt u nogmaals op **TASTE SAVER**.
Als u na het instellen van de tijd een andere weergave wilt, moet u de stekker van de oven uit het stopcontact halen en deze vervolgens weer opnieuw aansluiten.



Druk vijftien maal op **10 MIN.**
Druk drie maal op **1 MIN.**
Druk vijf maal op **10 SEC.**



Druk op **TASTE SAVER** om de tijd te bevestigen.

De klok begint te lopen.



Kinderslot

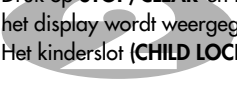


Uw oven beschikt over een veiligheidsfunctie die ongewilde bediening van de oven voorkomt. Wanneer het kinderslot is ingesteld, kunt u geen functies meer gebruiken en is koken niet mogelijk. Uw kind kan echter nog steeds de ovendeur openen.

Druk op **STOP/CLEAR**.



Druk op **STOP/CLEAR** en houd de knop ingedrukt totdat "L" op het display wordt weergegeven en u een pieptoon hoort. Het kinderslot (**CHILD LOCK**) is nu ingesteld.

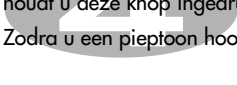


De tijd verdwijnt van het display maar wordt na enkele seconden weer weergegeven.

Als u een willekeurige knop indrukt, wordt op het display "L" weergegeven.



Om het kinderslot uit te schakelen, drukt u op **STOP/CLEAR** en houdt u deze knop ingedrukt totdat op het display "L" verdwijnt. Zodra u een pieptoon hoort, is het kinderslot uitgeschakeld.



Snelstart

In onderstaand voorbeeld ziet u hoe u de magnetron instelt op twee minuten bereidingstijd op de hoogste stand.



Met de snelstartfunctie stelt u de magnetron in op verwarming op de hoogste met stappen van 30 seconden. Hiertoe drukt u op de knop **QUICK START**

Druk op **STOP/CLEAR**.



Druk vier maal op **QUICK START** om 2 minuten bereidingstijd op de hoogste stand te kiezen.
De oven start al voordat u de vierde keer hebt gedrukt.



Tijdens snelstart kunt u de bereidingstijd verhogen tot maximaal 9 minuten en 59 seconden door meerdere malen op **QUICK START** te drukken.

De bereidingstijd verlengen of verkorten

n onderstaand voorbeeld ziet u hoe u de programma's voor automatische bereiding aanpast om de bereidingstijd te verlengen of verkorten.



Als u vindt dat het voedsel tijdens een programma voor automatisch koken (**AUTO COOK**) te lang of te kort in de magnetronoven staat, kunt u de bereidingstijd verlengen of verkorten met de knoppen **MORE** en **LESS**.

Wanneer u geen gebruikmaakt van de functie voor automatisch koken, kunt u de bereidingstijd op elk moment verlengen met de knoppen **MORE** en **LESS**. Het is niet nodig om het bereidingsproces te stoppen.

Druk op **STOP/CLEAR**.



Kies het gewenste programma voor automatisch koken.

* Zie **AUTOMATISCH KOKEN** (pagina 21)

Voer het gewicht van het voedsel in.

Druk op **START**.



Druk op **MORE (+)**.

De bereidingstijd wordt met elke druk op de knop met 10 seconden verhoogd.

Druk op **LESS (-)**.

De bereidingstijd wordt met elke druk op de knop met 10 seconden verhoogd.



Koken met de magnetron

In onderstaand voorbeeld ziet u hoe u gedurende 5 minuten en 30 seconden voedsel kookt op een vermogen van 720 Watt.



De oven heeft vijf vermogensstanden voor microgolven. De hoogste stand is automatisch ingesteld. Wanneer u op de knop drukt, wordt er een ander vermogen geselecteerd.

STAND	%	Druk op MICRO		Vermogen
HOOG MAX.	100%	1	maal	900W
MIDDELHOOG	80%	2	maal	720W
MIDDEL	60%	3	maal	540W
ONTDOOIEN, MIDDELLAAG	40%	4	maal	360W
LAAG	20%	5	maal	180W

Zorg ervoor dat de oven correct geïnstalleerd, zoals eerder in deze handleiding beschreven.

Druk op **STOP/CLEAR**.



Druk twee maal op **MICRO** om een vermogen 720W te kiezen. Op het display wordt "720" weergegeven.



Druk vijf maal op **1 MIN**. Druk drie maal op **10 SEC**.



Druk op **START**. Tijdens de bereiding kunt u met de knoppen **MORE** en **LESS** de bereidingstijd verhogen of verlagen.



Vermogensstanden

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.

VERMOGENSNIVEAU	GEBRUIK	VERMOGENSNIVEAU (%)	VERMOGEN
HOOG	<ul style="list-style-type: none">* Water koken* Gehakt laten bruinen* Gevogelte, vis en groenten bereiden* Mals vlees bereiden	100%	900W
MIDDELHOOG	<ul style="list-style-type: none">* Opnieuw opwarmen (alle gerechten)* Vlees en gevogelte braden* Champignons en schaaldieren koken* Kaas- en eihoudend voedsel bereiden	80%	720W
MIDDEL	<ul style="list-style-type: none">* Cake en gebak bakken* Eieren bereiden* Vla koken* Rijst, soep bereiden	60%	540W
ONTDOOIEN/ MIDDELLAAG	<ul style="list-style-type: none">* Ontdooien (alle gerechten)* Boter en chocolade smelten* Minder mals vlees koken	40%	360W
LAAG	<ul style="list-style-type: none">* Boter en kaas zacht maken* Ijsroom zacht maken* Deeg laten rijzen	20%	180W



Koken in twee stappen

In onderstaand voorbeeld ziet u hoe u voedsel bereidt in twee stappen. In de eerste stap bereidt u het voedsel 11 minuten op de hoogste stand. In de tweede stap bereidt u het voedsel 35 minuten op 360 W .



Tijdens het koken in twee stappen kunt u de ovendeur openen en het voedsel controleren. Wanneer u de ovendeur sluit en op **START** drukt, wordt het kookproces voortgezet.

Aan het einde van stap 1 hoort u een piep en begint stap 2.

Wanneer u het programma wilt beëindigen, drukt u twee maal op **STOP/ CLEAR**.

Tijdens automatisch ontdooien kunt u maximaal drie stappen gebruiken. (Automatisch ontdooien+stap 1+stap 2.) Op deze manier kunt u voedsel eerst ontdooien en vervolgens bereiden zonder de magnetron opnieuw te programmeren.

Druk op **STOP/CLEAR**.



Stel het vermogen en de bereidingstijd in voor **stap 1**.

Druk op **MICRO** om de hoogste vermogensstand te kiezen. (Voor het bereiden op de hoogste stand kunt u deze stap overslaan.)

Druk op **10 MIN.**

Druk op **1 MIN.**



Stel het vermogen en de bereidingstijd in voor **stap 2**.

Druk vier maal op **MICRO** om een vermogen van 360 W te kiezen.

Druk drie maal op **10 MIN.**

Druk vijf maal op **1 MIN.**



Druk op **START**.

Tijdens de bereiding kunt u met de knoppen **MORE** en **LESS** de bereidingstijd verhogen of verlagen.



Grillen

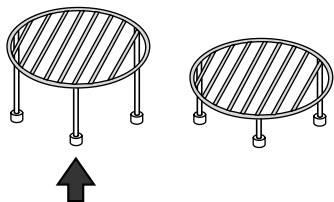
In het volgende voorbeeld toon ik u hoe u voedsel kookt met de grill gedurende 12 minuten en 30 seconden.



Deze magnetron is uitgerust met een omhullende verhitter, waardoor voorverwarmen niet nodig is. Dankzij deze functie kunt u voedsel snel braden en gratineren.

Het metalen rooster wordt tijdens het grillen tussen een glasplaat en een grillrooster geplaatst.

Het grillrooster (hoog) moet tijdens het grillen gebruikt worden.



Druk op **STOP/CLEAR**.



Druk op **GRILL**.



Stel de bereidingstijd in.

Druk op **10 MIN.**

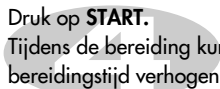
Druk twee maal op **1 MIN.**

Druk drie maal op **10 SEC.**



Druk op **START**.

Tijdens de bereiding kunt u met de knoppen **MORE** en **LESS** de bereidingstijd verhogen of verlagen.



Koken met de heteluchtoven

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



De convectieoven heeft een temperatuurbereik van 40 °C en 100 °C ~ 230 °C (180 °C wordt automatisch ingesteld bij het kiezen van de convectiemodus).

De oven heeft een gistingfunctie bij een oventemperatuur van 40 °C. U moet de oven laten afkoelen, want u kunt de gistingfunctie niet gebruiken als de temperatuur van de oven hoger dan 40 °C is.

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

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

1. Voorverwarmen:

Druk op **STOP/CLEAR**.



2 Druk op CONVECTION.



3 Druk vijf maal op MORE om een temperatuur van "230°C" te kiezen. .

De bereidingstemperatuur kan worden aangepast met de knoppen **MORE** en **LESS**.



4 Druk op START.

Het voorverwarmen wordt gestart. Op het display wordt "Pr-H" weergegeven.



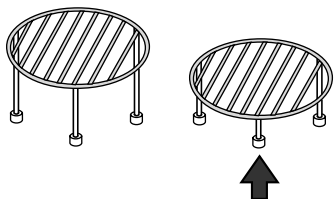
Koken met de heteluchtoven

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



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

Voor convectiebereidingen moet u het convectierooster (laag rooster) gebruiken.



2. Bereiden.

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



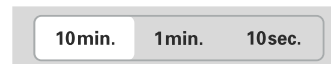
Druk op **CONVECTION**.



Druk vijf maal op MORE om een temperatuur van "230°C" te kiezen.



Druk vijf maal op **10 MIN.**



Druk op **START**.

Tijdens de bereiding kunt u met de knoppen **MORE** en **LESS** de bereidingstijd verhogen of verlagen.



Gecombineerd koken

In onderstaand voorbeeld ziet u hoe u de oven programmeert op verwarmen op 360 W en 25 minuten grillen.



De oven heeft een functie waarmee u met de verwarmer en de magnetron gelijktijdig of om de beurt voedsel kunt bereiden. Dit betekent dat u het eten bereidt in minder tijd.

U kunt in het combinatieprogramma drie vermogensstanden kiezen (180, 270 en 360 W).

1. GRILLCOMBINATIE

Druk op **STOP/CLEAR**.



Druk op **COMBI**.

Druk op **GRILL**.



Druk drie maal op **MICRO** om een vermogen van 360W te kiezen.



Stel de bereidingstijd in.

Druk twee maal op **10 MIN.**

Druk vijf maal op **1 MIN.**



Druk op **START**.

Tijdens de bereiding kunt u met de knoppen **MORE** or **LESS** de bereidingstijd verhogen of verlagen.

Wees voorzichtig wanneer u het voedsel uit de magnetron haalt. De schaal kan heet zijn.



Gecombineerd koken



De oven heeft een functie waarmee u met de verwarmers en de magnetron gelijktijdig of om de beurt voedsel kunt bereiden. Dit betekent dat u het eten bereidt in minder tijd.

U kunt in het combinatieprogramma drie vermogensstanden kiezen (180, 270 en 360 W).

In the following example I will show you how to programme your oven with:- micro power 360 power and at a convection temperature 200°C for a cooking time of 25 minutes.

2. COMBINATIE MET HETELUCHTOVEN

Druk op **STOP/CLEAR**.



Druk op **COMBI**.

Druk op **CONVECTION**.

Druk twee maal op **MORE** voor een temperatuur voor hetelucht koken van 200°C.



Druk drie maal op **MICRO** om een vermogen van 360 W te kiezen.



Stel de bereidingstijd in.

Druk twee maal op **10 MIN.**

Druk vijf maal op **1 MIN.**



Druk op **START**.

Tijdens de bereiding kunt u met de knoppen **MORE** en **LESS** de bereidingstijd verhogen of verlagen.

Wees voorzichtig wanneer u het voedsel uit de magnetron haalt. De schaal kan heet zijn.



Automatisch koken

In onderstaand voorbeeld ziet u hoe u 0.6 kg Aardappel in de schil bereidt.



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

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

Druk op **STOP/CLEAR**.



Druk op de juiste knop onder **AUTO COOK** voor het gewenste type voedsel. In dit voorbeeld drukt u op de knop pofaardappelen.



Op het display wordt "Ac-1" weergegeven.

Selecteer het gewenste gewicht pofaardappelen. Druk vijf maal op **MORE** om 0.6 kg in te voeren.



Wanneer u de knoppen MORE/LESS indrukt, wordt het gewicht verhoogd/verlaagd.

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 verwijdert 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="922 815 1471 893"> <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> <p>** Rijst -- Na het koken 5 minuten afgedekt laten staan of wachten tot het water is opgeslorpt.</p>	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 braden

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



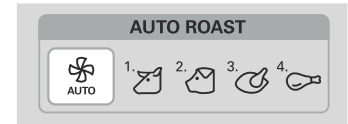
Met de functie voor automatisch braden kunt u uw favoriete gerecht automatisch bereiden door het type voedsel te kiezen en het gewicht van het voedsel in te voeren.

Categorie	Druk op AUTO ROAST
Rosbief	1 maal
Geroosterd lamsvlees	2 maal
Hele kip	3 maal
Kippenpoten	4 maal

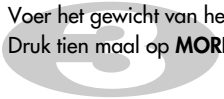
Druk op **STOP/CLEAR**.



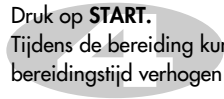
Druk op de knop **AUTO ROAST** om het programma voor rundvlees bradent (**ROAST BEEF**). Op het display wordt "Ar-1" weergegeven.



Voer het gewicht van het braadvlees in.
Druk tien maal op **MORE** om 1,4 kg in te voeren.



Druk op **START**.
Tijdens de bereiding kunt u met de knoppen **MORE** en **LESS** de bereidingstijd verhogen of verlagen.



RICHTLIJNEN VOOR HET AUTOMATISCH ROOSTEREN

Functie	Categorie	Gewichtslimiet	Kookgerei	Voedseltemperatuur	Aanwijzingen
Automatisch braden.	Rosbief (Ar-1)	0,5 kg ~ 1,5 kg	Laag rooster en metalen schaal	Gekoeld	Strijk de rosbeef in met gesmolten margarine of boter. Plaats de rosbeef op het lage rooster op de metalen schaal. Bij het piepsignaal draait u de rosbeef om. Druk vervolgens op start om de bereiding voort te zetten. Laat de rosbeef na deze bereiding nog 10 minuten staan met een folie erover.
	Geroosterd lamsvlees (Ar-2)	0,5 kg ~ 1,5 kg	Laag rooster en metalen schaal	Gekoeld	Strijk het lamsvlees in met gesmolten margarine of boter. Plaats het lamsvlees op het lage rooster op de metalen schaal. Bij het piepsignaal draait u het vlees om. Druk vervolgens op start om de bereiding voort te zetten. Laat het lamsvlees na deze bereiding nog 10 minuten staan met een folie erover.
	Hele kip (Ar-3)	0,8 kg ~ 1,5 kg	Laag rooster en metalen schaal	Gekoeld	Was en droog het vel. Strijk de kip in met gesmolten margarine of boter. Plaats de kip op het lage rooster op de metalen schaal. Bij het piepsignaal draait u ze om. Druk vervolgens op start om de bereiding voort te zetten. Laat de kip na deze bereiding nog 10 minuten staan met een folie erover.
	Kippenpoten (Ar-4)	0,2 kg ~ 0,8 kg	Hoog rooster + metalen schaal	Gekoeld	Was en droog het vel. Strijk de kippenpoten in met gesmolten margarine of boter. Plaats ze op het lage rooster op de metalen schaal. Bij het piepsignaal draait u ze om. Druk vervolgens op start om de bereiding voort te zetten. Laat de kippenpoten na deze bereiding nog 2 tot 5 minuten staan met een folie erover.

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 ontdoien. Deze moet men enige tijd laten staan om het midden te laten ontdoien. In het volgende voorbeeld toon ik hoe u een stuk gevogelte van 1,4 kg ontdooid.

Automatisch ontdoien



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 wilt ontdoien. Verwijder eerst alle metalen koordjes en/of verpakkingen. Plaats het voedsel vervol gens in de oven en sluit de deur.



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

Op het display wordt "dEF2" weergegeven.



Voer het gewicht in van het voedsel dat u wilt ontdoien.

Druk veertien maal op **MORE** om 1,4 kg in te voeren.



Druk op **START**.



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

RICHTLIJNEN VOOR HET ONTDOOIEN MET AUTOMATISCHE GEWICHTSINSTELLING

- * Plaats de te ontdooien levensmiddelen in een magnetronbestendige recipiënt en plaats ze onafgedekt op de glazen draaitafel.
- * Scherm indien nodig kleine stukken vlees of gevogelte af met vlakke gedeelten aluminiumfolie. 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 (MEAT).

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 **MEAT** 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 ontdooid 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.

Taste Saver

In het volgende voorbeeld leg ik u uit hoe u de Taste Saver-functie gebruikt om gerechten bij een temperatuur van 90 °C 30 minuten warm te houden.



Wanneer u Taste Saver selecteert, heeft de oven een temperatuurbereik van 30°C ~ 90°C.

Het duurt een paar minuten voordat de oven de gekozen temperatuur bereikt.

Wanneer de oven de juiste temperatuur heeft bereikt, hoort u een geluidssignaal.

Druk op **STOP/ CLEAR**.



Druk eenmaal op **TASTE SAVER**.

Wanneer u op **TASTE SAVER** drukt, wordt eerst een temperatuur van 60°C ingesteld.



Druk drie keer op **MORE**.

In het afleesvenster verschijnt "90°C".



Druk drie keer op **10 MIN.**

In het afleesvenster verschijnt "30:00".



Druk op **START**.



Magnetronbestendig keukengerei

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.

Voedseleigenschappen en koken met 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 om 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 verkwist. In sommige recepten, vooral die voor brood, cake en vla, wordt aangeraden het voedsel uit de oven te halen wanneer het nog niet helemaal doorgekookt is. Dit is geen vergissing. Dit soort voedsel blijft immers, meestal afgedekt, nog doorkoken buiten de oven doordat de warmte aan de buitenkant zich geleidelijk naar binnen toe verspreidt. Als het voedsel in de oven blijft staan tot het helemaal is doorgekookt, zal de buitenkant te hard gekookt zijn of kan het voedsel zelfs aanbranden. Na verloop van tijd zult u erg bedreven worden in het schatten van zowel de kooktijd als de standtijd van verschillende soorten voedsel.

Dichtheid van voedsel

Het duurt minder lang om licht en poreus voedsel zoals cake en brood te koken dan zwaar en compact voedsel als gebraden 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 gebraden, zal sneller koken dan het onderste deel. Daarom is het aangewezen hoog voedsel enkele malen om te keren tijdens het koken.

Vochtgehalte van voedsel

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

Benen en vet

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

Hoeveelheid voedsel

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

Vorm van het voedsel

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

Afdekken

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

Bruinen

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

Afdekken met 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.

Voedseleigenschappen

Dikkere koken met 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 bakshotel 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 shotel, 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 doorprijkt. 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 REINIGINGSPOEDER 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 bedrading/ Technische specificaties

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

		MC7849H/MC7849HS/MC7849HB
Voeding		230 V AC /50Hz
Vermogen		900 W (IEC60705-norm)
Microgolffrequentie		2450 MHz
Externe afmeting		512mm(B) X 302mm(H) X 500mm(D)
Stroom- erbruik	Magnetron	1300 Watt
	Grill	1150 Watt
	Combinatie	3150 Watt
	Hoteluchtoven	800 Watt(maximaal 1900W)

<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 afvalphaaldienst of de winkel waar u het product hebt gekocht.



MANUEL DE L'UTILISATEUR

FOUR À MICRO-ONDES/GRILL/CONVECTION

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

M5) * &+:

M5) * &+: S

M5) * &+: B

FRANÇAIS

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.

Sommaire.....	35
Consignes importantes de sécurité.....	36-37
Précautions.....	38
Déballage de l'appareil et Installation.....	39-40
Réglage Horloge.....	41
Sécurité Enfant.....	42
Fonction Départ Instantané.....	43
Cuisson Plus ou Moins.....	44
Cuisson Micro-ondes.....	45
Niveau de Puissance.....	46
Cuisson En deux phases.....	47
Cuisson Au grill.....	48
Cuisson Par convection.....	49-50
Cuisson Combinée.....	51-52
Cuisson Automatique.....	53-54
Cuisson Rôtissage automatique.....	55-56
Décongélation Automatique.....	57-58
Décongélation rapide.....	59-60
Fonction Taste Saver.....	61
Ustensiles pour Micro-ondes.....	62
Caractéristiques des aliments et Cuisson micro-ondes.....	63-64
Questions et Réponses.....	65
Avertissements et Spécifications Techniques.....	66

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 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 connaissance, 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. Éloignez 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.

Précautions

Précautions destinées à éviter toute surexposition aux micro-ondes.

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

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

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

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

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

Attention

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

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

1. Éviter d'utiliser des récipients à 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.

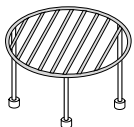
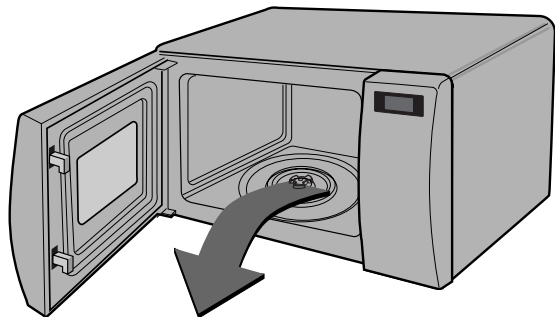
Attention

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

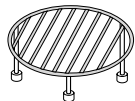
En suivant les étapes de base décrites sur ces deux pages, vous serez rapidement en mesure de vérifier le bon fonctionnement de votre four. Veuillez faire particulièrement attention aux instructions portant sur l'emplacement de votre four. Lorsque vous sortez le four de son emballage, veillez à bien 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 le poser sur une surface plane.



SUPPORT HAUT



SUPPORT BAS



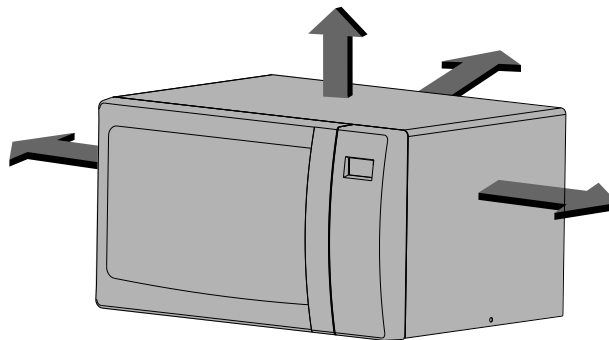
PLATEAU METALLIQUE



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. Une sortie d'évacuation est placée sur la partie supérieure ou latérale du four. Ne pas l'obstruer pour éviter d'endommager l'appareil.

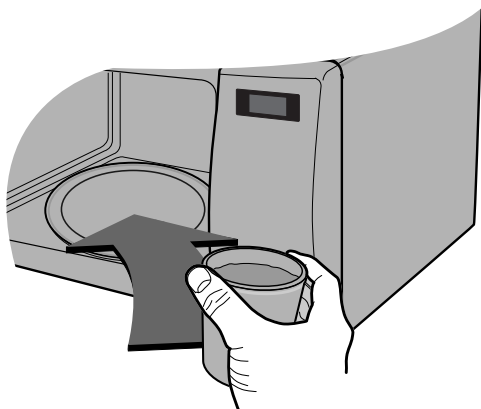


CE FOUR NE DOIT PAS ÊTRE UTILISÉ À DES FINS DE RESTAURATION COMMERCIALE

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

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

5 Remplissez un **réceptacle pour micro-ondes** avec 300 ml d'eau. Placez-le sur le **PLATEAU EN VERRE** et fermez la porte du four. Si vous avez des doutes sur le réceptacle à utiliser, veuillez vous reporter à la page 62.



6 Appuyez sur **ARRÊT**. 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

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

Réglage Horloge

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



Lorsque vous branchez votre four pour la première fois ou quand l'alimentation est rétablie à la suite d'une panne de courant, le chiffre "24" apparaît dans la fenêtre d'affichage. Vous devez alors recommencer le réglage de l'horloge.

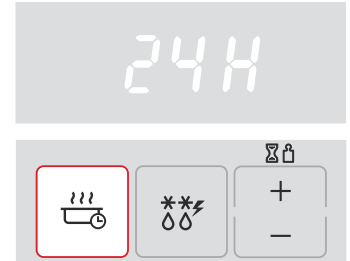
Si l'horloge (ou la fenêtre d'affichage) indique des symboles anormaux, débranchez votre four de la prise de courant, puis rebranchez-le et réglez de nouveau l'horloge.

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

Branchez votre four pour la première fois.
L'écran affiche « 24H ».

Appuyez une fois sur **TASTE SAVER**.

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



Appuyez quatorze fois sur **10 MIN.**

Appuyez trois fois sur **1 MIN.**

Appuyez cinq fois sur **10 SEC.**



Appuyez sur **TASTE SAVER** pour programmer l'heure.
L'horloge démarre.



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 **ARRET/ANNULER**.

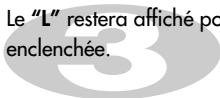


Appuyez et maintenez enfoncée la touche **ARRET/ANNULER** jusqu'à ce que "**L**" apparaisse sur l'afficheur et qu'un signal sonore retentisse. La **SÉCURITÉ ENFANT** est enclenchée.

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 **ARRET/ANNULER** jusqu'à ce que le "**L**" disparaisse, vous entendrez **SIGNAL SONORE** quand elle sera désactivée.



Fonction

Départ Instantané

Dans l'exemple suivant je vous indique comment régler la minutes de cuisson sur pleine puissance.



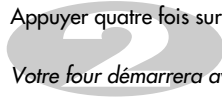
La fonction **DÉPART INSTANTANÉ** vous permet de définir des intervalles de 30 secondes à **PLEINE PUISSANCE** en ne touchant que le bouton **DÉPART**.

Appuyez sur **ARRÊT/ANNULER**.



Appuyer quatre fois sur **DÉPART** pour 2 minutes à **PLEINE PUISSANCE**.

Votre four démarrera avant d'avoir terminé la quatrième pression.



Pendant la cuisson **DÉPART INSTANTANÉ**, vous pouvez augmenter la durée de cuisson jusqu'à 9 minutes 59 secondes en appuyant de façon répétée sur le bouton **DÉPART**.

Cuisson

Plus ou Moins

Dans l'exemple suivant, je vous présente comment modifier les programmes de cuisson automatique AUTO COOK présélectionnés pour allonger ou réduire le temps de cuisson.



Si vous estimez que vos aliments sont trop cuits ou pas assez avec un programme AUTO COOK, vous pouvez allonger ou réduire le temps de cuisson en appuyant sur la touche (+)/(-). Lors d'une cuisson en mode automatique ou manuel, vous pouvez allonger ou réduire le temps de cuisson à n'importe quel moment en appuyant sur la touche (+)/(-). Il n'est pas nécessaire pour cela d'interrompre le processus de cuisson.

Appuyez sur **ARRÊT/ANNULER**.



Choisissez le programme **AUTO COOK** de votre choix.

*Voir CUISSON AUTOMATIQUE ("AUTO COOK") (page 53)
Sélectionnez le poids des aliments.



Appuyez une fois sur **DÉPART**.

Appuyez **MORE (+)**.

Le temps de cuisson augmente de 10 secondes chaque fois que vous appuyez sur cette touche.

Appuyez **LESS (-)**.

Le temps de cuisson diminue de 10 secondes chaque fois que vous appuyez sur cette touche.



Cuisson

Micro-ondes

Dans l'exemple suivant, je vous présente comment cuire des aliments à 720W(80 %) de la puissance pendant 5 minutes 30 secondes.



Votre four comporte cinq niveaux de puissance de micro-ondes. La puissance supérieure ("High") est sélectionnée automatiquement, mais vous pouvez sélectionner un autre niveau de puissance en appuyant plusieurs fois de suite sur la touche MICRO.

PUISSANCE	Appuyez sur % MICRO	RESULTAT
High	100% 1 fois	900W
Medium High	80% 2 fois	720W
Medium	60% 3 fois	540W
Defrost Medium Low	40% 4 fois	360W
Low	20% 5 fois	180W

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

Appuyez sur **ARRÊT/ANNULER**.



Appuyez deux fois sur **MICRO** pour sélectionner 720 de la puissance "720" apparaît dans la fenêtre d'affichage.



Appuyez cinq fois sur **1 MIN.**
Appuyez trois fois sur **10 SEC.**



Appuyez sur **DÉPART**.

Pendant la cuisson, vous pouvez utiliser la touche **MORE** ou **LESS** pour augmenter ou diminuer le temps de cuisson.



Niveau de Puissance

Votre four à micro-ondes est équipé de 5 niveaux de puissance qui vous offrent une souplesse et une maîtrise maximale de votre cuisson. Le tableau suivant donne des exemples d'aliments et de niveaux de puissance recommandés pour ce four à micro-ondes.

Niveau de puissance	Sortie		Utilisation
PLEINE	900W	100%	<ul style="list-style-type: none">* Bouillir de l'eau* Faire brunir de la viande hachée* Cuire des morceaux de volaille, du poisson et des légumes* Cuire des morceaux de viande tendres
PLEINE MOYENNE	720W	80%	<ul style="list-style-type: none">* Tout réchauffage* Rôtir de la viande et de la volaille* Cuire des champignons et des coquillages* Cuire des aliments contenant du fromage et des oeufs
MOYENNE	540W	60%	<ul style="list-style-type: none">* Cuire des gâteaux et des petits pains* Préparer des oeufs* Cuire des crèmes* Préparer du riz, de la soupe
DÉCONGÉLATION/ FAIBLE MOYENNE	360W	40%	<ul style="list-style-type: none">* Toute décongélation* Faire fondre du beurre et du chocolat* Cuire des morceaux de viande moins tendres
FAIBLE	180W	20%	<ul style="list-style-type: none">* Ramollir du beurre et du fromage* Ramollir des glaces* Faire lever de la pâte



Cuisson

En deux phases

Dans l'exemple suivant, je vous présente comment cuire des aliments en deux phases. Durant la première phase, vos aliments cuisent 11 minutes sur la puissance HIGH et, durant la seconde phase, pendant 35 minutes à 40 %.



Durant un cycle de cuisson en deux phases, le four peut être ouvert pour contrôler les aliments. Refermez ensuite la porte et appuyez sur DÉPART pour reprendre la phase de cuisson en cours. Au terme de la phase 1, un signal sonore retentit et la phase 2 commence. Pour annuler le programme, appuyez deux fois sur **ARRET/ANNULER**.

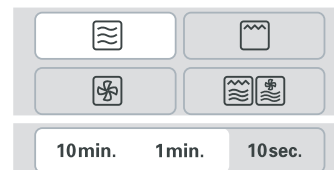
En cas de cuisson avec décongélation automatique ("Auto Defrost"), vous pouvez cuire les aliments en 3 étapes maximum. (Décongélation automatique + Etape 1 + Etape 2)

Vous pouvez donc décongeler les aliments et les cuire sans reprogrammer le four entre chaque étape.

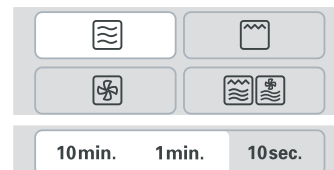
Appuyez sur **ARRET/ANNULER**.



Réglez le niveau de la puissance et la durée de cuisson pour la phase 1. Appuyez une fois sur MICRO pour sélectionner la puissance HIGH. Appuyez une fois sur **10 MIN.** Appuyez une fois sur **1 MIN.**



Réglez le niveau de la puissance et la durée de cuisson pour la phase 2. Appuyez quatre fois sur MICRO pour sélectionner 40 % de puissance. Appuyez trois fois sur **10 MIN.** Appuyez cinq fois sur **1 MIN.**



Appuyez sur **DÉPART**.

Pendant la cuisson, vous pouvez utiliser la touche **MORE** ou **LESS** pour augmenter ou diminuer le temps de cuisson.



Cuisson

Au grill

Dans l'exemple suivant, je vous présente comment utiliser le grill pour cuire des aliments pendant 12 minutes 30 secondes.

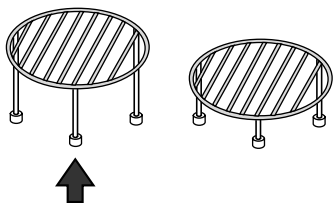


Ce modèle est équipé d'un GRILL A QUARTZ, ce qui rend le préchauffage inutile.

Cette fonction vous permet de faire dorer et de rendre croustillants vos aliments rapidement.

Le support métallique est placé entre un plateau en verre et un support pour grill en mode de cuisson au grill.

Pour la cuisson au grill, vous devez employer le support pour grill (haut).



Appuyez sur **ARRÊT/ANNULER**.



Appuyez sur **GRILL**.



Réglez le temps de cuisson.

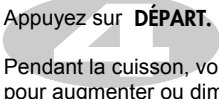
Appuyez une fois sur **10 MIN.**

Appuyez deux fois sur **1 MIN.**

Appuyez trois fois sur **10 SEC.**



Appuyez sur **DÉPART**.



Pendant la cuisson, vous pouvez utiliser la touche **MORE** ou **LESS** pour augmenter ou diminuer le temps de cuisson.



Cuisson

Par convection

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



Le four à convection offre une plage de températures de 40 °C et de 100 à 230 °C (une température de 180 °C se règle automatiquement lorsque vous sélectionnez le mode par convection). Le four comporte une fonction de fermentation à une température de 40 °C. Vous devez attendre que le four ait refroidi parce que la fonction de fermentation est inopérante si la température du four est supérieure à 40 °C.

Le four a besoin de quelques minutes pour atteindre la température sélectionnée. Lorsque le four a atteint la température sélectionnée, il émet un signal sonore d'avertissement. Introduisez ensuite vos aliments dans le four et démarrez la cuisson.

1. Pour préchauffer

Appuyez sur **ARRÊT/ANNULER**.



Appuyez sur **CONV.**



Appuyez cinq fois sur (+) pour sélectionner 230 °C.

Vous pouvez la température de cuisson en appuyant sur la touche (+) / (-) .



Appuyez sur **DÉPART**.

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



Cuisson

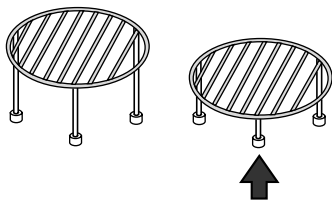
Par convection

Dans l'exemple qui suit, je vous explique d'abord comment préchauffer le four, puis comment cuire des aliments à une température de 230°C pendant 50 minutes.



Si vous ne réglez pas de température, votre four sélectionne automatiquement 180 °C. Vous pouvez la température de cuisson en appuyant sur la touche (+)/(-).

Pour la cuisson par convection, vous devez employer le support pour convection (bas).



2. Pour cuire

Appuyez sur **ARRÊT/ANNULER**.



Appuyez sur **CONV.**



Appuyez cinq fois sur (+) pour sélectionner 230 °C.



Appuyez cinq fois sur **10 MIN.**



Appuyez sur **DÉPART.**

Pendant la cuisson, vous pouvez utiliser la touche **MORE** ou **LESS** pour augmenter ou diminuer le temps de cuisson.



Cuisson Combinée

Dans l'exemple suivant, je vous présente comment programmer votre four sur une puissance de 360W de micro-ondes et une cuisson au grill pendant 25 minutes.



Votre four comprend une fonction de cuisson combinée qui vous permet de cuire des aliments avec l'élément chauffant et les micro-ondes simultanément ou alternativement. Cette méthode présente l'avantage de raccourcir le temps de cuisson.

En mode combiné, vous pouvez régler trois niveaux de puissance de micro-ondes (180, 270 et 360).

1. COMBINAISON GRILL

Appuyez sur **ARRÊT/ANNULER**.



Appuyez sur **COMBI**.



Appuyez sur **GRILL**.



Appuyez trois fois sur **MICRO** pour sélectionner 360W de puissance.



Réglez le temps de cuisson
Appuyez deux fois sur **10 MIN**.
Appuyez cinq fois sur **1 MIN**.



Appuyez sur **DÉPART**.

Pendant la cuisson, vous pouvez allonger ou réduire le temps de cuisson en appuyant sur la touche **(+)/(-)**.

Attention de ne pas toucher aux aliments parce que le récipient est brûlant !



Cuisson Combinée

Dans l'exemple suivant, je vous présente comment programmer votre four sur une puissance de 360 de micro-ondes et une température de convection de 200 °C pour un temps de cuisson de 25 minutes.



Votre four comprend une fonction de cuisson combinée qui vous permet de cuire des aliments avec l'élément chauffant et les micro-ondes simultanément ou alternativement. Cette méthode présente l'avantage de raccourcir le temps de cuisson.

En mode combiné, vous pouvez régler trois niveaux de puissance de micro-ondes (180, 270 et 360).

2. COMBINAISON CONVECTION

Appuyez sur **ARRÊT/ANNULER**.



Appuyez sur **COMBI**.
Appuyez sur **CONV**.



Appuyez deux fois sur (**+**) pour la température de convection de 200 °C.



Appuyez trois fois sur **MICRO** pour sélectionner 360 de puissance.



Réglez le temps de cuisson
Appuyez deux fois sur **10 MIN**.
Appuyez cinq fois sur **1 MIN**.



Appuyez sur **DÉPART**.

Pendant la cuisson, vous pouvez allonger ou réduire le temps de cuisson en appuyant sur la touche (**+**) / (**-**) .

Attention de ne pas toucher aux aliments parce que le récipient est brûlant !



Dans l'exemple suivant, je vous présente comment cuire 0,5 kg de pommes de terre en chemise.



Le programme de cuisson automatique **AUTO COOK** vous permet de cuire vos aliments préférés de manière simplifiée en sélectionnant le type d'aliment et en introduisant le poids à cuire.

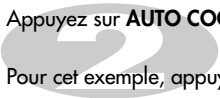
Catégorie	Appuyez sur AUTO COOK
Pomme de terre en chemise	1 fois
Légumes frais	2 fois
Légumes surgelés	3 fois
Riz	4 fois

Appuyez sur **ARRÊT/ANNULER**.



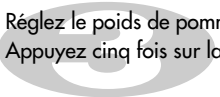
Appuyez sur **AUTO COOK** suivant le type d'aliments à cuire.

Pour cet exemple, appuyez une fois sur Pomme de terre en chemise.



Réglez le poids de pommes de terre à cuire.

Appuyez cinq fois sur la touche **(+)**.



Si vous maintenez la touche **(+)** enfoncée, le poids défile plus rapidement.

Appuyez sur **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 $\frac{1}{4}$ à 1 cuillère à thé de sel dans un plat creux suffisamment grand. <table border="1" data-bbox="837 680 1353 748"> <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> </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										

Cuisson

Rôtissage automatique

Dans l'exemple suivant, je vous présente comment cuire un rosbif de 1,4 kg.

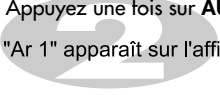


Le programme de rôtissage automatique **AUTO ROAST** vous permet de cuire vos aliments préférés de manière simplifiée en sélectionnant le type d'aliment et en introduisant le poids à cuire.

Appuyez sur **ARRÊT/ANNULER**.



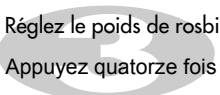
Appuyez une fois sur **AUTO ROAST** pour sélectionner rôti de bœuf.
"Ar 1" apparaît sur l'affichage.



Catégorie	Appuyez sur AUTO ROAST
Rôti de boeuf	1 fois
Rôti de porc	2 fois
Poulet entier	3 fois
Cuisses de poulet	4 fois

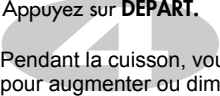
Réglez le poids de rosbif à cuire.

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



Appuyez sur **DÉPART**.

Pendant la cuisson, vous pouvez utiliser la touche **MORE** ou **LESS** pour augmenter ou diminuer le temps de cuisson.



GUIDE DE LA FONCTION DE ROTISSAGE AUTOMATIQUE ("AUTO ROAST")

Fonction	Catégorie	Limite de poids	Ustensiles	Température des aliments	Instructions
Rôtissage automatique ("Auto Roast")	Rôti de bœuf (Ar 1)	0,5 ~ 1,5kg	Grille inférieure et plateau en métal	réfrigérés	Badigeonner le rôti de bœuf de margarine ou de beurre fondu. Placer sur la grille inférieure, sur le plateau en métal. Au bip sonore, retourner la viande. Appuyer ensuite sur START pour continuer la cuisson. Lorsque c'est cuit, recouvrir d'une feuille d'aluminium et réserver 10 minutes.
	Rôti de porc (Ar 2)	0,5 ~ 1,5kg	Grille inférieure et plateau en métal	réfrigérés	Badigeonner le rôti de porc de margarine ou de beurre fondu. Placer sur la grille inférieure, sur le plateau en métal. Au bip sonore, retourner la viande. Appuyer ensuite sur START pour continuer la cuisson. Lorsque c'est cuit, recouvrir d'une feuille d'aluminium et réserver 10 minutes.
	Poulet entier (Ar 3)	0,8 ~ 1,5kg	Grille inférieure et plateau en métal	réfrigérés	Laver et sécher la peau. Badigeonner le poulet de margarine ou de beurre fondu. Placer sur la grille inférieure, sur le plateau en métal. Au bip sonore, retourner la viande. Appuyer ensuite sur START pour continuer la cuisson. Lorsque c'est cuit, recouvrir d'une feuille d'aluminium et réserver 10 minutes.
	Cuisses de poulet (Ar 4)	0,2 ~ 0,8kg	Grille supérieure et plateau en métal	réfrigérés	Laver et sécher la peau. Badigeonner les cuisses de poulet de margarine ou de beurre fondu. Placer sur la grille supérieure, sur le plateau en métal. Au bip sonore, retourner la viande. Appuyer ensuite sur START pour continuer la cuisson. Lorsque c'est cuit, recouvrir d'une feuille d'aluminium et réserver 2 à 5 minutes.

Etant donné que la température et la densité des aliments varie, je vous conseille de contrôler les aliments avant d'entamer la cuisson. Veillez plus particulièrement aux grosses articulations des pièces de viande et du poulet. Certains aliments ne doivent pas non plus être complètement décongelés avant la cuisson, comme par exemple le poisson dont la cuisson est si rapide qu'il est parfois préférable de la commencer alors que le poisson est encore légèrement congelé. Le programme de cuisson du pain (BREAD) convient à la décongélation des aliments de faible volume comme les petits pains. Ces aliments nécessitent un certain temps avant d'être décongelés à cœur. Dans l'exemple suivant, je vous présente comment décongeler une volaille de 1,4 kg.

Décongélation Automatique



Votre four comporte quatre niveaux de décongélation aux micro-ondes : **MEAT** (viande), **POULTRY** (volaille), **FISH** (poisson) et **BREAD** (pain). Chaque mode de décongélation comporte plusieurs niveaux de puissance. Appuyez plusieurs fois de suite sur la touche **AUTO DEFROST** sélectionne un réglage différent.

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

Appuyez sur **ARRÊT/ANNULER**.

Pesez les aliments que vous souhaitez décongeler. N'oubliez pas de retirer les liens métalliques. Glissez ensuite les aliments dans le four et refermez la porte.



Appuyez deux fois sur **AUTO DEFROST** pour sélectionner le mode de décongélation volaille.

"dEF2" apparaît dans la fenêtre d'affichage.



Introduisez le poids des aliments que vous souhaitez décongeler.

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



Appuyez sur **DÉPART**.



Pendant la décongélation, votre four émettra un signal sonore. A ce moment, ouvrez la porte du four, retournez les aliments et séparez-les pour assurer une décongélation homogène. Retirez les portions déjà décongelées ou enveloppez-les pour ralentir leur vitesse de décongélation. Ensuite, refermez la porte du four et appuyez de nouveau sur **DÉPART** pour poursuivre la décongélation. **Votre four n'arrête pas la décongélation (même lorsque le signal sonore retentit) tant que vous n'ouvrez pas la porte.**

GUIDE DE DECONGELATION

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

Catégorie	Limite de poids	Ustensile	Aliments
Viande 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.

Décongélation rapide

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



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

Appuyez sur **ARRET/ANNULER**.

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.

Fonction Taste Saver

Dans l'exemple suivant, nous vous indiquons comment utiliser la fonction Taste Saver pour garder au chaud un plat à une température de 90 °C pendant 30 minutes.



Lorsque vous utilisez la fonction Taste Saver, la température du four est comprise entre 30 °C et 90 °C.

Votre four mettra quelques minutes à atteindre la température sélectionnée.

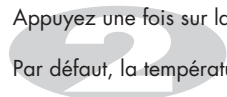
Il émettra un signal sonore pour vous indiquer qu'il a atteint la bonne température.

Appuyez sur **ARRÊT/ANNULER**.



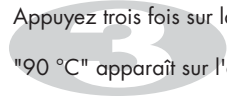
Appuyez une fois sur la touche **TASTE SAVER**.

Par défaut, la température est réglée sur 60 °C.



Appuyez trois fois sur la touche **+**.

"90 °C" apparaîtra sur l'afficheur.



Appuyez trois fois sur la touche **10 MIN.**

"30:00" apparaîtra sur l'afficheur.



Appuyez sur **DÉPART**.



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

Les facteurs affectant le temps de cuisson

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

Densité des aliments

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

Hauteur des aliments

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

Teneur hydrique des aliments

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

Quantité d'os et teneur en graisses des aliments

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

Quantité d'aliments

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

Forme des aliments

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

Couvercle

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

Brunissage

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

Couverture avec un papier sulfurisé

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

Disposition et espacement

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

Caractéristiques des aliments et Cuisson micro-ondes

Penser à remuer les aliments

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

Retourner les aliments

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

Placer les parties plus épaisses vers l'extérieur

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

Protection

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

Surélévation

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

Perçage

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

Test de cuisson

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

Temps de repos

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

Pour Nettoyer Votre Four

1. L'intérieur du four doit rester propre

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

2. L'extérieur du four doit rester propre

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

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

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, choisis 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 ($\frac{\text{---}}{\text{---}}$).

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.

<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.

Spécifications Techniques

	MC7849H/MC7849HS/MC7849HB
Alimentation	230 V AC / 50Hz
Sortie	900 W (valeur standard IEC60705)
Fréquence micro-ondes	2 450 MHz
Dimension extérieure	512 mm(L) X 302 mm(H) X 500 mm(P)
Puissance consommée	
Micro-ondes	1 300 Watts
Gril	1 150 Watts
Combiné	3 150 Watts
Convection	800 Watts(Max 1 900 Watts)

NOTE IMPORTANTE

A la différence des autres appareils de cuisson, votre four à micro-ondes ne chauffe pas le récipient mais uniquement son contenu. Un réel danger de brûlure de la gorge et du palais existe, si vous ne contrôlez pas la température des aliments avant de les absorber. Nous vous recommandons plus particulièrement de vérifier la température du lait (ou autre liquide), contenu dans un récipient (biberon par exemple) à donner aux nourrissons et enfants.

Ne jamais faire chauffer de liquide dans un récipient fermé.

(risque d'éclatement du récipient, avant, pendant ou après l'ouverture de la porte) Le remplacement du câble d'alimentation et/ou toute intervention nécessitant l'ouverture de l'appareil ne doit s'effectuer que par du personnel technique qualifié.

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

