



OWNER'S MANUAL

MICROWAVE OVEN WITH GRILL AND CONVECTION

PLEASE READ THIS OWNER'S MANUAL THOROUGHLY BEFORE OPERATING.

MC8284NS/MC-8282SL/MC-8281W

Precautions

Precautions to avoid possible exposure to excessive microwave energy.

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

It is important not to tamper with the safety interlocks.

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

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

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

WARNING

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

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

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

WARNING

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

How the Microwave Oven Works

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

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

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

A very safe appliance

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

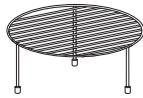
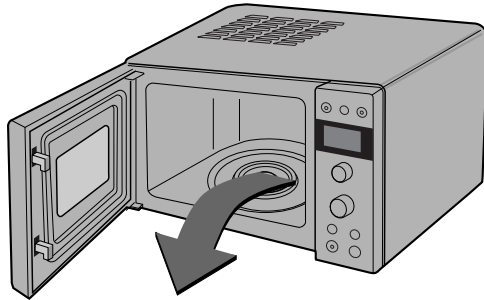
Precautions	2
Contents	3
Unpacking & Installing	4 ~ 5
Setting the Clock	6
Child Lock	7
Quick Start	8
Micro Power Cooking	9
Micro Power Level	10
Grill Cooking	11
Grill Combination Cooking	12
Taste saver	13
EZ Clean	14
Speed Hot Air Preheat	15
Speed Hot Air Cooking	16
Convection Combination Cooking	17
Convection Preheat	18
Convection Cooking	19
Auto Cook	20 ~ 21
Crispy Reheat	22 ~ 23
Defrost & Bake	24 ~ 25
Lean Roast	26 ~ 27
Auto Defrost	28
Auto Defrost Guide	29
Heating or Reheating Guide	30
Fresh Vegetable Guide	31
Defrosting Guide	32
Grill Cooking Guide	33
Convection Cooking Guide	34 ~ 35
Speed Hot Air Cooking Guide	36
Important safety instructions	37 ~ 38
Microwave-safe Utensils	39
Food characteristics & Microwave cooking	40 ~ 41
Questions & Answers	42
Plug Wiring Information/Technical Specifications	43

Unpacking & Installing

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

1

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

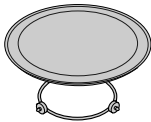


HIGH RACK



LOW RACK

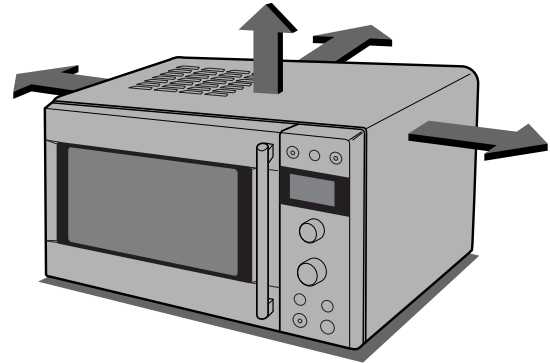
GLASS TRAY



ROTATING RING

2

Place the oven in the level location of your choice with more than 85cm height but make sure there is at least 20cm of space on the top and 10cm at the rear for proper ventilation. The front of the oven should be at least 8cm from the edge of the surface to prevent tipping. An exhaust outlet is located on top or side of the oven. Blocking the outlet can damage the oven.



THIS OVEN SHOULD NOT BE USED FOR COMMERCIAL CATERING PURPOSES

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

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

5 Fill a **microwave safe container** with 300 ml (1/2 pint) of water. Place on the **GLASS TRAY** and close the oven door. If you have any doubts about what type of container to use please refer to page 39.



6 Press the **STOP/CLEAR** button, and press the **START** button one time to set 30 seconds of cooking time.



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



YOUR OVEN IS NOW INSTALLED

8 The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns.

Setting the Clock



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

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

You can set either 12 hour clock or 24 hour clock.
In the following example I will show you how to set the time for 14:35 when using the 24 clock.
Make sure that you have removed all packaging from your oven.

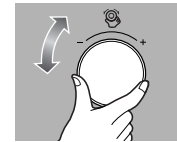
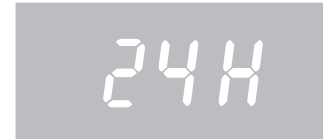
Make sure that you have correctly installed your oven as described earlier in this book.

Plug in your oven for the first time.

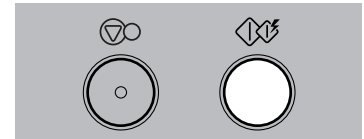
"24H" appears on the display.

(If you want to use different option, Turn **DIAL** .

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

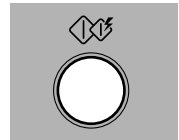


Press **START**.



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

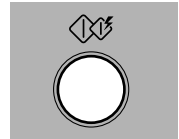
Press **START** for hour confirmation.



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

Press **START**.

The clock starts counting.

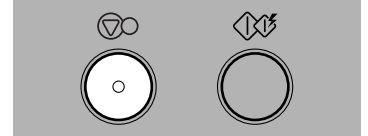


Child Lock

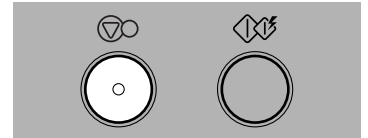


Your oven has a safety feature that prevents accidental running of the oven. Once the child lock is set, you will be unable to use any functions and no cooking can take place. However your child can still open the oven door.

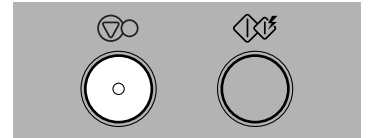
Press **STOP/CLEAR**.



Press and hold **STOP/CLEAR** until "L" appears on the display and BEEP sounds.
The **CHILD LOCK** is now set.



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



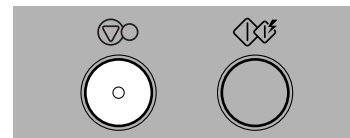
Quick Start

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

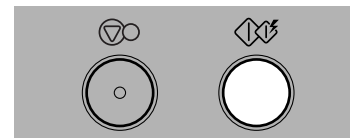


The **Quick Start** feature allows you to set 30 seconds intervals of HIGH power cooking with a touch of the **QUICK START** button.

Press **STOP/CLEAR**.



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



During **QUICK START** cooking, you can extend the cooking time up to 99 minutes 59 seconds by repeatedly pressing the **QUICK START** button or by using **DIAL**.



Micro Power Cooking

In the following example I will show you how to cook some food on 720W(80%) power for 5 minutes and 30 seconds.

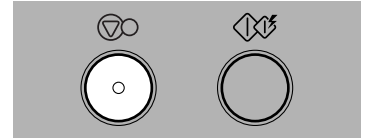


Your oven has five microwave Power settings.

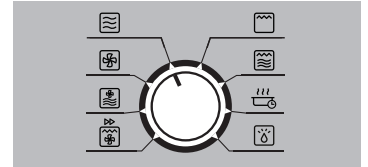
Power Level	%	Power Output
HIGH	100%	900W(Max.)
MEDIUM HIGH	80%	720W
MEDIUM	60%	540W
DEFROST (MEDIUM LOW)	40%	360W($\delta\delta$)
LOW	20%	180W

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

Press **STOP/CLEAR**.

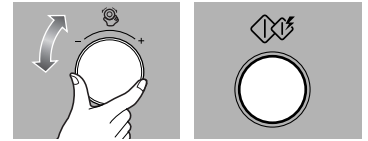


2 Turn **MODE DIAL** to select **MICRO**.

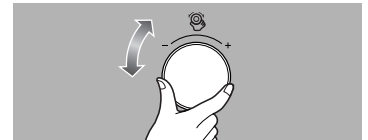


3 Turn **DIAL** until display shows "720".

Press **START** for power confirmation.

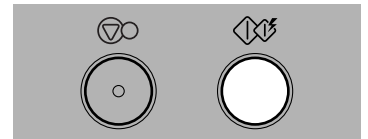


4 Turn **DIAL** until display shows "5:30".



5 Press **START**.

When cooking you can increase or decrease cooking time by turning **DIAL**.



Micro Power Level

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

POWER LEVEL	USE	POWER LEVEL(%)	POWER OUTPUT
HIGH	<ul style="list-style-type: none"> * Boil Water * Brown minced beef * Cook poultry pieces, fish, vegetables * Cook tender cuts of meat 	100%	900W(Max)
MEDIUM HIGH	<ul style="list-style-type: none"> * Reheating(Liquid) * Roast meat and poultry * Cook mushrooms and shellfish * Cook foods containing cheese and eggs 	80%	720W
MEDIUM	<ul style="list-style-type: none"> * Reheating(Mashed potato, Plated meal, Ready meal) * Prepare eggs * Cook custard * Prepare rice, soup 	60%	540W
DEFROST (MEDIUM LOW)	<ul style="list-style-type: none"> * All thawing * Melt butter and chocolate * Cook less tender cuts of meat 	40%	360W(**)
LOW	<ul style="list-style-type: none"> * Soften butter & cheese * Soften ice cream * Raise yeast dough 	20%	180W



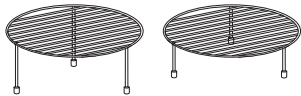
Grill Cooking

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

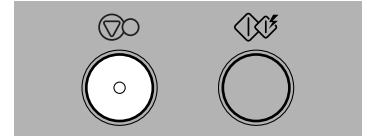


This feature will allow you to brown and crisp food quickly.

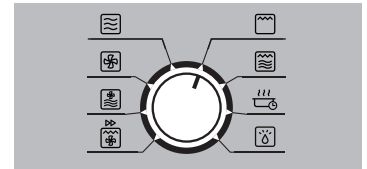
The rack must be used during grill cooking.



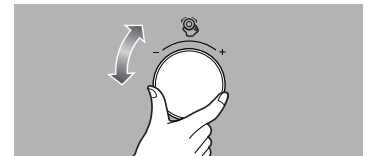
Press **STOP/CLEAR**.



Turn **MODE DIAL** to select **Grill**.



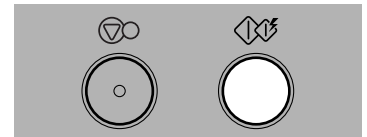
Turn **DIAL** until display shows "12:30".



Press **START**.



When cooking you can increase or decrease cooking time by turning **DIAL**.



Grill Combination Cooking

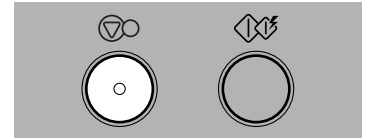
In the following example I will show you how to programme your oven with micro power 180W(20%) and grill for a cooking time of 25 minutes.



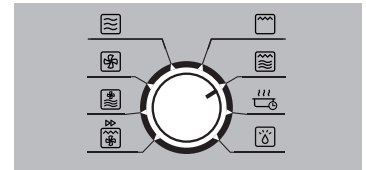
Your oven has a combination cooking feature which allows you to cook food with **heater** and **microwave** at the same time or alternately. This generally means it takes less time to cook your food.

You can set three kinds of micro power level(20%, 30% and 40%) in combi mode.

Press **STOP/CLEAR**.



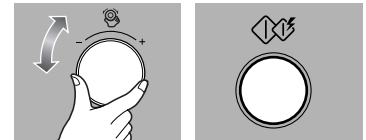
Turn **MODE DIAL** to select **GRILL COMBI**.



Turn **DIAL** until display shows "180".



Press **START** for power confirmation.



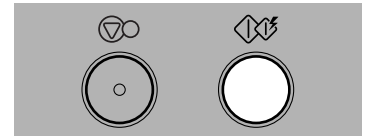
Turn **DIAL** until display shows "25:00".



Press **START**.

When cooking you can increase or decrease cooking time by turning **DIAL**.

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



Taste Saver

In the following example I will show you how to taste saver at the temperature of 90°C for 30 minutes.



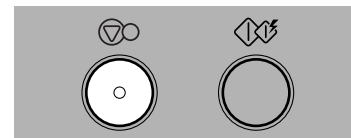
The oven has a temperature range of 30 °C~90 °C when taste saver is selected.

When you press taste saver, 60 °C is set initially.

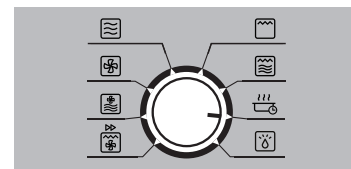
Your oven will take a few minutes to reach the selected temperature.

Once it has reached correct temperature, your oven will BEEP to let you know that it has reached the correct temperature.

Press **STOP/CLEAR**.

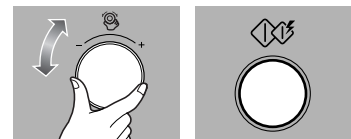


Turn **MODE DIAL** to select **TASTE SAVER**.

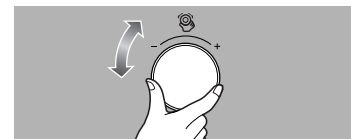


Turn **DIAL** until display shows "90°C".

Press **START** for temperature confirmation.

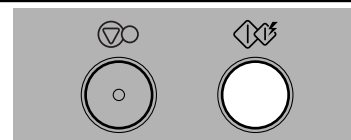


Turn **DIAL** to set taste saver time until display shows "30:00".



Press **START**.

When cooking you can increase or decrease cooking time by turning **DIAL**.



EZ Clean

In the following example I will show you how to remove smell in the oven.

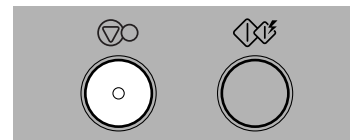


The oven has a special function to remove the smell in the oven with one touch.

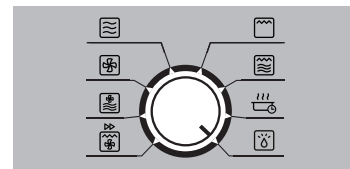
You can use the EZ Clean function without food in the oven.

Please remove tray and other accessory during EZ-Cleaning operation and then relocate ones after finishing EZ-Cleaning operation.

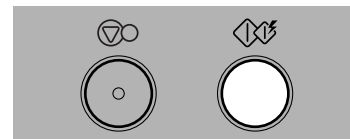
Press **STOP/CLEAR**.



Turn **MODE DIAL** to select **EZ CLEAN**.



Press **START**.
(Time counts down automatically)



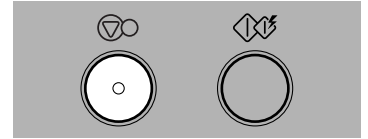
Speed Hot Air Preheat

In the following example I will show you how to preheat the oven at a temperature of 230°C.

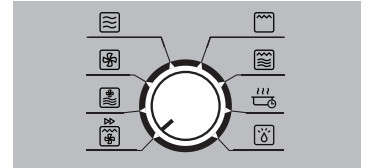


The oven has a temperature range of 100°C~230°C. (180°C automatically available when speed hot air mode is selected.)

Press **STOP/CLEAR**.

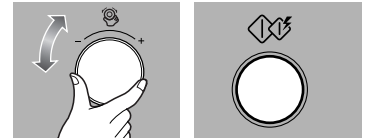


Turn **MODE DIAL** to select **SPEED HOT AIR**.



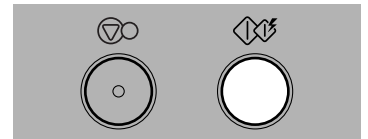
Turn **DIAL** until display shows "230°C".

Press **START** for temperature confirmation.



Press **START**.

Preheating will be started with displaying "Pr-H".



Speed Hot Air Cooking

In the following example I will show you how to programme your oven with speed hot air cooking at 230°C for 20 minutes.

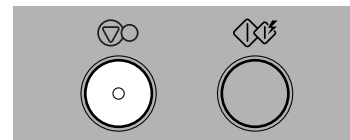


The oven has a temperature range of 100°C~230°C. (180°C automatically available when speed hot air mode is selected.)

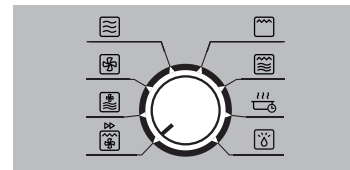
This function allows you to combine convection operation with the grill.

It will reduce your cooking time.

Press **STOP/CLEAR**.



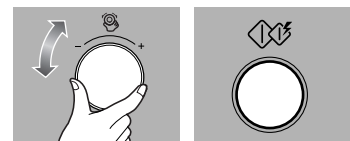
Turn **MODE DIAL** to select **SPEED HOT AIR**.



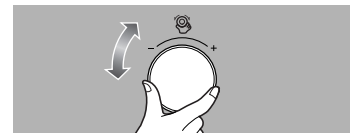
Turn **DIAL** until display shows "230°C".



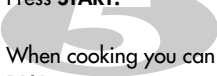
Press **START** for temperature confirmation.



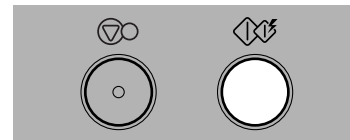
Turn **DIAL** until display shows "20:00".



Press **START**.



When cooking you can increase or decrease cooking time by turning **DIAL**.



Convection Combination Cooking

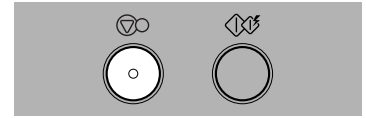
In the following example I will show you how to programme your oven with micro power 360W(40%) and at a convection temperature 200°C for a cooking time of 25 minutes.



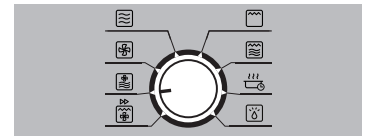
The oven has a temperature range of 100°C ~ 230°C. (180°C automatically available when convection combination mode is selected.)

You can set three kinds of micro power level (20%, 30% and 40%) in combi mode.

Press **STOP/CLEAR**.

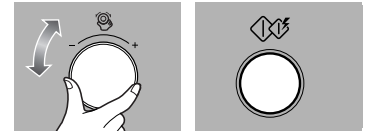
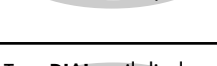


Turn **Mode DIAL** to select **CONV. COMBI**.



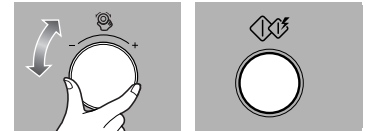
Turn **DIAL** until display shows "360".

Press **START** for power confirmation.

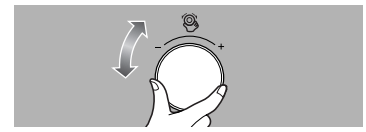


Turn **DIAL** until display shows "200°C".

Press **START** for temperature confirmation.



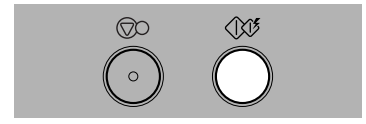
Turn **DIAL** until display shows "25:00".



Press **START**.

When cooking you can increase or decrease cooking time by turning **DIAL**.

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



Convection

Preheat

In the following example I will show you how to preheat the oven at a temperature of 230°C.



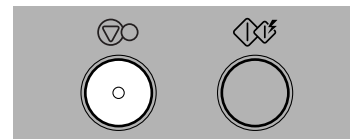
The convection oven has a temperature range of 40°C and 100°C ~ 230°C (180°C is automatically available when convection mode is selected).

* The oven has a ferment function at the oven temperature of 40°C. When you use this function, if the oven temperature is over 70°C, then the display shows "E-05" error code. You may wait until the oven is cool.

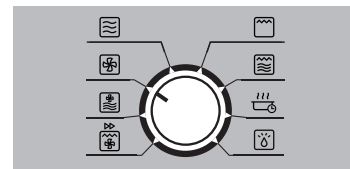
Your oven will take a few minutes to reach the selected temperature.

Once it has reached correct temperature, your oven will BEEP to let you know that it has reached the correct temperature. Then place your food in your oven: then tell your oven to start cooking.

Press **STOP/CLEAR**.

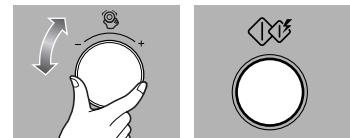


Turn **MODE DIAL** to select **CONV.**



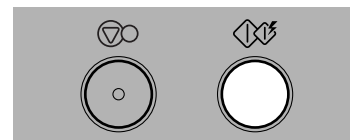
Turn **DIAL** until display shows "230°C".

Press **START** for temperature confirmation.



Press **START**.

Preheating will be started with displaying "Pr-H".



Convection Cooking

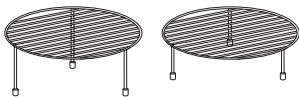
In the following example I will show you how to preheat the oven first, then cook some food at a temperature of 230°C for 50 minutes.



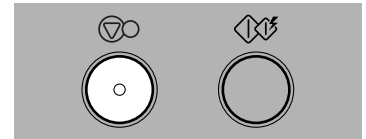
The convection oven has a temperature range of 40°C and 100°C ~ 230°C (180°C is automatically available when convection mode is selected).

If you do not set a temperature your oven will automatically select 180°C, the cooking temperature can be changed by turning Dial.

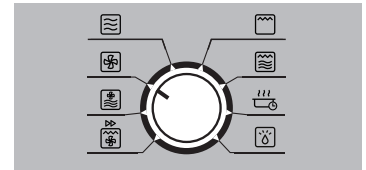
The rack must be used during convection cooking.



Press **STOP/CLEAR**.

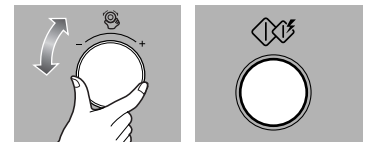


Turn **MODE DIAL** to select **CONV.**

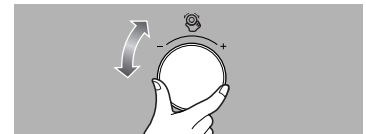


Turn **DIAL** until display shows "230°C".

Press **START** for temperature confirmation.

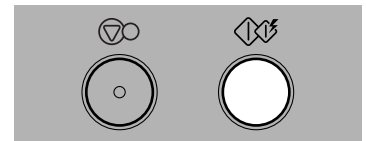


Turn **DIAL** until display shows "50:00".



Press **START**.

When cooking you can increase or decrease cooking time by turning **DIAL**.



Auto Cook

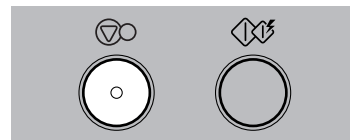
In the following example I will show you how to cook 0.6kg of jacket potato .



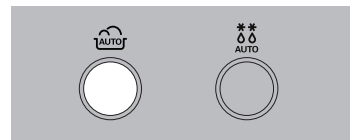
Auto Cook allows you to cook most of your favorite food easily by selecting the food type and entering the weight of the food.

Category	Press AUTO COOK
Jacket potato	1 time
Fresh vegetables	2 times
Frozen vegetables	3 times
Rice/Pasta	4 times

Press **STOP/CLEAR**.



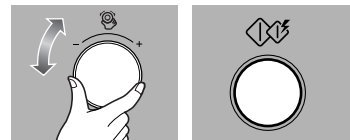
Press **AUTO COOK**.



Turn **DIAL** until display shows "R C I".



Press **START** for category confirmation.

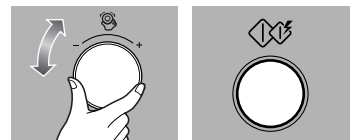


Turn **DIAL** until display shows "0.6kg".



Press **START**.

When cooking you can increase or decrease cooking time by turning **DIAL**.



Function	Category	Weight Limit	Utensil	Food Temp.	Instructions
Auto Cook	Jacket Potato	0.2 ~ 1.0kg	On glass tray	Room	<ol style="list-style-type: none"> 1. Choose medium sized potatoes 180 -220g. Wash and dry potatoes. Pierce potatoes several times with a fork. 2. Place potatoes in the oven. 3. After cooking, stand covered with aluminum foil for 5 minutes.
	Fresh Vegetables	0.2 ~ 0.8kg	Microwave-safe bowl	Room	<ol style="list-style-type: none"> 1. Place vegetables in a microwave-safe bowl. Add the amount of water according to the quantity. ** 0.2kg - 0.4kg : 2 tablespoons of water ** 0.5kg - 0.8kg : 4 tablespoons of water 2. Cover with plastic wrap. Place food in the oven. 3. After cooking, stir for 3-4 seconds. Stand covered for 3 minutes.
	Frozen Vegetables	0.2 ~ 0.8kg	Microwave-safe bowl	Frozen	<ol style="list-style-type: none"> 1. Place vegetables in a microwave-safe bowl. Add the amount of water according to the quantity. ** 0.2kg - 0.4kg : 2 tablespoons of water ** 0.5kg - 0.8kg : 4 tablespoons of water 2. Cover with plastic wrap. Place food in the oven. 3. After cooking, stir for 3-4 seconds. Stand covered for 3 minutes.
	Rice/Pasta	0.1 ~ 0.3kg	Microwave-safe bowl	Room (Rice)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Place rice/pasta and boiling water with 1/4 to 1 teaspoon salt in a deep and large bowl. Place food in the oven. 2. After cooking, stir. Stand covered for 5 minutes. <p>Notes :</p> <p>Rice : Add 300ml of boiling water per 100g white rice. Cover with plastic wrap and vent.</p> <p>Pasta : Add 400ml of boiling water per 100g pasta. Do not cover. Stir at least twice during cooking to prevent sticking.</p>

Crispy Reheat

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

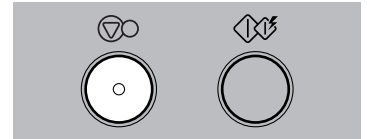


Crispy reheat allows you to cook your favorite food easily by selecting the food type and entering the weight of food by turn the wheel dial.

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

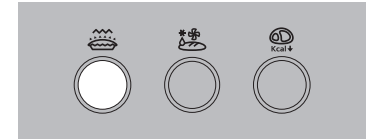
Press **STOP/CLEAR**.

1



Press **CRISPY REHEAT**.

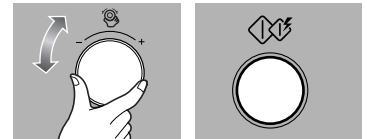
2



Turn **DIAL** until display shows "0.1".

3

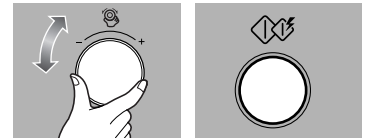
Press **START** for category confirmation.



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

Press **START**.

When cooking you can increase or decrease cooking time by turning **DIAL**.



Category	Quantity	Utensil	Food temp.	Instructions
Roasted Meat	0.2-0.6kg	Low Rack	Refrigerated	Slice each of roasted meat under 2.5cm thickness. Place food on the low rack. After cooking, remove from the oven and stand.
Lasagna	0.2-0.8kg	Low Rack	Refrigerated	Place leftover lasagna on the low rack. And do same as above.
Bread	0.1-0.3kg	Low Rack	Frozen	Place frozen baguette or croissant on the low rack. Brush baguettes with milk or water. And do same as above.
Pie	0.2-0.6kg	Low Rack	Refrigerated	Place leftover pie on the low rack. And do same as above.

Defrost & Bake

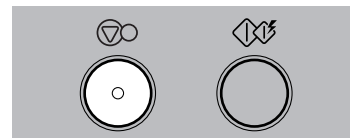
In the following example I will show you how to cook 0.6 kg of "Quiche".



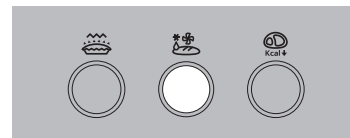
Defrost & Bake allows you to cook most of your favorite food easily by selecting the food type and entering the weight of food by turn the dial.

Category	Press	Defrost & Bake
Quiche	1	time
Lasagna	2	times
Tart	3	times
Chicken Pieces	4	times

Press **STOP/CLEAR**.

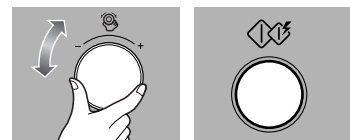


Press **DEFROST & BAKE**.



Turn **DIAL** until display shows "db 1".

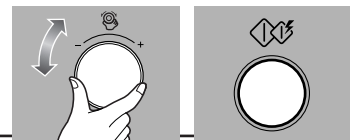
Press **START** for category confirmation.



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

Press **START**.

When cooking you can increase or decrease cooking time by turning **DIAL**.



Category	Quantity	Utensil	Food Temp.	Instructions
Quiche	0.3~0.6kg	High Rack	Frozen	<p>1 pie crust pastry 140g Onions 3 slices of Bacon 3 eggs 300g whipping cream 120g milk 120g grated cheese</p> <p>Saute the chopped onion and bacon in a frying pan. Mix eggs, whipping cream, milk, and grated cheese. Place the crust onto the crispy tray and prick the surface with a fork. Put the onion and bacon onto the crust and pour the mixture.</p>
Lasagna	0.3~0.6kg	Low Rack	Frozen	<p>1.Remove the cover and place on the low rack. 2.After cooking, stand for 2 minutes.</p>
Tart	0.1~0.6kg	Low Rack	Frozen	<p>1.Remove "Tart" from package and place on the low rack. 2.After cooking, stand for 2 minute.</p>
Chicken Pieces	0.2~0.8kg	High Rack	Frozen	<p>1.Wash and dry skin. Brush the chicken pieces with oil. 2.Place the "Chicken pieces "on the low rack, put a plate under the low rack for dropping juice. 3.When beep, turn food over. 4.After cooking, stand covered with aluminum foil for 2 minutes.</p>

Lean Roast

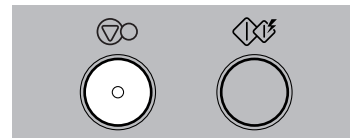
In the following example I will show you how to cook 0.6kg of "Beef".



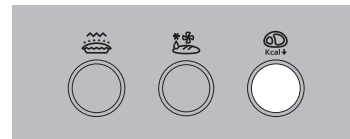
Lean Roast allows you to cook your favorite food easily by selecting the food type and entering the weight of food by turn the dial.

Category	Press Lean Roast	
Beef	1	time
Pork	2	times
Chicken	3	times
Lamb	4	times

Press **STOP/CLEAR**.



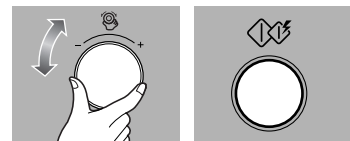
Press **LEAN ROAST**.



Turn **DIAL** until display shows "L R 1".



Press **START** for category confirmation.

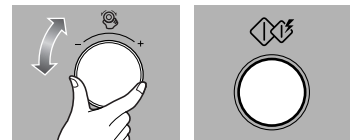


Turn **DIAL** until display shows "0.6kg".



Press **START**.

When cooking you can increase or decrease cooking time by turning **DIAL**.



Category	Quantity	Utensil	Food temp.	Instructions
Beef	0.5~1.5kg	Low Rack	Refrigerated	<ol style="list-style-type: none"> 1.Brush beef with melted butter or oil and season as desired. 2.Place beef with fat side up on the low rack with a dripping dish below. 3.Choose the menu and adjust weight, and press start. 4.After cooking, stand covered with foil for 10 minutes.
Pork	0.5~1.5kg	Low Rack	Refrigerated	<ol style="list-style-type: none"> 1.Trim excess fat from pork. Brush pork with and season as desired. 2.Place pork with fat side up on the low rack with a dripping dish below. 3.Choose the menu and adjust weight, and press start. 4.After cooking, stand covered with foil for 10 minutes.
Chicken	0.8~1.8kg	Low Rack	Refrigerated	<ol style="list-style-type: none"> 1.Brush chicken with melted butter or oil and season as desired. 2.Place chicken with breast side up on the low rack with a dripping dish below. 3.Choose the menu and adjust weight, and press start. 4.When beep, turn food over. And then press start to continue cooking. 5.After cooking, stand covered with foil for 10 minutes.
Lamb	0.5~1.5kg	Low Rack	Refrigerated	<ol style="list-style-type: none"> 1.Brush lamb with melted butter or oil and season as desired. 2.Place lamb with fat side up on the low rack with a dripping dish below. 3.Choose the menu and adjust weight, and press start. 4.After cooking, stand covered with foil for 10 minutes.

Auto Defrost



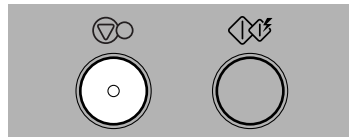
Your oven has four microwave defrost settings:- **MEAT**, **POULTRY**, **FISH** and **BREAD**; each defrost category has different power settings.

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

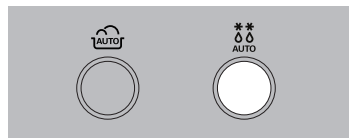
The temperature and density of food varies, I would recommend that the food is checked before cooking commences. Pay particular attention to large joints of meat and chicken, some foods should not be completely thawed before cooking. For example fish cooks so quickly that it is sometimes better to begin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

Press **STOP/CLEAR**.

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

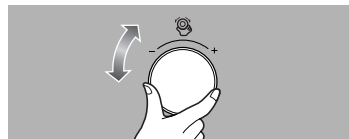


Press **AUTO DEFROST** twice to select the **POULTRY** defrosting programme. "DEF2" appears on the display window.

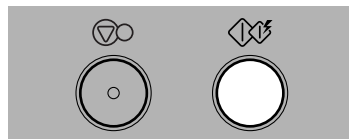


Enter the weight of the frozen food that you are about to defrost.

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



Press **START**.



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

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

Auto Defrost Guide

- * Food to be defrosted should be in a suitable microwave proof container and place uncovered on the glass turntable.
 - * If necessary, shield small areas of meat or poultry with flat pieces of aluminum foil. This will prevent thin areas becoming warm during defrosting. Ensure the foil does not touch the oven walls.
 - * Separate items like minced meat, chops, sausages and bacon as soon as possible.
 - * **When beep, remove the food from the oven, turn the food over and return to the microwave oven. Remove defrosted portions at this point. Continue to defrost remaining pieces.**
- Stand until completely thawed.

Category	Weight Limit	Utensil	Food
Meat (dEF1) Poultry (dEF2) Fish (dEF3)	0.1 ~ 4.0kg	Microwave-safe plate	Meat Minced beef, Fillet steak, Cubes for stew, Sirloin steak, Pot roast, Rump roast, Beef burger Pork chops, Lamb chops, Rolled roast, Sausage, Cutlets(2cm) After defrosting, stand covered with aluminum foil for 5-15 minutes. Poultry Whole chicken, Legs, Breasts, Turkey breasts(under 2.0kg) After defrosting, stand covered with aluminum foil for 20-30 minutes. Fish Fillets, Steaks, Whole fish, Sea foods After defrosting, stand covered with aluminum foil for 10-20 minutes.
Bread (dEF4)	0.1 ~ 0.5kg	Paper towel	Sliced bread, Buns, Baguette, etc. After defrosting, let stand for 1 ~ 2 minutes.

Heating or Reheating Guide

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

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

Food	Cook time (Minutes/at HIGH)	Special Instructions
Mashed potatoes 350g	5 ~ 7 (at 540W)	COOK covered in microwavable casserole dish. Stir once halfway through cooking.
Baked beans 1 cup	1 1/2 ~ 2 1/2	COOK covered in microwavable casserole dish. Stir once halfway through cooking.
Ravioli pasta in sauce 1 cup 4 cups	1 1/2 ~ 3 6 1/2 ~ 9	COOK covered in microwavable casserole dish. Stir once halfway through cooking.
Rice 1 cup 4 cups	1 ~ 1 1/2 2 1/2 ~ 4	COOK covered in microwavable casserole dish. Stir once halfway through cooking.
Sandwich roll or bun 1 roll	15 ~ 30 seconds	Wrap in paper towel and place on glass tray.
Vegetables 1 cup 4 cups	1 1/2 ~ 2 1/2 4 ~ 6	COOK covered in microwavable casserole dish. Stir once halfway through cooking.
Soup 1 serving(230g)	1 1/2 ~ 2	COOK covered in microwavable casserole dish. Stir once halfway through cooking.
Plated meal (1 serving) Meat 125g, Mashed potato 150g Carrot, cooked 150g	9 ~ 14 (at 540W)	COOK covered in microwavable dinner plate.

Fresh Vegetable Guide

Food	Quantity	Cook time (Minutes/at HIGH)	Instructions
Artichokes (230g each)	2 medium 4 medium	4 1/2 ~ 7 10 ~ 12	Trim. Add 2 tsp water and 2 tsp juice. Cover. Stand for 2 ~ 3 minutes.
Asparagus, Fresh, Spears	450g	3 ~ 6	Add 1 cup water. Cover. Stand for 2 ~ 3 minutes.
Green beans	450g	6 ~ 10	Add 1/2 cup water in 1.5 litre casserole dish. Stir halfway through cooking. Stand for 2 ~ 3 minutes.
Beats, Fresh	450g	10 ~ 14	Add 1/2 cup water in 1.5 litre casserole dish. Rearrange halfway through cooking. Stand for 2 ~ 3 minutes.
Broccoli, Fresh, Spears	300g	3 1/2 ~ 4	Place broccoli in baking dish. Add 1/4 cup water. Stand for 2 minutes.
Cabbage, Fresh, Chopped	450g	7 ~ 9	Add 1/2 cup water in 1.5 litre casserole dish. Stir halfway through cooking. Stand for 2 ~ 3 minutes.
Carrots, Fresh, Sliced	200g	2 ~ 3	Add 1/4 cup water in 1.5 litre casserole dish. Stir halfway through cooking. Stand for 2 ~ 3 minutes.
Cauliflower, Fresh, Whole	450g	5 ~ 7	Trim. Add 1/4 cup water in 1.5 litre casserole dish. Stir halfway through cooking. Stand for 2 ~ 3 minutes.
Corn, Fresh	2 ears	4 ~ 8	Husk. Add 2 tbsp water in 1.5 litre baking dish. Cover. Stand for 2 ~ 3 minutes.

Food	Quantity	Cook time (Minutes/at HIGH)	Instructions
Mushrooms, Fresh, Sliced	230g	1 1/2 ~ 2 1/2	Place mushrooms in 1.5 litre covered casserole dish. Stir halfway through cooking. Stand for 2 ~ 3 minutes.
Parsnips, Fresh, Sliced	450g	6 ~ 8	Add 1/2 cup water in 1.5 litre casserole dish. Stir halfway through cooking. Stand for 2 ~ 3 minutes.
Peas, Green, Fresh	4 cups	6 ~ 9	Add 1/2 cup water in 1.5 litre casserole dish. Stir halfway through cooking. Stand for 2 ~ 3 minutes.
Sweet Potatoes Whole baking (170 ~ 230g each)	2 medium 4 medium	5 ~ 9 9 ~ 13	Pierce potatoes several times with fork. Place on 2 paper towels. Turn over halfway through cooking. Stand for 2 ~ 3 minutes.
White potatoes, Whole baking (170 ~ 230g)	2 potatoes 4 potatoes	5 1/2 ~ 7 1/2 9 1/2 ~ 14	Pierce potatoes several times with fork. Place on 2 paper towels. Turn over halfway through cooking. Stand for 2 ~ 3 minutes.
Spinach, Fresh, Leaf	450g	6 ~ 8	Add 1/2 cup water in 1.5 litre casserole dish. Stir halfway through cooking. Stand for 2 ~ 3 minutes.
Courgette, Fresh, Sliced	450g	4 1/2 ~ 7 1/2	Add 1/2 cup water in 1.5 litre casserole dish. Stir halfway through cooking. Stand for 2 ~ 3 minutes.
Courgette, Fresh, Whole	450g	6 ~ 9	Pierce. Place on 2 paper towels. Turn courgette over and rearrange halfway through cooking.

Defrosting Guide

Defrosting meats tips & techniques

You can defrost meats in their original wrapping as long as no metal is present. Remove any metal rings, twist ties, wire or foil. Place meat in a microwavable plate to catch juices. Defrost meats only as long as necessary. Separate items like chops, sausages and bacon as soon as possible. Remove defrosted portions and continue to defrost remaining pieces. Whole pieces of meat are ready for standing time as soon as a fork can be pushed into the centre of the meat using moderate pressure. The centre will still be icy. Allow to stand until completely thawed.

Food	Quantity	Defrosting Time (Minutes)	Standing Time (Minutes)	Instructions
BEEF				Remove wrapping from the meat. Place frozen meat on a microwavable flat plate. Defrost at 40% power level. Turn food over after halfway through defrosting. (Remove defrosted portions at this point)
Minced beef	500g	6 ~ 8	5 ~ 10	
Steak, sirloin	500g	4 ~ 6	5 ~ 10	
Roast, loin (boneless)	1000g	12 ~ 15	10 ~ 15	
PORK				
Mince	500g	6 ~ 8	5 ~ 10	
Chops	500g	4 ~ 6	5 ~ 10	
Roast, loin (boneless)	500g	12 ~ 15	5 ~ 10	
POULTRY				
Whole chicken	1000g	16 ~ 19	10 ~ 15	
Breasts	450g	5 ~ 7	5 ~ 10	
Drumsticks	450g	8 ~ 9	5 ~ 10	
Thighs	450g	8 ~ 9	5 ~ 10	
Wings	450g	6 ~ 8	5 ~ 10	
FISH & SEAFOOD				
Whole fish	450g	6 ~ 8	5 ~ 10	
Fish fillets	500g	7 ~ 9	5 ~ 10	
shrimp	250g	4 ~ 6	5 ~ 10	

Grill Cooking Guide

Directions for grilling meat on grill

Trim excess fat from meat. Cut fat, making sure you do not cut into the lean.

(This will stop the fat curling.)

Arrange on the rack. Brush with melted butter or oil.

Halfway through, turn the meat over.

Food	Quantity	Cook time (Minutes/at HIGH)	Instructions
Beef burgers	50g x 2 100g x 2	11 ~ 14 17 ~ 21	Baste with oil or melted butter. Thin items should be placed on the rack. Thick items can be placed on to a drip tray.
Beef steaks (2.5cm (1") thick)			Turn food over after halfway cooking time. Turn frequently.
Rare	230g x 2	16 ~ 18	
Medium	230g x 2	19 ~ 21	
Well	230g x 2	23 ~ 25	
Lamb chops (2.5cm (1") thick)	230g x 2	22 ~ 29	
Sausages (frank)	230g x 2	11 ~ 14	

Directions for grilling fish and seafood

Place fish and seafood on the rack. Whole fish should be scored diagonally on both sides before grilling.

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

Food	Quantity	Cook time (Minutes/at HIGH)	Instructions
Fish fillets 1cm (1/3") thick 1.5cm (1/2") thick	230g 230g	11 ~ 14 17 ~ 21	Brush with melted butter and turn over halfway through cooking.
Fish steaks 2.5cm (1") thick	230g	18 ~ 23	
Whole fish	225~350g each 400g	18 ~ 23 22 ~ 32	Allow extra time for thick and oily fish.
Scallops Prawns uncooked	450g 450g	16 ~ 20 16 ~ 20	Baste well during cooking.

Convection

Cooking Guide

Preheat the oven to the desired temperature. Follow the times and instructions in the table.
After cooking, the surrounding oven will get very HOT. USE OVEN GLOVES.

Food	Quantity	Convection Temperature	Cook Time (Minutes)	Instructions
Muffins (fresh dough)	6 pieces (each 60g)	200°C	20 ~ 25	Prepare the dough. Place on the rack. Stand for 5 minutes.
Bread Rolls (ready baked)	4 pieces (each 50g)	180°C+180W (without preheating)	8 ~ 10	Arrange rolls on the rack. Stand for 3 minutes.
White bread (Fresh dough)	1 loaf (approx.500 ~ 750g)	200°C	20 ~ 50 or until browned	Prepare the dough. Place on the rack. Stand for 10 minutes.
Sponge cake (Fresh dough)	1 pan (450 ~ 500g)	180°C	25 ~ 40	Prepare the dough. Put into a 8-inch diameter round tin pan. Place on the rack. Stand for 10 minutes.
Fruit family cake	1 pan (1000 ~ 1200g)	160°C+180W	40 ~ 60	Prepare the dough. Put into a 8 or 9-inch diameter round tin pan. Place on the rack. Bake until skewer inserted into the cake is removed clean. Stand for 10 minutes.
Fresh pizza	1 pan (approx. 1000g)	200°C	25 ~ 40	Prepare the pizza. Place on the rack. Stand for 2 minutes.
Frozen pizza	400g	220°C	18 ~ 25	Remove the packages. Place on the rack. Stand for 2 minutes.

Food	Quantity	Convection Temperature	Cook Time (Minutes)	Instructions
Frozen ready meal (Macaroni & cheese)	300g	200°C+360W (WITHOUT PREHEATING)	18 ~ 25	Put into a suitable sized heat proof dish. Place on the rack. Stand for 2-3 minutes.
Frozen spring rolls	300g	230°C	35 ~ 50	Brush over the surface with vegetable oil. Place spring rolls side by side on the rack. Stand for 1-2 minutes.
Potato gratin	1000g	140°C+540W (WITHOUT PREHEATING)	14 ~ 18	Prepare the potato gratin. Place on the rack. Stand for 2-3 minutes.
Roast beef	1000g	160°C+540W (WITHOUT PREHEATING)	30 ~ 45	Place on the rack. Turn over after half of the cooking time. Stand for 10-15 minutes with cover.
Roast lamb	1000g	160°C+540W (WITHOUT PREHEATING)	34 ~ 48	Place on the rack. Turn over after half of the cooking time. Stand for 10-15 minutes with cover.
Roast pork	1000g	200°C+540W (WITHOUT PREHEATING)	35 ~ 50	Place on the rack. Turn over after half of the cooking time. Stand for 10-15 minutes with cover.
Roast chicken	1000g	200°C+540W (WITHOUT PREHEATING)	32 ~ 47	Place on the rack. Turn over after half of the cooking time. Stand for 2-5 minutes with cover.

Speed Hot Air Cooking Guide

Preheat the oven to the desired temperature.

Follow the times and instructions in the table.

After cooking, the grill and surrounding oven will get very **HOT. USE OVEN GLOVES.**

<i>Food</i>	<i>Quantity</i>	<i>Speed Hot Air Temperature</i>	<i>Cook Time (Minutes)</i>	<i>Instructions</i>
Roast Turkey breast, fresh	400g	200°C	30 ~ 38	Wash and dry the fresh turkey breasts. Spice or marinade. Place the breasts into a heat proof flat dish on the rack.
Frozen self-rising pizza	400g	200°C	8 ~ 14	Put frozen pizza on the rack.
Frozen baguettes with topping	250g	200°C	10 ~ 15	Put frozen baguettes with topping on the rack.
Frozen spring rolls	300g (150gx2)	230°C	15 ~ 22	Put frozen spring rolls on the rack.
French fries (Frozen potato products)	300g	220°C	15 ~ 22	Put frozen potato products on the heat-proof plate.

⚠ WARNING

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

Important safety instructions









Read carefully and keep for future reference

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

Important safety instructions

Read carefully and keep for future reference

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

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

Microwave-safe Utensils

Never use metal or metal trimmed utensils in your microwave oven

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

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

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

Dinner plates

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

Glassware

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

Plastic storage containers

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

Paper

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

Plastic cooking bags

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

Plastic microwave cookware

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

Pottery, stoneware and ceramic

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

CAUTION

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

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

Food characteristics & Microwave cooking

Keeping an eye on things

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

Factors affecting microwave cooking times

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

Density of food

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

Height of food

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

Moisture content of food

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

Bone and fat content of food

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

Quantity of food

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

Shape of food

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

Covering

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

Browning

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

Covering with greaseproof paper

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

Arranging and spacing

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

Food characteristics & Microwave cooking

Stirring

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

Turning over

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

Placing thicker portions facing outwards

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

Shielding

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

Elevating

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

Piercing

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

Testing if cooked

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

Standing time

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

To Clean Your Oven

1 Keep the inside of the oven clean

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

2 Keep the outside of the oven clean

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

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

Questions & Answers

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

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

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

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

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

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

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

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

Q Why do eggs sometimes pop?

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

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

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

Q Fan operates even when not operating the microwave oven. Is it failure?

- A No. 'Auto Cooling System' operates such that the fan automatically operates for the consumer's safety if interior temperature of the microwave oven is more than appropriate values after cooking is completed.

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

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

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

CAUTION

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

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

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

Plug wiring information/ Technical Specifications

WARNING


This appliance must be earthed

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

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

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

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

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

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

Technical Specification

	MC8284NS/MC-8282SL/MC-8281W
Power Input	230 V AC / 50Hz
Output	900 W (IEC60705 rating standard)
Microwave Frequency	2450 MHz
Outside Dimension	530 mm(W) X 322 mm(H) X 465 mm(D)
Power Consumption	
Microwave	1350 Watts
Grill	1250 Watts
Combination	Max. 2550 Watts
Convection	Max. 2050 Watts

<English>

Disposal of your old appliance

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



GEBRUIKERSHANDLEIDING

MAGNETRON MET GRILL EN CONVECTIE

LEES DEZE GEBRUIKERSHANDLEIDING AANDACHTIG VÓÓR GEBRUIK.

MC8284NS/MC-8282SL/MC-8281W

NEDERLANDS

Voorzorgsmaatregelen

Voorzorgsmaatregelen om overmatig energieverbruik te voorkomen.

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

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

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

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

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

WAARSCHUWING

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

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

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

WAARSCHUWING

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

Hoe een magnetron werkt.

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

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

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

Een zeer veilige toepassing

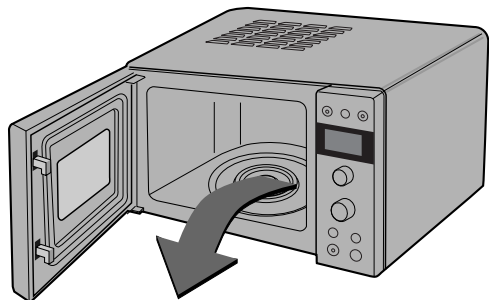
Uw magnetron-oven is één van de veiligste huishoudelijke elektrische apparaten. Als de deur wordt geopend, stopt de oven automatisch met het produceren van microgolven. Microgolvenenergie wordt bij het binnendringen in het voedsel volledig omgezet in warmte. Het laat geen enkele rest-energie over die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

Vorzorgsmaatregelen	46
Inhoud	47
Uitpakken en installeren	48 ~ 49
Klok instellen	50
Kinderslot	51
Snelstart	52
Bereidingen met de microgolffunctie	53
Vermogensniveaus van de magnetronfunctie	54
Grillen	55
Grillen Combinatiebereidingen	56
Taste saver	57
EZ-schoon	58
Snelheid van hete lucht voor het voorverwarmen	59
Snelheid van hete lucht voor het bereiden	60
Convectie combinatie koken	61
Convectie voor het voorverwarmen	62
Convectie voor het bereiden	63
Automatisch koken	64 ~ 65
Crispy Verwarmen	66 ~ 67
Ontdooien en Bakken	68 ~ 69
Braadstuk	70 ~ 71
Automatisch ontdooien	72
Richtlijnen voor het ontdooien met Automatische gewichtsinstelling	73
Verwarmen of opwarmen gids	74
Verse groente gids	75
Ontdooien gids	76
Grill bakken gids	77
Convectie koken gids	78 ~ 79
Richtlijnen van de snelheid van hete lucht voor het bereiden	80
Veiligheidsvoorschriften	81 ~ 82
Magnetronbestendig kookgerei	83
Eigenschappen van voedsel en koken in de magnetron	74 ~ 85
Vragen en antwoorden	86
Informatie over elektrische aansluiting/Technische gegevens	87

Uitpakken en installeren

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

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

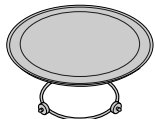


HOOG ROOSTER

GLAZEN BAKPLAAT

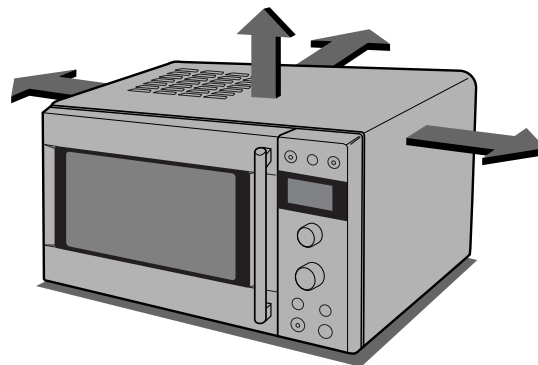


LAAG ROOSTER



DRAAIENDE RING

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



DEZE OVEN MAG NIET WORDEN GEBRUIKT VOOR COMMERCIEEL CATERINGGEBRUIK

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

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

5 Vul een **bak of kom die geschikt is voor magnetrongebruik** met 300 ml (1/2 kop) water. Zet het op de **GLAZEN BAKPLAAT** en sluit de ovendeur. Indien u niet zeker weet welk soort serviesgoed u in de oven mag gebruiken, raadpleeg dan bladzijde 83.



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



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



UW OVEN IS NU GEÏNSTALLEERD

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

Klok instellen



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

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

U moet de klok opnieuw instellen.

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

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

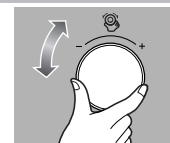
Steek uw oven voor de eerste keer in.

"24H" wordt op het scherm getoond.

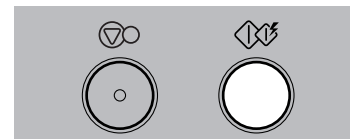
(Indien u een andere optie wilt gebruiken,

draai aan de DIAL .

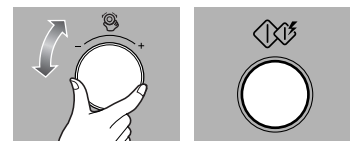
Indien u na het instellen van de klok een andere optie wilt wijzigen, moet u opnieuw de stekker uit trekken en weer insteken.)



Druk op **START**.

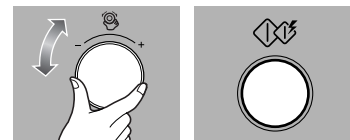


Draai aan de **DIAL** tot het display "14: " weergeeft.



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

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



Druk op **START**.

De klok begint nu te tellen.



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

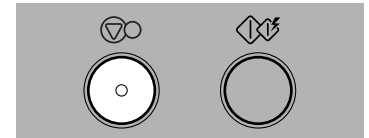
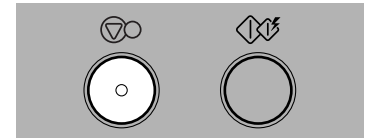
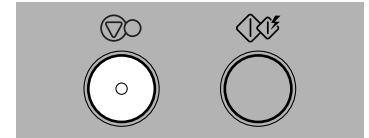
Uw kind kan de ovendeur echter nog altijd openen.

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

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

Het **KINDERSLOT** is nu ingeschakeld.

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



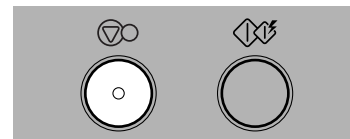
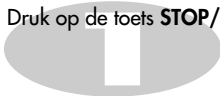
Snelstart

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



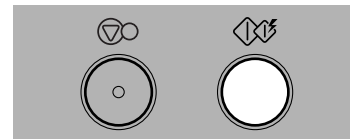
Dankzij de **SNELSTARTFUNCTIE** kunt u via een druk op de toets **SNELSTART** 30 seconden bereidingstijd op **HOOG** vermogen instellen.

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



Druk viermaal op de toets **QUICK START** om 2 minuten bereidingstijd met een **HOOG** vermogen in te stellen.

De oven start reeds voordat u de toets viermaal heeft ingedrukt.



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

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

Bereidingen met de microgolffunctie

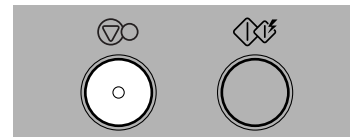


Uw oven beschikt over vijf vermogensinstellingen.

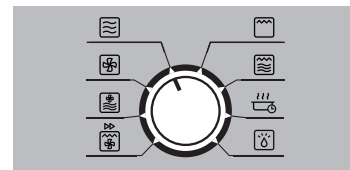
VOEDING	%	Uitgangsvermogen
HOOG	100%	900W(Max.)
MIDDELMATIG HOOG	80%	720W
MIDDELMATIG	60%	540W
ONTDOOIEN / MIDDELMATIG LAAG	40%	360W(**)
LAAG	20%	180W

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

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

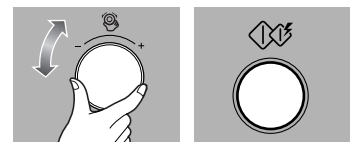


Draai de **MODE DIAL** om **MICRO** te selecteren.



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

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

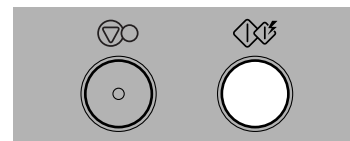


Draai aan de **DIAL** tot het display "5:30" weergeeft.



Druk op de toets **START**.

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



Vermogensniveaus van de magnetronfunctie

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

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

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



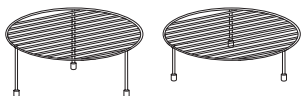
In het volgende voorbeeld toon ik u hoe u de grill kunt gebruiken om voedsel gedurende 12 minuten en 30 seconden te grillen.



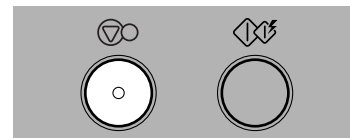
Met deze functie kunt u snel goudbruin en knapperig maken.

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

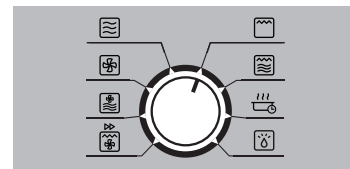
Tijdens het grillen moet het grillrooster worden gebruikt.



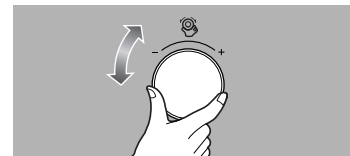
Druk op de toets **STOP/CLEAR**.



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



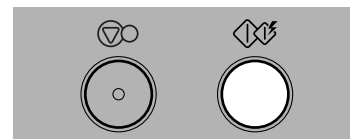
Draai aan de **DIAL** tot het display "12:30" weergeeft.



Druk op de toets **START**.



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



Grillen

Combinatiebereidingen

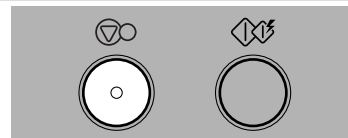
In het volgende voorbeeld toon ik u hoe u uw oven kunt programmeren met het magnetronvermogen op 180W(20%) gedurende 25 minuten.



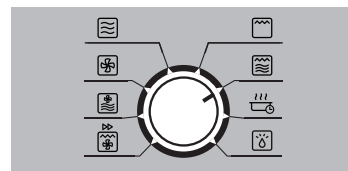
Uw oven is in staat om gecombineerde bereidingen te maken, zodat u voedsel tegelijkertijd of opeenvolgend kunt bereiden met verwarming en met microgolven. Doorgaans vergt deze methode minder tijd om voedsel te bereiden.

In de combinatiemodus kunt u het magnetronvermogen op drie niveaus instellen (20 %, 30% en 40 %).

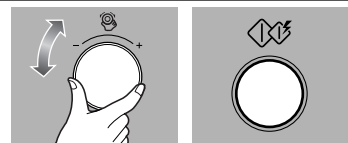
Druk op de toets **STOP/CLEAR**.



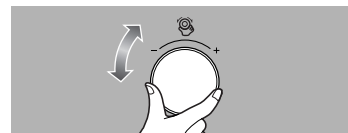
Draai aan de **MODE DIAL** om **GRILL COMBI** te selecteren.



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



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

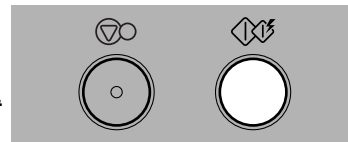


Draai aan de **DIAL** tot het display "25:00" weergeeft.

Druk op de toets **START**.

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

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



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.

Taste Saver

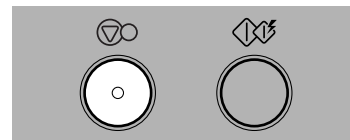


Wanneer u Taste Saver selecteert, heeft de oven een temperatuurbereik van 30°C ~ 90°C.

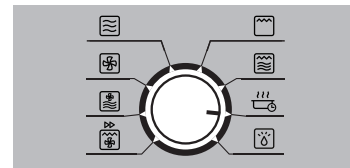
Het duurt een paar minuten voordat de oven de gekozen temperatuur bereikt.

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

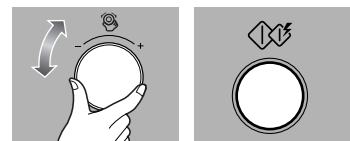
Druk op de toets **STOP/CLEAR**.



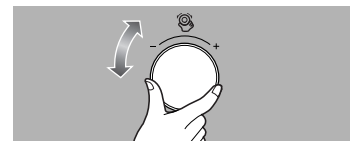
Draai aan de **MODE DIAL** om **TASTE SAVER** te selecteren.



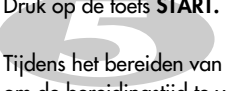
Draai aan de **DIAL** tot het display "90°C" weergeeft.



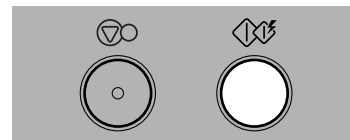
Om het voedsel warm te houden, draait u de **DIAL** tot "30:00" op het schermje verschijnt.



Druk op de toets **START**.



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



EZ-schoon

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

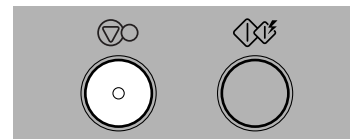


De oven beschikt over een speciale functie om geurtjes uit de oven te verwijderen met een druk op de knop.

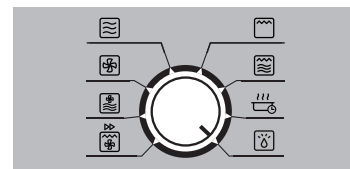
U kunt de EZ-schoon-functie gebruiken zonder dat zich voedsel in de oven bevindt.

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

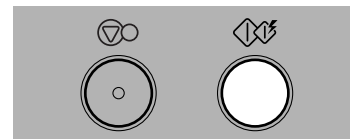
Druk op de toets **STOP/CLEAR**.



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



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



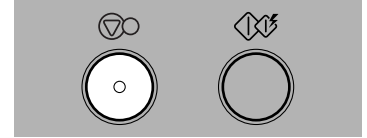
Snelheid van hete lucht voor het voorverwarmen

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

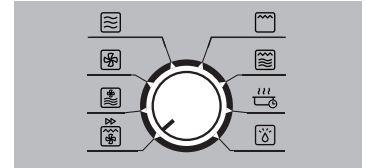


De convectionoven heeft een temperatuurbereik van 100°C~ 230°C (180°C automatisch beschikbaar wanneer de snelheid van de hete lucht is geselecteerd.)

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

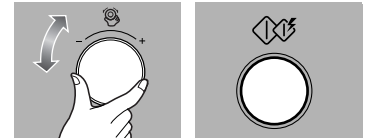


Draai aan de **MODE DIAL** om **SPEED HOT AIR** te selecteren.



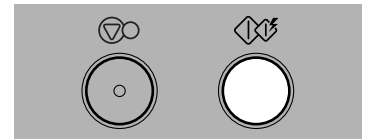
Draai aan de **DIAL** tot het display "230°C" weergeeft.

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



Druk op de toets **START**.

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



Snelheid van hete lucht voor het bereiden

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

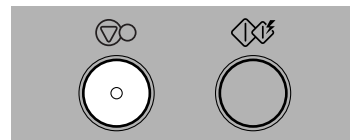


De oven heeft een temperatuurbereik van 100°C tot 230°C. (180°C automatisch beschikbaar wanneer de snelheid van de hete lucht is geselecteerd.)

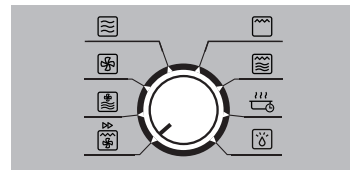
Met deze functie combineert u hete lucht met de grill.

Hiermee bekort u de bereidingstijd.

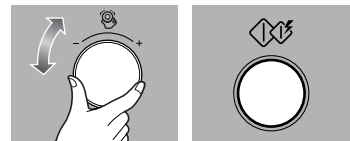
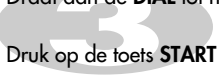
Druk op de toets **STOP/CLEAR**.



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



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

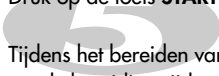


Druk op de toets **START** om de temperatuur te bevestigen.

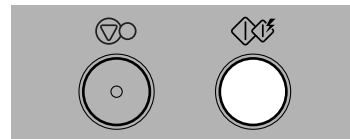
Draai aan de **DIAL** tot het display "20:00" weergeeft.



Druk op de toets **START**.



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



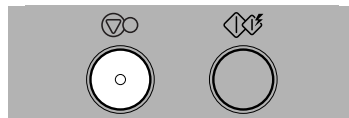
In het volgende voorbeeld toon ik u hoe u uw oven kunt programmeren in de magnetronmodus op 360W(40%) en met een convectietemperatuur van 200 °C voor een bereidingstijd van 25 minuten.

Convectie combinatie koken

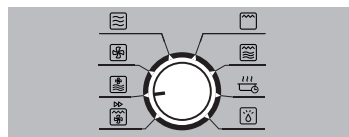


De oven heeft een temperatuurbereik van 100°C tot 230°C. (180° C automatisch beschikbaar wanneer de convectiemodus is geselecteerd.)
In de combinatiemodus kunt u het magnetronvermogen op drie niveaus instellen (20 %, 30% en 40 %).

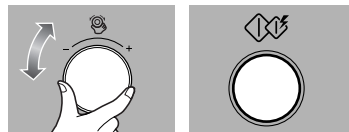
Druk op de toets **STOP/CLEAR**.



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

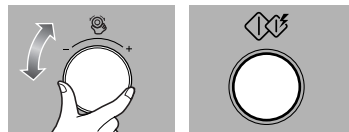


Draai aan de **DIAL** tot het display "360" weergeeft.



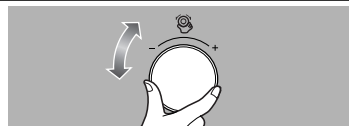
Druk op de toets **START** om het vermogen te bevestigen.

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



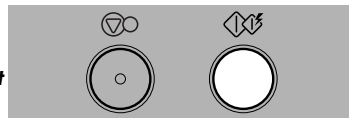
Druk op de toets **START** om de temperatuur te bevestigen.

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



Druk op de toets **START**.

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



Convectie voor het voorverwarmen

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



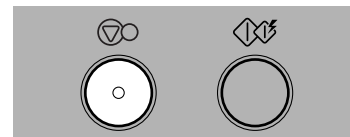
De convectieoven heeft een temperatuurbereik van 40°C en 100°C~230°C(180°C wordt automatisch ingesteld bij het kiezen van de convectiemodus).

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

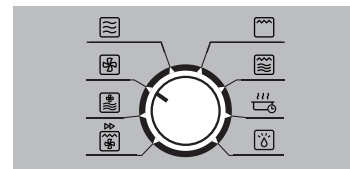
Uw oven heeft enkele minuten nodig om de ingestelde temperatuur te bereiken.

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

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



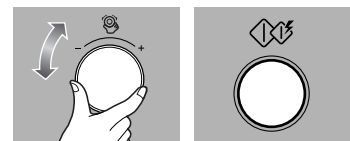
Draai aan de **MODE DIAL** om **CONV.** te selecteren.



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

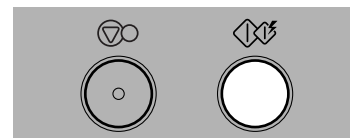


Druk op de toets **START** om de temperatuur te bevestigen.



Druk op de toets **START**.

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



Convectie voor het bereiden

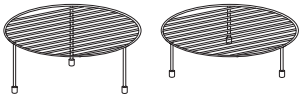
In het volgende voorbeeld toon ik u hoe u eerst de oven kunt voorverwarmen en dan voedsel kunt bereiden op een temperatuur van 230°C gedurende 50 minuten.



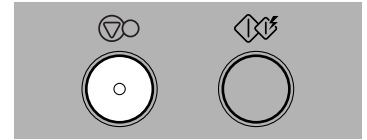
De convectieoven heeft een temperatuurbereik van 40°C en 100°C~230°C (180°C wordt automatisch ingesteld bij het kiezen van de convectiemodus).

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

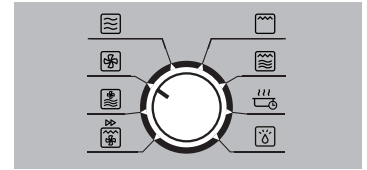
Voor convectiebereidingen moet u het convectierooster gebruiken.



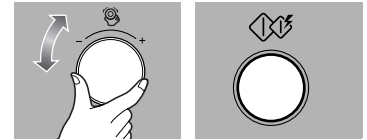
Druk op de toets **STOP/CLEAR**.



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

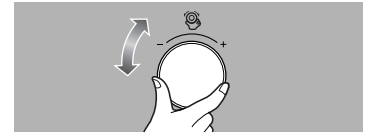


Draai aan de **DIAL** tot het display "230°C" weergeeft.



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

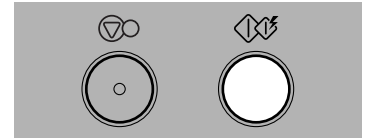
Draai aan de **DIAL** tot het display "50:00" weergeeft.



Druk op de toets **START**.



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



Automatisch koken

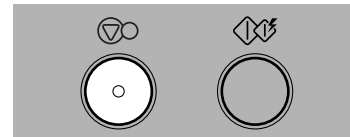
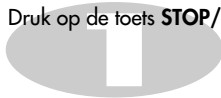
In het volgende voorbeeld toon ik hoe u 0,6 kg aardappel in de schil.



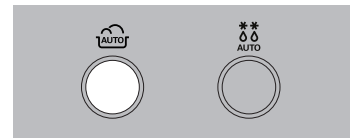
Met de functie **automatisch koken** kunt u uw favoriete gerecht automatisch bereiden door het type voedsel te kiezen en het gewicht van het voedsel in te voeren.

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

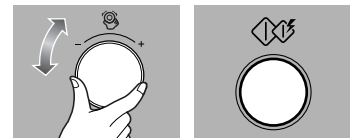
Druk op de toets **STOP/CLEAR**.



Druk op de toets **AUTO COOK**.

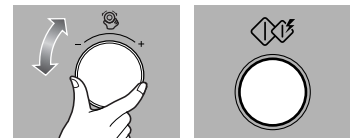


Draai aan de **DIAL** tot het display "RC !" weergeeft.



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

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



Druk op de toets **START**.

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

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/Pasta	Kamertemperatuur	Magnetronbestendige kom	0,1 kg ~ 0,3 kg	Was de rijst. Giet het water af. Doe de rijst in een diepe en grote kom, samen met kokend water. <table border="1" data-bbox="906 734 1453 816"> <tr> <td>Gewicht</td> <td>100g</td> <td>200g</td> <td>300g</td> <td>Deksel</td> </tr> <tr> <td>Kokend water</td> <td>200ml</td> <td>400ml</td> <td>600ml</td> <td>Ja/Verlucht hoek</td> </tr> </table> ** Rijst -- Na het koken 5 minuten afgedekt laten staan of wachten tot het water is opgeslorpt.	Gewicht	100g	200g	300g	Deksel	Kokend water	200ml	400ml	600ml	Ja/Verlucht hoek
Gewicht	100g	200g	300g	Deksel										
Kokend water	200ml	400ml	600ml	Ja/Verlucht hoek										

Crispy

Verwarmen

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

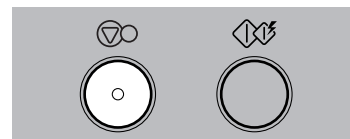


Met Krokant verwarmen kunt u uw favoriete gerechten gemakkelijk bereiden door het type gerecht te kiezen en het gewicht van het voedsel met behulp van de draaischijf in te voeren.

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

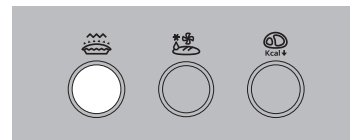
Druk op **STOP/ CLEAR**.

1



Druk op **CRISPY REHEAT**.

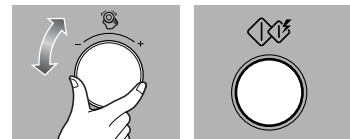
2



Draai aan de **DIAL** tot het display " Cr I " weergeeft.

3

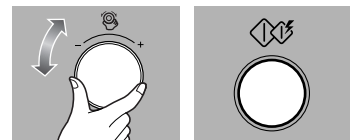
Druk op de toets **START** om de categorie te bevestigen.



Draai aan de **DIAL** tot het display "0.3kg" weergeeft.

4

Druk op de toets **START**.



Categorie	Hoeveelheid	Keukengerei	VOEDSELTEMPERATUUR	Aanwijzingen
Braadvlees	0,2 ~ 0,6 kg	Laag rooster	Uit de koelkast	Snijdt het braadvlees in lapjes van iets minder dan 2,5 cm dikte. Plaats het voedsel op het hoog rek. Neem het gerecht na de bereiding uit de oven.
Lasagna	0,2 kg ~ 0,8 kg	Laag rooster	Uit de koelkast	Plaats de overgebleven lasagna op het hoog rek. Bereid het gerecht verder als hierboven.
Brood	0,1 ~ 0,3 kg	Laag rooster	Diepvries	Plaats de diepvriesbaguette of -croissant op het hoog rek. Bestrijk de baguettes met melk of water. Bereid het gerecht verder als hierboven.
Pastei	0,2 ~ 0,6 kg	Laag rooster	Uit de koelkast	Plaats de overgebleven pastei / taart op het hoog rek. Bereid het gerecht verder als hierboven.

Ontdooien en Bakken

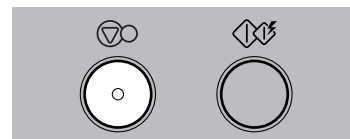
In het volgende voorbeeld laat ik u zien hoe u 0.6kg "Quiche".



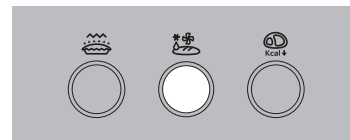
Met Ontdooien en Bakken kunt u uw favoriete gerechten gemakkelijk bereiden door het type gerecht te kiezen en het gewicht van het voedsel met behulp van de draaischijf in te voeren.

Categorie	Druk op
Quiche	1 maal
Lasagna	2 maal
Taartjes	3 maal
Kipdelen	4 maal

Druk op **STOP/ CLEAR**.

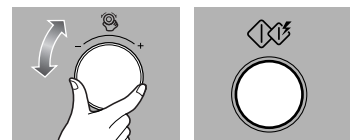


Druk op **DEFROST & BAKE**.



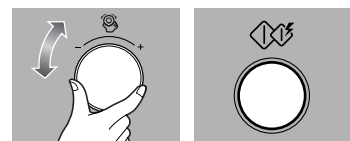
Draai aan de **DIAL** tot het display "db 1" weergeeft.

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



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

Druk op de toets **START**.



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

Voedsel	Hoeveelheid	Keukengereedschap	Voedseltemperatuur	Aanwijzingen
Quiche	0,3 ~ 0,6 kg	hoog rooster	Diepvries	<p>1 pak korstdeeg 140 g uien 3 plakken bacon 3 eieren 300 g slagroom 120 g melk 120 g geraspte kaas Fruit de gesnipperde ui en de bacon in een bakpan. Meng de eieren, slagroom, melk en geraspte kaas. Leg het korstdeeg op de bakplaat en prik het oppervlak met een vork in. Spreid de gefruite uien en de bacon op het korstdeeg uit en giet het mengsel erover heen. Plaats de bakplaat op het hoogste rek.</p>
Lasagna	0,3 ~ 0,6 kg	laag rooster	Diepvries	<p>1. Verwijder het deksel en plaats op het laagste rek. 2. Laat het gerecht na het koken nog 2 minuten rusten.</p>
(Vruchten) taartjes	0,1 ~ 0,6 kg	laag rooster	Diepvries	<p>1. Verwijder de "Tart" uit de verpakking en plaats deze op het laagste rek. 2. Laat het gerecht na het koken nog 2 minuten rusten.</p>
Kipdelen	0,2 ~ 0,8 kg	hoog rooster	Diepvries	<p>1. Was en droog het vel goed af. Borstel de kipdelen in met olie. 2. Leg de kipdelen op het laagste rek en plaats een bakplaat onder het laagste rek om de druipende jus op te vangen. 3. Als u een piepsignaal hoort, keert u het voedsel. 4. Laat het gerecht na het braden nog 2 minuten onder aluminiumfolie rusten.</p>

Braadstuk

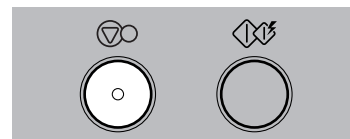
In het volgende voorbeeld laat ik u zien hoe u 0.6kg "Rundvlees".



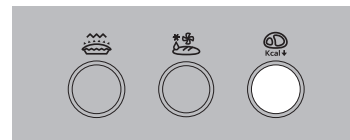
Met Braadstuk kunt u uw favoriete gerechten gemakkelijk bereiden door het type gerecht te kiezen en het gewicht van het voedsel met behulp van de draaischijf in te voeren.

Categorie	Druk op	Lean Roast
Rundvlees	1	maal
Varkensvlees	2	maal
Kip	3	maal
Lamsvlees	4	maal

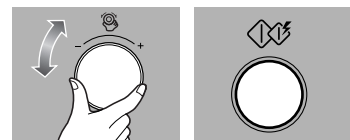
Druk op **STOP/ CLEAR**.



Druk op **LEAN ROAST**.

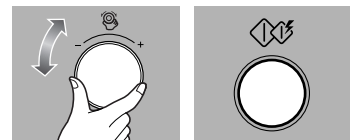


Draai aan de **DIAL** tot het display "0.6kg" weergeeft.



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

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



Druk op de toets **START**.

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

Voedsel	Hoeveelheid	Keukengereedschap	Voedseltemperatuur	Aanwijzingen
Rundvlees	0.5 ~ 1,5 kg	laag rooster	Uit de koelkast	<ol style="list-style-type: none"> 1. Borstel het rundvlees in met gesmolten roomboter of olie en breng het op smaak met zout en peper. 2. Plaats het rundvlees met het vetlaagje naar boven op het onderrek en plaats er een druppelaar onder. 3. Kies het recept, stel het gewicht in en druk op Start. 4. Laat het gerecht na het braden nog 10 minuten onder aluminiumfolie rusten.
Varkensvlees	0.5 ~ 1,5 kg	laag rooster	Uit de koelkast	<ol style="list-style-type: none"> 1. Snij het teveel aan vet van het varkensvlees. Borstel het varkensvlees in met gesmolten roomboter of olie en breng het op smaak met zout en peper. 2. Plaats het varkensvlees met het vetlaagje naar boven op het onderrek en plaats er een druppelaar onder. 3. Kies het recept, stel het gewicht in en druk op Start. 4. Laat het gerecht na het braden nog 10 minuten onder aluminiumfolie rusten.
Kip	0.8 ~ 1,8 kg	laag rooster	Uit de koelkast	<ol style="list-style-type: none"> 1. Borstel de kipdelen in met gesmolten roomboter of olie en breng ze op smaak met zout en peper. 2. Plaats de kip met de borstzijde naar boven op het onderrek en plaats er een druppelaar onder. 3. Kies het recept, stel het gewicht in en druk op Start. 4. Als u een piepsignaal hoort, keert u het voedsel. <p>Druk vervolgens op start om de bereiding voort te zetten.</p> <ol style="list-style-type: none"> 5. Laat het gerecht na het braden nog 10 minuten onder aluminiumfolie rusten.
Lamsvlees	0.5 ~ 1,5 kg	laag rooster	Uit de koelkast	<ol style="list-style-type: none"> 1. Borstel het lamsvlees in met gesmolten roomboter of olie en breng het op smaak met zout en peper. 2. Plaats het lamsvlees met het vetlaagje naar boven op het onderrek en plaats er een druppelaar onder. 3. Kies het recept, stel het gewicht in en druk op Start. 4. Laat het gerecht na het braden nog 10 minuten onder aluminiumfolie rusten.

Automatisch ontdooien

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

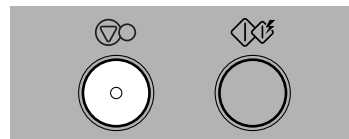


Uw oven heeft vier instellingen om te ontdooien met microgolven: **VLEES**, **GEVOGELTE**, **VIS** en **BROOD**; elke ontdooicategorie heeft verschillende vermogensinstellingen.

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

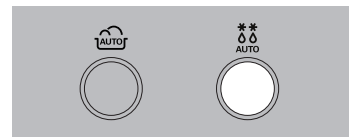
Druk op de toets **STOP/CLEAR**.

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



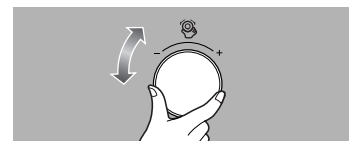
Druk tweemaal op **AUTO DEFROST** om het ontdooiprogramma **GEVOGELTE** te kiezen.

"GEVE" wordt nu op het display weergegeven.



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

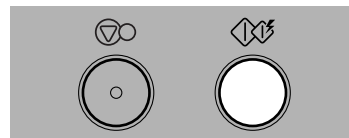
Draai aan de **DIAL** tot het display "1.4kg" weergeeft.



Druk op de toets **START**.

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

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



Richtlijnen voor het ontdooien met Automatische gewichtsinstelling

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

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

Verwarmen of opwarmen gids

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

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

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

Verse groente gids

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

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

Ontdooi

Gids

Vlees ontdooi tips & technieken

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

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

Grill bakken gids

Richtlijnen voor het grillen van vlees

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

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

Richtlijnen voor het grillen van vis en schaaldieren

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

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

Conventie koken

gids

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

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

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

Richtlijnen van de snelheid van hete lucht voor het bereiden

U dient de oven op de gewenste temperatuur voorverwarmen.

Houd de tijden en instructies van de tabel in acht.

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

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

▲ WAARSCHUWING

Zorg ervoor dat u de kooktijden correct instelt.

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

Veiligheidsvoorschriften

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

Veiligheidsvoorschriften

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

35. Gebruik geen agressieve schoonmaakproducten, of scherpe metalen schrapers om de ovendeur te reinigen, aangezien deze krassen kunnen veroorzaken, waardoor het glas kan breken.
36. Dit apparaat is niet bedoeld om gebruikt te worden door personen (inclusief kinderen) met verminderde fysieke, gevoelsmatige of mentale mogelijkheden, of gebrek aan ervaring en kennis, tenzij er is toezicht is of instructies betreffende het gebruik van het apparaat zijn verstrekt door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.

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

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

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

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

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

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

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

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

Magnetronbestendig kookgerei

Gebruik nooit metalen of met metaal afgewerkt kookgerei in uw magnetronoven

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

Servies

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

Glaswerk

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

Plastic opbergdozen

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

Papier

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

Plastic kookzakjes

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

Plastic magnetron-kookgerei

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

Aardewerk, steengoed en keramiek

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

OPGELET

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

Eigenschappen van voedsel en koken in de magnetron

Houd het voedsel in het oog

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

Factoren die de kooktijd in de magnetron beïnvloeden

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

Dichtheid van voedsel

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

Hoogte van het voedsel

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

Vochtgehalte van voedsel

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

Benen en vet

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

Hoeveelheid voedsel

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

Vorm van het voedsel

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

Afdekken

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

Bruinen

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

Afdekken met vetbestendig papier

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

Schikken en ruimte laten

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

Eigenschappen van voedsel en koken in de magnetron

Roeren

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

Omkeren

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

Dikkere stukken aan de buitenkant plaatsen

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

Afschermen

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

Hoger plaatsen

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

Doorprikken

Etenswaren die in een schaal, schil of vlies zitten barsten makkelijk open in de oven als u ze niet vooraf doorprikt. 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. Kruimels en spatten sloppen microgolvenenergie op en verlengen de kooktijd. Veeg kruimels die tussen de deur en het frame vallen weg met een vochtige doek. Het is belangrijk dat u dit deel schoon houdt met het oog op een goede afdichting van de oven. Verwijder vetspatten met een in zeepwater gedrenkte doek. Daarna afspoelen en laten drogen. Gebruik geen agressieve schoonmaakmiddelen of schuurmiddelen. Het glazen draaiplateau mag worden afgewassen met de hand of in de vaatwasmachine.

2. Houd de buitenkant van de oven schoon

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

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

Vragen en antwoorden

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

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

V Dringt de microgolvenenergie door het kijkvenster in de deur?

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

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

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

V Wordt de magnetronoven beschadigd als men hem leeg gebruikt?

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

V Waarom spatten eieren soms open?

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

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

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

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

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

V Kan men popcorn maken in een magnetronoven?

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

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

OPGELET

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

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

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

Informatie over elektrische aansluiting

Technische gegevens

WAARSCHUWING

Dit apparaat moet geaard worden

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

BLAUW - min


BRUIN – plus

GROEN-GEEL – aarde

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

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

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

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

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

Technische gegevens

	MC8284NS/MC-8282SL/MC-8281W
Voltage	230 V AC / 50Hz
Vermogen	900 W (IEC60705 standard)
Microgolffrequentie	2450 MHz
Buitenafmetingen	530 mm(B) X 322 mm(H) X 465 mm(D)
Energieverbruik	
Magnetron	1350 Watt
Grill	1250 Watt
Combinatie	Max. 2550 Watt
Convectie	Max. 2050 Watt

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



MANUEL DE L'UTILISATEUR

FOUR À MICRO-ONDES AVEC

GRIL ET CONVECTION

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

MC8284NS/MC-8282SL/MC-8281W

FRANÇAIS

www.lg.com

Précautions

Précautions destinées à éviter toute surexposition aux micro-ondes.

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

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

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

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

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

ATTENTION

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

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

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

ATTENTION

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

Mode de fonctionnement du four à micro-ondes

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

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

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

Un appareil très sûr

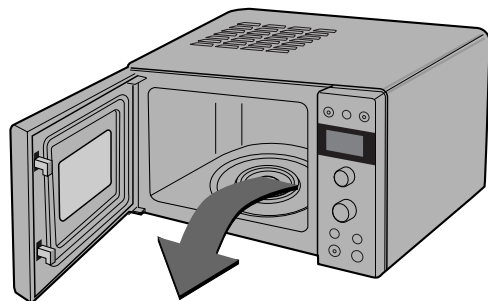
Votre four à micro-ondes est l'un des appareils électroménagers les plus sûrs. Lorsque la porte est ouverte, le four cesse immédiatement de produire des micro-ondes. L'énergie micro-ondes est totalement convertie en chaleur lorsqu'elle pénètre la nourriture, ne dégageant aucune énergie résiduelle nocive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

Précautions	90
Sommaire	91
Déballage de l'appareil et Installation	92 ~ 93
Réglage Horloge	94
Sécurité Enfant	95
Démarrage Rapide	96
Puissance Micro-Ondes Cuisson	97
Niveau de Puissance	98
Gril Cuisson	99
Gril Combinée Cuisson	100
Maintien au Chaud	101
Nettoyage Facile	102
Cuisson rapide à température élevée Préchauffer	103
Cuisson rapide à température élevée Cuisson	104
Convection Combinée Cuisson	105
Convection Préchauffer	106
Convection Cuisson	107
Cuisson Automatique	108 ~ 109
Gratin Réchauffer	110 ~ 111
Dégivrage et de cuisson	112 ~ 113
Lean Roast	114 ~ 115
Décongélation Automatique	116
Guide de Décongélation	117
Guide de cuisson ou réchauffage	118
Legumes Frais Guide	119
Guide de Décongélation	120
Gril Guide	121
Convection Guide de Cuisson	122 ~ 123
Cuisson rapide à température élevée Guide de Cuisson	124
Consignes importantes de sécurité	
Lisez ces consignes avec grande attention et conservez-les pour pouvoir vous y référer	125 ~ 126
Ustensiles pour Micro-ondes	127
Caractéristiques des Aliments Et cuisson Micro-ondes	128 ~ 129
Questions et Réponses	130
Avertissements et Spécifications Techniques	131

Déballage de l'appareil et Installation

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

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

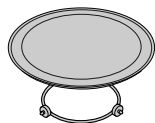


GRILLE BASSE

PLATEAU EN VERRE

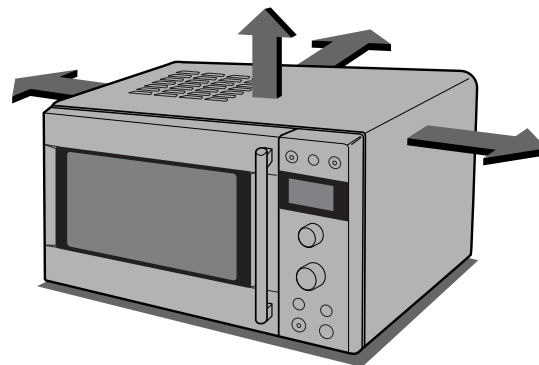


GRILLE HAUTE



BAGUE ROTATIVE

2 Placez le four à l'emplacement de votre choix, à une hauteur supérieure à 85 cm, en s'assurant qu'il existe un espace d'au moins 20 cm en haut et 10 cm à l'arrière, pour assurer une ventilation correcte. L'avant du four doit se trouver à au moins 8 cm du bord de la surface pour éviter de basculer. Une sortie d'évacuation est placée sur la partie supérieure ou latérale du four. Ne pas l'obstruer pour éviter d'endommager l'appareil.



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

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

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

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

- 5** Remplissez un **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 127.



- 6** Appuyez sur **STOP/CLEAR**. Appuyez sur le bouton **START** 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



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 "24H" 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.

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

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

Branchez votre four pour la première fois.

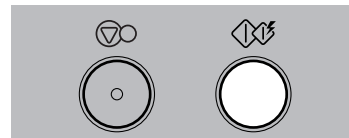
L'écran affiche « 24H ».

(Si vous voulez utiliser le système à 12 heures, tournez le **DIAL**

une fois de plus. Pour changer une autre option après avoir réglé l'horloge, vous devez débrancher le four et le rebrancher ensuite.)

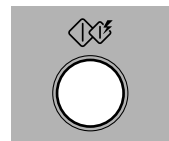
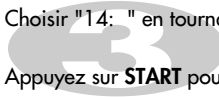


Appuyez sur **START**.



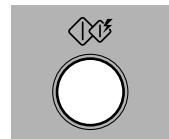
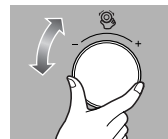
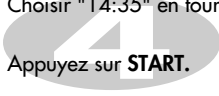
Choisir "14: " en tournant le bouton de sélection.

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



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

Appuyez sur **START**.



Sécurité Enfant

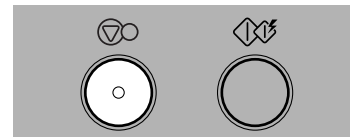


Votre four est muni d'un dispositif de sécurité qui empêche la mise en marche accidentelle de votre four.

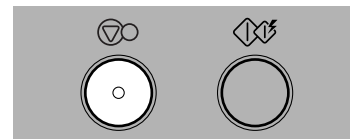
Lorsque la fonction Sécurité enfant est activée, aucune autre fonction ne peut être activée et il sera impossible de se servir de l'appareil.

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

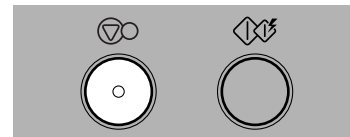
Appuyez sur **STOP/CLEAR**.



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



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



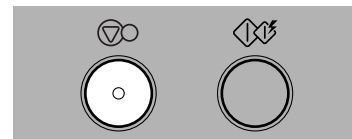
Démarrage Rapide

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

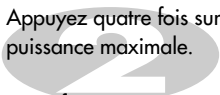


La fonction **DEMARRAGE RAPIDE** vous permet d'introduire des intervalles de 30 secondes de cuisson à puissance maximale en utilisant la touche **DÉPART INSTANTANÉ**.

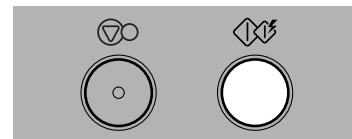
Appuyez sur **STOP/CLEAR**.



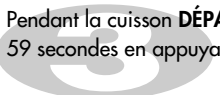
Appuyez quatre fois sur **QUICK START**, pour sélectionner 2 minutes à puissance maximale.



Votre four se mettra en route avant la quatrième pression.



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



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

Puissance Micro-Ondes

Cuisson

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

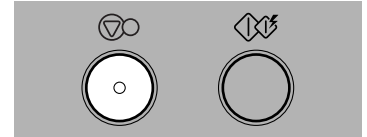


Votre four possède cinq réglages de puissance différents.

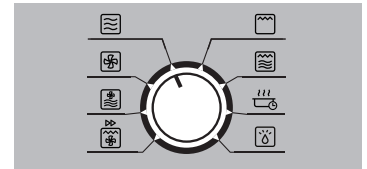
PUISSANCE	%	Puissance
ÉLEVÉE	100%	900W(Max.)
MOYENNE À ÉLEVÉE	80%	720W
MOYENNE	60%	540W
MOYENNE FAIBLE / DÉCONGÉLATION	40%	360W(**)
FAIBLE	20%	180W

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

Appuyez sur **STOP/CLEAR**.

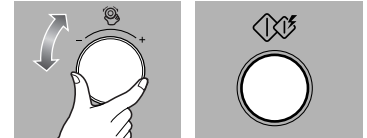


2 Sélectionnez **PUISSANCE** à l'aide du **MODE DIAL**.

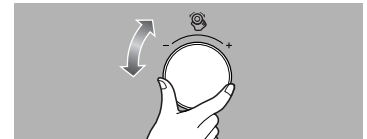


3 Sélectionnez 720 à l'aide de du **DIAL**.

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

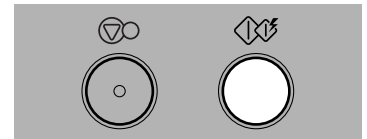


4 Tournez le **DIAL** de sélection pour afficher "5:30" à l'écran.



5 Appuyez sur **START**.

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



Niveau de Puissance

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

PUISSANCE	POURCENTAGE	USAGE
ÉLEVÉE	100%	<ul style="list-style-type: none">* Faire bouillir de l'eau* Faire dorer du boeuf haché* Cuire de la volaille, du poisson ou des légumes* Cuire des morceaux de viande tendre
MOYENNE À ÉLEVÉE	80%	<ul style="list-style-type: none">* Réchauffage (Liquide)* Faire rôtir de la viande et de la volaille* Faire cuire des champignons et des fruits de mer* Faire cuire des aliments contenant du fromage et des oeufs
MOYENNE	60%	<ul style="list-style-type: none">* Réchauffage (Purée de pommes de terre, Repas plaqué, Repas tout-cuit)* Préparer des cakes et des brioches* Préparer des oeufs* Préparer un flan* Préparer du riz, de la soupe
MOYENNE FAIBLE / DÉCONGÉLATION	40%	<ul style="list-style-type: none">* Toute décongélation* Faire fondre du beurre et du chocolat* Cuire des morceaux de viande moins tendre
FAIBLE	20%	<ul style="list-style-type: none">* Ramollir du beurre et du fromage* Ramollir de la glace* Faire lever de la pâte à la levure



Gril

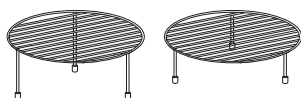
Cuisson

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

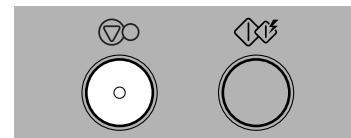


Cette fonction vous permettra de dorer et de griller rapidement les aliments.

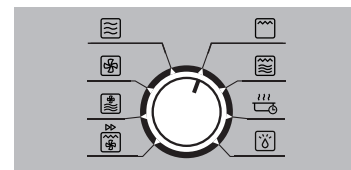
En mode gril, placer la clayette sur le plateau métallique.
Pour cuisiner en mode GRIL, utiliser la clayette haute.



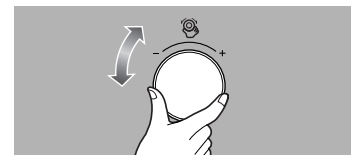
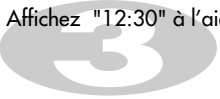
Appuyez sur **STOP/CLEAR**.



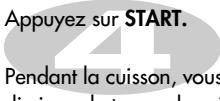
Sélectionnez **GRIL** à l'aide du **MODE DIAL**.



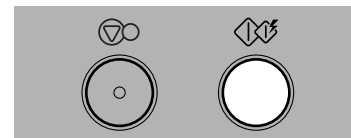
Affichez "12:30" à l'aide du **DIAL** de sélection.



Appuyez sur **START**.



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



Gril Combinée

Cuisson

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



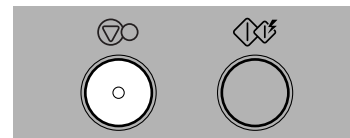
Votre four dispose d'une fonction "cuisson combinée", qui vous permet de cuire des aliments en même temps ou alternativement avec le système thermique et le système à micro-ondes. Grâce à cette fonction, les aliments cuisent plus vite.

En mode "cuisson combinée", vous pouvez utiliser trois niveaux de puissance de micro-ondes (20%, 30% et 40%).

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

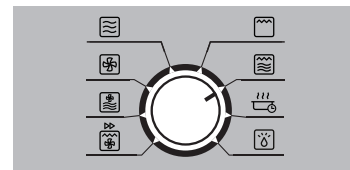
Appuyez sur **STOP/CLEAR**.

1



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

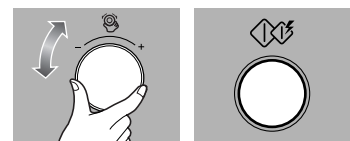
2



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

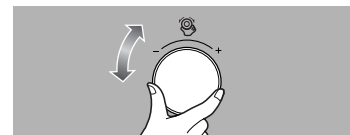
3

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



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

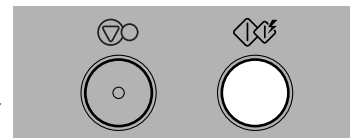
4



Appuyez sur **START**.

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

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



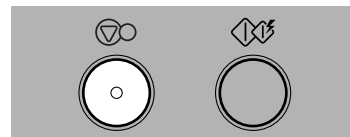
Maintien au Chaud

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

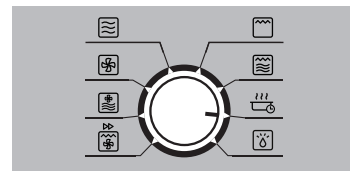


La fonction "maintien au chaud" a une température variable de 30°C à 90°C. Quand vous appuyez sur "maintien au chaud", 60°C est paramétré par défaut. Votre four prendra quelques minutes pour atteindre la température choisie. Une fois qu'il a atteint la température correcte, votre four bipera pour vous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

Appuyez sur **STOP/CLEAR**.

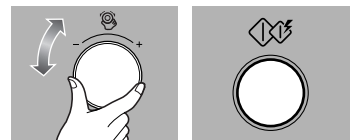


Sélectionnez **MAINTIEN AU CHAUD** à l'aide du **MODE DIAL**.

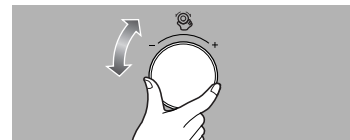


Tournez le **DIAL** de sélection pour afficher "90°C" à l'écran.

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

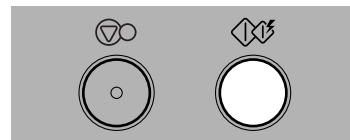
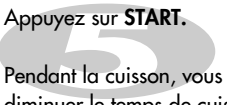


Tournez le **DIAL** pour fixer le mode Conserver chaud jusqu'à ce que l'écran affiche "30:00".



Appuyez sur **START**.

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



Nettoyage Facile

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

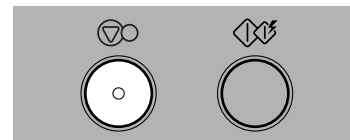


Le four possède une fonction spéciale pour éliminer les odeurs du four avec une seule action.

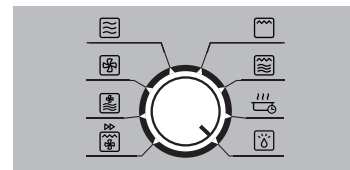
Vous pouvez utiliser la fonction de Nettoyage Facile dans le four sans le plat dedans.

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

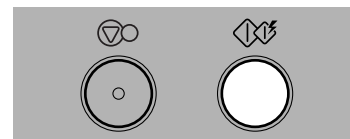
Appuyez sur **STOP/CLEAR**.



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



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



Cuisson rapide à température élevée

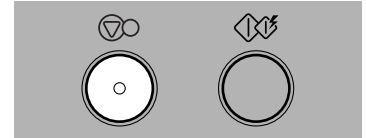
Préchauffer

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

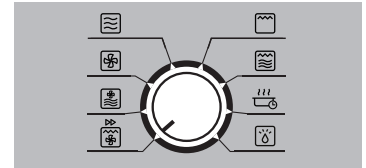


Le four possède un niveau de température de 100°C ~ 230°C. (180°C disponible automatiquement lorsque le mode Cuisson Rapide à température élevée est choisi).

Appuyez sur **STOP/CLEAR**.

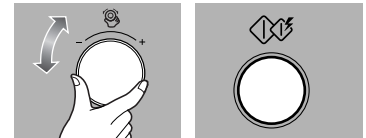


Sélectionnez **CUISSON RAPIDE À TEMPÉRATURE ÉLEVÉE** à l'aide du **MODE DIAL**.



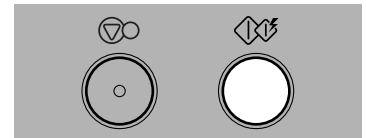
Tournez le **DIAL** de sélection pour afficher "230°C" à l'écran.

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



Appuyez sur **START**.

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



Cuisson rapide à température élevée

Cuisson

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

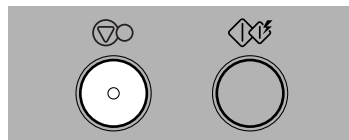


Le four possède un niveau de température de 100°C ~ 230°C. (180°C disponible automatiquement lorsque le mode Cuisson Rapide à température élevée est choisi).

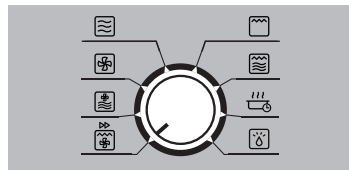
Cette fonction vous permettra de combiner l'opération convection avec le gril.

Le temps de cuisson sera réduit.

Appuyez sur **STOP/CLEAR**.



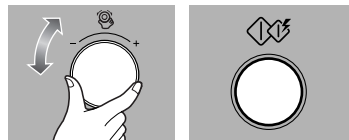
Sélectionnez **CUISSON RAPIDE À TEMPÉRATURE ÉLEVÉE** à l'aide du **MODE DIAL**.



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



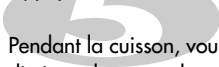
Appuyez sur le **START** pour valider la température.



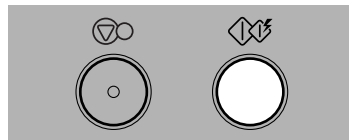
Tournez le **DIAL** de sélection pour afficher "20:00" à l'écran.



Appuyez sur **START**.



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



Convection Combinée

Cuisson

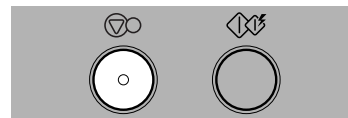
Dans l'exemple suivant, je vous montre comment programmer votre four pour cuire des aliments pendant 25 minutes, à une puissance de 360W(40%) et avec une température de convection de 200°C.



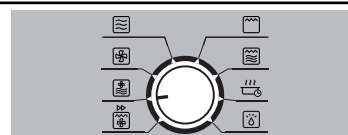
Le four possède un niveau de température de 100°C ~230°C. (180°C disponible automatiquement lorsque le mode convection combinée est choisi)

En mode "cuisson combinée", vous pouvez utiliser trois niveaux de puissance de micro-ondes (20%, 30% et 40%).

Appuyez sur **STOP/CLEAR**.

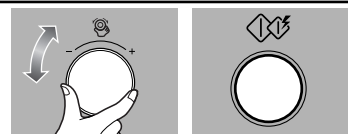
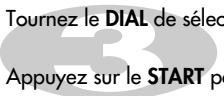


Sélectionnez **CONV. COMBI** à l'aide du **MODE DIAL**.



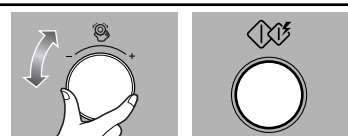
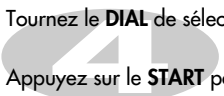
Tournez le **DIAL** de sélection pour afficher "360" à l'écran.

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

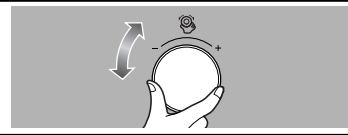


Tournez le **DIAL** de sélection pour afficher "200°C" à l'écran.

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



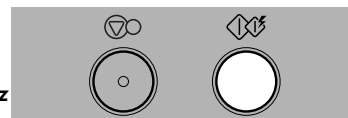
Tournez le **DIAL** de sélection pour afficher "25:00" à l'écran.



Appuyez sur **START**.

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

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



Convection

Préchauffer

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



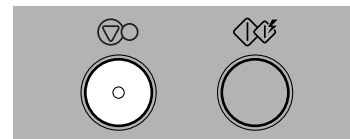
Le four peut fonctionner à une température de 40°C à 100°C~230°C (la fonction convection correspond à une température par défaut de 180°C).

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

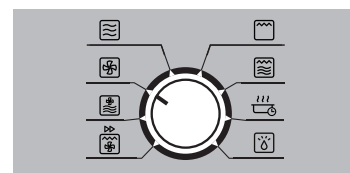
Votre four mettra quelques minutes à atteindre la température affichée.

Lorsque le four a atteint la température voulue, il émet un BIP. Vous pouvez alors mettre votre plat dans le four et débiter la cuisson.

Appuyez sur **STOP/CLEAR**.

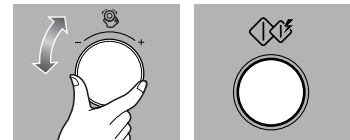
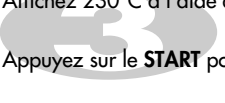


Sélectionnez **CONV** à l'aide du **MODE DIAL**.



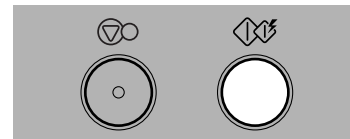
Affichez 230°C à l'aide du **DIAL** de sélection.

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



Appuyez sur **START**.

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



Convection

Cuisson

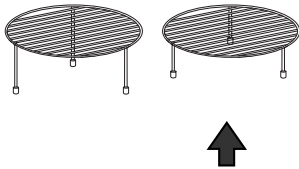
L'exemple ci-dessous vous montre comment préchauffer le four, puis cuire des aliments à une température de 230°C pendant 50 minutes.



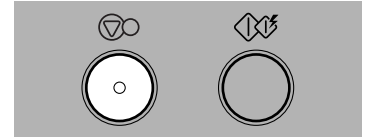
Le four peut fonctionner à une température de 40°C à 100°C ~ 230°C (la fonction convection correspond à une température par défaut de 180°C).

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

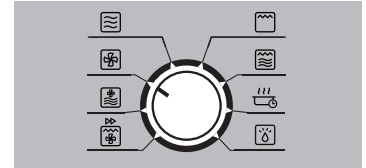
Utilisez exclusivement la clayette basse pour une cuisson en mode convection.



Appuyez sur **STOP/CLEAR**.



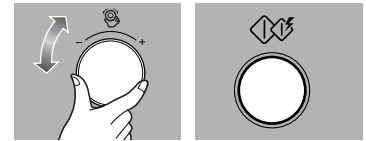
Sélectionnez **CONV** à l'aide du **MODE DIAL**.



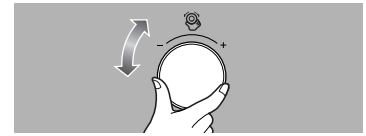
Afficher "230°C" à l'aide du **DIAL**.



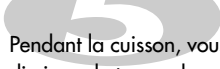
Appuyez sur le **START** pour valider la température.



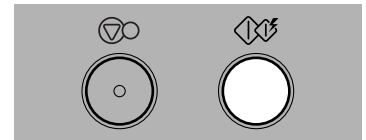
Tournez le **DIAL** de sélection pour afficher "50:00" à l'écran.



Appuyez sur **START**.



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



Cuisson Automatique

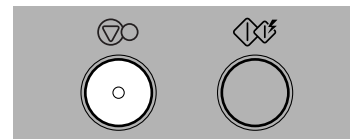
L'exemple ci-dessous vous montre comment cuisiner 0,6 kg de pomme de terre avec accompagnement



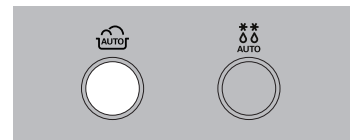
CUISSON AUTOMATIQUE permet de cuisiner la plupart de vos plats préférés, en entrant simplement le type d'aliment et son poids.

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

Appuyez sur **STOP/CLEAR**.



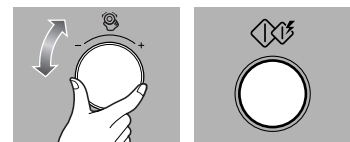
Appuyez sur **AUTO COOK**.



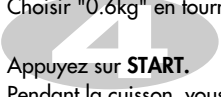
Affichez "0.6" sur l'écran à l'aide du **DIAL**.



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

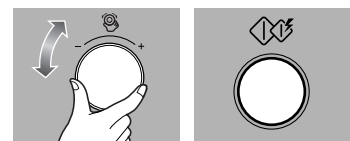


Choisir "0.6kg" en tournant le **DIAL** de sélection.



Appuyez sur **START**.

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



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

Gratin

Réchauffer

Dans l'exemple suivant, je vais vous montrer comment réchauffer 0.3kg de "Viande rôtie".

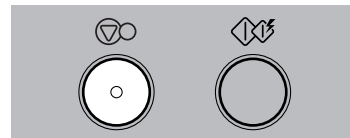


La fonction réchauffage croustillant vous permet de réchauffer facilement vos aliments en sélectionnant simplement le type d'aliment et en entrant le poids des aliments à l'aide de la molette.

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

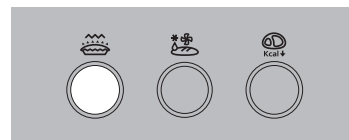
Appuyez sur **STOP/CLEAR**.

1



Appuyez sur **CRISPY REHEAT**.

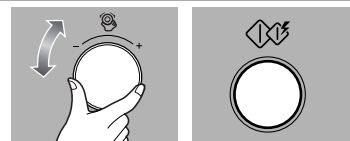
2



Affichez "0.3" sur l'écran à l'aide du **DIAL**.

3

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

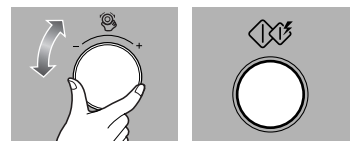


Choisir "0.3kg" en tournant le **DIAL** de sélection.

4

Appuyez sur **START**.

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



Catégorie	Quantité	Ustensile	Température des aliments	Instructions
Viande rôtie	0,2 ~ 0,6 kg	grille basse	Réfrigéré	Découpez la viande rôtie en tranches de moins de 2,5 cm d'épaisseur. Placez les aliments du grille basse . Après la cuisson, retirez du four et laissez reposer.
Lasagnes	0,2 ~ 0,8 kg	grille basse	Réfrigéré	Placez les restes de lasagnes du grille basse . Et faites comme indiqué ci-dessus.
Pain	0,1 ~ 0,3 kg	grille haute	Congelé	Placez la baguette ou le croissant congelé du grille haute . Passez un pinceau imprégné de lait ou d'eau sur les baguettes. Et faites comme indiqué ci-dessus.
Tourte	0,2 ~ 0,6 kg	grille basse	Réfrigéré	Placez les restes de tourte du grille basse . Et faites comme indiqué ci-dessus.

Dégivrage et de cuisson

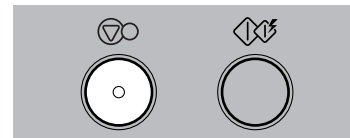
Dans l'exemple suivant, je vais vous montrer comment réchauffer 0.6kg de "Quiche".



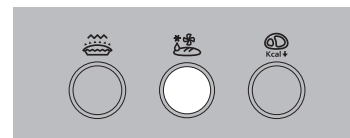
La fonction Dégivrage et de cuisson vous permet de réchauffer facilement vos aliments en sélectionnant simplement le type d'aliment et en entrant le poids des aliments à l'aide de la molette.

Catégorie	Appuyez sur <i>Defrost & Bake</i>	
Quiche	1	fois
Lasagnes	2	fois
Tarte	3	fois
Morceaux de poulet	4	fois

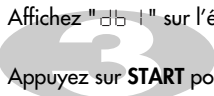
Appuyez sur **STOP/CLEAR**.



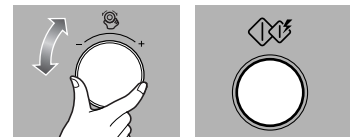
Appuyez sur **DEFROST & BAKE**.



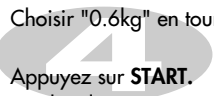
Affichez "0.6kg" sur l'écran à l'aide du **DIAL**.



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

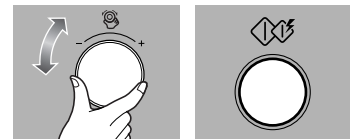


Choisir "0.6kg" en tournant le **DIAL** de sélection.



Appuyez sur **START**.

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



Aliment	Quantité	Ustensile	Temp. aliment	Instructions
Quiche	0,3 à 0,6 kg	Grille haute	Congelé	<p>1 pâte pour fond de tarte 140g d'oignons 3 tranches de bacon 3 oeufs 300g de crème à fouetter 120g de lait 120g de fromage râpé Faire revenir les oignons hachés et le bacon dans une poêle à frire. Mélanger les œufs, la crème, le lait et le fromage râpé. Étaler la pâte sur le plat crispy et piquez la surface avec une fourchette. Disposer les oignons et le bacon sur la pâte et verser le mélange dessus.</p>
Lasagnes	0,3 à 0,6 kg	Grille basse	Congelé	<ol style="list-style-type: none"> 1. Retirez le couvercle et placez sur le rack du bas. 2. Après la cuisson, attendez pendant 2 minutes.
Tarte	0,1 à 0,6 kg	Grille basse	Congelé	<ol style="list-style-type: none"> 1. Retirez la tarte de son emballage et placez-la sur le rack du bas. 2. Après la cuisson, attendez pendant 3 minutes.
Morceaux de poulet	0,2 à 0,8 kg	Grille haute	Congelé	<ol style="list-style-type: none"> 1. Lavez et séchez la peau. Badigeonnez les morceaux de poulet avec de l'huile. 2. Sur le rack du bas, disposez les morceaux de poulet et placez en dessous un plateau pour récupérer le jus qui s'écoule. 3. Au bip, retournez les morceaux. 4. Après la cuisson, conservez les aliments recouverts d'une feuille d'aluminium pendant 2 minutes.

Lean Roast

Dans l'exemple suivant, je vais vous montrer comment réchauffer 0.6kg de "Bœuf".

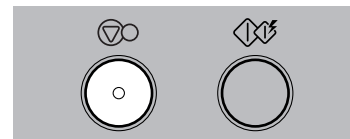


La fonction Lean Roast vous permet de réchauffer facilement vos aliments en sélectionnant simplement le type d'aliment et en entrant le poids des aliments à l'aide de la molette.

Catégorie	Appuyez sur Lean Roast	
Bœuf	1	fois
Porc	2	fois
Poulet	3	fois
Agneau	4	fois

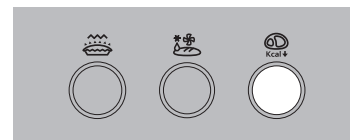
Appuyez sur **STOP/CLEAR**.

1



Appuyez sur **LEAN ROAST**.

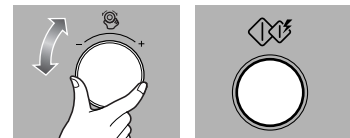
2



Affichez "0.6kg" sur l'écran à l'aide du **DIAL**.

3

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

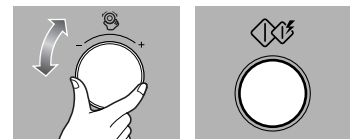


Choisir "0.6kg" en tournant le **DIAL** de sélection.

4

Appuyez sur **START**.

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



Aliment	Quantité	Ustensile	Temp. aliment	Instructions
Bœuf	0,5 à 1,5 kg	Grille basse	Réfrigéré	<ol style="list-style-type: none"> 1. Badigeonnez la pièce de bœuf avec du beurre fondu ou de l'huile et assaisonnez selon votre goût. 2. Sur le rack du bas, disposez la pièce de bœuf avec le côté gras sur le dessus, et placez un récipient en dessous pour récupérer les sucs. 3. Sélectionnez le menu et ajustez le poids, puis appuyez sur Start. 4. Après la cuisson, conservez les aliments recouverts d'une feuille d'aluminium pendant 10 minutes.
Porc	0,5 à 1,5 kg	Grille basse	Réfrigéré	<ol style="list-style-type: none"> 1. Retirez l'excès de gras du porc. Badigeonnez la pièce de porc avec du beurre fondu ou de l'huile et assaisonnez selon votre goût. 2. Sur le rack du bas, disposez la pièce de porc avec le côté gras sur le dessus, et placez un récipient en dessous pour récupérer les sucs. 3. Sélectionnez le menu et ajustez le poids, puis appuyez sur Start. 4. Après la cuisson, conservez les aliments recouverts d'une feuille d'aluminium pendant 10 minutes.
Poulet	0,8 à 1,8 kg	Grille basse	Réfrigéré	<ol style="list-style-type: none"> 1. Badigeonnez le poulet avec du beurre fondu ou de l'huile et assaisonnez selon votre goût. 2. Sur le rack du bas, disposez le poulet avec le blanc sur le dessus, et placez un récipient en dessous pour récupérer les sucs. 3. Sélectionnez le menu et ajustez le poids, puis appuyez sur Start. 4. Au bip, retournez les aliments. Puis, appuyez sur Start pour continuer la cuisson. 5. Après la cuisson, conservez les aliments recouverts d'une feuille d'aluminium pendant 10 minutes.
Agneau	0,5 à 1,5 kg	Grille basse	Réfrigéré	<ol style="list-style-type: none"> 1. Badigeonnez les morceaux d'agneau avec du beurre fondu ou de l'huile et assaisonnez selon votre goût. 2. Sur le rack du bas, disposez les morceaux d'agneau avec le côté gras sur le dessus, et placez un récipient en dessous pour récupérer les sucs. 3. Sélectionnez le menu et ajustez le poids, puis appuyez sur Start. 4. Après la cuisson, conservez les aliments recouverts d'une feuille d'aluminium pendant 10 minutes.

Décongélation Automatique



Votre four possède quatre positions de décongélation:

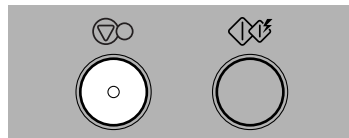
VIANDE, VOLAILLE, POISSON, PAIN, car chaque catégorie de décongélation correspond à une puissance différente.

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

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

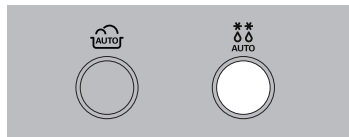
Appuyez sur **STOP/CLEAR**.

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



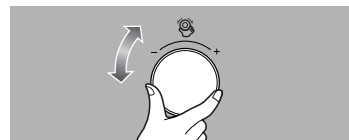
Appuyez deux fois sur la touche **AUTO DEFROST** pour sélectionner le programme de décongélation de **VOLAILLE**.

La fenêtre d'affichage indique "DEF2".

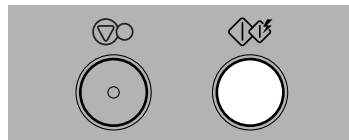


Affichez le poids de la volaille à décongeler.

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



Appuyez sur **START**.



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

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

Guide de Décongélation

- * La nourriture à décongeler doit se trouver dans un récipient adapté au micro-ondes et être placée, sans couvercle, sur le plateau tournant en verre.
- * Au besoin, protégez les morceaux plus petits de viande ou de volaille avec des feuilles de papier aluminium. De cette manière, ces pièces ne se réchaufferont pas pendant la décongélation. Veillez à ce que la feuille en aluminium ne touche pas les parois du four.
- * Étalez les aliments tels que viande hachée, côtelettes, saucisses et tranches de lard dès que leur état de décongélation le permet. Lorsque le "bip" retentit, retournez les aliments. Sortez les pièces décongelées. Laissez décongeler les pièces restantes. Après la décongélation, laissez reposer les aliments pour que la décongélation soit complète.
- * Lorsque vous entendez BIP, retirez le plat du four à micro-ondes, retirez ce qui est haché et mettez-le sur une assiette, couvrez-le et placez-le à part. Tournez le plat et remettez-le dans le four à micro-ondes. Appuyez sur la touche Commencer pour continuer. A la fin du programme, retirez le plat du four à micro-ondes, couvrez-le avec une feuille aluminium et laissez-le jusqu'à ce qu'il soit complètement décongelé. Pour décongeler totalement, par exemple les articulations de la viande et des poulets entiers, ils devront RESTER en dehors du frigo au moins 1 heure avant de les cuire.

Catégorie	Limite de poids	Ustensile	Aliments
VIANDE (dEF1) VOLAILLE (dEF2) POISSON (dEF3)	0,1 ~ 4,0 kg	Accessoires pour micro-ondes (assiette plate)	Viande Boeuf haché, filet de boeuf, cubes pour ragoût, bifteck, rôti braisé, culotte de boeuf, Carré de Porc Côtelettes de porc, côtelettes d'agneau, rouleau de viande, saucisse, côtelettes (2cm) Retournez les aliments lorsque le "bip" retentit. Après la décongélation, laissez reposer de 5 à 15 minutes.
			Volaille Poulet entier, cuisses, poitrines, poitrines de dinde (moins de 2 kg) Retournez les aliments lorsque le "bip" retentit. Après la décongélation, laissez reposer de 20 à 30 minutes.
			Poisson Filets, steaks, poisson entier, fruits de mer Retournez les aliments lorsque le "bip" retentit. Après la décongélation, laissez reposer de 10 à 20 minutes.
PAIN (dEF4)	0,1 ~ 0,5 kg	Serviette en papier ou assiette plate	Tranches de pain, Brioches, Baguette, etc. Séparez les tranches et placez-les entre des serviettes en papier ou sur une assiette. Tournez-les lorsque vous entendez le "bip". Après la décongélation, laissez-les 1 ~ 2 minutes.

Guide de cuisson ou réchauffage :

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

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

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

Legumes Frais

Guide

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

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

Guide de Décongélation

Conseils et techniques pour décongeler des viandes

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

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

1) Instructions pour griller la viande.

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

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

2) Instructions pour griller le poisson ou les crustacés

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

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

Convection

Guide de Cuisson

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

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

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

Cuisson rapide à température élevée

Guide de Cuisson

Préchauffer le four à la température désirée.

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

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

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

⚠ ATTENTION

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

Consignes importantes de sécurité

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

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

Consignes importantes de sécurité

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

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'éteindre toute flamme.
27. Le réchauffage de boissons dans le four à micro-ondes peut provoquer une ébullition retardée soudaine, c'est pourquoi vous devez faire attention lorsque vous manipulez le récipient.
28. Le contenu des biberons et des pots de nourriture pour bébés doit être agité ou secoué et sa température doit être vérifiée avant la consommation, afin d'éviter des brûlures.
29. Les oeufs dans leur coquille et les oeufs durs ne doivent pas être réchauffés dans un four à micro-onde car ils peuvent exploser, ce qui peut arriver même après avoir conclu le réchauffage dans le four à micro-ondes.
30. Détails pour le nettoyage des joints de la porte, des cavités et des pièces adjacentes.
31. Le four doit être régulièrement nettoyé et tout débris alimentaire doit être enlevé.
32. Ne pas maintenir le four propre peut permettre la détérioration de sa surface, ce qui pourrait nuire à la durée de vie de l'appareil et résulter éventuellement dans une situation dangereuse.
33. N'utilisez que la sonde thermique recommandée pour ce four (pour les appareils ayant une fonction pour utiliser une sonde thermique).
34. Si des éléments chauffants sont introduits, l'appareil devient chaud lors de son utilisation. Faites attention à ne pas toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four.
35. L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé par de petits enfants ou des handicapés sans surveillance.
36. Le four à micro-ondes doit être opéré avec la porte décorative ouverte.

37. Cette connexion peut se faire avec une prise accessible ou bien en incorporant un interrupteur dans le câblage fixe en fonction des règles électriques.
38. Ne pas utiliser de détergents abrasifs ou d'éponges métalliques dures sur la porte vitrée du four car elle pourrait se rayer, ce qui fragiliserait la vitre.
39. Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (y compris des enfants) souffrant de capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, sauf sous la surveillance d'une personne responsable de leur sécurité leur ayant indiqué comment utiliser l'appareil.



ATTENTION: Si la porte ou les joints de la porte sont endommagés, le four ne doit pas être utilisé jusqu'à sa réparation par une personne qualifiée.



ATTENTION: Il est dangereux pour toute personne non qualifiée d'effectuer toute opération de service technique ou de réparation supposant l'extraction du couvercle protégé 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.

Ustensiles pour Micro-ondes

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

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

Assiettes

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

Verres

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

Récipients en plastique

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

Papier

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

Sacs de cuisson en plastique

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

Vaisselle plastique pour micro-ondes

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

Poterie, plats en pierre, céramique

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

ATTENTION

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

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

Caractéristiques des aliments et Cuisson micro-ondes

Ne quittez pas le four des yeux

Les recettes de ce livre ont été écrites soigneusement, mais votre réussite dépend de l'attention que vous portez aux aliments pendant leur cuisson. Gardez toujours un 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.
5. N'utilisez pas de nettoyeur vapeur.

Questions et Réponses

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

R. Il peut y avoir plusieurs raisons à cela :
L'ampoule a grillé.
La porte n'est pas fermée.

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

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

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

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

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

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

Q. Pourquoi les oeufs éclatent-ils parfois?

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ATTENTION

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

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

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

Avertissements et Spécifications Techniques

Attention

CET APPAREIL DOIT ÊTRE RELIÉ À LA TERRE

Les fils de connexion au secteur respectent le code suivant:

BLUE : Neutre

MARRON : Phase

VERT OU JAUNE : Terre

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

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

Les œufs dans leur coquille et les œufs durs ne doivent pas être cuits ou réchauffés dans un four à micro-ondes, car ils risquent d'exploser et d'endommager irrémédiablement votre appareil. Après la cuisson ou le réchauffage, laissez reposer quelques instants, les aliments dans le four, pour que la température de toutes les parties de l'aliment soit homogène. Remuez ou agitez le contenu (en particulier le biberons et les pots d'aliments pour bébé) et surtout, vérifiez la température avec soin avant consommation afin d'éviter les brûlures.

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

Spécifications Techniques

	MC8284NS/MC-8282SL/MC-8281W
Alimentation	230 V AC / 50Hz
Sortie	900 W (valeur standard IEC60705)
Fréquence micro-ondes	2 450 MHz
Dimension extérieure	530 mm(L) X 322 mm(H) X 465 mm(P)
Puissance consommée	
Micro-ondes	1 350 Watts
Gril	1 250 Watts
Combinée	Max 2 550 Watts
Convection	Max 2 050 Watts

NOTE IMPORTANTE

A la différence des autres appareils de cuisson, votre four à micro-ondes ne chauffe pas le récipient mais uniquement son contenu. Un réel danger de brûlure de la gorge et du palais existe, si vous ne contrôlez pas la température des aliments avant de les absorber. Nous vous recommandons plus particulièrement de vérifier la température du lait (ou autre liquide), contenu dans un récipient (biberon par exemple) à donner aux nourrissons et enfants. Ne jamais faire chauffer de liquide dans un récipient fermé. (risque d'éclatement du récipient, avant, pendant ou après l'ouverture de la porte) Le remplacement du câble d'alimentation et/ou toute intervention nécessitant l'ouverture de l'appareil ne doit s'effectuer que par du personnel technique qualifié.

<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.

