



ENGLISH

DEUTSCH

FRANÇAIS

ITALIANO

SLOVENSČINA

# OWNER'S MANUAL

# LIGHTWAVE CONVECTION

Please read this owner's manual thoroughly before operating.

MJ3281BC



MFL67160155

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

## How the Microwave Function Works

Microwaves are a form of energy similar to radio, television waves, and ordinary daylight. Normally, microwaves spread outwards as they travel through the atmosphere and disappear without effect.

This oven, however, has a magnetron that 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 tray is located inside 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.**



### NOTE

When the oven is not used, it is recommended to unplug it from the electrical socket.

# CONTENTS

## 3 IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

---

### 8 BEFORE USE

---

- 8 Unpacking & Installing
- 9 Method To Use Accessories As Per Mode
- 10 Microwaveable-Safe Utensils
- 11 Control Panel
- 12 Setting The Clock
- 12 Turn Table On / Off
- 12 Child Lock
- 12 Quick Start

### 13 HOW TO USE

---

- 13 Microwave Power Cooking
- 13 Microwave Power Level
- 14 Grill Cooking
- 14 Grill Combi Cooking
- 15 Convection Preheat
- 15 Convection Cooking
- 16 Convection Combi Cooking
- 16 More Or Less Cooking
- 17 Chef Recipe And Guide
- 20 Active Convection And Guide
- 22 Grill Temp Control And Guide
- 24 Crispy Reheat And Guide
- 25 Steam Chef And Guide
- 27 Auto Defrost And Defrosting Guide

### 29 FOOD CHARACTERISTICS & MICROWAVE COOKING

---

### 31 QUESTIONS & ANSWERS

---

### 32 TEST DISHES IN ACCORDANCE WITH EN 60705

---

### 32 TECHNICAL SPECIFICATIONS

---

# IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Please keep for future reference. Read and follow all instructions before using your oven to prevent the risk of fire, electric shock, personal injury, or damage when using the oven. This guide does not cover all possible conditions that may occur. Always contact your service agent or manufacturer about problems that you do not understand.

## WARNING

This is the safety alert symbol. This symbol alerts you to potential hazards that can hurt or kill you and others. All safety messages will follow the safety alert symbol with either the word "WARNING" or "CAUTION". These words mean:

### WARNING

This symbol will alert you to hazards or unsafe practices which could cause serious bodily harm or death.

### CAUTION

This symbol will alert you to hazards or unsafe practices which could cause bodily injury or property damage.

## WARNING

- 1 Do not attempt to tamper with, or make any adjustments or repairs to the door, door seals, control panel, safety interlock switches or any other part of the oven which would involve the removal of any cover protecting against exposure to microwave energy. Do not operate the oven if the door seals and adjacent parts of the microwave oven are faulty. Repairs should only be undertaken by a qualified service technician.**
  - Unlike other appliances, the microwave oven is a high-voltage and a high electrical-current piece of equipment. Improper use or repair could result in harmful exposure to excessive microwave energy or an electrical shock.
- 2 Do not use the oven for the purpose of dehumidification. (For example: Operating the microwave oven with wet newspapers, clothes, toys, electric devices, pet or child etc.)**
  - It can cause serious damage to safety which can result in a fire, burn or sudden death due to an electrical shock.
- 3 The appliance is not intended for use by young children or elderly persons. 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.**
  - Improper use may cause damage such as a fire, electric shock or burn.
- 4 Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.**
  - They may get burnt.
- 5 Liquids or other foods must not be heated in sealed containers since they are likely to explode. Remove the plastic wrapping from food before cooking or defrosting. Note that in some cases food should be covered with plastic film, for heating or cooking.**
  - They could burst.
- 6 Be certain to use proper accessories on each operation mode, refer to guide page 9.**
  - Improper use could result in damage to your oven and accessories, or could cause sparks and a fire.
- 7 The children should not be allowed to play with accessories or hang down from the door handle.**
  - They may get hurt.

- 8 If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.
- 9 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.
- 10 When the appliance is operated in the combination mode, children should only use the oven under adult supervision due to the temperatures generated.
- 11 The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

 **CAUTION**

- 1 **You cannot operate your oven with the door open due to the safety interlocks built into the door mechanism. It is important not to tamper with the safety interlocks.**
  - It could result in harmful exposure to excessive microwave energy. (Safety interlocks automatically switch off any cooking activity when the door is opened.)
- 2 **Do not place any object (such as kitchen towels, napkins, etc.) between the oven front face and the door or allow food or cleaner residue to accumulate on sealing surfaces.**
  - It could result in harmful exposure to excessive microwave energy.
- 3 **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 loose), (3) door seals and sealing surfaces.**
  - It could result in harmful exposure to excessive microwave energy.
- 4 **Please ensure cooking times are correctly set, small amounts of food require shorter cooking or heating time.**
  - Over cooking may result in the food catching on fire and subsequent damage to your oven.
- 5 **When heating liquids, e.g. soups, sauces and beverages in your microwave oven,**
  - \* Avoid using straight sided containers with narrow necks.
  - \* Do not overheat.
  - \* Stir the liquid before placing the container in the oven and again halfway through the heating time.
  - \* After heating, let it stand in the oven for a short time; stir or shake it again carefully and check the temperature of it before consuming to avoid burns (especially, contents of feeding bottles and baby food jars).
  - Be careful when handling the container. Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling without evidence of bubbling. This could result in hot liquids suddenly boiling over.
- 6 **An exhaust outlet is located on the top, bottom or side of the oven. Don't block the outlet.**
  - It could result in damage to your oven and poor cooking results.
- 7 **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.**
  - Improper use could result in damage to your oven.

- 8 Do not cook food wrapped in paper towels, unless your cook book contains instructions for the food you are cooking. And do not use newspaper in place of paper towels for cooking.**
  - Improper use can cause an explosion or a fire.
- 9 Do not use wooden containers and ceramic containers that have metallic (e.g. gold or silver) inlays. Always remove metal twist ties. Check that the utensils are suitable for use in microwave ovens before use.**
  - They may heat-up and char. Metal objects in particular may arc in the oven, which can cause serious damage.
- 10 Do not use recycled paper products.**
  - They may contain impurities which may cause sparks and/or fires when used in cooking.
- 11 Do not rinse the tray and rack by placing it in water just after cooking. This may cause breakage or damage.**
  - Improper use could result in damage to your oven.
- 12 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.**
  - Improper use could result in bodily injury and oven damage.
- 13 Before cooking, pierce the skin of potatoes, apples or any such fruit or vegetables.**
  - They could burst.
- 14 Do not cook eggs in their shell. Eggs in their shell and whole hardboiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended.**
  - Pressure will build up inside the egg which will burst.
- 15 Do not attempt deep fat frying in your oven.**
  - This could result in a sudden boil over of the hot liquid.
- 16 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.**
  - It can cause serious damage such as a fire or electric shock.
- 17 When food is heated or cooked in disposable containers made of plastic, paper or other combustible materials, keep an eye on the oven and check it frequently.**
  - Your food may pour due to the possibility of container deterioration, which can also cause a fire.
- 18 The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating. Do not touch the oven door, outer cabinet, rear cabinet, oven cavity, accessories and dishes during grill mode, convection mode and auto cook operations, before clearing make sure they are not hot.**
  - As they become hot, there is danger of getting burnt unless wearing thick culinary gloves.
- 19 The oven should be cleaned regularly and any food deposits should be removed.**
  - Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface. This could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.
- 20 Only use the temperature probe recommended for this oven.**
  - You can not ascertain that the temperature is accurate with an unsuitable temperature probe.

- 21** If there are heating elements, the appliance becomes hot during use. Care should be taken to avoid touching the heating elements inside the oven.
- There is danger of getting burnt.
- 22** 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. Never use a brown paper bag for popping corn. Never attempt to pop leftover kernels.
- Overcooking could result in the corn catching fire.
- 23** This appliance must be earthed.  
The wires in the 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  $\perp$ .  
If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, a service agent or a similarly qualified person in order to avoid potential hazards.
- Improper use may cause serious electrical damage.
- 24** Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass.
- They can scratch the surface, which may result in the glass shattering.
- 25** This oven should not be used for commercial catering purposes.
- Improper use could result in damage to your oven.
- 26** If the supplied flexible mains cord of this appliance is damaged, it must be replaced using the special mains cord part number: 6411W1A017Y This appliance is supplied with BS 1363 approved 13 Amp fused mains plug. When replacing the fuse always use a 13 Amp BS 1362 approved type. Never use this plug with the fuse cover omitted. To obtain a replacement fuse cover contact your supplying dealer or LG Electronics U.K. LTD.  
If the mains sockets in your home differ, or are not suitable for the type of plug supplied then the plug should be removed and a suitable type fitted.  
If the mains plug becomes severed from the mains lead it must be destroyed. A mains plug with bared wires is hazardous if engaged in a mains output line socket.  
If a 13 Amp BS 1363 plug is not suitable or any other type of plug used, then this appliance must be protected by a 13 Amp fuse.
- Improper use may cause serious damage of safety such as a fire, an electric shock.
- 27** The microwave oven must be operated with the decorative door open if the microwave oven is placed in a cabinet.
- If the door is closed while operating, the airflow will get worse possibly resulting in a fire or damage to your oven and the cabinet.

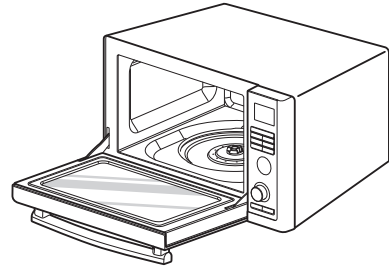
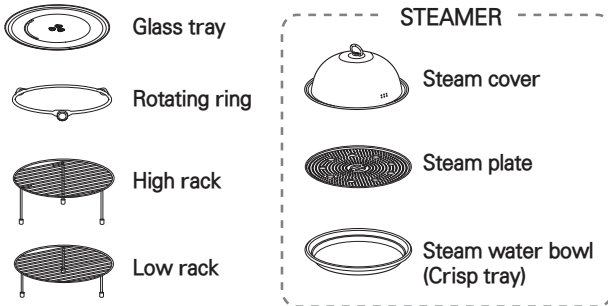
- 28** The connection may be achieved by having the plug accessible or by incorporating a switch in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.
  - Using an improper plug or switch can cause an electric shock or fire.
- 29** Should be monitored to ensure that children do not play with the device.
- 30** The devices are not intended to be operated by an external timer or by a separate control.
- 31** Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens.
- 32** The microwave oven shall not be placed in a cabinet unless it has been tested in a cabinet.
- 33** 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. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are aged from 8 years and above and supervised.
- 34** The minimum height of free space necessary above the top surface of the oven.
- 35** The microwave oven is intended to be used freestanding.

# BEFORE USE

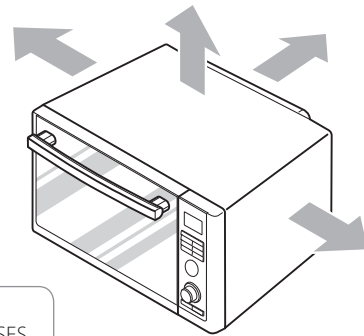
## Unpacking & Installing

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 guidelines on where to install your oven. When unpacking your oven make sure you remove all accessories and packing materials. Check to make sure that your oven has not been damaged during shipping.

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



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



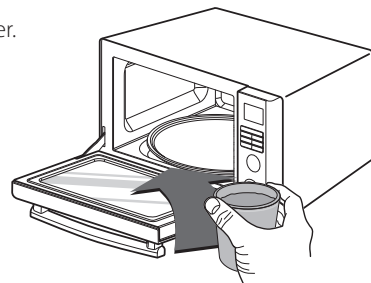
### CAUTION

• 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 **microwaveable-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 10.





- 6 Press the **STOP/CLEAR** button, and press the **START/QUICK START** button once 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.

## Method To Use Accessories As Per Mode

	Microwave	Grill	Convection	Grill combi	Conv combi
 Steamer	○	—	—	—	—
 High rack	—	○	○	○	○
 Low rack	—	○	○	○	○
 Glass tray	○	○	○	○	○
 Crisp tray	○	○	○	○	○

Caution: Use accessories in accordance with cooking guides!

○ Acceptable  
— Not Acceptable

## Microwaveable-Safe Utensils

### Never use metal or metal trimmed utensils when using microwave function

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 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 the microwave.

Place the utensil in question next to a glass bowl filled with water when using microwave function. 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 when using microwave function. You probably have many items on hand in your kitchen right now that can be used as cooking equipment in the microwave. Just read through the following checklist.

### Dinner plates

Many kinds of dinnerware 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 when using microwave function, 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.

### 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 using microwave function, 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.

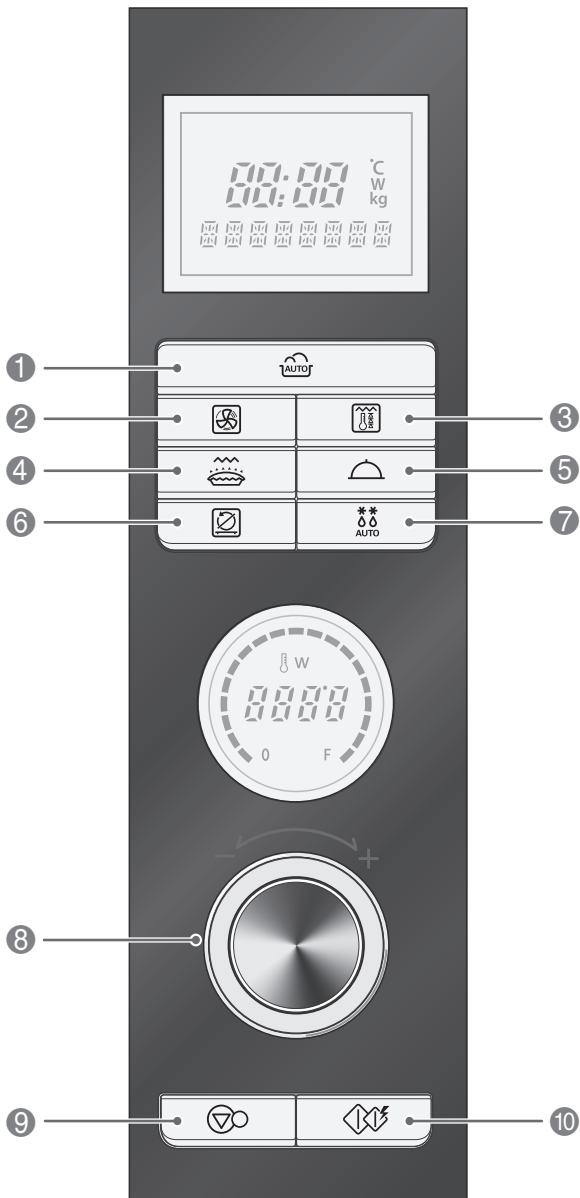
### Pottery, stoneware and ceramic

Containers made of these materials are usually fine for use when using microwave function, but they should be tested to be sure.

### CAUTION

- Some items with high lead or iron content are not suitable as cooking utensils.
- Utensils should be checked to ensure that they are suitable for use in the microwave.

## Control Panel



## Part

**1 CHEF RECIPE**

Chef Recipe allows you to cook most of your favourite food by selecting the food type and the weight of the food. See page 17 "Chef recipe"

**2 ACTIVE CONVECTION**

See page 20 "Active convection"

**3 GRILL TEMP CONTROL**

See page 22 "Grill temp control"

**4 CRISPY REHEAT**

See page 24 "Crispy reheat"

**5 STEAM CHEF**

See page 25 "Steam chef"

**6 TURN TABLE ON/OFF**

You can select turn table on or off.

**7 AUTO DEFROST**

See page 27 "Auto defrost"

**8 COOK MODE**

- Determine the selected cooking category.
- Set cooking times, temperature and power level.
- While cooking with auto and manual function, you can increase or decrease the cooking time at any point by turning the dial (except defrost mode).

**9 STOP/CLEAR**

- Stop over and clear all entries except time of day.

**10 START/QUICK START**

- In order to start cooking what is selected, press button once.
- The quick start feature allows you to set 30 second intervals of HIGH power cooking with a touch of the quick start button.

## Setting The Clock

You can set either 12 hour clock or 24 hour clock. The following example will show you how to set the time for 14:35 when using the 24 clock.

- 1 Plug your oven for the first time.  
"24H" appears on the display.  
Press **START/QUICK START** for 24 clock confirmation.  
(If you want to change a different option after setting clock, you have to unplug and plug it back in.)



- 2 Turn **COOK MODE** until display shows "14:00".  
Press **START/QUICK START** for confirmation.



- 3 Turn **COOK MODE** until display shows "14:35".  
Press **START/QUICK START**.  
The clock starts counting.



### NOTE

- When your oven is plugged in for the first time 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.

## Turn Table On/Off

For best cooking results, leave the turn table be on. It can be turned off for large dishes. Press "☒" to turn the turn table on or off.

### NOTE

- Sometimes the turn table can become hot to touch. Be careful touching the turn table during and after cooking.
- Do not run an empty microwave.

## Child Lock

The following example will show you how to set the child lock.

- 1 Press **STOP/CLEAR**.



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

If any button is pressed, "CHILD LOCKED" and "🔒" will appear on the display.



- 3 To cancel **CHILD LOCK** press and hold **STOP/CLEAR** until "CHILD LOCKED" disappears.  
You will hear BEEP when it's unlocked.



### NOTE

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.

## Quick Start

The following example will show you how to set 2 minutes of cooking on high power (900W).

- 1 Press **STOP/CLEAR**.



- 2 Press **START/QUICK START** four times to select 2 minutes on high power (900W).  
Your oven will start before you have finished the fourth press.



- 3 During **START/QUICK START** cooking, you can extend the cooking time up to 99 minutes 59 second by turning the **COOK MODE** dial.



### NOTE

The **START/QUICK START** feature allows you to set 30 second intervals of HIGH power (900W) cooking by pressing the **START/QUICK START** button.

# HOW TO USE

## Microwave Power Cooking

The following example will show you how to cook some food on 720W power for 5 minutes.

- 1 Press **STOP/CLEAR**.



- 2 Turn **COOK MODE** to select **Microwave**.

The following indication is displayed: "≡".

Press **START/QUICK START** for mode confirmation.



- 3 Turn **COOK MODE** until display shows "720 W".

Press **START/QUICK START** for power confirmation.



- 4 Turn **COOK MODE** until display shows "5:00".

Press **START/QUICK START**.



### NOTE

- Your oven has 5 microwave power settings. High power is automatically selected and turning off **COOK MODE** will select a different power level.
- Food to be cooked should be placed in a microwaveable-safe utensil.
- Please do not use the following accessories.



High rack



Low rack

## Microwave Power Level

This oven is equipped with 5 power levels to give you maximum flexibility and control over cooking.

The table below shows some examples of food and their recommended cooking power levels for use with this oven.

POWER LEVEL	OUTPUT	USE	ACCESSORY
HIGH	900 W	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Boil water</li> <li>• Brown minced beef</li> <li>• Cook poultry pieces, fish, vegetables</li> <li>• Cook tender cuts of meat</li> </ul>	Microwaveable-safe plate
MED-HIGH	720 W	<ul style="list-style-type: none"> <li>• All reheating</li> <li>• Roast meat and poultry</li> <li>• Cook mushrooms and shellfish</li> <li>• Cook foods containing cheese and eggs</li> </ul>	
MED	540 W	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bake cakes and scones</li> <li>• Prepare eggs</li> <li>• Cook custard</li> <li>• Prepare rice, soup</li> </ul>	
MED-LOW	360 W	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Melt butter and chocolate</li> <li>• Cook less tender cuts of meat</li> </ul>	
LOW	180 W	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Soften butter &amp; cheese</li> <li>• Soften ice cream</li> <li>• Raise yeast-based dough</li> <li>• All thawing</li> </ul>	

## Grill Cooking

The following example will show you how to use the grill to cook food for 12 minutes.

- 1 Press **STOP/CLEAR**.



- 2 Turn **COOK MODE** to select **Grill**.

The following indication is displayed: "🔥🔥".

Press **START/QUICK START** for grill confirmation.



- 3 Turn **COOK MODE** until display shows "12:00".



- 4 Press **START/QUICK START**.



### ! CAUTION

Always use gloves when removing food and accessories after cooking as the oven & accessories will be very hot.

### ! NOTE

- This feature will allow you to brown and get food crisper more quickly.

- For the best result, use the following accessory.



High rack

- Please do not use the following accessory.



Steamer

## Grill Combi Cooking

The following example will show you how to programme your oven with microwave power 360W and grill for a cooking time of 25 minutes.

- 1 Press **STOP/CLEAR**.



- 2 Turn **COOK MODE** to select **Grill Combi**.

The following indications are displayed: "🔥🔥" "📶".

Press **START/QUICK START** for grill combi confirmation.



- 3 Turn **COOK MODE** until display shows "360 W".

Press **START/QUICK START** for power confirmation.



- 4 Turn **COOK MODE** until display shows "25:00".



- 5 Press **START/QUICK START**.



### ! NOTE

- Your oven has a combination cooking feature which allows you to cook food with **Heater** and **Microwave**. This generally means it takes less time to cook your food.

- You can set three kinds of microwave power level (180W, 270W, and 360W) in grill combi mode.

- This feature will allow you to brown and get food crisper more quickly.

- For the best result use the following accessory.



High rack

- Please do not use the following accessory.



Steamer

## Convection Preheat

The following example shows you how to preheat the oven to a temperature of 200° C.

- 1 Press **STOP/CLEAR**.



- 2 Turn **COOK MODE** to select **Conv.**

The following indication is displayed: "🌀".

Press **START/QUICK START** for convection confirmation.



- 3 Turn **COOK MODE** until display shows "200° C".

Press **START/QUICK START** for temperature confirmation.



- 4 Press **START/QUICK START**.

Preheating will be started with the display "PREHEAT".



### NOTE

- The convection oven has a temperature range of 40° C and 100~230° C.
- The oven has a ferment function at the oven temperature of 40° C. You should wait until the oven is cool because you cannot use a ferment function if the oven temperature is over 40° C.
- 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 and to start cooking.

## Convection Cooking

The following example shows you how to cook some food at a temperature of 230° C for 50 minutes.

- 1 Press **STOP/CLEAR**.



- 2 Turn **COOK MODE** to select **Conv.**

The following indication is displayed: "🌀".

Press **START/QUICK START** for convection confirmation.



- 3 Turn **COOK MODE** until display shows "230° C".

Press **START/QUICK START** for temperature confirmation.



- 4 Turn **COOK MODE** until display shows "50:00".



- 5 Press **START/QUICK START**.



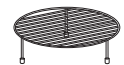
### CAUTION

Always use gloves when removing food and accessories after cooking as the oven & accessories will be very hot.

### NOTE

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

For the best result please use the following accessory.



**Low rack**

## Convection Combi Cooking

The following example shows you how to programme your oven with the microwave power 270W and at a convection temperature of 200° C for a cooking time of 25 minutes.

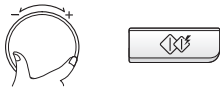
- 1 Press **STOP/CLEAR**.



- 2 Turn **COOK MODE** to select **Conv. Combi**.

The following indications are displayed: "≡", "⊗".

Press **START/QUICK START** for Convection Combi confirmation.



- 3 Turn **COOK MODE** until display shows "270 W".

Press **START/QUICK START** for power confirmation.



- 4 Turn **COOK MODE** until display shows "200° C".

Press **START/QUICK START** for temperature confirmation.



- 5 Turn **COOK MODE** until display shows "25:00".



- 6 Press **START/QUICK START**.



### CAUTION

Always use gloves when removing food and accessories after cooking as the oven & accessories will be very hot.

### NOTE

You can set three kinds of microwave power level (180W, 270W and 360W).

- For the best result use the following accessory.



Low rack

- Please do not use the following accessory.



Steamer

## More Or Less Cooking

The following example shows you how to change the COOK programmes for a longer or shorter cooking time.

- 1 Press **STOP/CLEAR**.



- 2 Set the required preset **COOK** programme.

Select weight of food.



- 3 Press **START/QUICK START**.

Turn **COOK MODE**.

The cooking time will increase or decrease.



### NOTE

- If you find that your food is over or undercooked when using the preset COOK programme, you can increase or decrease cooking time by turning the **COOK MODE**.
- You can lengthen or shorten the cooking time (except defrost mode) at any point by turning the **COOK MODE**.



## Chef Recipe

The following example will show you how to cook 0.6 kg of roast beef.

- 1 Press **STOP/CLEAR**.



- 2 Press **CHEF RECIPE**.

The following indication is displayed: "auto".



- 3 Turn **COOK MODE** until display shows "4 ROAST BEEF".

Press **START/QUICK START** for category confirmation.



- 4 Turn **COOK MODE** until display shows "0.6 kg".  
Press **START/QUICK START**.

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



### ! NOTE

- Chef Recipe menus are programmed.
- Chef Recipe allows you to cook most of your favourite food by selecting the food type and the weight of the food.

## Chef Recipe Guide

Category	Instructions
<p>1. Quiche lorraine</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Food Temp. : Room</li> <li>- Utensil : Crisp tray on the low rack</li> </ul>	<p><b>Ingredients</b></p> <p>1 shortcrust pastry dough \ 125 g smoked slab bacon, grated 1 tablespoons oil \ 2 eggs, lightly beaten \ 125 g milk 125 g cream \ Nutmeg, salt and pepper to taste 100 g grated cheese</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. On lightly floured surface, roll out pastry into circle and put in the crisp tray. Trim edges, leaving little overhang. Prick with fork and set aside.</li> <li>2. Cook bacon in lightly oiled frying pan until lightly browned and drain away excess fat.</li> <li>3. Mix eggs, milk, cream, nutmeg, salt and pepper.</li> <li>4. Spread grated cheese evenly onto dough.</li> <li>5. Pour egg-cream mixture on top then place the crisp tray on the low rack. Choose the menu, press start.</li> </ol>

## Chef Recipe Guide

Category	Instructions																																
<b>2. Rice/Pasta</b> - Weight Limit : 0.1~0.3 kg - Food Temp. : Room - Utensil : Microwaveable-safe bowl (deep glass pot)	<p><b>Ingredients for rice</b></p> <table border="1"> <tr> <td><i>Rice</i></td> <td><i>100 g</i></td> <td><i>200 g</i></td> <td><i>300 g</i></td> </tr> <tr> <td><i>Butter,melted</i></td> <td><i>30 g</i></td> <td><i>40 g</i></td> <td><i>50 g</i></td> </tr> <tr> <td><i>Onion,grated</i></td> <td><i>50 g</i></td> <td><i>75 g</i></td> <td><i>100 g</i></td> </tr> <tr> <td><i>Chicken stock or water</i></td> <td><i>250 ml</i></td> <td><i>500 ml</i></td> <td><i>750 ml</i></td> </tr> <tr> <td><i>Bouquet garni and salt</i></td> <td colspan="3"><i>To taste</i></td> </tr> </table> <p>Add rice and melted butter in a deep and large bowl(3 L) and mix well. Pour boiling chicken stock or water and add bouquet garni and salt. Cover and vent with wrap.</p> <p>Place the bowl in the oven. Choose the menu and weight, press start. After cooking, stir and stand covered for 5~10 minutes if needed.</p> <p><b>Ingredients for pasta</b></p> <table border="1"> <tr> <td><i>Pasta</i></td> <td><i>100 g</i></td> <td><i>200 g</i></td> <td><i>300 g</i></td> </tr> <tr> <td><i>Water</i></td> <td><i>400 ml</i></td> <td><i>800 ml</i></td> <td><i>1200 ml</i></td> </tr> <tr> <td><i>Salt</i></td> <td colspan="3"><i>To taste</i></td> </tr> </table> <p>Place pasta and boiling water with salt in a deep and large bowl(3 L). Place the bowl in the oven. Choose the menu and weight, press start. After cooking, stand for 1~2 minutes. Rinse pasta with cold water.</p>	<i>Rice</i>	<i>100 g</i>	<i>200 g</i>	<i>300 g</i>	<i>Butter,melted</i>	<i>30 g</i>	<i>40 g</i>	<i>50 g</i>	<i>Onion,grated</i>	<i>50 g</i>	<i>75 g</i>	<i>100 g</i>	<i>Chicken stock or water</i>	<i>250 ml</i>	<i>500 ml</i>	<i>750 ml</i>	<i>Bouquet garni and salt</i>	<i>To taste</i>			<i>Pasta</i>	<i>100 g</i>	<i>200 g</i>	<i>300 g</i>	<i>Water</i>	<i>400 ml</i>	<i>800 ml</i>	<i>1200 ml</i>	<i>Salt</i>	<i>To taste</i>		
<i>Rice</i>	<i>100 g</i>	<i>200 g</i>	<i>300 g</i>																														
<i>Butter,melted</i>	<i>30 g</i>	<i>40 g</i>	<i>50 g</i>																														
<i>Onion,grated</i>	<i>50 g</i>	<i>75 g</i>	<i>100 g</i>																														
<i>Chicken stock or water</i>	<i>250 ml</i>	<i>500 ml</i>	<i>750 ml</i>																														
<i>Bouquet garni and salt</i>	<i>To taste</i>																																
<i>Pasta</i>	<i>100 g</i>	<i>200 g</i>	<i>300 g</i>																														
<i>Water</i>	<i>400 ml</i>	<i>800 ml</i>	<i>1200 ml</i>																														
<i>Salt</i>	<i>To taste</i>																																
<b>3. Chocolate cake</b> - Food Temp. : Room - Utensil : 23 x 13 cm Loaf pan on the low rack	<p><b>Ingredients</b></p> <p><i>70 g yoghurt \ 50 g raisin seed oil \ 170 g sugar</i>  <i>110 g Maizena \ 50 g cocoa powder</i>  <i>1 teaspoon baking powder \ 3 eggs, lightly beaten</i>  <i>1/4 teaspoon salt</i></p> <p>Mix yoghurt and sugar in a large mixing bowl. Add Maizena, cocoa powder, baking powder, salt and mix. Then add eggs and oil and mix until moistened. Pour batter into a greased loaf pan. Place loaf pan on the low rack. Choose the menu, press start. After cooking, remove from the oven and let them cool.</p>																																
<b>4. Roast beef</b> - Weight Limit : 0.5~2.0 kg - Food Temp. : Refrigerated - Utensil : Low rack on a drip dish	<p>Brush beef with melted butter or oil and season as desired. Place food on the low rack on a drip dish. Choose the menu and weight, press start. When BEEP sound occurs, turn food over and then press start to continue cooking. After cooking, stand covered with foil for 10 minutes.</p>																																
<b>5. Stuffed zucchini</b> - Food Temp. : Room - Utensil : Crisp tray on the low rack	<p><b>Ingredients</b></p> <p><i>4 round zucchini (courgettes) of 200 g per each \ 500 g ground beef</i>  <i>2 tablespoons olive oil \ Salt and pepper to taste</i></p> <p>Cut tops off zucchini to form hats and seed them, taking care not to pierce flesh or skin. Stuff zucchinis with ground beef and replace hat. Place stuffed zucchini on the crisp tray on the low rack and drizzle with olive oil. Choose the menu, press start.</p>																																

## Chef Recipe Guide

Category	Instructions
<b>6. Gratin dauphinois</b> - Food Temp. : Room - Utensil : 20 x 20 cm Baking dish on the low rack	<p><b>Ingredients</b></p> <p>1 kg potatoes \ 1 clove garlic            20 g butter \ 300 g cream            100 g grated cheese \ Nutmeg, salt and pepper to taste</p> <p>Peel and wash potatoes then cut into 5 mm slices. Rub inside of a baking dish with garlic clove and butter.</p> <p>Place half of potatoes in the baking dish and season. Fill with remaining potatoes and season then pour cream and cheese over the top.</p> <p>Place the baking dish on the low rack. Choose the menu, press start.</p>
<b>7. Lasagna</b> - Food Temp. : Room - Utensil : 26 x 17 cm Baking dish on the low rack	<p><b>Ingredients for meat sauce</b></p> <p>9 uncooked lasagna noodles \ 2 kg meat and tomato sauce            40 g grated cheese \ 4 tablespoons olive oil            Salt and pepper to taste</p> <p>Place 3 lasagna noodles side by side on bottom of a baking dish, covering bottom. Spread 1/3 of meat and tomato sauce on top.</p> <p>Continue with 3 lasagna noodles and another 1/3 of meat and tomato sauce then finish with last 3 lasagna noodles and remaining meat and tomato sauce. Sprinkle grated cheese on top.</p> <p>Place baking dish on the low rack. Choose the menu, press start.</p> <p><b>※ Meat and tomato sauce</b></p> <p>1 celery stalk \ 2 onions            1 clove garlic \ 1.4 kg well-ripe tomatoes            1 sprig thyme \ 1 bay leaf            500 g ground beef \ Salt and pepper to taste</p> <p>Finely chop celery, onions, garlic and tomatoes.            Cook celery, onions and garlic in a lightly oiled frying pan until soft.            Add tomatoes, thyme, bay leaf, salt and pepper. Stir and simmer for 30 minutes.</p> <p>Cook ground meat in another lightly oiled frying pan for 5 minutes while stirring constantly. Pour tomato sauce into meat and cook for 5 minutes.</p>
<b>8. Apple tart</b> - Food Temp. : Room - Utensil : Crisp tray on the low rack	<p><b>Ingredients</b></p> <p>1 shortcrust pastry dough \ 5 apples            20 grams sugar \ 2 tablespoons liquid honey</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. On lightly floured surface, roll out pastry into circle and put in the crisp tray. Trim edges, leaving little overhang. Prick with fork and set aside.</li> <li>2. Chop 2 1/2 apples and place in a frying pan with sugar. Simmer until apple is soft. Cut remaining apples into 5mm slices. Spread cooked apples onto bottom of dough and arrange sliced apples in spiraling rosettes over entire surface. Finally spread honey on top.</li> <li>3. Place the crisp tray on the low rack. Choose the menu, press start. After cooking, remove from the oven and let them cool.</li> </ol>

## Active Convection

The following example will show you how to cook 0.3kg of chicken pieces.

- 1 Press **STOP/CLEAR**.



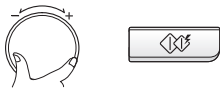
- 2 Press **ACTIVE CONVECTION**.

The following indication is displayed: "🌀".



- 3 Turn **COOK MODE** until display shows "2 CHICKEN PIECES".

Press **START/QUICK START** for category confirmation.



- 4 Turn **COOK MODE** until display shows "0.3 kg".

Press **START/QUICK START**.

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



### NOTE

- Active Convection menus are programmed.
- Active Convection allows you to cook most of your favourite food by selecting the food type and the weight of the food.

## Active Convection Guide

Category	Instructions
<b>1. Roast chicken</b> - Weight Limit : 0.8~1.8 kg - Food Temp. : Refrigerated - Utensil : Low rack on a drip dish	Brush whole chicken with melted butter or oil and season as desired. Place whole chicken breast-side down on the low rack on a drip dish. Choose the menu and weight, press start. When BEEP sound occurs, drain juices and turn food over immediately and then press start to continue cooking. After cooking, stand covered with foil for 10 minutes.
<b>2. Chicken pieces</b> - Weight Limit : 0.2~0.8 kg - Food Temp. : Refrigerated - Utensil : Crisp tray on the high rack	Brush chicken pieces with melted butter or oil and season as desired. Place food on the crisp tray on the high rack. Choose the menu and weight, press start. When BEEP sound occurs, turn food over and press start to continue cooking.
<b>3. Roast pork</b> - Weight Limit : 0.5~2.0 kg - Food Temp. : Refrigerated - Utensil : Low rack on a drip dish	Brush pork with melted butter or oil and season as desired. Place food on the low rack on drip dish. Choose the menu and weight, press start. After cooking, stand covered with foil for 10 minutes.

## Active Convection Guide

Category	Instructions
<b>4. Fresh pizza</b> - Food Temp. : Room - Utensil : Crisp tray on the low rack	<p><b>Ingredients</b></p> <p><i>Dough :</i>            120 g all-purpose or bread flour \ 1 teaspoon active dry yeast            1/3 teaspoon salt \ 1 teaspoon sugar \ 70 ml warm water            1 teaspoon extra-virgin olive oil, plus little for coating</p> <p><i>Topping :</i>            3 tablespoons tomato sauce \ 30 g sausage, sliced            1/2 onion, sliced \ 2 fresh mushrooms, sliced            1/2 fresh pepper \ 100 g shredded Mozzarella cheese</p> <p>Combine all ingredients in a large mixing bowl.            Knead with an electric mixer to make smooth and elastic dough.            Roll dough out and place dough on the crisp tray.            Spread pizza sauce. Top with toppings and cheese.            Place the crisp tray on the low rack. Choose the menu, press start.</p>
<b>5. Cookies</b> - Food Temp. : Room - Utensil : High rack + Low rack	<p><b>Ingredients</b></p> <p>80 g brown sugar \ 80 g butter, softened            1 egg, lightly beaten \ 180 g all-purpose flour, sifted            1/2 teaspoon baking powder \ 1/2 teaspoon baking soda            100 g mini chocolate chips</p> <p>Mix brown sugar and softened butter. Gradually add egg and stir until light and fluffy. Add flour, baking powder, baking soda and chocolate chips and mix well.</p> <p>Drop dough by tablespoon onto the high rack and low rack covered with aluminum foil. Cookies should be spaced 2 cm apart.</p> <p>Place high rack and low rack in the oven. Choose the menu, press start.            After cooking, remove from the oven and let them cool.</p>
<b>6. Baked potatoes</b> - Weight Limit : 0.2~1.0 kg - Food Temp. : Room - Utensil : Low rack	<p>Choose medium sized potatoes (200~220 g per each).            Wash and dry potatoes. Pierce potatoes several times with a fork.            Place food on the low rack. Choose the menu and weight, press start.            After cooking, stand covered with foil for 10 minutes.</p>
<b>7. Small cakes</b> - Food Temp. : Room - Utensil : Paper muffin cups on the crisp tray on the low rack	<p><b>Ingredients</b></p> <p>60 g sugar \ 100 g butter, softened            2 eggs, lightly beaten \ 150 g all-purpose flour, sifted            1/2 teaspoon baking powder            10~13 ea paper muffin cups (50 mm base x 30 mm height)</p> <p>Mix sugar and softened butter. Gradually add eggs and stir until light and fluffy. Add flour and baking powder and mix well.</p> <p>Evenly fill paper muffin cups with butter (25~30 g per each). Place muffin cups on the crisp tray on the low rack. Choose the menu, press start.            After cooking, remove from the oven and let them cool.</p>

## Grill Temp control

The following example will show you how to use keep warm at a temperature of 80° C for 30 minutes.

- 1 Press **STOP/CLEAR**.



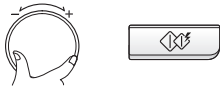
- 2 Press **GRILL TEMP CONTROL**.

The following indication is displayed: "🔥🔥".



- 3 Turn **COOK MODE** until display shows "2 KEEP WARM".

Press **START/QUICK START** for category confirmation.



- 4 Turn **COOK MODE** until display shows "80° C".

Press **START/QUICK START**.

Turn **COOK MODE** until display shows "30:00".



- 5 Press **START/QUICK START**.



### NOTE

For the best results with the grill temp control function, be sure to check that the oven cavity has cooled before use.

## Grill Temp Control Guide

Function	Instruction																			
<p><b>1. Slow cook</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Range : 110° C (High) / 90° C (Low)</li> <li>- Utensil : Heatproof glass dish with cover on turntable</li> </ul>	<p>This function maintains a relatively low temperature compared to other cooking methods (such as baking, boiling, and frying), for many hours allowing unattended cooking of pot roast, stew, and other suitable dishes.</p> <p><b>90° C (Low) Setting</b></p> <p>The low setting gently simmers food for an extended period of time without overcooking or burning. No stirring is required when using this setting.</p> <p><b>110° C (High) Setting</b></p> <p>The high setting will cook food in approximately half the time required for the low setting. Some foods may boil when cooked on the high setting, so it may be necessary to add extra liquid.</p> <p>Occasional stirring of stews and casseroles will improve flavour distribution.</p> <p>Searing and browning before slow cooking is not necessary, but this will help to seal in the juices and flavours, and keeps the meat tender.</p> <p><b>Slow cook guide</b></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Traditional cooking time</th> <th colspan="2">Slow cooker cooking time (without searing)</th> <th colspan="2">Slow cooker cooking time (with searing)</th> </tr> <tr> <th>90° C(Low)</th> <th>110° C(High)</th> <th>90° C(Low)</th> <th>110° C(High)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>35 to 60 minutes</td> <td>6 to 10 hrs</td> <td>3 to 4 hrs</td> <td>4 to 6 hrs</td> <td>2 to 3 hrs</td> </tr> <tr> <td>1 to 3 hours</td> <td>8 to 10 hrs</td> <td>4 to 6 hrs</td> <td>5 to 6 hrs</td> <td>3 to 4 hrs</td> </tr> </tbody> </table>	Traditional cooking time	Slow cooker cooking time (without searing)		Slow cooker cooking time (with searing)		90° C(Low)	110° C(High)	90° C(Low)	110° C(High)	35 to 60 minutes	6 to 10 hrs	3 to 4 hrs	4 to 6 hrs	2 to 3 hrs	1 to 3 hours	8 to 10 hrs	4 to 6 hrs	5 to 6 hrs	3 to 4 hrs
Traditional cooking time	Slow cooker cooking time (without searing)		Slow cooker cooking time (with searing)																	
	90° C(Low)	110° C(High)	90° C(Low)	110° C(High)																
35 to 60 minutes	6 to 10 hrs	3 to 4 hrs	4 to 6 hrs	2 to 3 hrs																
1 to 3 hours	8 to 10 hrs	4 to 6 hrs	5 to 6 hrs	3 to 4 hrs																
<p><b>2. Keep warm</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Range : 60° C~80° C</li> <li>- Utensil : Heatproof glass dish with cover on turntable</li> </ul>	<p>Heat from the top and bottom elements are used to maintain set temperature.</p> <p>You can use this function to keep food warm until ready to serve.</p>																			

## Grill Temp Control Guide

Function	Instruction																																													
<b>3. Food dry</b> - Range : 40° C ~ 90° C - Utensil : Crisp tray on the low rack	<p>With this function, you can dry fruit, veggies, and beef into healthy and nutritional snacks and tasty jerky without chemicals and preservatives. Place baking paper on tray and spread food into a single layer.</p> <p><b>Food dry guide</b></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Food type</th> <th>Preparation</th> <th>Set temp</th> <th>Time</th> <th>Use</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Bananas</td> <td>Slice into 5~6 mm thick</td> <td>60° C</td> <td>5~8hrs</td> <td>Snacks, baby food, granola, cookies and banana bread</td> </tr> <tr> <td>Figs</td> <td>Remove stems and halve</td> <td>60° C</td> <td>8~10hrs</td> <td>Fillings, cakes, puddings, breads and cookies</td> </tr> <tr> <td>Kiwi</td> <td>Peel, slice into 8~12 mm thick</td> <td>60° C</td> <td>5~8 hrs</td> <td>Snacks</td> </tr> <tr> <td>Mangos</td> <td>Remove skin, slice into 6~10 mm thick</td> <td>60° C</td> <td>6~10 hrs</td> <td>Snacks, cereals, baked goods</td> </tr> <tr> <td>Pineapple</td> <td>Peel, core, slice into 8~12 mm thick</td> <td>60° C</td> <td>6~10 hrs</td> <td>Snacks, baked goods, baked granola</td> </tr> <tr> <td>Tomatoes</td> <td>Wash and slice 6mm circles</td> <td>60° C</td> <td>6~10 hrs</td> <td>Soups, stews, paste or sauce</td> </tr> <tr> <td>Mushroom</td> <td>Clean with soft brush or cloth. Don't wash</td> <td>50° C</td> <td>4~8 hrs</td> <td>Rehydrate for soups, meat dishes, omelettes or frying</td> </tr> <tr> <td>Beef jerky</td> <td>Marinate sliced meats (5~6 mm thick) in store-bought or your own recipe for 6 to 8 hours in the refrigerator</td> <td>70° C</td> <td>6~10 hrs</td> <td>Snack</td> </tr> </tbody> </table>	Food type	Preparation	Set temp	Time	Use	Bananas	Slice into 5~6 mm thick	60° C	5~8hrs	Snacks, baby food, granola, cookies and banana bread	Figs	Remove stems and halve	60° C	8~10hrs	Fillings, cakes, puddings, breads and cookies	Kiwi	Peel, slice into 8~12 mm thick	60° C	5~8 hrs	Snacks	Mangos	Remove skin, slice into 6~10 mm thick	60° C	6~10 hrs	Snacks, cereals, baked goods	Pineapple	Peel, core, slice into 8~12 mm thick	60° C	6~10 hrs	Snacks, baked goods, baked granola	Tomatoes	Wash and slice 6mm circles	60° C	6~10 hrs	Soups, stews, paste or sauce	Mushroom	Clean with soft brush or cloth. Don't wash	50° C	4~8 hrs	Rehydrate for soups, meat dishes, omelettes or frying	Beef jerky	Marinate sliced meats (5~6 mm thick) in store-bought or your own recipe for 6 to 8 hours in the refrigerator	70° C	6~10 hrs	Snack
Food type	Preparation	Set temp	Time	Use																																										
Bananas	Slice into 5~6 mm thick	60° C	5~8hrs	Snacks, baby food, granola, cookies and banana bread																																										
Figs	Remove stems and halve	60° C	8~10hrs	Fillings, cakes, puddings, breads and cookies																																										
Kiwi	Peel, slice into 8~12 mm thick	60° C	5~8 hrs	Snacks																																										
Mangos	Remove skin, slice into 6~10 mm thick	60° C	6~10 hrs	Snacks, cereals, baked goods																																										
Pineapple	Peel, core, slice into 8~12 mm thick	60° C	6~10 hrs	Snacks, baked goods, baked granola																																										
Tomatoes	Wash and slice 6mm circles	60° C	6~10 hrs	Soups, stews, paste or sauce																																										
Mushroom	Clean with soft brush or cloth. Don't wash	50° C	4~8 hrs	Rehydrate for soups, meat dishes, omelettes or frying																																										
Beef jerky	Marinate sliced meats (5~6 mm thick) in store-bought or your own recipe for 6 to 8 hours in the refrigerator	70° C	6~10 hrs	Snack																																										
<b>4. Proof</b> - Range : 40° C - Utensil : Heatproof glass dish on the low rack	<p><b>How to make yogurt</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pour a 1000 ml milk into a proper heat-resistant bowl with cover.</li> <li>• Boil it to proper temperature (up to 60~70° C) and then cool down to about 40° C</li> <li>• Add 150 ml natural yogurt into a bowl and stir well.</li> <li>• Place covered bowl in the oven.</li> <li>• Choose the menu, and set cook time 5~8 hours.</li> </ul> <p><b>How to raise yeast dough</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Place the dough in a proper heat-resistant bowl and cover with baking wrap or damp cloth.</li> <li>• Place the bowl in the oven.</li> <li>• Choose the menu, and set cook time to about 40 minutes until the dough has doubled in volume.</li> </ul>																																													
<b>5. Plate warming</b> - Range :40° C ~100° C - Utensil : On the low rack	<p>Use this function to warm plates to a hot and comfortable temperature.</p>																																													

## Crispy Reheat

The following example will show you how to cook 0.5kg of lasagna.

- 1 Press **STOP/CLEAR**.



- 2 Press **CRISPY REHEAT**.

The following indication is displayed: "auto".



- 3 Turn **COOK MODE** until display shows "2 LASAGNA".

Press **START/QUICK START** for category confirmation.



- 4 Turn **COOK MODE** until display shows "0.5 kg".

Press **START/QUICK START**.

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



### NOTE

- Crispy Reheat menus are programmed.
- Crispy Reheat allows you to cook most of your favourite food by selecting the food type and the weight of the food.

## Crispy Reheat Guide

Category	Instructions
<b>1. Cordon bleu</b> - Weight Limit : 0.2~0.8 kg - Food Temp. : Refrigerated - Utensil : Crisp tray on the low rack	Place leftover cordon bleu (100~150 g/piece) on the crisp tray on the low rack. Choose the menu and weight, press start.
<b>2. Lasagna</b> - Weight Limit : 0.2~0.8 kg - Food Temp. : Refrigerated - Utensil : Crisp tray on the low rack	Cut leftover lasagna into pieces (200~250 g/piece). Place food on the crisp tray on the low rack. Choose the menu and weight, press start.
<b>3. Bread</b> - Weight Limit : 0.1~0.3 kg - Food Temp. : Frozen - Utensil : Low rack	Place frozen bread (50~100 g/piece) on the low rack. Choose the menu and weight, press start.
<b>4. Pie/Tart</b> - Weight Limit : 0.2~0.8 kg - Food Temp. : Refrigerated - Utensil : Crisp tray on the low rack	Cut leftover pie/tart into pieces (200~250 g/piece). Place food on the crisp tray on the low rack. Choose the menu and weight, press start.



## Steam Chef

The following example will show you how to cook 0.6kg of fish fillet.

- 1 Press **STOP/CLEAR**.



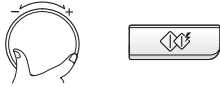
- 2 Press **STEAM CHEF**.

The following indication is displayed: "auto".



- 3 Turn **COOK MODE** until display shows "3 FISH FILLET".

Press **START/QUICK START** for category confirmation.



- 4 Turn **COOK MODE** until display shows "0.6 kg".



- 5 Press **START/QUICK START**.

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



### CAUTION

1. Always use oven gloves when removing a STEAMER from the oven. It's very hot.
2. Do not put a hot STEAMER on a glass table or a place that may melt after cooking. Always make sure a pad or tray is used.
3. When you use this Steamer, pour at least 300ml water before use. If the amount of water is less than 300ml, it may cause incomplete cooking, or may cause a fire or fatal damage to the product.
4. Be careful when you move the STEAMER with water.
5. When you use the STEAMER, the steam cover and Steam water bowl should be set perfectly right. Eggs or chestnuts will explode if the steam cover and steam water bowl are not set.
6. Never use this STEAMER with a product from a different model. It may cause fire or fatal damage to the product.



Steamer

## Steam Chef Guide

Category	Instructions
<b>1. Crustacea</b> - Weight Limit : 0.2~0.8 kg - Food Temp. : Refrigerated - Utensil : Steam cover / Steam plate / Steam water bowl	Clean the food such as shrimp, crab. ( Make sure it is under 25 cm length) Pour 300 ml tap water into the steam water bowl. Place the steam plate on the steam water bowl. Place the prepared food on the steam plate in a single layer. Cover with the steam cover. Place the steam water bowl in the centre of the glass tray. After cooking, stand for 3~5 minutes in the oven.
<b>2. Shell fish</b> - Weight Limit : 0.1~0.6 kg - Food Temp. : Refrigerated - Utensil : Steam cover / Steam plate / Steam water bowl	Clean the food, such as clam, scallops and cuttlefish. (Make sure it is under 25 cm length). Pour 300ml tap water into the steam water bowl. Place the steam plate on the steam water bowl. Place the prepared food on the steam plate in a single layer. Cover with the steam cover. Place the steam water bowl in the centre of the glass tray. After cooking, stand for 3~5 minutes in the oven.
<b>3. Fish fillet</b> - Weight Limit : 0.2~0.6 kg - Food Temp. : Refrigerated - Utensil : Steam cover / Steam plate / Steam water bowl	Clean the food. Make sure it is under 2.5 cm thick. Pour 300ml tap water into the steam water bowl. Place the steam plate on the steam water bowl. Place the prepared food on the steam plate in a single layer. Cover with the steam cover. Place the steam water bowl in the centre of the glass tray. After cooking, stand for 3~5 minutes in the oven.
<b>4. Carrot</b> - Weight Limit : 0.2~0.8 kg - Food Temp. : Room - Utensil : Steam cover / Steam plate / Steam water bowl	Clean the vegetables and cut into similar sized pieces. Pour 300ml tap water into the steam water bowl. Place the steam plate on the steam water bowl. Place the prepared food on the steam plate in a single layer. Cover with the steam cover. Place the steam water bowl in the centre of the glass tray. After cooking, stand for 3~5 minutes in the oven.
<b>5. Broccoli / Cauliflower</b> - Weight Limit : 0.2~0.6 kg - Food Temp. : Room - Utensil : Steam cover / Steam plate / Steam water bowl	Same as above.
<b>6. Green beans</b> - Weight Limit : 0.1~0.3 kg - Food Temp. : Room - Utensil : Steam cover / Steam plate / Steam water bowl	Pour 300ml tap water into the steam water bowl. Place the steam plate on the steam water bowl. Place the green bean on the steam plate in a single layer. Cover with the steam cover. Place the steam water bowl in the centre of the glass tray. After cooking, stand for 3~5 minutes in the oven.
<b>7. Potatoes</b> - Weight Limit : 0.2~0.8 kg - Food Temp. : Room - Utensil : Steam cover / Steam plate / Steam water bowl	Same as above. - Cut into 4 pieces.
<b>8. Eggs</b> - Weight Limit : 2~9 eggs - Food Temp. : Refrigerated - Utensil : Steam cover / Steam plate / Steam water bowl	Pour 300 ml tap water into the steam water bowl. Place the steam plate on the steam water bowl. Place the eggs on the steam plate in a single layer. Cover with the steam cover. Place the steam water bowl in the centre of the glass tray. After cooking, stand for 3~5 minutes in the oven.

## Auto Defrost

The temperature and density of food varies, it is recommended that the food be checked before cooking begins. 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. This will require a standing time to allow the centre to thaw.

Weigh the food that you are about to defrost. Be certain to remove any metallic ties or wraps; then place the food onto the microwaveable-safe dish on the glass tray in your oven and close the oven door.



Microwaveable-safe dish



Glass tray

The following example will show you how to defrost 0.8kg of frozen poultry.

- 1 Press **STOP/CLEAR**.



- 2 Press **AUTO DEFROST**.

The following indication is displayed: "\*\*\*".



- 3 Turn **COOK MODE** until display shows "2 POULTRY".

Press **START/QUICK START** for category confirmation.



- 4 Turn **COOK MODE** until display shows "0.8 kg" for the weight of frozen food.

Press **START/QUICK START**.



- 5 During defrosting your oven will "BEEP", at which point you should open the oven door, turn food over and separate it 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/QUICK START** to resume defrosting.

**Your oven will not stop defrosting (even when the BEEP sounds) unless the door is opened.**

### NOTE

- Your oven has 4 microwave defrost settings: - **Meat, Poultry, Fish** and **Bread**; each defrost category has different power settings.
- Food to be cooked should be placed in a microwaveable-safe utensil.
- Please do not use the following accessories.



High rack



Low rack

## Defrosting Guide

- \* Food to be defrosted should be placed in a suitable microwave proof container and placed uncovered on the glass tray.
- \* If necessary, shield small areas of meat or poultry with flat pieces of aluminum foil. This will prevent thin areas from 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 sounds, turn food over.** Remove defrosted portions. Continue to defrost remaining pieces. After defrosting, allow to stand until completely thawed.

Category	Instructions
<b>1. Meat</b> - Weight Limit : 0.1~4.0 kg - Utensil : Microwaveable-safe plate	- Minced beef, Fillet steak, Cubes for stew, Sirloin steak, Pot roast, Rump roast, Beef burger, Pork chops, Lamb chops, Rolled roast, Sausage, Cutlets(2 cm). - Turn food over at BEEP. - After defrosting, cover with aluminum foil and let stand for 5~15 minutes.
<b>2. Poultry</b> - Weight Limit : 0.1~4.0 kg - Utensil : Microwaveable-safe plate	- Whole chicken, Legs, Breasts, Turkey breasts (under 2.0 kg). - Turn food over at BEEP. - After defrosting, let stand for 20~30 minutes.
<b>3. Fish</b> - Weight Limit : 0.1~4.0 kg - Utensil : Microwaveable-safe plate	- Fillets, Steaks, Whole fish, Seafood. - Turn food over at BEEP. - After defrosting, let stand for 10~20 minutes.
<b>4. Bread</b> - Weight Limit : 0.1~0.5 kg - Utensil : Paper towel	- Sliced bread, Buns, Baguette, etc. - After defrosting, let stand for 1 minute.

# FOOD CHARACTERISTICS & MICROWAVE COOKING

## Keeping an eye on things

The recipes in this 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 function 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 are 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 because 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 skillful 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 so that the outer edges do not become dry and brittle.

## Height of food

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

## Moisture content of food

Since the heat generated from microwaves causes moisture to evaporate, 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 in order to prevent unevenly or overcooked meat.

## 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 most 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 spitting.

## FOOD CHARACTERISTICS & MICROWAVE COOKING

### Browning

Meats and poultry that are cooked fifteen minutes or longer will brown lightly in their own fat. Foods that are cooked for a shorter period of time may be brushed with a browning sauce such as worcestershire sauce, soy sauce or barbecue sauce to achieve an appetising 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

It provides a looser cover than a lid or cling film, which may dry food out slightly. But because it makes a looser cover than a lid or cling film, 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 at an equal distance apart, preferably in a circular pattern. Never stack foods on top of one another.

### 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 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 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 the seal and door surfaces. 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 metal 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 the oven from accidentally starting, and wipe with 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 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 steam cleaners.
- 6 Unplug your oven from the electrical socket when you clean the control panel with a wet cloth or spray water on control glass to clean. If it is not unplugged, this product can be operated by touching the Quick Start button.

## QUESTIONS & ANSWERS

FAQ	Answer
What's wrong when the oven light does not glow?	There may be several reasons why the oven light does not glow. Either the light bulb has blown or the electric circuit has failed.
Does microwave energy pass through the viewing screen in the door?	No. The holes, or ports, are made to allow light to pass; they do not let microwave energy through.
Why does the BEEP tone sound when a button on the control panel is touched?	The BEEP tone sounds to assure that the setting is being properly entered.
Will the microwave function be damaged if it operates empty?	Yes. Never run it empty.
Why do eggs sometimes pop?	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.
Why is standing time recommended after microwave cooking is over?	After microwave cooking is finished, food keeps on cooking during standing time. This standing time finishes evenly cooking throughout the food. The amount of standing time depends on the density of the food.
Why doesn't my oven always cook as fast as the cooking guide says?	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 this 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 conditions, just as you would do with a conventional cooker.

## TEST DISHES IN ACCORDANCE WITH EN 60705

Function	Meal	Microwave Wattage Setting	Heating Temperature	Notes
Microwave defrosting	Meat	Auto key function	-	Place a flat plate on the center of the glass tray. Use the "Auto defrost 1" function and select appropriate weight. When BEEP sound occurs, turn food over and press start to continue cooking.
Microwave cooking	Custard	360 W, 28~35 min	-	Place a Pyrex dish on the center of the glass tray.
	Sponge cake	900 W, 4~5 min	-	Place a ø22 cm Pyrex dish on the center of the glass tray.
	Meat loaf	540 W, 13~25 min	-	Place a Pyrex dish on the center of the glass tray.
Combination cooking with the microwave	Potato gratin	360 W, 25~29 min	200° C	Place a ø22 cm Pyrex dish on low rack.
	Cake	-	170° C	Place a ø22 cm Pyrex dish on low rack.
	Chicken	Auto key function	-	Place chicken breast-side down on the low rack on a drip dish. Use the "Active convection 1" function and select appropriate weight. When BEEP sound occurs, turn food over and press start to continue cooking.

## TECHNICAL SPECIFICATIONS

MJ3281BC		
Power Input	230 V~ 50 Hz	
Output	900 Watt (IEC60705 rating standard)	
Microwave Frequency	2450 MHz +/- 50MHz(Group 2/Class B)	
Outside Dimension	530 mm(W) X 322 mm(H) X 533 mm(D)	
Power Consumption	Max.	2600 watt
	Microwave	1400 Watt
	Grill	1250 Watt
	Convection	1250 Watt (Max. 2450 Watt)
	Combination	Max. 2600 Watt

Group 2 equipment: group 2 contains all ISM RF equipment in which radio-frequency energy in the frequency range 9 kHz to 400GHz is intentionally generated and used or only used, in the form of electromagnetic radiation, inductive and / or capacitive coupling, for the treatment of material or inspection/analysis purposes.

Class B equipment is equipment suitable for use in domestic establishments and in establishments directly connected to a low voltage power supply network which supplies buildings used for domestic purposes.

### 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.



# BEDIENUNGSANLEITUNG LICHTWELLENOFEN

BITTE LESEN SIE DIESE ANLEITUNG VOR DER INBETRIEBNAHME.

MJ3281BC

## Was sind Mikrowellen und wie wirken sie?

Bei den Mikrowellen handelt es sich um eine Energieform, die mit Radio und Fernsehwellen sowie dem normalen Tageslicht vergleichbar ist. Normalerweise verteilen sich Mikrowellen nach außen, wenn sie sich in der Atmosphäre bewegen, und sie verschwinden ohne Auswirkungen. Mikrowellenherde dagegen verfügen über einen Magnetron, der die Energie der Mikrowellen nutzbar machen soll. Die zum Magnetron gelieferte elektrische Energie wird in Mikrowellenenergie umgewandelt.

Diese Mikrowellen gelangen durch die Öffnungen im Ofen in den Garraum. Im Ofen befindet sich ein Blech. Mikrowellen können die Metallwände des Ofens nicht durchdringen, sie können jedoch Stoffe wie Glas, Porzellan und Papier anregen, d.h. all die Materialien, aus denen mikrowellengeeignetes Kochgeschirr gefertigt wird.

Mikrowellen erwärmen nicht das Kochgeschirr, sondern die darin enthaltenen Lebensmittel und Speisen. Kochbehälter werden jedoch letztlich durch die in den Lebensmitteln erzeugte Wärme heiß.

## Ein sehr sicheres Gerät

**Ihre Mikrowelle gehört zu den sichersten Haushaltsgeräten. Wird die Tür geöffnet, stoppt der Herd automatisch die Erzeugung von Mikrowellen. Mikrowellenenergie wird beim Eindringen in Lebensmittel vollständig in Wärme umgewandelt, so dass keine „überschüssige“ Energie vorhanden ist, die eine Gefahr für Sie beim Verzehr Ihrer Speisen darstellt.**



### HINWEIS

Wenn der Ofen nicht genutzt wird, sollte der Netzstecker abgezogen werden.

# INHALT

## 3 WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

### 8 VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

- 8 Auspacken & Installieren
- 9 Verwendung von Zubehör im jeweiligen Modus
- 10 Mikrowellengeeignetes Kochgeschirr
- 11 Bedienungselemente
- 12 Einstellen der Uhr
- 12 Drehteller Ein/Aus
- 12 Kindersicherung
- 12 Schnellstart

### 13 BEDIENUNG

- 13 Mikrowellen Garen
- 13 Mikrowellen Stufe
- 14 Grill Garen
- 14 Grill-Kombigaren
- 15 Ofen-Vorheizen
- 15 Umluft-Garen
- 16 Umluft-Kombigaren
- 16 Mehr oder weniger Garzeit
- 17 Kochrezept - Anleitung
- 20 Aktiv-Umluft - Anleitung
- 22 Einstellen der Grilltemperatur - Anleitung
- 24 Kross-Aufwärmen - Anleitung
- 25 Dampfgaren - Anleitung
- 27 Auftauautomatik und Auftauen - Anleitung

### 29 LEBENSMITTELEIGENSCHAFTEN & GAREN IN DER MIKROWELLE

### 32 FRAGEN & ANTWORTEN

### 33 TESTS MIT GESCHIRR NACH EN 60705

### 33 TECHNISCHE DATEN

# WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Bitte die Bedienungsanleitung aufbewahren. Lesen und befolgen Sie vor dem Einsatz des Backofens sämtliche Anleitungen um Brandgefahren, Stromschläge, Verletzungsgefahren oder Schäden am Gerät vorzubeugen. Dieses Handbuch umfasst u. U. nicht alle möglichen Szenarien. Wenden Sie sich bei unbekanntenen Problemen stets an einen Kundendienst oder an den Hersteller.

## ACHTUNG

Dieses Symbol weist auf sicherheitsrelevante Themen hin. Dieses Symbol weist auf mögliche Gefahren hin, die für den Menschen zum Tod oder zu Verletzungen führen können. Jedem Sicherheitshinweis wird ein Warnsymbol sowie entweder der Hinweis "ACHTUNG" oder "VORSICHT" vorangestellt. Diese Hinweise haben folgende Bedeutungen:

### ACHTUNG

Dieser Hinweis warnt vor Gefahren oder sicherheitsrelevanten Vorgängen, die zu schweren Verletzungen oder zum Tode führen können.

### VORSICHT

Dieser Hinweis warnt vor Gefahren oder sicherheitsrelevanten Vorgängen, die zu Verletzungen oder zu Sachschäden führen können.

## ACHTUNG

- Keine Veränderungen, Einstellungen oder Reparaturen an der Ofentür, den Türdichtungen, dem Bedienungsfeld, den Sicherheitsschaltern oder an anderen Bauteilen des Ofens durchführen, bei denen eine Schutzabdeckung gegen schädliche Mikrowellen entfernt werden muss. Den Mikrowellenofen nicht bei beschädigten Türdichtungen oder benachbarten Teilen betreiben. Reparaturen sollten ausschließlich von ausgebildetem Fachpersonal durchgeführt werden.**
  - Im Gegensatz zu anderen Geräten handelt es sich bei diesem Mikrowellengerät um ein Gerät mit hohen Spannungen als auch hohen Stromstärken. Bei unsachgemäßer Bedienung oder Reparatur besteht die Gefahr von schädlicher und extrem hoher Mikrowellenstrahlung oder von Stromschlägen.
- Den Mikrowellenofen nicht zur Entfeuchtung verwenden. (Z. B. für feuchte Tageszeitungen, Kleidungsstücke, Spielzeuge, Elektrogeräte, Haustiere oder Kinder.)**
  - Dadurch könnten erhebliche Gefahren verursacht werden, wie z. B. Brände, Verbrennungen oder plötzlicher eintretender Tod durch Stromschläge.
- Kleinkinder oder unsichere Personen sollten das Gerät nicht bedienen. Kinder sollten den Mikrowellenofen nicht unbeaufsichtigt und ohne vorherige Einweisung in die sichere Bedienung des Ofens sowie in die möglichen Gefahren bei unsachgemäßer Bedienung verwenden.**
  - Bei unsachgemäßer Bedienung besteht die Gefahr von Bränden, Stromschlägen und Verbrennungen.
- Bei eingeschaltetem Gerät können die äußeren Bauteile heiß werden. Kleinkinder sollten sich nicht in der Nähe des Gerätes aufhalten.**
  - Sie könnten sich verbrennen.
- Flüssigkeiten und Lebensmittel dürfen nicht in versiegelten Behältern erhitzt werden, da solche Behälter aufplatzen können. Entfernen Sie vor dem Garen oder Auftauen die evtl. vorhandene Plastikfolie. In manchen Fällen ist es jedoch ratsam, Lebensmittel mit Plastikfolie abgedeckt zu erhitzen oder zu garen.**
  - Die Behälter könnten aufplatzen.

- 6 Um sicherzustellen, dass in jeder Betriebsart die geeigneten Geräte verwendet werden, lesen Sie Seite 9 der Anleitung.**
  - Der unsachgemäße Einsatz von Geräten könnte zu Schäden am Zubehör des Gerätes sowie am Mikrowellenofen selbst führen, oder es besteht Brandgefahr durch mögliche Funkenbildung.
- 7 Kinder sollten nicht mit dem Gerät spielen oder sich an den Türgriff hängen.**
  - Es besteht Verletzungsgefahr.
- 8 Wenn die Tür oder die Türdichtungen beschädigt sind, darf der Ofen nicht betrieben werden, bis er von einem Fachmann repariert wurde.**
- 9 Wartungs- oder Reparaturarbeiten, bei denen eine Abdeckung abgenommen werden muss, die gegen Mikrowellenstrahlung schützt, sollten ausschließlich von einer qualifizierten Person durchgeführt werden. Es besteht Gefahr.**
- 10 Wenn sich das Gerät im Kombinationsbetrieb befindet, können sehr hohe Temperaturen entstehen. Kinder dürfen den Ofen daher nur unter Aufsicht bedienen.**
- 11 Das Gerät und die erreichbaren Teile werden während des Gebrauchs heiß. Achten Sie sorgfältig darauf, heiße Elemente nicht zu berühren. Kinder unter 8 Jahren müssen ferngehalten werden, es sei denn, sie werden permanent beaufsichtigt.**

 **VORSICHT**

- 1 Durch in der Tür eingelassene Sicherheitssperren kann der Mikrowellenofen nicht mit geöffneter Tür eingeschaltet werden. Diese Sicherheitssperren dürfen niemals verändert oder umgangen werden.**
  - Ansonsten besteht die Gefahr von extrem starker Mikrowellenstrahlung. (Durch die Sicherheitssperren werden beim Öffnen der Tür sämtliche Garvorgänge automatisch unterbrochen.)
- 2 Keine Gegenstände (wie z. B. Geschirrtücher oder Servietten) in der Ofentür einklemmen und darauf achten, dass sich keine Rückstände von Lebensmitteln oder Reinigern auf den Dichtungsflächen ansammeln.**
  - Ansonsten besteht die Gefahr von extrem starker Mikrowellenstrahlung.
- 3 Benutzen Sie Ihren Herd nicht, wenn er beschädigt ist. Es ist vor allem wichtig, dass die Tür richtig schließt und dass es keine Beschädigungen (1) an der Tür (verbogen), (2) den Scharnieren und Riegeln (gebrochen oder lose) oder (3) den Türdichtungen und Dichtungsflächen gibt.**
  - Ansonsten besteht die Gefahr von extrem starker Mikrowellenstrahlung.
- 4 Stellen Sie die Garzeiten bei kleineren Mengen oder bei Lebensmitteln mit kurzer Garzeit entsprechend kürzer ein.**
  - Bei übermäßigen Garzeiten könnte sich das Gargut entzünden und erhebliche Schäden am Ofen verursachen.
- 5 Beachten Sie beim Erhitzen von Flüssigkeiten, wie z. B. Suppen, Soßen und Getränke im Mikrowellengerät die folgenden Punkte:**
  - \* Keine geradwandigen Gefäße mit engem Hals verwenden.
  - \* Nicht überhitzen.
  - \* Flüssigkeit umrühren, bevor der Behälter in den Herd gestellt wird sowie nach Ablauf der halben Aufwärmzeit.
  - \* Flüssigkeiten nach dem Erhitzen für kurze Zeit im Herd stehen lassen, nochmals sorgfältig umrühren oder schütteln und vor dem Verzehr sorgfältig die Temperatur prüfen (vor allem bei Babyflaschen und Gläsern mit Babynahrung), um Verbrennungen zu vermeiden.

- Nehmen Sie den Behälter vorsichtig heraus. Nach dem Erhitzen von Getränken im Mikrowellengerät kann die Flüssigkeit auch nach dem Herausnehmen aufkochen, selbst wenn keine sichtbare Blasenbildung erkennbar ist. Dadurch könnte die heiße Flüssigkeit plötzlich überkochen.
- 6 An der Ober- oder Unterseite bzw. an den Seiten des Mikrowellenofens befinden sich Auslassöffnungen. Diese Belüftungsöffnungen niemals verdecken.**
- Ansonsten besteht die Gefahr von Schäden am Ofen und mangelhaften Garergebnissen.
- 7 Den Herd keinesfalls leer betreiben. Es empfiehlt sich bei Nichtgebrauch ein Glas Wasser in den Herd zu stellen. Das Wasser absorbiert dann die Energie der Mikrowellen, falls der Herd versehentlich eingeschaltet wird.**
- Eine unsachgemäße Bedienung kann zu Schäden am Ofen führen.
- 8 Keine in Papiertücher eingewickelte Lebensmittel garen, falls dies nicht in der Garantie des jeweiligen Lebensmittels angegeben wird. Papiertücher zum Garen auch nicht gegen Zeitungspapier austauschen.**
- Eine unsachgemäße Bedienung kann zu Explosionen oder Bränden führen.
- 9 Keine Holz- oder Keramikbehälter mit metallischen Einsätzen verwenden (z. B. Gold oder Silber). Metallklammern stets entfernen. Überprüfen Sie Ihre Geräte, ob sie mikrowellengeeignet sind.**
- Die Behälter könnten sich erhitzen und verbrennen. Insbesondere bei metallischen Gegenständen können sich Funken bilden, durch die erhebliche Schäden verursacht werden können.
- 10 Keine Recycling-Papier verwenden.**
- Dieses Papier kann Verunreinigungen enthalten, durch die beim Garen Funken und/oder Brände entstehen können.
- 11 Blech und Rost nicht direkt nach dem Garen zum Reinigen in Wasser eintauchen. Ansonsten könnten die Geräte zerbrechen oder beschädigt werden.**
- Eine unsachgemäße Bedienung kann zu Schäden am Ofen führen.
- 12 Das Gerät mindestens 8 cm von der Kante der Unterlage aufstellen, um Kippen zu verhindern.**
- Eine unsachgemäße Bedienung kann zu Verletzungen oder zu Schäden am Ofen führen.
- 13 Die Schale von Kartoffeln, Äpfeln und anderem Gemüse/Obst mit Schale vor dem Kochen durchstechen.**
- Die Lebensmittel könnten aufplatzen.
- 14 Eier nicht mit der Schale garen. Rohe Eier sowie ganze hartgekochte Eier sollten nicht im Mikrowellengerät erhitzt werden, da sie zerbersten könnten, selbst nach Ende des Garvorgangs mit dem Mikrowellengerät.**
- Im Innern des Eis bildet sich ein Überdruck, so dass das Ei zerbersten kann.
- 15 Keinesfalls den Mikrowellenherd zum Frittieren in Fett verwenden.**
- Dadurch könnte die heiße Flüssigkeit plötzlich überkochen.
- 16 Falls Rauch entsteht, den Herd sofort ausschalten oder den Netzstecker ziehen. Die Herdtür geschlossen lassen, um etwaige Flammen zu ersticken.**
- Dies könnte ein Anzeichen für eine sicherheitsrelevante Beschädigung sein, die zu einem Brand oder einem Stromschlag führen kann.

- 17** **Behalten Sie den Mikrowellenofen beim Erhitzen oder Garen von Lebensmitteln in Einweg-Behältern aus Kunststoff, Papier oder anderen brennbaren Materialien im Blick und überprüfen Sie den Garvorgang regelmäßig.**
- Der Behälter könnte beschädigt werden, so dass das Gargut überlaufen kann und einen Brand verursachen kann.
- 18** **Die äußeren Oberflächen können bei eingeschaltetem Gerät sehr heiß werden. Stellen Sie sicher, dass die Backofentür, die Außenflächen, die Rückseite, den Backofenraum, die Küchengeräte und Teller in den Stufen Grillen, Umluft und Autom. Garen vor dem Berühren ausreichend abgekühlt sind.**
- Da diese Komponenten sehr heiß werden können, tragen Sie zur Vermeidung von Verbrennungen stets dicke Topfhandschuhe.
- 19** **Das Mikrowellengerät sollte regelmäßig gereinigt und Lebensmittelreste entfernt werden.**
- Wenn das Mikrowellengerät nicht sauber gehalten wird, könnten sich die Oberflächen ändern, so dass sich die Lebensdauer und die Sicherheit des Gerätes verringern kann.
- 20** **Es darf nur das für diese Mikrowelle empfohlene Thermometer verwendet werden (für Geräte, bei denen ein Thermometer eingesetzt werden kann).**
- Bei Verwendung eines ungeeigneten Thermometers kann die tatsächliche Temperatur u. U. nicht genau gemessen werden.
- 21** **Bei vorhandenen Heizelementen kann das Gerät während des Betriebs heiß werden. Die Heizelemente im Innern des Mikrowellengerätes sollten nicht berührt werden.**
- Es besteht Verbrennungsgefahr.
- 22** **Halten Sie sich genau an die Anleitungen des Popcorn-Herstellers. Lassen Sie den Mikrowellenofen während der Popcorn-Herstellung nicht unbeaufsichtigt. Nehmen Sie das Popcorn nach der Garzeit heraus, auch wenn einige Körner nicht aufgeplatzt sein sollten. Verwenden Sie zur Popcorn-Herstellung keine Beutel aus braunem Papier. Noch geschlossene Körner nicht wieder in den Mikrowellenofen geben.**
- Bei Überhitzung könnten sich die Körner entzünden.
- 23** **Dieses Gerät muss geerdet werden.**  
Die Adern im Anschlusskabel sind wie folgt farblich gekennzeichnet:  
BLAU – Nullleiter BRAUN – Stromführende Phase GRÜN/GELB – Erde Da die Farben der Adern im Anschlusskabel dieses Gerätes möglicherweise nicht mit den Farbmarkierungen übereinstimmen, die die Klemmen in Ihrem Stecker aufweisen, ist wie folgt vorzugehen:  
Die BLAU gekennzeichnete Ader ist an die Klemme mit dem Buchstaben N bzw. die SCHWARZE Klemme anzuschließen.  
Die BRAUN gekennzeichnete Ader ist an die Klemme mit dem Buchstaben L bzw. die ROTE Klemme anzuschließen.  
Die GRÜN/GELB oder GRÜN gekennzeichnete Ader ist an die Klemme anzuschließen, die mit dem Buchstaben E bzw. mit dem Erdungssymbol markiert ist  $\perp$ .
- Sollte das Kabel beschädigt sein, muss es vom Hersteller oder seinem Kundendienstmitarbeiter bzw. einem qualifizierten Fachmann ersetzt werden. Nur so ist eine gefahrlose Benutzung des Gerätes gewährleistet.
- Eine unsachgemäße Montage kann zu schwerwiegenden Schäden an der Elektrik führen.
- 24** **Zur Reinigung der Glasfläche der Backofentür keine starken Scheuermittel oder scharfe Metallschaber verwenden.**
- Ansonsten könnte die Oberfläche zerkratzen und das Glass könnte zerspringen.

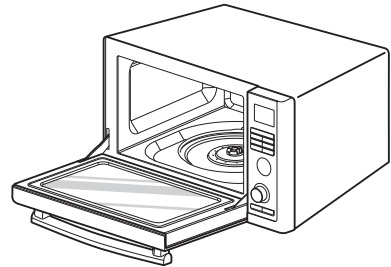
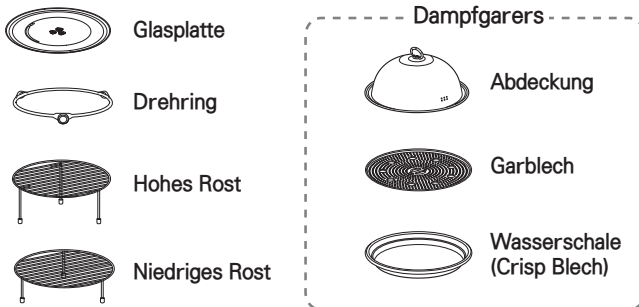
- 25 Dieser Herd ist nicht für die Gastronomie geeignet.**
- Eine unsachgemäße Bedienung kann zu Schäden am Ofen führen.
- 26 Die Mikrowelle darf nur betrieben werden, wenn die Verkleidungstür geöffnet ist, wenn die Mikrowelle innerhalb eines Schrankes platziert ist.**
- Bei geschlossener Tür kann der Luftstrom gehindert werden, so dass ein Brand ausgelöst oder Schäden am Ofen und am Gehäuse entstehen können.
- 27 Der Geräteanschluss kann über den vorhandenen Netzstecker oder durch die Montage eines Schalters gemäß den Richtlinien für elektrische Anschlüsse erfolgen.**
- Bei Verwendung eines ungeeigneten Netzsteckers oder Schalters besteht die Gefahr von Stromschlägen oder Bränden.
- 28 Die Bedienung des Gerätes durch Kinder sollte nur unter Aufsicht erfolgen.**
- 29 Die Geräte sind nicht für eine externe Ansteuerung über Zeitschaltuhren oder andere Steuergeräte geeignet.**
- 30 Verwenden Sie nur Geräte, die mikrowellengeeignet sind.**
- 31 Das Mikrowellengerät sollte nicht in einem Schrank aufgestellt werden, wenn das Gerät nicht für diese Einbauweise getestet wurde.**
- 32 Dieses Gerät ist nicht zur Bedienung von Personen (einschließlich Kindern) mit physischen, sensorischen oder mentalen Einschränkungen oder unzureichenden Erfahrungen oder Kenntnissen ohne Aufsicht oder vorherige Einweisung hinsichtlich der Bedienung dieses Gerätes, die die Sicherheit dieser Personen gewährleistet, durch eine verantwortliche Person vorgesehen. Die Reinigung und Nutzer-Wartung darf nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.**
- 33 Der Mindestfreiraum, der oberhalb der Oberfläche des Ofens erforderlich ist.**
- 34 Die Mikrowelle sollte freistehend verwendet werden.**

# VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

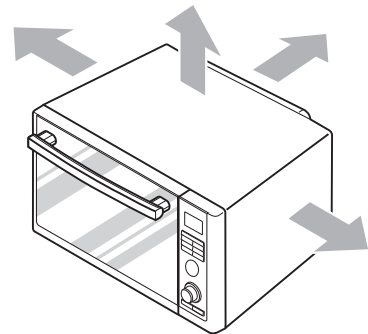
## Auspacken & Installieren

Wenn Sie die grundlegenden Schritte auf diesen zwei Seiten befolgen, können Sie schnell überprüfen, ob Ihr Herd richtig funktioniert. Bitte beachten Sie insbesondere die Hinweise über den richtigen Aufstellort für Ihren Herd. Vergewissern Sie sich beim Auspacken, dass Sie sämtliche Zubehörteile und Verpackungsmaterialien entfernt haben. Stellen Sie sicher, dass Ihr Herd während des Transports nicht beschädigt wurde.

1 Packen Sie Ihren Herd aus und stellen Sie ihn auf eine ebene Unterlage.



2 Der Mikrowellenofen kann mehr als 85cm über dem Boden auf einen ebenen Untergrund aufgestellt werden. Dabei sollte zur ausreichenden Belüftung ein Mindestabstand von 20 cm über sowie von 10 cm hinter dem Gerät eingehalten werden. Die Vorderseite des Ofens sollte einen Mindestabstand von 8 cm vom Rand der Standfläche haben, um ein Kippen des Gerätes zu vermeiden. Die Luftauslässe befinden sich an der Unterseite sowie an der Seite des Ofens. Bei verdeckten Belüftungsöffnungen besteht die Gefahr von Schäden am Gerät.



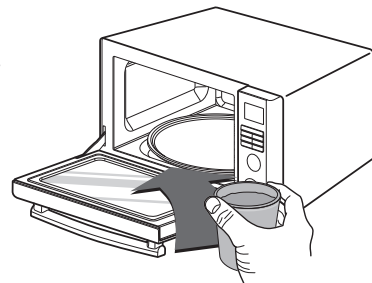
### VORSICHT

• DIESER HERD IST NICHT FÜR DIE GASTRONOMIE GEEIGNET.

3 Schließen Sie Ihren Herd an eine standardmäßige Haushaltssteckdose an. Stellen Sie sicher, dass keine weiteren Geräte an der Steckdose angeschlossen sind. **Falls Ihr Herd nicht ordnungsgemäß funktioniert, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und schließen Sie ihn erneut an.**

4 Tür der Mikrowellen durch Ziehen am TÜRRIFFF öffnen. Stellen Sie den DREHRING in den Ofen und legen Sie die GLASPLATTE darauf.

5 Füllen Sie 300 ml Wasser in einen **mikrowellengeeigneten Behälter**. Stellen Sie den Behälter auf die GLASPLATTE und schließen Sie die Ofentür. Falls Sie nicht wissen, welchen Behälter Sie verwenden können, schlagen Sie auf Seite 10 nach.





6 Drücken Sie die Taste **STOP/LÖSCHEN** sowie einmal die Taste **START/SCHNELLSTART**, um die auf Garzeit auf 30 Sekunden einzustellen.



7 Das Display zählt nun von 30 Sekunden nach Null zurück. Sobald 0 erreicht ist, hören Sie einen Piepton. Öffnen Sie den Herd und prüfen Sie, ob das Wasser erhitzt ist. Bei korrekter Herdfunktion muss das Wasser heiß sein. **Den Behälter vorsichtig entnehmen, da er heiß sein kann.**



**IHR HERD IST NUN BETRIEBSBEREIT**

8 Der Inhalt von Milchflaschen und Gläsern mit Babynahrung sollte umgerührt oder geschüttelt werden und die Temperatur sollte vor dem Verzehr geprüft werden, um Verbrennungen zu vermeiden.

**Verwendung von Zubehör im jeweiligen Modus**

	Mikrowelle	Grill	Umluft	Grill-Kombi	Umluft-Kombi
 Dampfgarers	○	—	—	—	—
 Hohes Rost	—	○	○	○	○
 Niedriges Rost	—	○	○	○	○
 Glasplatte	○	○	○	○	○
 Crisp Blech	○	○	○	○	○

Vorsicht: Nur Küchengeräte gemäß Garanleitung verwenden.

○ Erlaubt  
— Nicht erlaubt

## Mikrowellengeeignetes Kochgeschirr

### Bei Verwendung der Mikrowellenfunktion niemals Kochgeschirr aus Metall oder mit Metallrand benutzen.

Mikrowellen können Metalle nicht durchdringen. Sie werden von Metallteilen im Herd zurückgeworfen und verursachen Lichtbögen, ein beunruhigendes Phänomen, das Blitzen ähnelt. Die meisten hitzebeständigen, nicht metallischen Kochbehälter sind für den Einsatz in Ihrer Mikrowelle besser geeignet. Einige können jedoch Materialien enthalten, die sie als Mikrowellengeschirr unbrauchbar machen. Sollten Sie Zweifel über die Einsatzfähigkeit eines bestimmten Behälters haben, gibt es eine einfache Methode, um herauszufinden, ob dieser Behälter für den Einsatz in der Mikrowelle geeignet ist. Stellen Sie den in Frage kommenden Behälter neben eine mit Wasser gefüllte Glasschüssel und wählen Sie die Mikrowellenfunktion - Leistungsstufe HOCH, 1 Minute. Falls sich das Wasser erhitzt, der Behälter jedoch kalt anfühlt, ist der Behälter mikrowellengeeignet. Erwärmt sich jedoch nicht das Wasser, sondern der Behälter, werden die Mikrowellen vom Behälter absorbiert. Der Behälter ist dann nicht für den Einsatz in der Mikrowelle geeignet. Sie haben bestimmt viele Dinge in Ihrer Küche, die Sie als Kochgeschirr bei Verwendung der Mikrowellenfunktion benutzen können. Lesen Sie einfach die folgende Checkliste durch.

### Tafelservice

Viele Arten von Tafelgeschirr sind mikrowellengeeignet. Falls Sie Zweifel haben, lesen Sie die Beschreibung des Herstellers oder machen Sie den Mikrowellentest.

### Glaswaren

Hitzebeständige Glaswaren sind mikrowellengeeignet. Hierzu gehört gehärtetes, hitzebeständiges Kochgeschirr aus Glas sämtlicher Marken und Hersteller. Verwenden Sie jedoch keine empfindlichen Glaswaren, wie z.B. Becher- oder Weingläser, da diese zerspringen könnten, wenn sich die Lebensmittel darin erhitzen.

### Vorratsbehälter aus Kunststoff

Diese können verwendet werden, wenn Lebensmittel schnell aufgewärmt werden sollen. Sie sollten jedoch nicht für Lebensmittel verwendet werden, die längere Zeit im Herd bleiben müssen, da heiße Lebensmittel letztlich dazu führen, dass Kunststoffbehälter wellig werden oder schmelzen.

### Papier

Papierteller und -behälter sind praktisch und für die Verwendung in der Mikrowelle geeignet, vorausgesetzt die Garzeiten sind kurz und die zu garenden Lebensmittel enthalten wenig Fett und Feuchtigkeit. Papiertücher sind ebenfalls sehr nützlich zum Einwickeln von Lebensmitteln sowie zum Auslegen von Backformen, in denen fettige Lebensmittel wie Speck gegart werden. Vermeiden Sie jedoch generell farbige Papierprodukte, da die Farbe verlaufen kann. Einige Produkte aus Altpapier können Verunreinigungen enthalten, die bei der Verwendung der Mikrowellenfunktion zu Lichtbögen oder Bränden führen könnten.

### Bratschläuche aus Kunststoff

Bratschläuche sind mikrowellengeeignet, vorausgesetzt sie sind speziell für diesen Zweck bestimmt. Denken Sie jedoch daran, einen Schlitz in den Bratschlauch zu machen, damit der Dampf entweichen kann. Verwenden Sie zum Garen in der Mikrowelle niemals normale Plastikbeutel, da diese schmelzen und reißen.

### Mikrowellengeschirr aus Kunststoff

Mikrowellengeschirr ist in den unterschiedlichsten Formen und Größen erhältlich. Größtenteils können Sie wahrscheinlich die Dinge benutzen, die Sie bereits zur Hand haben, und brauchen kein Geld in neue Küchenutensilien investieren.

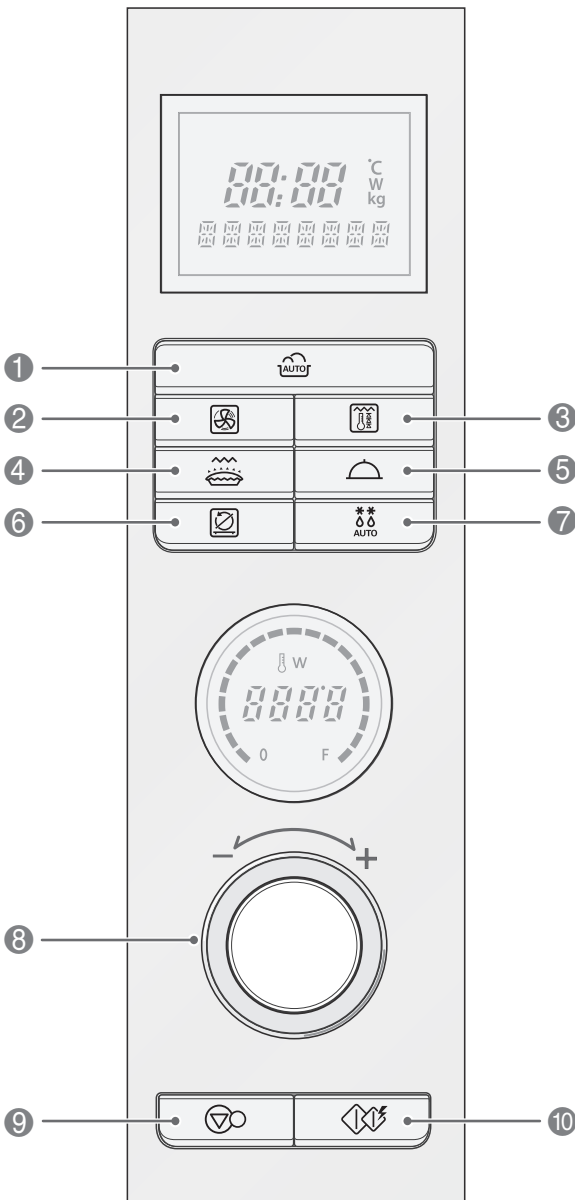
### Tonwaren, Steingut und Keramik

Behälter aus diesen Materialien eignen sich normalerweise gut für den Einsatz in der Mikrowelle, sollten jedoch sicherheitshalber auf ihre Einsatzfähigkeit getestet werden.

### VORSICHT

Einige Gegenstände mit einem hohen Blei- oder Eisengehalt sind nicht als Kochgeschirr geeignet. Geschirr sollte vor dem ersten Gebrauch getestet werden, um sicherzustellen, dass es für den Einsatz in der Mikrowelle geeignet ist.

## Bedienungselemente



Bereich	
<b>1 KOCHREZEPT</b>	Mit der Funktion Kochrezept können die meisten Gerichte unter Angabe von Lebensmitteltyp und Gewicht schnell zubereitet werden. Siehe Kapitel "Kochrezept" auf Seite 17.
<b>2 AKTIV-UMLUFT</b>	Siehe Kapitel "Aktiv-Umluft" auf Seite 20.
<b>3 EINSTELLEN DER GRILLTEMPERATUR</b>	Siehe Kapitel "Einstellen der Grilltemperatur" auf Seite 22.
<b>4 KROSS-AUFWÄRMEN</b>	Siehe Kapitel "Kross-Aufwärmen" auf Seite 24.
<b>5 DAMPFGAREN</b>	Siehe Kapitel "Dampfgaren" auf Seite 25.
<b>6 DREHTELLER EIN/AUS</b>	Drehteller ein- oder ausschalten.
<b>7 AUFTAUAUTOMATIK</b>	Siehe Kapitel "Auftauautomatik" auf Seite 27.
<b>8 GARMODUS</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Auswahl der gewünschten Garkategorie.</li> <li>• Einstellen der Garzeit, Temperatur und Leistungsstufe.</li> <li>• Beim automatischen bzw. manuellen Garen können die Garzeiten jederzeit über den Drehschalter angepasst werden (außer während des Auftauens).</li> </ul>
<b>9 STOP/LÖSCHEN</b>	• Garvorgang anhalten und sämtliche Einstellungen löschen, mit Ausnahme der Uhrzeit.
<b>10 START/SCHNELLSTART</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Um den gewählten Garvorgang sofort zu starten, drücken Sie einmal diese Taste.</li> <li>• Mit Hilfe der Schnellstart-Funktion kann die Garzeit in der Leistungsstufe SEHR HOCH durch Drücken der Schnellstarttaste um jeweils 30 Sekunden.</li> </ul>

## Einstellen der Uhr

Sie können zwischen 12 oder 24 Stunden-Tageszeitanzeige wählen. Im folgenden Beispiel zeige ich Ihnen, wie Sie bei einer 24 Stunden-Anzeige die Zeit 14:35 einstellen. Vergewissern Sie sich, dass Sie die Verpackung Ihres Herds vollständig entfernt haben.

- 1 Schalten Sie den Mikrowellenofen ein.

In der Anzeige erscheint **"24 H"**.

Drücken Sie auf **START/SCHNELLSTART**, um die 24-Stunden-Anzeige der Uhrzeit zu übernehmen.

(Um die Art der Anzeige nach dem Einstellen der Uhrzeit zu ändern, muss das Gerät vom Netz getrennt und wieder angeschlossen werden.)



- 2 Drehen Sie den Regler **GARMODUS**, bis die Anzeige "14:00" erscheint.

Drücken Sie zur Bestätigung der Stunde die Taste **START/SCHNELLSTART**.



- 3 Drehen Sie den Regler **GARMODUS**, bis die Anzeige "14:35" erscheint.

Drücken Sie auf **START/SCHNELLSTART**.

Daraufhin wird die Uhr gestartet.



### ! HINWEIS

- Nach dem ersten Einschalten des Mikrowellenofens muss die Uhrzeit eingestellt werden.
- Falls die Uhr (bzw. das Display) merkwürdige Symbole zeigt, ziehen Sie den Netzstecker Ihres Herds aus der Steckdose, schließen Sie ihn erneut an und stellen Sie die Uhr neu ein.

## Drehteller Ein/Aus

Für ein optimales Ergebnis sollte der Drehteller eingeschaltet bleiben.

Für große Portionen kann der Teller ausgeschaltet werden. Drücken Sie die Taste "☒" um den Drehteller ein- oder auszuschalten.

### ! HINWEIS

- Der Drehteller kann mitunter sehr heiß werden. Beachten Sie dies beim Berühren des Drehtellers während des und nach dem Garen.
- Die Mikrowelle nicht ohne Gargut einschalten.

## Kindersicherung

Das folgende Beispiel zeigt, wie die Kindersicherung aktiviert wird.

- 1 Drücken Sie auf **STOP/LÖSCHEN**.



- 2 Halten Sie die Taste **STOP/LÖSCHEN** gedrückt, bis die Meldung **"CHILD LOCKED"** zusammen mit dem Symbol "☹" in der Anzeige erscheint und ein SIGNAL ertönt.

Die **KINDERSICHERUNG** ist nun aktiviert.

Beim Drücken einer beliebigen Taste erscheint die Meldung **"CHILD LOCKED"** zusammen mit dem Symbol "☹" in der Anzeige.



- 3 Um die **KINDERSICHERUNG** zu deaktivieren, halten Sie die Taste **STOP/LÖSCHEN** gedrückt, bis die Anzeige **"CHILD LOCKED"** ausgeblendet wird. Daraufhin ertönt ein SIGNAL.



### ! HINWEIS

Ihr Herd verfügt über ein Sicherheitsmerkmal, das den unbeabsichtigten Betrieb des Herds verhindert. Sobald die Kindersicherung aktiviert ist, sind sämtliche Funktionen gesperrt und die Benutzung des Herds ist nicht möglich.

## Schnellstart

Das folgende Beispiel zeigt, wie eine Garzeit von zwei Minuten bei höchster Leistung (900 W) eingestellt wird.

- 1 Drücken Sie auf **STOP/LÖSCHEN**.



- 2 Start drücken viermal auf **START/SCHNELLSTART**, um die Garzeit auf 2 Minuten bei **HÖCHSTER** Leistung (900 W) einzustellen. Der Garvorgang beginnt bereits vor dem vierten Drücken der Taste.



- 3 Beim Garen mithilfe der Funktion **START/SCHNELLSTART** kann die Garzeit auf bis zu 99 Minuten und 59 Sekunden erhöht werden. Drehen Sie dazu am Drehschalter **GARMODUS**.



### ! HINWEIS

Mit Hilfe der **START/SCHNELLSTART** Funktion kann die Garzeit in der Leistungsstufe **SEHR HOCH** (900 W) durch Drücken der **START/SCHNELLSTART** um jeweils 30 Sekunden erhöht werden.

# BEDIENUNG

## Mikrowellen Garen

Das folgende Beispiel zeigt die Zubereitung von Lebensmitteln 5 Minuten lang bei 720 W.

- 1 Drücken Sie auf **STOP/LÖSCHEN**.



- 2 Drehen Sie den Regler **GARMODUS**, um die **MIKROWELLE** auszuwählen.

Es wird das folgende Symbol angezeigt: "≡".

Drücken Sie auf **START/SCHNELLSTART**, um den Garmodus zu übernehmen.



- 3 Drehen Sie den Regler **GARMODUS**, bis die Anzeige "720 W" erscheint.

Drücken Sie zur Bestätigung der Leistungsstufe die Taste **START/SCHNELLSTART**.



- 4 Drehen Sie den Regler **GARMODUS**, bis die Anzeige "5:00" erscheint.

Drücken Sie auf **START/SCHNELLSTART**.



### ! HINWEIS

- Der Mikrowellenofen besitzt fünf Leistungsstufen für die Mikrowelle. Es wird stets automatisch die höchste Leistung eingestellt, sie kann jedoch durch Drehen des Reglers **GARMODUS** geändert werden.
- Lebensmittel sollten in mikrowellengeeigneten Geräten zubereitet werden.
- Die folgenden Geräte sollten nicht verwendet werden.



Hoher Rost



Niedriger Rost

## Mikrowellen Stufe

Dieser Mikrowellenofen besitzt fünf Leistungsstufen für höchste Flexibilität und Kontrolle beim Garen.

In der folgenden Tabelle finden Sie einige Beispiele für Lebensmittel sowie die empfohlenen Leistungsstufen zum Garen mit diesem Mikrowellenofen.

LEISTUNGSSTUFE	LEISTUNG	VERWENDUNG	ZUBEHÖR
<b>HIGH (HOCH)</b>	900 W	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Wasser kochen</li> <li>• Hackfleisch bräunen</li> <li>• Geflügelstücke, Fisch, Gemüse garen</li> <li>• Zarte Fleischstücke garen</li> </ul>	Mikrowellengeeigneter Teller
<b>MED-HIGH (MITTEL BIS HOCH)</b>	720 W	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aufwärmen</li> <li>• Fleisch und Geflügel braten</li> <li>• Champignons und Schellfisch garen</li> <li>• Lebensmittel mit Käse und Eiern garen</li> </ul>	
<b>MED (MITTEL)</b>	540 W	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kuchen und Teegebäck backen</li> <li>• Eier zubereiten</li> <li>• Pudding kochen</li> <li>• Reis, Suppe zubereiten</li> </ul>	
<b>MED-LOW (MITTEL BIS NIEDRIG)</b>	360 W	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Butter und Schokolade zerlassen</li> <li>• Weniger zarte Fleischstücke garen</li> </ul>	
<b>LOW (NIEDRIG)</b>	180 W	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Auftauen</li> <li>• Butter und Käse aufweichen</li> <li>• Eiscreme aufweichen</li> <li>• Hefeteig gehen lassen</li> </ul>	

## Grill Garen

Das folgende Beispiel zeigt die Zubereitung von Lebensmitteln 12 Minuten lang mit dem Grill.

- 1 Drücken Sie auf **STOP/LÖSCHEN**.



- 2 Drehen Sie den Regler **GARMODUS**, um den **GRILL** auszuwählen.

Es wird das folgende Symbol angezeigt: "☼☼".

Drücken Sie auf **START/SCHNELLSTART**, um den Grillmodus zu übernehmen.



- 3 Drehen Sie den Regler **GARMODUS**, bis die Anzeige "12:00" erscheint.



- 4 Drücken Sie auf **START/SCHNELLSTART**.



### ! VORSICHT

Benutzen Sie zum Herausnehmen von Lebensmitteln und Geräten nach dem Garen stets Topfhandschuhe, da der Mikrowellenofen sowie die Geräte sehr heiß werden.

### ! HINWEIS

- Mit dieser Funktion können Lebensmittel schnell braun und knusprig zubereitet werden.
- Verwenden Sie für optimale Ergebnisse die folgenden Geräte.
- Die folgenden Geräte sollten nicht verwendet werden.



**Hoher Rost**



**Dampfgerärs**

## Grill-Kombigaren

Das folgende Beispiel zeigt, wie für den Mikrowellenofen eine Mikrowellen-Leistung von 360 W, der Grill sowie eine Garzeit von 25 Minuten eingestellt wird.

- 1 Drücken Sie auf **STOP/LÖSCHEN**.



- 2 Drehen Sie den Regler **GARMODUS**, um den **GRILL-KOMBINATIONSBETRIEB** auszuwählen.

Es werden die folgenden Symbole angezeigt: "☼☼☼".

Drücken Sie auf **START/SCHNELLSTART**, um den Grill-Kombi-Modus zu übernehmen.



- 3 Drehen Sie den Regler **GARMODUS**, bis die Anzeige "360 W" erscheint.

Drücken Sie zur Bestätigung der Leistungsstufe die Taste **START/SCHNELLSTART**.



- 4 Drehen Sie den Regler **GARMODUS**, bis die Anzeige "25:00" erscheint.



- 5 Drücken Sie auf **START/SCHNELLSTART**.



### ! HINWEIS

- Dieser Mikrowellenofen besitzt eine Funktion zum Kombinationsgaren, bei der Lebensmittel abwechselnd mit **OBER-/UNTERHITZE** und **MIKROWELLEN** gegart werden. Auf diese Weise wird die Garzeit erheblich verkürzt.
- Im Grill-Kombinationsbetrieb können drei Mikrowellen-Stufen (180 W, 270 W und 360 W) eingestellt werden.
- Mit dieser Funktion können Lebensmittel schnell braun und knusprig zubereitet werden.

- Verwenden Sie für optimale Ergebnisse die folgenden Geräte.



**Hoher Rost**

- Die folgenden Geräte sollten nicht verwendet werden.



**Dampfgerärs**

## Ofen-Vorheizen

Das folgende Beispiel zeigt, wie die Mikrowelle auf eine Temperatur von 200° C vorgeheizt wird.

- 1 Drücken Sie auf **STOP/LÖSCHEN**.



- 2 Drehen Sie den Regler **GARMODUS**, um den **UMLUFT-FUNKTION** auszuwählen.

Es werden die folgenden Symbole angezeigt: "☼".

Drücken Sie auf **START/SCHNELLSTART**, um den Umluft-Modus zu übernehmen.



- 3 Drehen Sie den Regler **GARMODUS**, bis die Anzeige "200° C" erscheint.

Drücken Sie zur Bestätigung der Temperatureinstellung die Taste **START/SCHNELLSTART**.



- 4 Drücken Sie auf **START/SCHNELLSTART**.

Der Vorheizbetrieb beginnt und die Anzeige "PREHEAT" erscheint.



### ! HINWEIS

- Für den Umluft-Ofen kann eine Temperatur zwischen 40° C und 100° C bis 230° C eingestellt werden.
- Dieser Mikrowellenofen besitzt eine Funktion zur Fermentierung bei einer Ofentemperatur von 40° C. Vor dem Starten der Fermentierung muss der Ofen abkühlen, da diese Funktion bei einer Ofentemperatur von über 40° C nicht genutzt werden kann.
- Der Mikrowellenofen benötigt einige Minuten, bis die eingestellte Temperatur erreicht wird.
- Durch einen SIGNALTON werden Sie darauf hingewiesen, dass die eingestellte Temperatur erreicht wurde.
- Geben Sie nun die Lebensmittel in den Ofen und starten Sie den Garvorgang.

## Umluft-Garen

Das folgende Beispiel zeigt die Zubereitung von Lebensmitteln bei einer Temperatur von 230° C über eine Dauer von 50 Minuten.

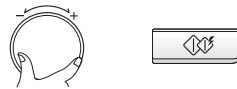
- 1 Drücken Sie auf **STOP/LÖSCHEN**.



- 2 Drehen Sie den Regler **GARMODUS**, um den **UMLUFT-FUNKTION** auszuwählen.

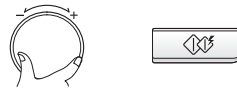
Es werden die folgenden Symbole angezeigt: "☼".

Drücken Sie auf **START/SCHNELLSTART**, um den Umluft-Modus zu übernehmen.



- 3 Drehen Sie den Regler **GARMODUS**, bis die Anzeige "230° C" erscheint.

Drücken Sie zur Bestätigung der Temperatureinstellung die Taste **START/SCHNELLSTART**.



- 4 Drehen Sie den Regler **GARMODUS**, bis die Anzeige "50:00" erscheint.



- 5 Drücken Sie auf **START/SCHNELLSTART**.



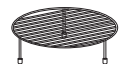
### ! VORSICHT

Benutzen Sie zum Herausnehmen von Lebensmitteln und Geräten nach dem Garen stets Topfhandschuhe, da der Mikrowellenofen sowie die Geräte sehr heiß werden.

### ! HINWEIS

Falls Sie keine Temperatur wählen, stellt der Mikrowellenofen automatisch die Temperatur 180° C ein. Die Gartemperatur kann jederzeit über den Drehregler **GARMODUS**.

Verwenden Sie für optimale Ergebnisse die folgenden Geräte



Niedriger Rost

## Umluft-Kombigaren

Das folgende Beispiel zeigt, wie für den Mikrowellenofen eine Mikrowellen-Leistung von 300 W, eine Temperatur von 200° C sowie eine Garzeit von 25 Minuten eingestellt wird.

- 1 Drücken Sie auf **STOP/LÖSCHEN**.



- 2 Drehen Sie den Regler **GARMODUS**, um den **UMLUFT-KOMBINATIONSBETRIEB** auszuwählen.

Es wird das folgende Symbol angezeigt: "≡", "⊗".

Drücken Sie auf **START/SCHNELLSTART**, um den Umluft-Kombi-Modus zu übernehmen.



- 3 Drehen Sie den Regler **GARMODUS**, bis die Anzeige "270 W" erscheint.

Drücken Sie zur Bestätigung der Leistungsstufe die Taste **START/SCHNELLSTART**.



- 4 Drehen Sie den Regler **GARMODUS**, bis die Anzeige "200° C" erscheint.

Drücken Sie zur Bestätigung der Temperatureinstellung die Taste **START/SCHNELLSTART**.



- 5 Drehen Sie den Regler **GARMODUS**, bis die Anzeige "25:00" erscheint.



- 6 Drücken Sie auf **START/SCHNELLSTART**.



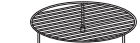
### ! VORSICHT

Benutzen Sie zum Herausnehmen von Lebensmitteln und Geräten nach dem Garen stets Topfhandschuhe, da der Mikrowellenofen sowie die Geräte sehr heiß werden.

### ! HINWEIS

Es können drei Mikrowellen-Stufen (180 W, 270 W und 360 W) eingestellt werden.

- Verwenden Sie für optimale Ergebnisse die folgenden Geräte.



**Niedriger Rost**

- Die folgenden Geräte sollten nicht verwendet werden.



**Dampfgarers**

## Mehr oder weniger Garzeit

Das folgende Beispiel zeigt, wie die Garzeiten der GARPROGRAMM länger oder kürzer eingestellt werden.

- 1 Drücken Sie auf **STOP/LÖSCHEN**.



- 2 Stellen Sie das gewünschte **GARPROGRAMM** ein. Geben Sie das Gewicht der Speise ein.



- 3 Drücken Sie auf **START/SCHNELLSTART**.

Drehen Sie den Regler **GARMODUS**.

Daraufhin wird die Garzeit verlängert bzw verkürzt.



### ! HINWEIS

- Wenn Sie feststellen, dass die Speisen mit dem voreingestellten GARPROGRAMM zu sehr oder zu wenig gegart sind, kann die Garzeit durch Drehen des Reglers **GARMODUS** verkürzt bzw. verlängert werden.

- Die Garzeit kann jederzeit (außer während des Auftauens) über den Drehregler **GARMODUS** verlängert bzw. verkürzt werden.



## Kochrezept

Das folgende Beispiel zeigt die Zubereitung von 0,6 kg roast beef.

- 1 Drücken Sie auf **STOP/LÖSCHEN**.



- 2 Drücken Sie die Taste **KOCHREZEPT**.

Es wird das folgende Symbol angezeigt: "auto".



- 3 Drehen Sie den Regler **GARMODUS**, bis die Anzeige "4 ROAST BEEF" erscheint.

Drücken Sie auf **START/SCHNELLSTART**, um diese Kategorie zu übernehmen.



- 4 Drehen Sie den Regler **GARMODUS**, bis die Anzeige "0,6 kg" erscheint.

Drücken Sie auf **START/SCHNELLSTART**.

Die Garzeit kann jederzeit über den Drehschalter **GARMODUS** verlängert bzw. verkürzt werden.



### ! HINWEIS

- Es sind verschiedene Kochrezepte vorprogrammiert.
- Mit der Funktion Kochrezept können die meisten Gerichte unter Angabe von Lebensmitteltyp und Gewicht schnell zubereitet werden.

## Kochrezept - Anleitung

Kategorie	Zubereitung
<b>1. Quiche lorraine</b> - Temp. Lebensmittel : Raumtemp. - Geräte : Crisp-Blech auf das niedrige Rost	<b>Zutaten</b> <i>1 Mürbeteig \ 125 g geräucherter Speck, gerieben</i> <i>1 EL Öl \ 2 Eier, leicht geschlagen \ 125 g Milch</i> <i>125 g Sahne \ Muskat, Salz und Pfeffer zum Abschmecken</i> <i>100 g geriebener Käse</i> 1. Teig auf einer mit Mehl bestäubten Fläche zu einem Kreis ausrollen und auf ein Crisp-Blech legen. Ränder abschneiden und etwas überlappen lassen. Mit einer Gabel mehrmals einstechen und beiseite stellen. 2. Speck mit etwas Öl in einer Pfanne goldbraun anbraten, überschüssiges Fett abgießen. 3. Eier, Milch, Sahne, Muskat, Salz und Pfeffer zu einer Creme vermengen. 4. Geriebenen Käse auf dem Teig verteilen. 5. Creme darübergerben auf ein Crisp-Blech auf das niedrige Rost legen. Menü auswählen und auf Start drücken.

**Kochrezept - Anleitung**

Kategorie	Zubereitung																																
<b>2. Rice/Pasta</b> <b>(Reis/Nudeln)</b> - Höchstgewicht : 0,1~0,3 kg - Temp. Lebensmittel : Raumtemp. - Geräte : Mikrowelleneignete Schüssel (tiefe Glasschale)	<b>Zutaten für Reis</b> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Reis</th> <th>100 g</th> <th>200 g</th> <th>300 g</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Butter, zerlassen</td> <td>30 g</td> <td>40 g</td> <td>50 g</td> </tr> <tr> <td>Zwiebel, gerieben</td> <td>50 g</td> <td>75 g</td> <td>100 g</td> </tr> <tr> <td>Geflügelfond oder Wasser</td> <td>250 ml</td> <td>500 ml</td> <td>750 ml</td> </tr> <tr> <td>Bund gemischte Kräuter und Salz</td> <td colspan="3">Abschmecken</td> </tr> </tbody> </table> <p>Reis und zerlassene Butter in eine tiefe, große Schüssel (3 l) geben und gut verrühren. Kochenden Geflügelfond oder Wasser, gemischte Kräuter und Salz hinzugeben. Mit einem Tuch abwechselnd abdecken. Schüssel in den Ofen stellen. Menü und Gewicht auswählen und auf Start drücken. Nach dem Garen umrühren und abgedeckt 5~10 Minuten ruhen lassen.</p> <b>Zutaten für Nudeln</b> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Nudeln</th> <th>100 g</th> <th>200 g</th> <th>300 g</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Wasser</td> <td>400 ml</td> <td>800 ml</td> <td>1200 ml</td> </tr> <tr> <td>Salz</td> <td colspan="3">Abschmecken</td> </tr> </tbody> </table> <p>Nudeln mit etwas Salz und kochendem Wasser in eine tiefe, große Schüssel (3 l) geben. Schüssel in den Ofen stellen. Menü und Gewicht auswählen und auf Start drücken. Nach dem Garen 1 bis 2 Minuten ruhen lassen. Nudeln mit kaltem Wasser abschrecken.</p>	Reis	100 g	200 g	300 g	Butter, zerlassen	30 g	40 g	50 g	Zwiebel, gerieben	50 g	75 g	100 g	Geflügelfond oder Wasser	250 ml	500 ml	750 ml	Bund gemischte Kräuter und Salz	Abschmecken			Nudeln	100 g	200 g	300 g	Wasser	400 ml	800 ml	1200 ml	Salz	Abschmecken		
Reis	100 g	200 g	300 g																														
Butter, zerlassen	30 g	40 g	50 g																														
Zwiebel, gerieben	50 g	75 g	100 g																														
Geflügelfond oder Wasser	250 ml	500 ml	750 ml																														
Bund gemischte Kräuter und Salz	Abschmecken																																
Nudeln	100 g	200 g	300 g																														
Wasser	400 ml	800 ml	1200 ml																														
Salz	Abschmecken																																
<b>3. Chocolate cake</b> <b>(Schokoladenkuchen)</b> - Temp. Lebensmittel : Raumtemp. - Geräte : 23 x 13 cm große Brotbackform auf das niedrige Rost	<b>Zutaten</b> 70 g Joghurt \ 50 g Rosinenöl \ 170 g Zucker 110 g Malzena \ 50 g Kakaopulver \ 1 TL Backpulver 3 Eier, leicht geschlagen \ 1/4 TL Salz																																
	<p>Joghurt und Zucker in einer großen Rührschüssel verrühren. Malzena, Kakaopulver, Backpulver und Salz hinzugeben und verrühren. Anschließend Eier und Öl hinzugeben und glatt verrühren. Teig in eine eingefettete Brotbackform geben. Brotbackform auf das niedrige Rost in den Ofen stellen. Menü auswählen und auf Start drücken. Nach dem Garen aus der Mikrowelle nehmen und abkühlen lassen.</p>																																
<b>4. Roast beef</b> - Höchstgewicht : 0,5~2,0 kg - Temp. Lebensmittel : Gekühlt - Geräte : Ein Auffangblech auf das niedrige Rost	<b>Zutaten</b> Fleisch mit zerlassener Butter oder Öl bestreichen und nach Geschmack würzen. Auf ein Auffangblech auf das niedrige Rost geben. Menü und Gewicht auswählen und auf Start drücken. Beim SIGNALTON die Stücke wenden. Drücken Sie zum Fortfahren auf Start. Nach dem Garen 10 Minuten mit Folie abgedeckt stehen lassen.																																
<b>5. Stuffed zucchini</b> <b>(Gefüllte zucchini)</b> - Temp. Lebensmittel : Raumtemp. - Geräte : Crisp-Blech auf das niedrige Rost	<b>Zutaten</b> 4 runde Zucchini (à 200 g) \ 500 g Hackfleisch 2 EL Olivenöl \ Salz und Pfeffer zum Abschmecken																																
	<p>Die Enden der Zucchini abschneiden und kleine Hütchen formen, entkernen, Gemüse und Haut dabei nicht verletzen. Zucchini mit Hackfleisch füllen und Hütchen daraufsetzen. Gefüllte Zucchini auf ein Crisp-Blech auf das niedrige Rost legen und mit Olivenöl beträufeln. Menü auswählen und auf Start drücken.</p>																																

## Kochrezept - Anleitung

Kategorie	Zubereitung
<b>6. Gratin dauphinois (Kartoffelgratin)</b> - Temp. Lebensmittel : Raumtemp. - Geräte : 20 x 20 cm große Backform auf das niedrige Rost	<b>Zutaten</b> 1 kg Kartoffeln \ 1 Knoblauchzähe 20 g Butter \ 300 g Sahne \ 100 g geriebener Käse Muskat, Salz und Pfeffer zum Abschmecken  Kartoffeln schälen und waschen und in 5 mm dicke Scheiben schneiden. Backform mit Knoblauch einreiben und mit Butter einstreichen. Die Hälfte der Kartoffeln in die Backform geben und abschmecken. Mit den übrigen Kartoffeln auffüllen, abschmecken und Käse-Sahne darübergeben. Backform auf das niedrige Rost in den Ofen schieben. Menü auswählen und auf Start drücken.
<b>7. Lasagna (Lasagne)</b> - Temp. Lebensmittel : Raumtemp. - Geräte : 26 x 17 cm große Backform auf das niedrige Rost	<b>Zutaten für Fleischsoße</b> 9 rohe Lasagneplatten \ 2 kg Tomatensauce Bolognese 40 g geriebener Käse \ 4 EL Olivenöl Salz und Pfeffer zum Abschmecken  Den Boden der Form mit drei Lasagneplatten nebeneinander auslegen. 1/3 der Fleisch-Tomatensauce darüber verteilen. Wiederum drei Lasagneplatten und 1/3 Fleisch-Tomatensauce darübergeben, und nochmals drei Lasagneplatten und die übrige Fleisch-Tomatensauce darübergeben. Geriebenen Käse darüberstreuen. Backform auf das niedrige Rost in den Ofen schieben. Menü auswählen und auf Start drücken.  <b>※ Tomatensauce Bolognese</b> 1 Stangensellerie \ 2 Zwiebeln 1 Knoblauchzähe \ 1,4 kg sehr reife Tomaten 1 Zweig Thymian \ 1 Lorbeerblatt 500 g Hackfleisch \ Salz und Pfeffer zum Abschmecken  Stangensellerie, Zwiebeln, Knoblauch und Tomaten fein hacken. Stangensellerie, Zwiebeln und Knoblauch mit etwas Öl in einer Pfanne weichgaren. Tomaten, Thymian und Lorbeerblatt hinzugeben, salzen und pfeffern. Umrühren und bei geringer Hitze 30 Minuten köcheln lassen. Hackfleisch mit etwas Öl in einer anderen Pfanne 5 Minuten unter ständigem Rühren anbraten. Tomatensauce darübergeben und 5 Minuten garen.
<b>8. Apple tart (Apfelkuchen)</b> - Temp. Lebensmittel : Raumtemp. - Geräte : Crisp-Blech auf das niedrige Rost	<b>Zutaten</b> 1 Mürbeteig \ 5 Äpfel 20 g Zucker \ 2 EL flüssiger Honig  1. Teig auf einer mit Mehl bestäubten Fläche zu einem Kreis ausrollen und auf ein Crisp-Blech legen Ränder abschneiden und etwas überlappen lassen. Mit einer Gabel mehrmals einstechen und beiseite stellen. 2. 2 1/2 Äpfel hacken und mit dem Zucker in eine Pfanne geben. Bei geringer Hitze köcheln lassen, bis die Äpfel weich sind. Übrige Äpfel in 5 mm dicke Scheiben schneiden. Gegarte Äpfel auf dem Teig verteilen und Apfelscheiben spiralförmig in Form einer Blüte auslegen. Honig darübergeben. 3. Auf ein Crisp-Blech auf das niedrige Rost legen. Menü auswählen und auf Start drücken. Nach dem Garen aus der Mikrowelle nehmen und abkühlen lassen.

## Aktiv-Umluft

Das folgende Beispiel zeigt die Zubereitung von 0,3 kg Hähnchenstücken.

- 1 Drücken Sie auf **STOP/LÖSCHEN**.



- 2 Drücken Sie die Taste **AKTIV-UMLUFT**.

Es wird das folgende Symbol angezeigt: "🌀".



- 3 Drehen Sie den Regler **GARMODUS**, bis die Anzeige "2 CHICKEN PIECES" erscheint.

Drücken Sie auf **START/SCHNELLSTART**, um diese Kategorie zu übernehmen.



- 4 Drehen Sie den Regler **GARMODUS**, bis die Anzeige "0,3 kg" erscheint.

Drücken Sie auf **START/SCHNELLSTART**.

Die Garzeit kann jederzeit über den Drehschalter **GARMODUS** verlängert bzw. verkürzt werden.



### ! HINWEIS

- Es sind verschiedene Kochrezepte für Aktiv-Umluft vorprogrammiert.
- Mit der Funktion Aktiv-Umluft können die meisten Gerichte unter Angabe von Lebensmitteltyp und Gewicht schnell zubereitet werden.

## Aktiv-Umluft - Anleitung

Kategorie	Zubereitung
<p>1. <b>Roast chicken</b> (Gebratenes Hähnchen)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Höchstgewicht : 0,8~1,8 kg</li> <li>- Temp. Lebensmittel : Gekühlt</li> <li>- Geräte : Ein Auffangblech auf das niedrige Rost</li> </ul>	<p>Hähnchen mit zerlassener Butter oder Öl bestreichen und nach Geschmack würzen. Hähnchen mit der Brustseite nach unten auf das ein Auffangblech auf das niedrige Rost legen. Menü und Gewicht auswählen und auf Start drücken. Beim SIGNALTON die Flüssigkeit abgießen und das Hähnchen sofort wenden. Drücken Sie zum Fortfahren auf Start. Nach dem Garen 10 Minuten mit Folie abgedeckt stehen lassen.</p>
<p>2. <b>Chicken pieces</b> (Hähnchenstücke)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Höchstgewicht : 0,2~0,8 kg</li> <li>- Temp. Lebensmittel : Gekühlt</li> <li>- Geräte : Crisp-Blech auf das Hoher Rost</li> </ul>	<p>Hähnchen mit zerlassener Butter oder Öl bestreichen und nach Geschmack würzen. Auf das Crisp-Blech auf das Hoher Rost in den Ofen legen. Menü und Gewicht auswählen und auf Start drücken. Beim SIGNALTON wenden und zum Fortfahren Start drücken.</p>
<p>3. <b>Roast pork</b> (Gebratenes Schweinefleisch)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Höchstgewicht : 0,5~2,0 kg</li> <li>- Temp. Lebensmittel : Gekühlt</li> <li>- Geräte : Ein Auffangblech auf das niedrige Rost</li> </ul>	<p>Schweinefleisch mit zerlassener Butter oder Öl bestreichen und nach Geschmack würzen. Auf das ein Auffangblech auf das niedrige Rost geben. Menü und Gewicht auswählen und auf Start drücken. Nach dem Garen 10 Minuten mit Folie abgedeckt stehen lassen.</p>

## Aktiv-Umluft - Anleitung

Kategorie	Zubereitung
<b>4. Fresh pizza</b> <b>(Frische Pizza)</b> - Temp. Lebensmittel : Raumtemp. - Geräte : Crisp-Blech auf das niedrige Rost	<b>Zutaten</b> <i>Teig:</i> 120 g Allzweck- oder Brotmehl \ 1 TL Trockenhefe 1/3 TL Salz \ 1 TL Zucker / 70 ml warmes Wasser 1 TL extra virgines Olivenöl, etwas Öl zum Bestreichen  <i>Belag:</i> 3 EL Tomatensauce \ 30 g Wurst, in Scheiben 1/2 Zwiebel, in Scheiben \ 2 frische Champignons, in Scheiben 1/2 frische Paprika \ 100 g geriebener Mozzarella  Alle Zutaten in einer großen Schüssel vermengen.  Mit einem Mixer zu einem geschmeidigen und gleichmäßigen Teig durchkneten. Teig ausrollen und auf ein Crisp-Blech legen. Pizza-Soße darübergeben. Belegen und mit Käse bestreuen. Auf ein Crisp-Blech auf das niedrige Rost legen. Menü auswählen und auf Start drücken.
<b>5. Cookies</b> <b>(Kekse)</b> - Temp. Lebensmittel : Raumtemp. - Geräte : Hohes und niedriges Rost	<b>Zutaten</b> 80 g brauner Zucker \ 80 g weiche Butter 1 Ei, leicht geschlagen \ 180 g Allzweck-Mehl, durchgeseibt 1/2 TL Backpulver \ 1/2 TL Natron 100 g Mini-Chocolate-Chips  Braunen Zucker und weiche Butter verrühren. Ei langsam hinzugeben und locker schlagen. Mehl, Backpulver, Natron und Chocolate-Chips hinzugeben und gut verrühren.  Teig mit einem Esslöffel auf ein Blech in der hohes Rost geben, und ein Blech in der niedriges Rost mit Alufolie abdecken. Die Kekse sollten einen Abstand von 2 cm zueinander haben. Bleche in die hohes und niedriges Rost des Ofens schieben. Menü auswählen und auf Start drücken. Nach dem Garen aus der Mikrowelle nehmen und abkühlen lassen.
<b>6. Baked potatoes</b> <b>(Gebackene Kartoffeln)</b> - Höchstgewicht : 0,2~1,0 kg - Temp. Lebensmittel : Raumtemp. - Geräte : Niedriges Rost	Wählen Sie mittelgroße Kartoffeln (à 200~220 g). Kartoffeln waschen und abtrocknen. Kartoffeln mehrmals mit einer Gabel einstechen. Auf die niedriges Rost stellen. Menü und Gewicht auswählen und auf Start drücken. Nach dem Garen 10 Minuten mit Folie abgedeckt stehen lassen.
<b>7. Small cakes</b> <b>(Kleine Kuchen)</b> - Temp. Lebensmittel : Raumtemp. - Geräte : Muffin-Papierförmchen auf ein Crisp-Blech auf das niedrige Rost stellen	<b>Zutaten</b> 60 g Zucker \ 100 g weiche Butter \ 2 Eier, leicht geschlagen 150 g Allzweck-Mehl, durchgeseibt \ 1/2 TL Backpulver 10~13 Muffin-Papierförmchen (50 mm Boden x 30 mm Höhe)  Zucker und weiche Butter verrühren. Eier nach und nach dazugeben und locker schlagen. Mehl und Backpulver hinzugeben und gut verrühren. Gleich große Stückchen Butter in die Muffin-Papierförmchen geben. (25~30 g pro Förmchen). Muffin-Förmchen auf ein Crisp-Blech auf das niedrige Rost stellen. Menü auswählen und auf Start drücken. Nach dem Garen aus der Mikrowelle nehmen und abkühlen lassen.

## Einstellen der Grilltemperatur

Das folgende Beispiel zeigt, wie Speisen bei 80° C 30 Minuten lang warmgehalten werden.

- 1 Drücken Sie auf **STOP/LÖSCHEN**.



- 2 Drücken Sie auf **EINSTELLEN DER GRILLTEMPERATUR**.

Es wird das folgende Symbol angezeigt: "🔥".



- 3 Drehen Sie den Regler **GARMODUS**, bis die Anzeige "2 KEEP WARM" erscheint.

Drücken Sie auf **START/SCHNELLSTART**, um diese Kategorie zu übernehmen.



- 4 Drehen Sie den Regler **GARMODUS**, bis die Anzeige "80° C" erscheint.

Drücken Sie auf **START/SCHNELLSTART**.

Drehen Sie den Regler **GARMODUS**, bis die Anzeige "30:00" erscheint.



- 5 Drücken Sie auf **START/SCHNELLSTART**.



### ! HINWEIS

Für ein optimales Einstellen der Grilltemperatur sollte der Ofenraum vor dem Vorheizen vollständig ausgekühlt sein.

## Einstellen der Grilltemperatur - Anleitung

Funktion	Zubereitung																			
<b>1. Slow cook (Langsam garen)</b> - Bereich : 110° C (Hoch) / 90° C (Niedrig) - Geräte : Hitzebeständiger Gasteller mit Abdeckung auf Drehteller	<p>In dieser Betriebsart wird im Vergleich zu anderen Garvarianten (wie Backen, Kochen oder Braten) über mehrere Stunden eine relativ geringe Temperatur beibehalten, so dass Schmorfleisch, Eintöpfe und andere geeignete Gerichte ohne Aufsicht gegart werden können.</p> <p><b>Einstellung 90° C (Niedrig)</b>            In der niedrigen Einstellung werden Lebensmittel über einen langen Zeitraum und ohne die Gefahr einer Übergarung oder Verbrennung bei geringer Hitze gegart. Dabei ist kein Umrühren erforderlich.</p> <p><b>Einstellung 110° C (Hoch)</b>            In der hohen Einstellung werden Lebensmittel in etwa der Hälfte der Zeit im Vergleich zur niedrigen Einstellung gegart. Bestimmte Lebensmittel können dabei jedoch verkochen, so dass von Zeit zu Zeit Flüssigkeit hinzugegeben werden muss. Gelegentliches Umrühren von Eintöpfen und Kasserollen sorgt für eine optimale Verteilung der Aromen.</p> <p>Scharf anbraten und Bräunen vor dem Schmoren ist nicht erforderlich, unterstützt jedoch den Einschluss von Flüssigkeiten und Aromen und hält Fleisch zart.</p> <p><b>Schmoranleitung</b></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Herkömmliche Garzeit</th> <th colspan="2">Garzeit beim Schmoren (ohne Anbraten)</th> <th colspan="2">Garzeit beim Schmoren (mit Anbraten)</th> </tr> <tr> <th>90° C (Niedrig)</th> <th>110° C (Hoch)</th> <th>90° C (Niedrig)</th> <th>110° C (Hoch)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>35 bis 60 Minuten</td> <td>6 bis 10 Std.</td> <td>3 bis 4 Std.</td> <td>4 bis 6 Std.</td> <td>2 bis 3 Std.</td> </tr> <tr> <td>1 bis 3 Stunden</td> <td>8 bis 10 Std.</td> <td>4 bis 6 Std.</td> <td>5 bis 6 Std.</td> <td>3 bis 4 Std.</td> </tr> </tbody> </table>	Herkömmliche Garzeit	Garzeit beim Schmoren (ohne Anbraten)		Garzeit beim Schmoren (mit Anbraten)		90° C (Niedrig)	110° C (Hoch)	90° C (Niedrig)	110° C (Hoch)	35 bis 60 Minuten	6 bis 10 Std.	3 bis 4 Std.	4 bis 6 Std.	2 bis 3 Std.	1 bis 3 Stunden	8 bis 10 Std.	4 bis 6 Std.	5 bis 6 Std.	3 bis 4 Std.
Herkömmliche Garzeit	Garzeit beim Schmoren (ohne Anbraten)		Garzeit beim Schmoren (mit Anbraten)																	
	90° C (Niedrig)	110° C (Hoch)	90° C (Niedrig)	110° C (Hoch)																
35 bis 60 Minuten	6 bis 10 Std.	3 bis 4 Std.	4 bis 6 Std.	2 bis 3 Std.																
1 bis 3 Stunden	8 bis 10 Std.	4 bis 6 Std.	5 bis 6 Std.	3 bis 4 Std.																

## Einstellen der Grilltemperatur - Anleitung

Funktion	Zubereitung																																													
<b>2. Keep warm (Warmhalten)</b> - Bereich : 60° C ~ 80° C - Geräte : Hitzebeständige Glasteller mit Abdeckung auf Drehteller	Heizelemente oben und unten dienen zum Einhalten der eingestellten Temperatur. Mit dieser Funktion können Speisen bis zum Servieren warmgehalten werden.																																													
<b>3. Food dry (Speisen trocknen)</b> - Bereich : 40° C ~ 90° C - Geräte : Crisp-Blech auf das niedrige Rost	Mit dieser Funktion können Obst, Gemüse und Fleisch zu gesunden und nahrhaften Snacks oder leckeren Fleischstückchen ohne Einsatz von Chemikalien oder Konservierungsstoffen getrocknet werden. Lebensmittel in einer Lage auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech verteilen. <b>Lebensmittel trocknen - Anleitung</b> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Lebensmittel</th> <th>Vorbereitung</th> <th>Temperatureinstellung</th> <th>Zeit</th> <th>Verzehr</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Bananen</td> <td>In 5-6 mm große Stücke teilen</td> <td>60° C</td> <td>5~8 Std</td> <td>Snacks, Babynahrung, Müsli, Kekse und Bananenbrot</td> </tr> <tr> <td>Feigen</td> <td>Stiele entfernen und halbieren</td> <td>60° C</td> <td>8~10 Std</td> <td>Füllungen, Kuchen, Puddings, Brote und Kekse</td> </tr> <tr> <td>Kiwis</td> <td>Schälen, in 8-12 mm dicke Scheiben schneiden</td> <td>60° C</td> <td>5~8 Std</td> <td>Snacks</td> </tr> <tr> <td>Mangos</td> <td>Haut abziehen, in 6-10 mm dicke Scheiben schneiden</td> <td>60° C</td> <td>6~10 Std</td> <td>Snacks, Zerealien, Backwaren</td> </tr> <tr> <td>Ananas</td> <td>Schälen, entkernen, in 8-12 mm dicke Scheiben schneiden</td> <td>60° C</td> <td>6~10 Std</td> <td>Snacks, Backwaren, geröstetes Müsli</td> </tr> <tr> <td>Tomaten</td> <td>Waschen und in 6 mm große Kreise schneiden</td> <td>60° C</td> <td>6~10 Std</td> <td>Suppen, Eintöpfe, Pasten oder Soßen</td> </tr> <tr> <td>Champignons</td> <td>Mit einer weichen Bürste oder einem Küchentuch putzen. Nicht waschen</td> <td>50° C</td> <td>4~8 Std</td> <td>Einweichen für Suppen, Fleischgerichte, Omeletts oder zum Braten</td> </tr> <tr> <td>Fleisch</td> <td>Fleischstreifen (5~6 mm dick) in fertiger oder eigener Marinade 6 bis 8 Stunden im Kühlschrank marinieren</td> <td>70° C</td> <td>6~10 Std</td> <td>Snack</td> </tr> </tbody> </table>	Lebensmittel	Vorbereitung	Temperatureinstellung	Zeit	Verzehr	Bananen	In 5-6 mm große Stücke teilen	60° C	5~8 Std	Snacks, Babynahrung, Müsli, Kekse und Bananenbrot	Feigen	Stiele entfernen und halbieren	60° C	8~10 Std	Füllungen, Kuchen, Puddings, Brote und Kekse	Kiwis	Schälen, in 8-12 mm dicke Scheiben schneiden	60° C	5~8 Std	Snacks	Mangos	Haut abziehen, in 6-10 mm dicke Scheiben schneiden	60° C	6~10 Std	Snacks, Zerealien, Backwaren	Ananas	Schälen, entkernen, in 8-12 mm dicke Scheiben schneiden	60° C	6~10 Std	Snacks, Backwaren, geröstetes Müsli	Tomaten	Waschen und in 6 mm große Kreise schneiden	60° C	6~10 Std	Suppen, Eintöpfe, Pasten oder Soßen	Champignons	Mit einer weichen Bürste oder einem Küchentuch putzen. Nicht waschen	50° C	4~8 Std	Einweichen für Suppen, Fleischgerichte, Omeletts oder zum Braten	Fleisch	Fleischstreifen (5~6 mm dick) in fertiger oder eigener Marinade 6 bis 8 Stunden im Kühlschrank marinieren	70° C	6~10 Std	Snack
Lebensmittel	Vorbereitung	Temperatureinstellung	Zeit	Verzehr																																										
Bananen	In 5-6 mm große Stücke teilen	60° C	5~8 Std	Snacks, Babynahrung, Müsli, Kekse und Bananenbrot																																										
Feigen	Stiele entfernen und halbieren	60° C	8~10 Std	Füllungen, Kuchen, Puddings, Brote und Kekse																																										
Kiwis	Schälen, in 8-12 mm dicke Scheiben schneiden	60° C	5~8 Std	Snacks																																										
Mangos	Haut abziehen, in 6-10 mm dicke Scheiben schneiden	60° C	6~10 Std	Snacks, Zerealien, Backwaren																																										
Ananas	Schälen, entkernen, in 8-12 mm dicke Scheiben schneiden	60° C	6~10 Std	Snacks, Backwaren, geröstetes Müsli																																										
Tomaten	Waschen und in 6 mm große Kreise schneiden	60° C	6~10 Std	Suppen, Eintöpfe, Pasten oder Soßen																																										
Champignons	Mit einer weichen Bürste oder einem Küchentuch putzen. Nicht waschen	50° C	4~8 Std	Einweichen für Suppen, Fleischgerichte, Omeletts oder zum Braten																																										
Fleisch	Fleischstreifen (5~6 mm dick) in fertiger oder eigener Marinade 6 bis 8 Stunden im Kühlschrank marinieren	70° C	6~10 Std	Snack																																										
<b>4. Proof (Pökeln)</b> - Bereich : 40° C - Geräte : Hitzebeständiger Glasteller auf das niedrige Rost stellen	<b>Joghurt herstellen</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Milch in eine geeignete hitzebeständige Schüssel mit Deckel geben.</li> <li>Aufkochen (bei bis zu 60~70° C) und auf etwa 40° C abkühlen lassen.</li> <li>150 ml Naturjoghurt in die Schüssel geben und gut umrühren.</li> <li>Schüssel mit Deckel in den Ofen stellen.</li> <li>Menü wählen und Garzeit auf 5~8 Stunden einstellen.</li> </ul> <b>Hefeteig gehen lassen</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Teig in eine geeignete hitzebeständige Schüssel geben und mit Backpapier oder einem feuchten Tuch abdecken.</li> <li>Schüssel in den Ofen stellen.</li> <li>Menü wählen und Garzeit auf etwa 40 Minuten einstellen, bis der Teig sein Volumen verdoppelt hat.</li> </ul>																																													
<b>5. Plate warming (Teller erwärmen)</b> - Bereich : 40° C ~ 100° C - Geräte : Auf das niedrige Rost	Mit dieser Funktion können Teller angewärmt werden.																																													

## Kross-Aufwärmen

Das folgende Beispiel zeigt die Zubereitung von 0,5 kg Lasagne.

- 1 Drücken Sie auf **STOP/LÖSCHEN**.



- 2 Drücken Sie auf **KROSS-AUFWÄRMEN**.

Es wird das folgende Symbol angezeigt: "auto".



- 3 Drehen Sie den Regler **GARMODUS**, bis die Anzeige "2 LASAGNA" erscheint.

Drücken Sie auf **START/SCHNELLSTART**, um diese Kategorie zu übernehmen.



- 4 Drehen Sie den Regler **GARMODUS**, bis die Anzeige "0,5 kg" erscheint.

Drücken Sie auf **START/SCHNELLSTART**.

Die Garzeit kann jederzeit über den Drehschalter **GARMODUS** verlängert bzw. verkürzt werden.



### **!** HINWEIS

- Es sind verschiedene Kochrezepte für Kross-Aufwärmen vorprogrammiert.
- Mit der Funktion Kross-Aufwärmen können die meisten Gerichte unter Angabe von Lebensmitteltyp und Gewicht schnell zubereitet werden.

## Kross-Aufwärmen - Anleitung

Kategorie	Zubereitung
<p>1. <b>Cordon bleu (Cordon bleu)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Höchstgewicht : 0,2~0,8 kg</li> <li>- Temp. Lebensmittel : Gekühlt</li> <li>- Geräte : Crisp-Blech auf das niedrige Rost</li> </ul>	<p>Übriges Cordon bleu (100~150 g/Stück) auf ein Crisp-Blech auf das niedrige Rost legen. Menü und Gewicht auswählen und auf Start drücken.</p>
<p>2. <b>Lasagna (Lasagne)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Höchstgewicht : 0,2~0,8 kg</li> <li>- Temp. Lebensmittel : Gekühlt</li> <li>- Geräte : Crisp-Blech auf das niedrige Rost</li> </ul>	<p>Übrige Lasagne zerteilen (200~250 g/Stück). Auf das Crisp-Blech auf das niedrige Rost in den Ofen legen. Menü und Gewicht auswählen und auf Start drücken.</p>
<p>3. <b>Bread (Brot)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Höchstgewicht : 0,1~0,3 kg</li> <li>- Temp. Lebensmittel : Tiefkühl</li> <li>- Geräte : Niedriges Rost</li> </ul>	<p>Tiefgekühltes Brot (50~100 g/Stück) auf das niedrige Rost legen. Menü und Gewicht auswählen und auf Start drücken.</p>
<p>4. <b>Pie / Tart (Kuchen / Torte)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Höchstgewicht : 0,2~0,8 kg</li> <li>- Temp. Lebensmittel : Gekühlt</li> <li>Geräte : Crisp-Blech auf das niedrige Rost</li> </ul>	<p>Übrige Kuchen/Torte teilen (200~250 g/Stück). Auf das Crisp-Blech auf das niedrige Rost in den Ofen legen. Menü und Gewicht auswählen und auf Start drücken.</p>



## Dampfgaren

Das folgende Beispiel zeigt die Zubereitung von 0,6 kg Fischfilet.

- 1 Drücken Sie auf **STOP/LÖSCHEN**.



- 2 Drücken Sie auf **DAMPFGAREN**.

Es wird das folgende Symbol angezeigt: "auto".



- 3 Drehen Sie den Regler **GARMODUS**, bis die Anzeige "3 FISH FILLET" erscheint.

Drücken Sie auf **START/SCHNELLSTART**, um diese Kategorie zu übernehmen.



- 4 Drehen Sie den Regler **GARMODUS**, bis die Anzeige "0,6 kg" erscheint.



- 5 Drücken Sie auf **START/SCHNELLSTART**.

Die Garzeit kann jederzeit über den Drehschalter **GARMODUS** verlängert bzw. verkürzt werden.



### VORSICHT

1. Benutzen Sie beim Herausnehmen des DAMPFGARERS aus der Mikrowelle immer Ofenhandschuhe. Der DAMPFGARERS ist sehr heiß.
2. Einen heißen DAMPFGARERS nach dem Garen niemals auf einen Glastisch oder hitzeempfindliche Flächen stellen. Benutzen Sie immer eine Unterlage oder eine Auflage.
3. Vor der Verwendung des DAMPFGARERS mind. 300 ml Wasser zufügen. Bei weniger Wasser als 300 ml wird keine ausreichende Garung erzielt oder es können Feuer und erhebliche Beschädigungen verursacht werden.
4. Ein mit Wasser gefüllter DAMPFGARERS muss vorsichtig bewegt werden.
5. Abdeckung und Crisper-Schale müssen immer richtig und fest auf dem DAMPFGARERS sitzen. Eier oder Maronen könnten ohne Einsatz eines Abdeckung und einer Crisper-Schale zerplatzen.
6. Diesen DAMPFGARERS niemals zusammen mit Produkten anderer Hersteller verwenden. Ansonsten besteht die Gefahr eines Brandes oder erheblicher Schäden am Gerät.



Dampfgarers

## Dampfgaren - Anleitung

Kategorie	Zubereitung
<b>1. Crustacea</b> <b>(Krustentiere)</b> - Höchstgewicht : 0,2~0,8 kg - Temp. Lebensmittel : Gekühlt - Geräte : Dampfgarers	Meeresfrüchte putzen, wie z. B. Shrimps oder Krabben (Stücke sollten nicht größer als 25 cm lang sein). 300 ml Leitungswasser in die Wasserschale geben. Garblech auf die Wasserschale setzen. Lebensmittel in einer Schicht auf den Garblech legen. Mit Abdeckung abdecken. Wasserschale in die Mitte der Glasplatte stellen. Nach dem Dünsten 3~5 Minute im Ofen stehen lassen.
<b>2. Shell fish</b> <b>(Schalentiere)</b> - Höchstgewicht : 0,1~0,6 kg - Temp. Lebensmittel : Gekühlt - Geräte : Dampfgarers	Meeresfrüchte putzen, wie z. B. Venusmuscheln, Jakobsmuscheln und Tintenfisch (Stücke sollten nicht größer als 25 cm lang sein). 300 ml Leitungswasser in die Wasserschale geben. Garblech auf die Wasserschale setzen. Lebensmittel in einer Schicht auf den Garblech legen. Mit Abdeckung abdecken. Wasserschale in die Mitte der Glasplatte stellen. Nach dem Dünsten 3~5 Minute im Ofen stehen lassen.
<b>3. Fish fillet</b> <b>(Fischfilet)</b> - Höchstgewicht : 0,2~0,6 kg - Temp. Lebensmittel : Gekühlt - Geräte : Dampfgarers	Lebensmittel säubern (Stücke sollten nicht größer als 2,5 cm lang sein). 300 ml Leitungswasser in die Wasserschale geben. Garblech auf die Wasserschale setzen. Lebensmittel in einer Schicht auf den Garblech legen. Mit Abdeckung abdecken. Wasserschale in die Mitte der Glasplatte stellen. Nach dem Dünsten 3~5 Minute im Ofen stehen lassen.
<b>4. Carrot</b> <b>(Karotten)</b> - Höchstgewicht : 0,2~0,8 kg - Temp. Lebensmittel : Raumtemp. - Geräte : Dampfgarers	Gemüse säubern und in gleich große Stücke schneiden. 300 ml Leitungswasser in die Wasserschale geben. Garblech auf die Wasserschale setzen. Lebensmittel in einer Schicht auf den Garblech legen. Mit Abdeckung abdecken. Wasserschale in die Mitte der Glasplatte stellen. Nach dem Dünsten 3~5 Minute im Ofen stehen lassen.
<b>5. Broccoli / Cauliflower</b> <b>(Brokkoli / Blumenkohl)</b> - Höchstgewicht : 0,2~0,6 kg - Temp. Lebensmittel : Raumtemp. - Geräte : Dampfgarers	Wie oben.
<b>6. Green beans</b> <b>(Grüne bohnen)</b> - Höchstgewicht : 0,1~0,3 kg - Temp. Lebensmittel : Raumtemp. - Geräte : Dampfgarers	300 ml Leitungswasser in die Wasserschale geben. Garblech auf die Wasserschale setzen. Bohnen in einer Schicht auf den Garblech legen. Mit Abdeckung abdecken. Wasserschale in die Mitte der Glasplatte stellen. Nach dem Dünsten eine Minute im Ofen stehen lassen.
<b>7. Potatoes</b> <b>(Tomaten)</b> - Höchstgewicht : 0,2~0,8 kg - Temp. Lebensmittel : Raumtemp. - Geräte : Dampfgarers	Wie oben. - Vierteln
<b>8. Eggs</b> <b>(Eier)</b> - Höchstgewicht : 2~9 Eier - Temp. Lebensmittel : Gekühlt - Geräte : Dampfgarers	300 ml Leitungswasser in die Wasserschale geben. Garblech auf die Wasserschale setzen. Eier in einer Schicht auf den Garblech legen. Mit Abdeckung abdecken. Wasserschale in die Mitte der Glasplatte stellen. Nach dem Dünsten 3~5 Minute im Ofen stehen lassen.

## Auftauautomatik

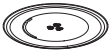
Temperatur und Feuchtigkeit von Lebensmitteln können stark variieren. Sie sollten daher vor der Zubereitung untersucht werden. Achten Sie besonders auf große Fleischknochen und Hähnchen. Bestimmte Lebensmittel sollten vor dem Garen nicht vollständig aufgetaut werden.

Die Garzeit von Fisch ist z. B. sehr kurz, so dass es manchmal ratsam ist, den Fisch noch leicht gefroren zuzubereiten. Diese sollten dann ruhen, so dass das Innere der Fischfilets auftauen kann.

Lebensmittel vor dem Auftauen wiegen. Entfernen Sie sämtliche Metallbänder oder Wickel: geben Sie dann die Stücke in einer mikrowellengeeigneten Schale auf die Glasplatte des Ofens und schließen Sie die Ofentür.



Mikrowellengeeigneten Schale



Glasplatte

Das folgende Beispiel zeigt das Auftauen von 0,8 kg geflügel.

- 1 Drücken Sie auf **STOP/LÖSCHEN**.



- 2 Drücken Sie auf **AUFTAUAUTOMATIK**.

Es wird das folgende Symbol angezeigt: “\*\*”.



- 3 Drehen Sie den Regler **GARMODUS**, bis die Anzeige “2 POULTRY”.

Drücken Sie auf **START/SCHNELLSTART**, um diese Kategorie zu übernehmen.



- 4 Drehen Sie den Regler **GARMODUS**, bis die Anzeige “0,8 kg” erscheint,

also das Gewicht der Tiefkühlkost.

Drücken Sie auf **START/SCHNELLSTART**.

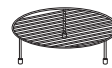


- 5 Während des Auftauens ist ein “SIGNALTON” zu hören. Öffnen Sie dann die Ofentür und wenden und trennen Sie die Stücke zum gleichmäßigen Auftauen. Bereits stark aufgetaute Stücke herausnehmen oder abdecken, um den Auftauprozess zu verlangsamen. Schließen Sie nun die Ofentür wieder und drücken Sie zum Fortsetzen des Auftauvorgangs auf **START/SCHNELLSTART**.

**Bei geöffneter Tür wird der Auftauprozess nicht fortgesetzt (auch nicht beim ertönen des Signaltons).**

### ! HINWEIS

- Der Mikrowellenofen besitzt vier Auftaustufen:
  - **Fleisch, Geflügel, Fisch** und **Brot**; jede Auftaustufe arbeitet mit unterschiedlicher Leistung.
- Lebensmittel sollten in mikrowellengeeigneten Geräten zubereitet werden.
- Die folgenden Geräte sollten nicht verwendet werden.



Niedriger Rost



Hoher Rost

## Auftauanleitung

- \* Aufzutauende Lebensmittel sollten in einen mikrowelleneigneten Behälter gegeben werden, der ohne Abdeckung auf die Glasplatte gestellt wird.
- \* Kleinere Fleischstücke oder sehr flache Geflügelstücke mit Alufolie abdecken. Dadurch wird verhindert, dass dünnere Stücke während des Auftauens erhitzt werden. Achten Sie darauf, dass die Alufolie die Ofenwände nicht berührt.
- \* Hackfleisch, Koteletts, Würstchen oder Speck sollten nach kurzer Zeit herausgenommen werden.

**Beim SIGNALTON die Stücke wenden.** Bereits aufgetaute Teile herausnehmen. Auftauvorgang für die übrigen Stücke fortsetzen. Zum vollständigen Auftauen weiter stehen lassen.

Kategorie	Zubereitung
<b>1. Meat (Fleisch)</b> - Höchstgewicht : 0,1~4,0 kg - Geräte : Mikrowellen- geeigneter Teller	- Hackfleisch, Steakfilets, portionierter Eintopf, Rumpsteak, Schmorfleisch, Braten, Fleischburger, Lammkoteletts, Rollbraten, Wurst, Koteletts (2 cm). - Beim Signalton wenden. - Nach dem Auftauen mit Alufolie zugedeckt ca. 5~15 Minuten ruhen lassen.
<b>2. Poultry (Geflügel)</b> - Höchstgewicht : 0,1~4,0 kg - Geräte : Mikrowellen- geeigneter Teller	- Ganzes Hähnchen, Schenkel, Brust, Entenbrust (unter 2,0 kg). - Beim Signalton wenden. - Nach dem Auftauen 20~30 Minuten ruhen lassen.
<b>3. Fish (Fisch)</b> - Höchstgewicht : 0,1~4,0 kg - Geräte : Mikrowellen- geeigneter Teller	- Filetstücke, Steak, ganzer Fisch, Meeresfrüchte - Beim Signalton wenden. - Nach dem Auftauen 10~20 Minuten ruhen lassen.
<b>4. Bread (Brot)</b> - Höchstgewicht : 0,1~0,5 kg - Geräte : Papiertuch	- Brot in Scheiben, Brötchen, Baguette, usw. - Nach dem Auftauen eine Minute ruhen lassen.

# LEBENSMITTELEIGENSCHAFTEN & GAREN IN DER MIKROWELLE

## Kontrolle ist besser

Die Rezepte in diesem Buch wurden mit großer Sorgfalt zusammengestellt. Ihr Erfolg bei der Zubereitung der Rezepte hängt jedoch davon ab, wie viel Aufmerksamkeit Sie den Speisen bei der Zubereitung schenken. Behalten Sie die Lebensmittel und Speisen immer im Auge. Ihre Mikrowelle ist mit einer Garraum- Beleuchtung ausgestattet, die automatisch eingeschaltet wird, sobald der Herd in Betrieb ist. So können Sie in den Herdinnenraum sehen und den Garzustand Ihrer Lebensmittel prüfen. Die in den Rezepten enthaltenen Anweisungen in Bezug auf Umdrehen, Umrühren usw. der Lebensmittel sollten als empfohlene Mindestmaßnahmen betrachtet werden. Falls Sie der Ansicht sind, dass die Lebensmittel nicht gleichmäßig garen, nehmen Sie einfach die nach Ihrer Auffassung erforderlichen Korrekturen vor, um das Problem zu beheben.

## Faktoren, die Einfluss auf die Mikrowellen-Garzeiten haben

Viele unterschiedliche Faktoren haben Einfluss auf die Garzeiten. Die Temperatur der in einem Rezept verwendeten Zutaten spielt bei den Garzeiten eine wichtige Rolle. Ein Kuchen, der aus eiskalter Butter, Milch und Eiern zubereitet wird, muss beispielsweise erheblich länger backen als ein Kuchen aus Zutaten mit Raumtemperatur. Bei allen in diesem Buch enthaltenen Rezepten wird für die Garzeiten eine Zeitspanne angegeben. Im Allgemeinen werden Sie feststellen, dass die Speisen am unteren Ende dieser Zeitspanne nicht durchgegart sind, und manchmal möchten Sie vielleicht Ihre Speisen über die als Maximum angegebene Zeit hinaus garen, je nach Ihren persönlichen Vorlieben. Die in diesem Buch praktizierte Philosophie sagt, dass es besser ist, bei der Angabe der Garzeiten in den Rezepten vorsichtig zu sein. Denn verkochte Speisen sind für immer ruiniert. In einigen Rezepten, insbesondere für Brot, Kuchen und Vanillepuddings, empfehlen wir, die Lebensmittel aus dem Herd zu nehmen, wenn sie noch nicht ganz durchgegart sind. Hier handelt es sich nicht um eine fehlerhafte Angabe. Lässt man diese Lebensmittel stehen (in der Regel zugedeckt), garen sie außerhalb des Herds weiter, da die in den äußeren Schichten der Lebensmittel eingeschlossene Wärme allmählich nach innen dringt. Lässt man die Lebensmittel dagegen im Herd, bis sie vollständig gegart sind, werden die äußeren Bereiche verkochen oder sogar verbrennen. Mit der Zeit werden Sie immer routinierter bei der Einschätzung der Gar- und Stehzeiten für verschiedene Lebensmittel.

## Dichte der Lebensmittel

Leichte, poröse Lebensmittel wie Kuchen und Brot garen schneller als schwere, dichte Lebensmittel wie Braten und Aufläufe. Beim Garen poröser Lebensmittel in der Mikrowelle müssen Sie aufpassen, dass der äußere Rand nicht trocken und bröckelig wird.

## Höhe der Lebensmittel

Hohe Lebensmittel, insbesondere Braten, garen oben schneller als unten. Daher ist es ratsam, hohe Lebensmittel während des Garens zu drehen, manchmal sogar mehrmals.

## Feuchtigkeitsgehalt von Lebensmitteln

Da die durch Mikrowellen erzeugte Wärme Flüssigkeiten leicht verdampfen lässt, sollten relativ trockene Lebensmittel, wie Braten und einige Gemüsearten, entweder vor dem Garen mit Wasser benetzt oder abgedeckt werden, damit die Feuchtigkeit erhalten bleibt und die Lebensmittel nicht austrocknen.

## Knochen- und Fettanteil von Lebensmitteln

Knochen leiten Wärme und Fett gart schneller als Fleisch. Beim Garen von Fleischstücken mit hohem Knochen- oder Fettanteil ist daher darauf zu achten, dass diese gleichmäßig garen, weder zu stark noch zu lange.

## Lebensmittelmenge

Die Anzahl der in Ihrem Herd erzeugten Mikrowellen bleibt konstant, ungeachtet der Menge der zu garenden Lebensmittel. Daher gilt folgende Regel: Je größer die Menge der Lebensmittel, die Sie in den Herd geben, desto länger ist die Garzeit. Denken Sie daran, die Garzeiten um mindestens ein Drittel zu verkürzen, wenn Sie die Menge bei einem Rezept halbieren.

## Form von Lebensmitteln

Mikrowellen dringen nur etwa 2cm tief in die Lebensmittel ein. Das Innere dicker Lebensmittel wird gegart, wenn die außen erzeugte Wärme nach innen wandert. Nur der äußere Teil der Lebensmittel wird durch die Mikrowellenenergie gegart, der Rest durch physikalische Wärmeleitung. Die ungünstigste Form für das Garen in der Mikrowelle ist demnach ein dicker Quader. Die Ecken werden verbrennen, lange bevor das Innere leicht gewärmt ist. Runde, dünne sowie ringförmige Lebensmittel garen sehr gut in der Mikrowelle.

## LEBENSMITTELEIGENSCHAFTEN & GAREN IN DER MIKROWELLE

### Abdecken

Das Abdecken der Lebensmittel führt zum Einschluss der Wärme und des Dampfes, wodurch Lebensmittel schneller gegart werden. Benutzen Sie einen Deckel oder Mikrowellenfolie, die Sie an einer Ecke etwas offen lassen, um ein Reißen der Folie zu verhindern.

### Bräunen

Fleisch und Geflügel, das fünfzehn Minuten oder länger gegart wird, bräunt leicht im eigenen Fett. Lebensmittel, die kürzer gegart werden, können mit einer Bratensauce wie Worcester-Sauce, Sojasauce oder Barbecue-Sauce bepinselt werden, um eine appetitliche Farbe zu erhalten. Da nur relativ geringe Mengen dieser Bratensaucen verwendet werden, wird der Originalgeschmack des Rezeptes nicht verändert.

### Abdecken mit Pergamentpapier

Das Abdecken mit Pergamentpapier hilft sehr gut gegen Spritzer und trägt mit dazu bei, dass die Wärme in den Lebensmittel bleibt. Da diese Form der Abdeckung jedoch nicht so dicht ist wie eine Abdeckung mit Deckel oder Frischhaltefolie, können die Lebensmittel leicht austrocknen.

### Anordnung und Aufstellen

Einzelne Lebensmittel wie Ofenkartoffeln, kleine Kuchen und Hors d'oeuvres erwärmen sich gleichmäßiger, wenn sie im Herd in einem gleichmäßigen Abstand, vorzugsweise kreisförmig, angeordnet werden. Stapeln Sie Lebensmittel niemals übereinander.

### Umrühren

Umrühren ist das A und O beim Garen in der Mikrowelle. Beim herkömmlichen Kochen dient das Umrühren dazu, Lebensmittel und Speisen zu vermischen. In der Mikrowelle gegarte Lebensmittel werden jedoch umgerührt, damit die Wärme gleichmäßig verteilt wird. Immer von außen nach innen rühren, da die Lebensmittel außen zuerst warm werden.

### Wenden

Große, hohe Lebensmittel wie Braten und ganze Hähnchen sollten gewendet werden, damit sie oben und unten gleichmäßig garen. Es ist ebenfalls empfehlenswert, Hähnchenteile oder Koteletts zu wenden.

### Dickere Teile außen platzieren

Da Mikrowellen in die Außenbereiche der Lebensmittel eindringen, ist es sinnvoll, dickere Stücke Fleisch, Geflügel und Fisch an den Rand des Kochgeschirrs zu legen. Auf diese Weise gelangt der größte Teil der Mikrowellenenergie in die dickeren Stücke, so dass die Lebensmittel gleichmäßig garen.

### Abschirmen

Über die Ecken oder Kanten quadratischer oder rechteckiger Lebensmittel können Streifen aus Alufolie (die Mikrowellen abhalten) gelegt werden. So wird verhindert, dass diese Teile verkochen. Verwenden Sie nicht zuviel Folie und achten Sie darauf, dass die Folie am Behälter befestigt ist und keinen Kontakt zu den Herdinnenflächen hat, da sie andernfalls zur Entstehung von „Lichtbögen“ im Herd beitragen kann.

### Hochlegen

Dicke oder dichte Lebensmittel können höher platziert werden, damit die Mikrowellen auch von unten und ins Innere der Lebensmittel eindringen können.

### Einstecken

Lebensmittel mit Schale, Haut oder Membrane werden wahrscheinlich im Herd explodieren, sofern sie nicht vor dem Garen angestochen werden. Zu diesen Lebensmitteln gehören Eigelb und Eiweiß, Venusmuscheln, Austern sowie Obst und Gemüse (ganze Früchte).

# LEBENSMITTELEIGENSCHAFTEN & GAREN IN DER MIKROWELLE

## Garprobe

Lebensmittel garen so schnell in der Mikrowelle, dass es notwendig ist, deren Garzustand häufig zu überprüfen. Einige Lebensmittel bleiben im Herd, bis sie vollständig gegart sind; die meisten Lebensmittel einschließlich Fleisch und Geflügel werden jedoch aus dem Herd geholt, wenn sie noch nicht ganz durchgegart sind. Diese lässt man während einer Stehzeit fertig garen. Die Innentemperatur der Lebensmittel steigt während der Stehzeit zwischen 3° C und 8° C.

## Stehzeit

Nachdem die Lebensmittel aus dem Herd genommen wurden, lässt man diese häufig für 3 bis 10 Minuten ruhen. Normalerweise werden die Lebensmittel während der Stehzeit abgedeckt, damit die Wärme gehalten wird, es sei denn sie sollen eine trockene Konsistenz haben (zum Beispiel einige Kuchen und Plätzchen). Während dieser Stehzeit können die Lebensmittel fertig garen. Darüber hinaus kommt es zu einer gleichmäßigen Geschmacksentwicklung.

## Reinigung des Herds

### 1 Herdinnenflächen sauber halten

Spritzer von Lebensmitteln sowie verschüttete Flüssigkeiten und Speisen bleiben an den Herdinnenflächen sowie zwischen den Dichtungsflächen und der Türoberfläche kleben. Wischen Sie Verschmutzungen am besten sofort mit einem feuchten Tuch weg. Krümel und Verschmutzungen absorbieren die Mikrowellenenergie und verlängern so die Garzeiten. Entfernen Sie Krümel, die zwischen Tür und Rahmen fallen, mit einem feuchten Tuch. Es ist wichtig, diesen Bereich sauber zu halten, um ein dichtes Verschließen der Tür zu gewährleisten. Fettspritzer mit einem feuchten Tuch und etwas Spülmittel entfernen, anschließend klar nachwischen und abtrocknen. Verwenden Sie keine scharfen Reinigungsmittel oder Scheuermittel. Der Backblech kann im Spülwasser oder in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden.

### 2 Gehäuse sauber halten

Reinigen Sie das Gehäuse Ihres Herds mit Spülmittel und anschließend mit klarem Wasser. Trocknen Sie es mit einem weichen Tuch oder Papiertuch ab. Damit die betriebsnotwendigen Teile im Herdinneren nicht beschädigt werden, sollten Sie darauf achten, dass kein Wasser in die Lüftungsschlitze dringen kann. Zum Reinigen des Bedienfeldes Tür öffnen, um ein versehentliches Starten des Herds zu verhindern. Mit einem feuchten Tuch und direkt anschließend mit einem trockenen Tuch abwischen. Nach dem Reinigen Stop/Korr. drücken.

- 3 Falls sich auf der Innen- oder Außenseite der Herdtür Dampf niederschlägt, wischen Sie das Bedienfeld mit einem weichen Tuch ab. Dies kann vorkommen, wenn der Herd bei hoher Luftfeuchtigkeit in Betrieb genommen wird, und stellt in keiner Weise eine Gerätestörung dar.
- 4 Tür und Türdichtungen sollten immer sauber gehalten werden. Nur mit warmem Wasser und Spülmittel reinigen, mit klarem Wasser nachwischen, danach gründlich abtrocknen. KEINE SCHEUERMITTEL VERWENDEN, WIE Z.B. REINIGUNGSPULVER, STAHLWOLLE ODER SCHEUERSCHWÄMME. Metallteile bleiben länger funktionsfähig, wenn sie regelmäßig mit einem feuchten Tuch abgewischt werden.
- 5 Keinen Dampfreiniger verwenden.
- 6 Vor der Reinigung des Bedienfeldes mit einem feuchten Tuch oder mit Sprühreiniger den Netzstecker des Mikrowellenofens von der Steckdose abziehen. Ansonsten könnte der Ofen durch versehentliches Betätigen der Schnellstarttaste eingeschaltet werden.

## FRAGEN & ANTWORTEN

Fragen	Antwort
Woran kann es liegen, dass die Garraum-Beleuchtung nicht funktioniert?	Es kann mehrere Gründe geben, warum die Garraum-Beleuchtung nicht funktioniert. Die Glühbirne ist durchgebrannt. Das Relais ist ausgefallen.
Kann Mikrowellenenergie durch das Sichtfenster der Tür austreten?	Nein. Die Löcher bzw. Öffnungen sind so gestaltet, dass sie Licht, aber keine Mikrowellenenergie durchlassen.
Warum ertönt das akustische Signal, wenn eine Taste auf dem Bedienfeld gedrückt wird?	Mit dem akustischen Signal wird angezeigt, dass die Einstellung ordnungsgemäß erfolgt ist.
Nimmt die Mikrowellenfunktion Schaden, wenn der Herd ohne Gargut eingeschaltet wird?	Ja, den Ofen niemals ohne Inhalt einschalten.
Warum platzen Eier manchmal?	Beim Backen, Braten oder Pochieren von Eiern kann das Eigelb auf Grund der Dampfentwicklung unter der Eigelbmembrane zerplatzen. Um dies zu verhindern einfach das Eigelb vor dem Kochen einstechen. Eier niemals mit Schale in der Mikrowelle kochen.
Warum wird nach Beendigung des Garprozesses eine Stehzeit empfohlen?	Nach dem Garen in der Mikrowelle garen Lebensmittel während der Stehzeit noch weiter. Diese Stehzeit sorgt für eine gleichmäßige Wärmeverteilung in den Lebensmitteln und beendet so den Garprozess. Die Länge der Stehzeit richtet sich nach der Dichte der Lebensmittel.
Warum kocht mein Herd nicht immer so schnell, wie in der Bedienungsanleitung angegeben ist?	Nehmen Sie Ihren Kochratgeber nochmals zur Hand und vergewissern Sie sich, dass Sie die Anweisungen genau befolgt haben. Lesen Sie nochmals nach, wie es zu Abweichungen bei der Garzeit kommen kann. Die Zeitangaben und Temperatureinstellungen im Kochratgeber sind lediglich als Richtwerte zu verstehen, die Ihnen helfen sollen, ein Verkochen- das am häufigsten auftretende Problem bei der Gewöhnung an diesen Herd- zu verhindern. Abweichungen in Bezug auf Größe, Form, Gewicht und Abmessungen der Lebensmittel führen zu längeren Garzeiten. Verlassen Sie sich- neben den Richtwerten im Kochratgeber- auf Ihr eigenes Urteilsvermögen, wenn Sie den Zustand der Lebensmittel überprüfen, so wie Sie das bei einem konventionellen Herd auch tun würden.



# TESTS MIT GESCHIRR NACH EN 60705

Funktion	Gericht	Einstellung Mikrowelle in Watt, Garzeit in Minuten	Hitzeart Temperatur	Anmerkungen
Auftauen mit Mikrowelle	Fleisch	Auto-Funktion	-	Flachen Teller in die Mitte der Glasplatte stellen. Die Funktion "Auftauautomatik 1" einstellen und entsprechendes Gewicht eingeben. Beim SIGNALTON wenden und zum Fortfahren Start drücken.
Mikrowellengaren	Pudding	360 W, 28~35 min	-	Pyrex-Teller in die Mitte der Glasplatte stellen.
	Biskuitkuchen	900 W, 4~5 min	-	Pyrex-Teller (Ø 22 cm) in die Mitte der Glasplatte stellen.
	Hackbraten	540 W, 13~25 min	-	Pyrex-Teller in die Mitte der Glasplatte stellen.
Kombinationsgaren mit Mikrowelle	Kartoffelgratin	360 W, 25~29 min	200° C	Pyrex-Teller (Ø 22 cm) auf die untere Schiene stellen.
	Kuchen	-	170° C	Pyrex-Teller (Ø 22 cm) auf die untere Schiene stellen.
	Hähnchen	Auto-Funktion	-	Hähnchen mit der Brustseite nach unten in der unteren Schiene auf ein Backblech legen. Die Funktion "Aktiv-Umluft 1" einstellen und entsprechendes Gewicht eingeben. Beim SIGNALTON wenden und zum Fortfahren Start drücken.

## TECHNISCHE DATEN

MJ3281BC		
Netzanschluss	230 V~ 50 Hz	
Leistungsaufnahme	900 Watt (EC60705-Norm)	
Mikrowellenfrequenz	2450 MHz +/- 50MHz (Gruppe 2/Klasse B)	
Äußere Abmessungen	530 mm(T) X 322 mm(H) X 533 mm(B)	
Stromverbrauch	max.	2600 Watt
	Mikrowellen	1400 Watt
	Grill	1250 Watt
	Heißluft	1250 Watt (Max. 2450 Watt)
	Kombination	Max. 2600 Watt

Ausrüstung der Gruppe 2: Die Gruppe 2 beinhaltet alle ISM FR Ausrüstung, bei der Hochfrequenzenergie in einem Bereich von 9 kHz bis 400 GHz absichtlich erzeugt und verwendet oder nur verwendet wird, in Form elektromagnetischer Strahlung, induktiver und/oder kapazitiver Kupplung zur Behandlung von Materialien oder zu Inspektions-/Analysezwecken. Ausrüstung der Klasse B ist Ausrüstung, die für die Verwendung in häuslicher Umgebung und in Einrichtungen, die direkt an ein Niederspannungs-Stromversorgungsnetz angeschlossen sind, das Wohngebäude versorgt, geeignet ist.

### Entsorgung von Altgeräten



1. Wenn dieses Symbol eines durchgestrichenen Abfalleimers auf einem Produkt angebracht ist, unterliegt dieses Produkt der europäischen Richtlinie 2002/96/EC.
2. Alle Elektro- und Elektronik-Altgeräte müssen getrennt vom Hausmüll über dafür staatlich vorgesehenen Stellen entsorgt werden.
3. Mit der ordnungsgemäßen Entsorgung des alten Geräts vermeiden Sie Umweltschäden und eine Gefährdung der persönlichen Gesundheit.
4. Weitere Informationen zur Entsorgung des alten Geräts erhalten Sie bei der Stadtverwaltung, beim Entsorgungsamt oder in dem Geschäft, wo Sie das Produkt erworben haben.





FRANÇAIS

# MANUEL DE L'UTILISATEUR SOLAR SERIES

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

MJ3281BC

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



# TABLE DES MATIÈRES

## Comment fonctionne le micro-ondes

Les micro-ondes constituent une forme d'énergie similaire aux ondes de radio et de télévision et à la lumière du jour. Normalement, les micro-ondes se dirigent vers l'extérieur lorsqu'elles traversent l'atmosphère et elles disparaissent sans effet. Toutefois, les fours à micro-ondes ont un magnétron conçu pour utiliser l'énergie des micro-ondes. L'électricité, fournie au tube magnétron, est utilisée pour créer les micro-ondes.

Ces micro-ondes entrent dans la zone de cuisson à travers des ouvertures à l'intérieur du four. Il y a un plateau dans le four. Les micro-ondes ne peuvent pas traverser les côtés métalliques du four, mais elles peuvent pénétrer des matériaux comme le verre, la porcelaine et le papier, avec lesquels sont construites les assiettes de cuisson pour micro-ondes.

Les ondes ne chauffent pas le contenant, bien que les récipients finissent par se réchauffer en raison de la chaleur générée par les aliments.

## Un appareil très sûr

**Votre four, le micro-ondes, est l'un des appareils les plus sûrs de tous les appareils domestiques. Lorsque la porte est ouverte, le four ne produit plus d'ondes. L'énergie des micro-ondes est convertie entièrement pour réchauffer les aliments lorsque les ondes pénètrent les aliments, ne laissant aucune énergie résiduelle qui pourrait être nuisible pour vous lorsque vous mangez ces aliments.**

### REMARQUE

Lorsque le four n'est pas utilisé, il est recommandé de le débrancher de la prise électrique.

## 4 CONSIGNES IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

### 8 AVANT L'UTILISATION

- 8 Déballage et installation
- 9 Utilisation des accessoires par mode de cuisson
- 10 Ustensiles pour micro-ondes
- 11 Panneau de commande
- 12 Réglage de l'horloge
- 12 Plateau débrayable
- 12 Sécurité enfant
- 12 Fonction départ rapide

### 13 INSTRUCTIONS D'UTILISATION

- 13 Cuisson micro-ondes
- 13 Niveaux de puissance des micro-ondes
- 14 Cuisson au gril
- 14 Cuisson combinée gril + micro-ondes
- 15 Préchauffage par chaleur pulsée
- 15 Cuisson par chaleur pulsée
- 16 Cuisson combinée chaleur pulsée + micro-ondes
- 16 Modulation du temps de cuisson
- 17 Recettes du chef et guide
- 20 Chaleur pulsée active et guide
- 22 Niveaux de puissance du gril et guide
- 24 Réchauffage et guide
- 25 SteamChef et guide
- 27 Décongélation automatique et guide de décongélation

### 29 CARACTÉRISTIQUES DES ALIMENTS ET CUISSON PAR MICRO-ONDES

### 32 QUESTIONS ET RÉPONSES

### 33 PLATS TESTÉS CONFORMÉMENT A LA NORME EN 60705

### 34 SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

## CONSIGNES IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

Veillez conserver cette brochure pour de futures références. Lisez et suivez toutes les instructions avant d'utiliser votre four pour éviter les risques d'incendie, de choc électrique, de blessures ou de dégâts pour le four lors de son utilisation. Ce guide ne recouvre pas toutes les conditions possibles. Contactez toujours votre centre agréé ou le fabricant si vous avez des problèmes que vous ne comprenez pas.

### AVERTISSEMENT

Voici le symbole d'alerte à la sécurité. Ce symbole vous alerte sur des risques potentiels pouvant tuer ou blesser vous-même ou d'autres personnes. Tous les messages de sécurité suivront le symbole d'alerte à la sécurité et les mots "AVERTISSEMENT" ou "ATTENTION". Ces mots signifient :

#### AVERTISSEMENT

Ce symbole vous alerte sur des risques ou des pratiques incertaines pouvant produire des blessures graves ou mortelles.

#### ATTENTION

Ce symbole vous alerte sur des risques ou des pratiques incertaines pouvant produire des blessures ou des dégâts matériels.

### AVERTISSEMENT

- N'essayez pas de modifier ou d'entreprendre des ajustements ou des réparations de la porte, des joints des portes, du panneau de contrôle, des interrupteurs d'enclenchement de sécurité ni de toute autre pièce du four, n'enlever aucune des plaques qui protègent contre l'exposition à l'énergie des micro-ondes. N'utilisez pas le four si les joints des portes et les parties adjacentes du four à micro-ondes sont endommagées. Les réparations ne doivent être réalisées que par du personnel qualifié.**
  - A la différence d'autres appareils, le four à micro-ondes est du matériel à haut voltage et haut courant. Une utilisation ou une réparation inappropriées peuvent aboutir à une exposition excessive à l'énergie des micro-ondes ou à un choc électrique.
- N'utilisez pas le four pour déshumidifier. (Par ex., utiliser le four à micro-ondes pour sécher des journaux, des vêtements, des jouets, des dispositifs électriques, des mascottes ou des enfants, etc.)**
  - Cela peut causer de graves périls à la sécurité, comme un incendie, une brûlure ou une morte soudaine produite par un choc électrique.
- L'appareil n'a pas été conçu pour être utilisé par des petits enfants ou des personnes infirmes. Permettez aux enfants d'utiliser le four sans supervision seulement s'ils ont reçu des instructions complètes et s'ils sont capables d'utiliser le four en sécurité et comprennent les risques d'une utilisation incorrecte.**
  - Une utilisation incorrecte peut aboutir à des atteintes à la sécurité, comme un incendie, un choc électrique et une brûlure.
- Les pièces accessibles peuvent chauffer pendant l'utilisation du four. Lors de l'utilisation de la chaleur tournante (mode combiné), il est recommandé que les enfants n'utilisent le four que sous la surveillance d'adultes en raison des températures générées.**
  - Ils peuvent se brûler.
- Les liquides et les autres aliments ne doivent pas être chauffés dans des récipients fermés hermétiquement, puisque ceux-ci peuvent éclater. Enlevez l'enveloppe en plastique des aliments avant de les cuire ou les décongeler. Cependant, notez que dans certains cas les aliments doivent être couverts avec du film en plastique pour les chauffer ou les cuire.**
  - Ils peuvent éclater.

- 6 Utilisez uniquement les accessoires appropriés à chaque mode de cuisson, reportez vous à la page 9 de ce guide.**
  - Une utilisation inappropriée pourrait endommager votre micro-ondes et les accessoires, ou pourrait provoquer une étincelle ou un incendie.
- 7 Ne laissez pas les enfants jouer avec les accessoires ou se suspendre à la poignée de la porte.**
  - Ils pourraient être blessés.
- 8 Si la porte ou les points de porte sont endommagés, le four ne doit pas être mis en marche tant qu'il n'a pas été réparé par un technicien compétent.**
- 9 Toute intervention ou réparation impliquant la dépose d'un couvercle de protection contre les ondes de l'appareil est dangereuse et doit être effectuée exclusivement par un technicien compétent.**
- 10 Lorsque l'appareil fonctionne en mode combiné, les enfants ne peuvent utiliser le four que sous la supervision d'un adulte en raison des températures générées.**
- 11 L'appareil et les éléments accessibles deviennent chauds au cours de l'utilisation. Il faut ainsi veiller à éviter de toucher ces éléments chauffants. Les enfants de 8 ans doivent être tenus hors de portée de l'appareil à moins d'être constamment surveillés par un adulte.**

## ATTENTION

- 1 Vous ne pouvez pas utiliser votre four la porte ouverte à cause des enclenchements de sécurité du mécanisme de la porte. Il est important de ne pas altérer l'enclenchement de sécurité.**
  - Cela peut aboutir à une exposition nocive à de l'énergie micro-ondes excessive. (Les interlocks de sécurité arrêtent automatiquement toute activité de cuisson si la porte du four est ouverte.)
- 2 Ne placez aucun objet (comme des serviettes de cuisine ou de table, etc.) entre le front du four et la porte et ne permettez aucune accumulation d'aliments ou de résidus de nettoyage sur la surface des joints.**
  - Cela peut aboutir à une exposition nocive à de l'énergie micro-ondes excessive.
- 3 N'utilisez pas votre four s'il est endommagé. La porte du four doit obligatoirement fermer correctement et il ne doit y avoir aucun dommage au niveau : (1) de la porte (déformation), (2) des charnières et des systèmes de verrouillage (cassés ou desserrés), (3) des joints de porte et des surfaces d'étanchéité.**
  - Cela peut aboutir à une exposition nocive à de l'énergie micro-ondes excessive.
- 4 Veuillez vérifier que les temps de cuisson sont correctement réglés, des petites quantités d'aliments requérant un temps de cuisson ou de chauffage plus court.**
  - La cuisson excessive peut aboutir à un incendie des aliments, et de ce fait à des dégâts dans votre four.
- 5 Lorsque vous chauffez des liquides, comme des soupes, des sauces et des boissons, dans votre four à micro-ondes,**
  - \* Évitez d'utiliser des récipients à goulots étroits.
  - \* Ne chauffez pas à outrance.
  - \* Remuez le liquide avant de mettre le récipient dans le four et remuez à nouveau à la moitié du temps de chauffe.
  - \* Après avoir réchauffé les liquides, laissez-les dans le four pendant un petit instant, remuez-les ou secouez-les doucement et vérifiez leur température avant de les consommer pour éviter les brûlures (en particulier, le contenu des biberons et des petits pots pour bébés).
  - Soyez prudent lorsque vous prenez le récipient. Le chauffage de boissons par micro-ondes peut produire une ébullition retardée sans bouillonnement. Cela peut aboutir à un bouillonnement soudain sur la surface du liquide chaud.
- 6 Il y a une sortie d'échappement sur le haut, le bas ou le côté du four. Ne la bloquez pas.**
  - Cela peut aboutir à un endommagement de votre four et à une cuisson appauvrie.

- 7 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.**
  - Une utilisation incorrecte peut endommager votre four.
- 8 Ne cuisez pas les aliments enveloppés dans des serviettes en papier, à moins que votre livre de cuisine contienne des instructions sur ces aliments. Et n'utilisez pas de papier de journal au lieu des serviettes.**
  - Une utilisation incorrecte peut produire une explosion ou un incendie.
- 9 N'utilisez pas des récipients en bois ni des récipients en céramique ayant des parties métalliques (par exemple, en or ou en argent). Enlevez toute attache en métal. Vérifiez que les ustensiles sont adaptés à un usage dans des fours à micro-ondes avant de les utiliser.**
  - Ils peuvent réchauffer et noircir. En particulier, les objets métalliques peuvent se courber, ce qui peut produire des dégâts importants.
- 10 N'utilisez pas des produits en papier recyclé.**
  - Ils peuvent contenir des impuretés pouvant produire des étincelles et/ou un incendie s'ils sont utilisés pour cuire.
- 11 Ne rincez pas la lèchefrite et la grille en les mouillant juste après la cuisson. Ils pourraient se briser ou se casser.**
  - Une utilisation incorrecte peut endommager votre four.
- 12 Veillez 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.**
  - Une utilisation incorrecte peut aboutir à des blessures et à des dégâts pour votre four.
- 13 Avant la cuisson, percez la peau des pommes de terre, des pommes ou de tout autre fruit ou légume semblable.**
  - Ils peuvent éclater.
- 14 Ne cuisez pas des oeufs dans leurs coques. Il ne faut pas cuire les oeufs dans leurs coques ni chauffer les oeufs durs dans le four à micro-ondes du fait qu'ils peuvent éclater, même une fois que le chauffage à microondes est terminé.**
  - La pression augmentera à l'intérieur de l'oeuf, et il peut éclater.
- 15 Ne pas utiliser le four pour frire.**
  - Cela peut aboutir à une ébullition soudaine du liquide chaud.
- 16 En cas de fumée, ne pas ouvrir la porte du four, éteindre ou débrancher le four de la prise de courant.**
  - Cela peut nuire gravement à votre sécurité, en produisant un incendie ou un choc électrique.
- 17 Lorsque les aliments sont chauffés ou cuits dans des récipients jetables en plastique, en papier ou faits avec un autre matériel combustible, surveillez le four et jetez un coup d'oeil sur lui de temps en temps.**
  - Vos aliments peuvent être dénaturés à cause de la détérioration des récipients, ce qui peut aussi produire un incendie.
- 18 La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en marche. Ne touchez ni la porte du four, ni la cavité externe, ni l'arrière, ni la cavité interne du four, ni les accessoires, ni les assiettes en modes gril, chaleur tournante et cuisson automatique ; vérifiez qu'ils ne sont pas chauds avant d'enlever les aliments.**
  - Comme ils chauffent, il y a des risques de brûlures si vous n'utilisez pas des gants épais.
- 19 Le four doit être régulièrement nettoyé et tout débris alimentaire doit être enlevé.**
  - Ne pas maintenir le four propre peut conduire à la détérioration de sa surface, ce qui pourrait nuire à la durée de vie de l'appareil et provoquer éventuellement une situation dangereuse.
- 20 N'utilisez que la sonde thermique recommandée pour ce four (pour les appareils ayant une fonction pour utiliser une sonde thermique).**
  - Vous ne pouvez pas être sûr que la température est correcte avec une sonde à température non indiquée.
- 21 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.**
  - Il existe un danger de brûlures.



- 22** Suivre les instructions données par chaque fabricant de popcorn. Lors de la préparation du popcorn, ne pas laisser le four sans surveillance. Si en suivant les temps de cuisson indiqués, le maïs n'éclate pas, arrêter la cuisson. Ne jamais utiliser de sac papier marron pour préparer du popcorn. Ne jamais essayer de faire éclater les graines restantes.
- Le fait de trop cuire le popcorn risquerait de le brûler.
- 23** Cet appareil doit être relié à la terre. Les couleurs des fils électriques sont les suivantes :
- BLEU ~ Neutre  
MARRON ~ Phase  
VERT ET JAUNE ~ Terre
- Si les couleurs des fils électriques de cet appareil ne correspondent pas aux repères de couleur qui identifient les bornes de votre prise murale, procédez comme suit :
- Le fil BLEU doit être relié à la borne qui porte le repère N ou qui est en NOIR.  
Le fil MARRON doit être relié à la borne qui porte le repère L ou qui est en ROUGE.  
Les fils VERT ET JAUNE ou VERT doivent être reliés à la borne qui porte le repère E ou .  
Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou par un agent, ou par toute personne qualifiée, pour éviter tout danger.
- Une utilisation incorrecte peut produire des dégâts électriques graves.
- 24** N'utilisez pas de produits nettoyants abrasifs ni de raclettes en métal pour nettoyer le verre de la porte du four.
- Ils peuvent érafler la surface, et cela peut aboutir au brisement du verre.
- 25** Ce four ne doit pas être utilisé à des fins professionnelles (traiteurs).
- Une utilisation incorrecte peut aboutir à des dégâts pour votre four.
- 26** Le four micro-ondes doit être mis en marche avec la porte ornée ouverte si celui-ci est placé dans un meuble.
- L'utilisation incorrecte d'une prise ou d'un interrupteur peut produire un choc électrique ou un incendie.
- 27** Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- 28** Les appareils ne sont pas destinés à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande séparée.
- 29** Utiliser uniquement des ustensiles pouvant être utilisés pour des four à micro-ondes.
- 30** Le four à micro-ondes ne doit pas être placé dans une niche à moins qu'il n'ait été testé dans ces conditions.
- 31** L'appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris des enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales limitées, ou dépourvues de l'expérience ou de la connaissance nécessaire, sauf sous surveillance ou après avoir été formés à l'utilisation de l'appareil par une personne en charge de leur sécurité. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne devrait pas être fait par des enfants de moins de 8 ans et toujours sous surveillance d'un adulte.
- 32** Hauteur minimale d'espace libre requise au-dessus de la surface supérieure du four.
- 33** Le four à micro-ondes peut être utilisé en mode autonome.

# AVANT L'UTILISATION

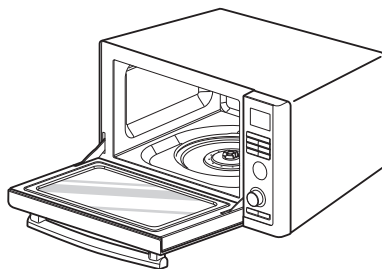
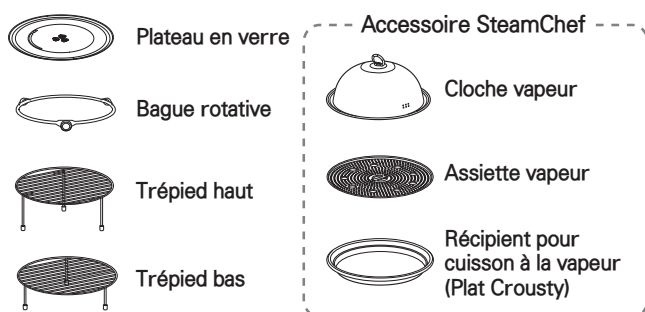
## Déballage et installation

En suivant les deux étapes de base mentionnées sur ces deux pages, vous pourrez vous assurer que votre four fonctionne correctement. Suivez bien les conseils qui vous sont donnés pour l'installation de votre four.

Lorsque vous déballez votre four, veillez à enlever tous les accessoires ainsi que l'emballage.

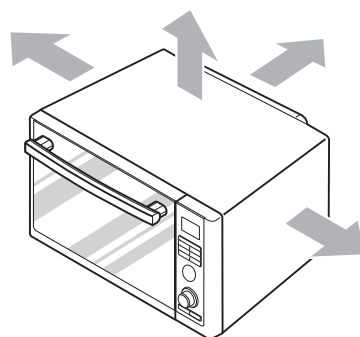
Vérifiez que votre four n'a pas été endommagé lors du transport.

- 1 Déballiez votre four et placez-le sur une surface plate.



- 2 Placez le four à l'endroit de votre choix à plus de 85 cm de hauteur, mais vérifiez qu'il y a au moins 20 cm sur le dessus et 10 cm à l'arrière pour assurer une bonne ventilation. La façade pour assurer une bonne ventilation. La façade du four doit être au minimum à 8 cm du bord de la surface pour éviter tout basculement.

Une évacuation d'air est située sur la partie inférieure et/ou le côté du four. Le fait d'obstruer l'évacuation d'air peut endommager le four.



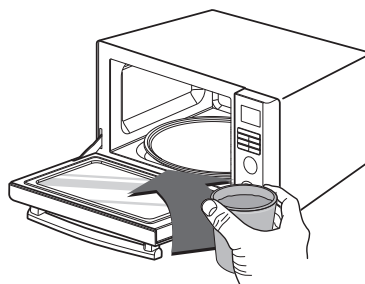
### ! ATTENTION

- CE FOUR NE DOIT PAS ETRE UTILISE A DES FINS PROFESSIONNELLES(TRAITEURS).

- 3 Raccordez votre four à une prise d'alimentation standard. Veillez à ne raccorder que votre four sur cette prise. **Si votre four ne fonctionne pas correctement, débranchez-le de la prise électrique, puis rebranchez-le.**

- 4 Ouvrez la porte du four en tirant sur la POIGNÉE DE LA PORTE. Placez la BAGUE ROTATIVE à l'intérieur du four et posez le PLATEAU EN VERRE dessus.

- 5 Remplissez un **récipient 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 quant au type de récipient à utiliser, reportez-vous à la page 10.



6 Appuyez sur **ARRÊT/EFFACER**, puis une fois sur **DÉPART/DÉPART RAPIDE** pour régler le temps de cuisson sur 30 secondes.



7 **L’AFFICHEUR** comptera à rebours à partir de 30 secondes. Une fois arrivé à 0, l'appareil émettra un signal sonore. Ouvrez la porte du four et testez la température de l'eau. Si votre four fonctionne correctement, l'eau devrait être chaude.






**Faites attention lorsque vous saisissez le récipient ; il peut être chaud.**



**VOTRE FOUR EST MAINTENANT PRÊT**

8 Avant consommation, agitez ou mélangez le contenu des biberons et des pots d'aliments pour bébés et vérifiez la température afin d'éviter les brûlures.

**Utilisation des accessoires par mode de cuisson**

	Micro-ondes	Gril	Chaleur pulsée	Gril combiné	Conv combiné
 Accessoire SteamChef	○	—	—	—	—
 Trépied haut	—	○	○	○	○
 Trépied bas	—	○	○	○	○
 Plateau en verre	○	○	○	○	○
 Plat Crouty	○	○	○	○	○

Attention: reportez-vous au guide de cuisson pour veiller à utiliser les bons accessoires.

○ Acceptable  
— Pas Acceptable

## Ustensiles pour micro-ondes

### Si vous utilisez la fonction micro-ondes,

#### n'utilisez jamais d'ustensiles métalliques ou d'ustensiles qui ont des parties métalliques

Les ondes ne peuvent pas pénétrer le métal. Elles risquent de faire rebondir tout objet métallique se trouvant dans le four et de provoquer un arc électrique, un phénomène similaire à celui de l'éclair. La plupart des ustensiles non métalliques et résistants à la chaleur peuvent être utilisés sans risque pour votre four à micro-ondes. Toutefois, certains ustensiles peuvent contenir des matériaux qui les rendent inappropriés pour être utilisés dans un four à micro-ondes. Si vous avez un doute sur un ustensile, il y a un moyen très simple de savoir si vous pouvez l'utiliser avec la fonction Micro-ondes.

Placez l'ustensile en question à côté d'un récipient en verre rempli d'eau, en mode Micro-ondes, sur la position de puissance HIGH (ELEVÉE) pendant 1 minute. Si l'eau se réchauffe, mais que l'ustensile est froid au toucher, cela signifie que l'ustensile peut être utilisé dans votre four à micro-ondes. Toutefois, si l'eau ne change pas de température, mais que l'ustensile devient chaud, les micro-ondes sont absorbées par l'ustensile: cela signifie que cet ustensile ne peut pas être utilisé dans un four à micro-ondes. Vous avez certainement dans votre cuisine un grand nombre d'ustensiles que vous pourriez utiliser pour votre four à micro-ondes. Lisez simplement la liste des ustensiles ci-dessous.

### Vaisselle de table

Un grand nombre d'articles de vaisselle de table peuvent être utilisés dans votre four à micro-ondes.

Si toutefois vous avez des doutes, consultez la documentation du fabricant ou bien réalisez le test dans votre four à micro-ondes.

### Récipients en verre

Les récipients en verre, qui résistent à la chaleur, peuvent être utilisés sans danger dans votre four à micro-ondes.

Cela comprend toutes les marques de récipients en verre trempé. Toutefois, n'utilisez pas de récipients en verre délicats, tels que les grands verres ou les verres à vin, car ils risquent de se briser au fur et à mesure que les aliments chauffent.

### Récipients en plastique

Ils peuvent être utilisés pour contenir des aliments qui vont être réchauffés rapidement. Toutefois, ils ne doivent pas être utilisés pour contenir des aliments dont la cuisson prend un temps assez important, car les aliments chauds risquent de déformer ou de faire fondre les récipients en plastique.

### Papier/Récipients en carton et essuie-tout

Les assiettes et récipients en carton peuvent être utilisés sans danger dans votre four à micro-ondes, à condition que le temps de cuisson soit court et que les aliments qui doivent être cuits aient une faible teneur en matières grasses et en humidité. L'essuie-tout est également très utile pour emballer les aliments et pour placer sur les plaques à pâtisserie sur lesquelles sont cuits des aliments gras, tels que le bacon. En général, évitez d'utiliser les essuie-tout colorés car la couleur risque de fondre. Certains essuie-tout recyclés peuvent contenir des impuretés, ce qui risque de provoquer un arc électrique ou des étincelles, en mode Micro-ondes.

### Sacs plastiques spécial cuisson

A condition qu'ils soient spécialement conçus pour la cuisson, les sacs plastiques spécial cuisson peuvent être utilisés sans risques dans votre four à micro-ondes. Toutefois, faites une fente dans le sac pour que la vapeur puisse s'échapper. En mode Micro-ondes, n'utilisez jamais de sacs plastiques ordinaires pour cuire des aliments, sinon ils fondraient et se déchireraient.

### Récipients en plastique spécial micro-ondes

Vous trouverez une grande variété de formes et de tailles différentes de récipients spécial micro-ondes. Pour la plupart, vous pouvez probablement utiliser des récipients que vous avez déjà chez vous plutôt que d'investir dans de nouveaux ustensiles de cuisine.

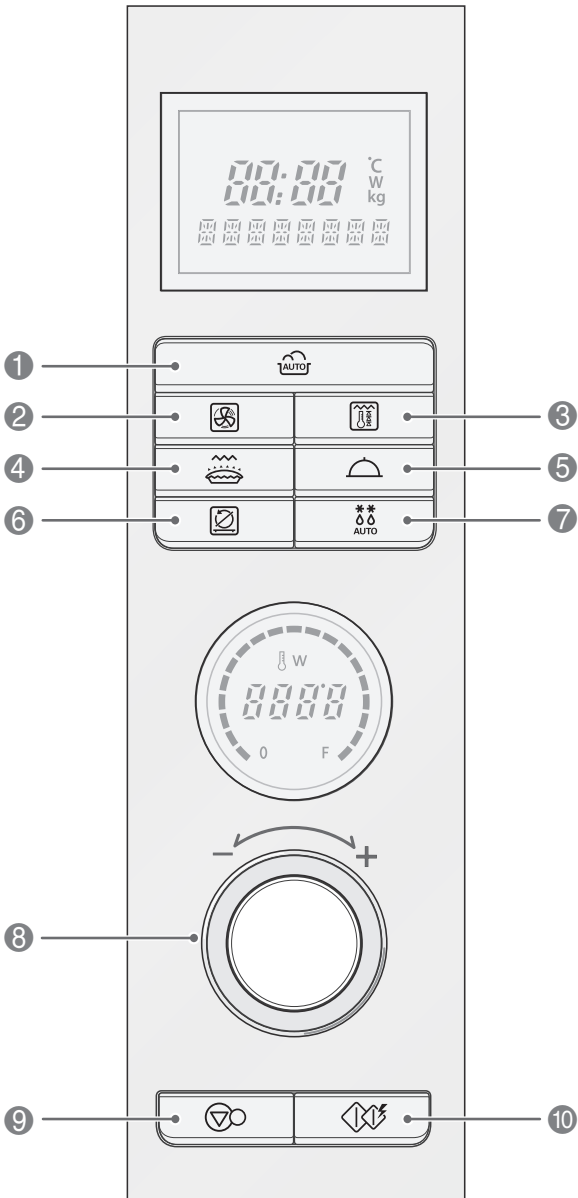
### Récipients en poterie, grès et céramique

Les récipients fabriqués avec ces matériaux peuvent généralement être utilisés en mode Micro-ondes, mais ils doivent être testés avant d'être utilisés.

### ATTENTION

- Certains récipients qui contiennent une grande quantité de plomb ou de fer ne peuvent pas être utilisés comme ustensiles dans votre four à micro-ondes.
- Vérifiez les ustensiles pour vous assurer qu'ils peuvent être utilisés en mode Micro-ondes.

## Panneau de commande



### Section

#### 1 RECETTES DU CHEF

Le mode Recette du chef vous permet de préparer la plupart de vos plats préférés simplement en sélectionnant le type d'aliment et le poids.  
Voir "Recettes du chef", page 17

#### 2 CHALEUR PULSEE ACTIVE

Voir "Chaleur pulsée active", page 20

#### 3 NIVEAUX DE PUISSANCE DU GRIL

Voir "Niveaux de puissance du gril", page 22

#### 4 RÉCHAUFFAGE

Voir "Réchauffage", page 24

#### 5 STEAMCHEF

Voir "SteamChef", page 25

#### 6 PLATEAU DEBRAYABLE

Permet d'activer ou de désactiver la rotation du plateau.

#### 7 DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE

Voir "Décongélation automatique", page 27

#### 8 MODE DE CUISSON

- Permet de choisir le mode de cuisson.
- Vous pouvez régler la durée de la cuisson, la température et la puissance.
- En mode automatique et en mode manuel, vous pouvez allonger ou raccourcir le temps de cuisson à tout moment en tournant le cadran (sauf en mode décongélation).

#### 9 ARRÊT/EFFACER

- Permet de remettre tous les réglages à zéro à l'exception de l'heure.

#### 10 DÉPART/DÉPART RAPIDE

- Une simple pression sur ce bouton permet de démarrer la cuisson dans le mode sélectionné.
- Appuyez sur ce bouton pour définir des intervalles de 30 secondes de cuisson à puissance élevée.

## Réglage de l'horloge

Vous avez le choix entre un affichage 12 h ou 24 h. Dans l'exemple suivant, nous vous expliquons comment régler l'heure sur 14 h 35 au format 24 h.

- 1 Branchez votre four pour la première fois. Le message "**24 H**" s'affiche.

Appuyez sur **DÉPART/DÉPART RAPIDE** pour sélectionner le format 24 heures. (Si vous souhaitez modifier différentes options après avoir réglé l'horloge, vous devez débrancher l'appareil, puis le rebrancher.)



- 2 Faites tourner le cadran **MODE DE CUISSON** jusqu'à ce qu'il affiche "14:00". Appuyez sur **DÉPART/DÉPART RAPIDE** pour confirmer.



- 3 Faites tourner le cadran **MODE DE CUISSON** jusqu'à ce qu'il affiche "14:35". Appuyez sur **DÉPART/DÉPART RAPIDE**. L'horloge commence le comptage.



### ! REMARQUE

- Lorsque vous branchez votre four pour la première fois, vous devez réinitialiser l'horloge.
- Si l'horloge (ou l'afficheur) montre des symboles inhabituels, débranchez votre four de la prise électrique et rebranchez-le, puis remettez l'horloge à l'heure.

## Plateau débrayable

Pour une cuisson optimale, laissez la rotation du plateau activée. Vous pouvez la désactiver avec les plats de grande taille. Appuyez sur "☒" pour activer ou désactiver la rotation du plateau.

### ! REMARQUE

- Le plateau tournant peut atteindre une température élevée. Évitez de poser les doigts dessus pendant et après la cuisson.
- Ne mettez pas l'appareil en marche sans y avoir déposé d'aliments.

## Sécurité enfant

Dans l'exemple suivant, nous vous expliquons comment activer la sécurité enfant.

- 1 Appuyez sur **ARRÊT/EFFACER**.



- 2 Maintenez la touche **ARRÊT/EFFACER** enfoncée jusqu'à ce que "**CHILD LOCKED**" et "🔒" s'affichent et qu'un BIP retentisse.

La **SÉCURITÉ ENFANT** est maintenant activée. Si vous appuyez sur un bouton quelconque, le message "**CHILD LOCKED**" et "🔒" s'affichent.



- 3 Pour annuler la **SÉCURITÉ ENFANT**, appuyez sur la touche **ARRÊT/EFFACER** et maintenez-la enfoncée jusqu'à ce que l'indication "**CHILD LOCKED**" disparaisse.

Un signal sonore indiquera qu'elle est désactivée.



### ! REMARQUE

Votre four est équipé d'une fonction de sécurité permettant d'éviter qu'il se mette en marche accidentellement. Une fois que la fonction sécurité enfant est réglée, vous ne pouvez utiliser aucune fonction ni réaliser aucune cuisson.

## Fonction départ rapide

Dans l'exemple suivant, nous vous expliquons comment cuire des aliments à puissance maximale (900 W) pendant 2 minutes.

- 1 Appuyez sur **ARRÊT/EFFACER**.



- 2 Appuyez sur **DÉPART/DÉPART RAPIDE** à quatre reprises pour régler la cuisson sur 2 minutes à puissance maximale (900 W). Votre four démarrera la cuisson dès la première pression.



- 3 En mode **DÉPART/DÉPART RAPIDE**, le cadran **MODE DE CUISSON** permet de prolonger le temps de cuisson jusqu'à 99 minutes 59 secondes.



### ! REMARQUE

La fonction **DÉPART/DÉPART RAPIDE** vous permet de régler la cuisson à puissance maximale (900 W) par intervalles de 30 secondes en appuyant sur la touche **DÉPART/DÉPART RAPIDE**.

# INSTRUCTIONS D'UTILISATION

## Cuisson micro-ondes

Dans l'exemple suivant, nous vous expliquons comment cuire des aliments à une puissance de 720 W pendant 5 minutes.

- 1 Appuyez sur **ARRÊT/EFFACER**.



- 2 Faites tourner le cadran **MODE DE CUISSON** pour sélectionner **Micro-ondes**.

L'indication suivante s'affiche: "≡".

Appuyez sur **DÉPART/DÉPART RAPIDE** pour sélectionner le mode.



- 3 Faites tourner le cadran **MODE DE CUISSON** jusqu'à ce qu'il affiche "720 W".

Appuyez sur **DÉPART/DÉPART RAPIDE** pour confirmer la puissance.



- 4 Faites tourner le cadran **MODE DE CUISSON** jusqu'à ce qu'il affiche "5:00".

Appuyez sur **DÉPART/DÉPART RAPIDE**.



### REMARQUE

- Votre four comporte cinq réglages de puissance micro-ondes. Une puissance élevée est automatiquement sélectionnée. Vous pourrez sélectionner un niveau de puissance différent en faisant tourner le cadran **MODE DE CUISSON**.
- Pour votre sécurité, utilisez uniquement des accessoires adaptés à votre micro-ondes.
- N'utilisez pas les accessoires ci-dessous.



Trépiéd haut



Trépiéd bas

## Niveaux de puissance des micro-ondes

Ce four est équipé de cinq niveaux de puissance afin de vous offrir un maximum de contrôle et de flexibilité sur la cuisson. Le tableau ci-dessous indique le niveau de puissance de cuisson conseillé avec ce four pour différents types d'aliments.

PUISSANCE	SORTIE	UTILISATION	ACCESSOIRE
<b>HIGH (ELEVÉE)</b>	900 W	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Faire bouillir de l'eau</li> <li>• Faire dorer du bœuf haché</li> <li>• Cuire de la volaille, du poisson ou des légumes</li> <li>• Cuire des morceaux de viande tendres</li> </ul>	Plat pour micro-ondes
<b>MED-HIGH (MOYENNE-ELEVÉE)</b>	720 W	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Réchauffer</li> <li>• Faire rôtir de la viande ou de la volaille</li> <li>• Cuire des champignons et des fruits de mer</li> <li>• Cuire des plats à base de fromage et d'œufs</li> </ul>	
<b>MED (MOYENNE)</b>	540 W	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cuire des gâteaux et des brioches</li> <li>• Préparer des œufs</li> <li>• Cuire de la crème</li> <li>• Préparer du riz ou de la soupe</li> </ul>	
<b>MED-LOW (FAIBLE- MOYENNE)</b>	360 W	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Faire fondre du beurre ou du chocolat</li> <li>• Cuire des morceaux de viande moins tendres</li> </ul>	
<b>LOW (FAIBLE)</b>	180 W	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ramollir du beurre ou du fromage</li> <li>• Ramollir de la crème glacée</li> <li>• Faire lever de la pâte à levure</li> <li>• Décongeler</li> </ul>	

## Cuisson au grill

Dans l'exemple suivant, nous vous expliquons comment utiliser le grill pour cuire des aliments pendant 12 minutes.

- 1 Appuyez sur **ARRÊT/EFFACER**.



- 2 Tournez la molette de sélection **MODE DE CUISSON** pour choisir le mode **Gril**.

L'indication suivante s'affiche: "☼☼☼".

Appuyez sur **DÉPART/DÉPART RAPIDE** pour sélectionner le mode grill.



- 3 Faites tourner le cadran **MODE DE CUISSON** jusqu'à ce qu'il affiche "12:00".



- 4 Appuyez sur **DÉPART/DÉPART RAPIDE**.



### ! ATTENTION

Utilisez toujours des maniques pour retirer les aliments et accessoires après la cuisson, car le four et les accessoires seront très chauds.

### ! REMARQUE

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

- Pour un résultat optimal, utilisez les accessoires suivants.



Trépied haut

- N'utilisez pas les accessoires ci-dessous.



Accessoire SteamChef

## Cuisson combinée grill + micro-ondes

Dans l'exemple suivant, nous vous expliquons comment programmer votre four pour cuire des aliments pendant 25 minutes à une puissance de 360 W et avec la fonction grill.

- 1 Appuyez sur **ARRÊT/EFFACER**.



- 2 Tournez la molette de sélection **MODE DE CUISSON** pour choisir le mode de **Cuisson combinée grill + micro-ondes**.

L'indication suivante s'affiche: "☼☼☼☼☼☼☼".

Appuyez sur **DÉPART/DÉPART RAPIDE** pour sélectionner le mode grill combiné.



- 3 Faites tourner le cadran **MODE DE CUISSON** jusqu'à ce qu'il affiche "360 W".

Appuyez sur **DÉPART/DÉPART RAPIDE** pour confirmer la puissance.



- 4 Faites tourner le cadran **MODE DE CUISSON** jusqu'à ce qu'il affiche "25:00".



- 5 Appuyez sur **DÉPART/DÉPART RAPIDE**.



### ! REMARQUE

- Votre four dispose d'une fonction de cuisson combinée qui vous permet de cuire des aliments avec le **Gril** et le système à **Micro-ondes**. Grâce à cette fonction, les aliments cuisent généralement plus vite.

- En mode cuisson combinée grill + micro-ondes, vous avez le choix entre trois niveaux de puissance de micro-ondes (180, 270 et 360 W).

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

- Pour un résultat optimal, utilisez les accessoires suivants.



Trépied haut

- N'utilisez pas les accessoires ci-dessous.



Accessoire SteamChef



## Préchauffage par chaleur pulsée

Dans l'exemple suivant, nous vous expliquons comment préchauffer le four à une température de 200° C.

- 1 Appuyez sur **ARRÊT/EFFACER**.



- 2 Tournez la molette de sélection **MODE DE CUISSON** pour choisir le mode **Chaleur pulsée**.

L'indication suivante s'affiche: "☀".

Appuyez sur **DÉPART/DÉPART RAPIDE** pour sélectionner le mode chaleur pulsée.



- 3 Faites tourner le cadran **MODE DE CUISSON** jusqu'à ce qu'il affiche "200° C".

Appuyez sur **DÉPART/DÉPART RAPIDE** pour confirmer la température.



- 4 Appuyez sur **DÉPART/DÉPART RAPIDE**.

Le préchauffage commencera et l'afficheur indiquera "PREHEAT".



### ! REMARQUE

- Le four en mode chaleur pulsée présente une plage de température de 40° C puis 100° C à 230° C.
- Le four possède une fonction de fermentation à 40° C. Il se peut que vous deviez attendre que le four refroidisse, car il est impossible d'utiliser la fonction de fermentation si la température est supérieure à 40° C.
- Votre four mettra quelques minutes à atteindre la température sélectionnée.
- Il émettra un signal sonore pour vous indiquer qu'il a atteint la bonne température.
- Ensuite, placez les aliments dans votre four et démarrez la cuisson.

## Cuisson par chaleur pulsée

Dans l'exemple suivant, je vais vous montrer comment cuire des aliments à une température de 230° C pendant 50 minutes.

- 1 Appuyez sur **ARRÊT/EFFACER**.



- 2 Tournez la molette de sélection **MODE DE CUISSON** pour choisir le mode **Chaleur pulsée**.

L'indication suivante s'affiche: "☀".

Appuyez sur **DÉPART/DÉPART RAPIDE** pour sélectionner le mode chaleur pulsée.



- 3 Faites tourner le cadran **MODE DE CUISSON** jusqu'à ce qu'il affiche "230° C".

Appuyez sur **DÉPART/DÉPART RAPIDE** pour confirmer la température.



- 4 Faites tourner le cadran **MODE DE CUISSON** jusqu'à ce qu'il affiche "50:00".



- 5 Appuyez sur **DÉPART/DÉPART RAPIDE**.



### ! ATTENTION

Utilisez toujours des maniques pour retirer les aliments et accessoires après la cuisson, car le four et les accessoires seront très chauds.

### ! REMARQUE

Si vous ne réglez pas la température, votre four sélectionnera automatiquement 180° C. La température de cuisson peut être modifiée en tournant la molette **MODE DE CUISSON**.

Pour un résultat optimal, utilisez les accessoires suivants.



Trépiéd bas

## Cuisson combinée chaleur pulsée + micro-ondes

Dans l'exemple suivant, nous vous expliquons comment programmer votre four pour cuire des aliments pendant 25 minutes à une puissance de 270 W et à une température de chaleur pulsée de 200° C.

- 1 Appuyez sur **ARRÊT/EFFACER**.



- 2 Tournez la molette de sélection **MODE DE CUISSON** pour choisir le mode de **Cuisson combinée chaleur pulsée + micro-ondes**.

L'indication suivante s'affiche: "≡", "⊗".

Appuyez sur **DÉPART/DÉPART RAPIDE** pour sélectionner le mode chaleur pulsée combiné.



- 3 Faites tourner le cadran **MODE DE CUISSON** jusqu'à ce qu'il affiche "270 W".

Appuyez sur **DÉPART/DÉPART RAPIDE** pour confirmer la puissance.



- 4 Faites tourner le cadran **MODE DE CUISSON** jusqu'à ce qu'il affiche "200° C".

Appuyez sur **DÉPART/DÉPART RAPIDE** pour confirmer la température.



- 5 Faites tourner le cadran **MODE DE CUISSON** jusqu'à ce qu'il affiche "25:00".



- 6 Appuyez sur **DÉPART/DÉPART RAPIDE**.



### ATTENTION

Utilisez toujours des maniques pour retirer les aliments et accessoires après la cuisson, car le four et les accessoires seront très chauds.

### REMARQUE

En mode cuisson combinée chaleur pulsée + micro-ondes, vous avez le choix entre trois niveaux de puissance de micro-ondes (180, 270 et 360 W).

- Pour un résultat optimal, utilisez les accessoires suivants.



Trépied bas

- N'utilisez pas les accessoires ci-dessous.



Accessoire SteamChef

## Modulation du temps de cuisson

L'exemple suivant vous montre comment modifier les programmes prééglés de CUISSON pour obtenir un temps de cuisson plus long ou plus court.

- 1 Appuyez sur **ARRÊT/EFFACER**.



- 2 Choisissez le programme de **CUISSON** prééglé requis. Sélectionnez le poids des aliments.



- 3 Appuyez sur **DÉPART/DÉPART RAPIDE**.

Tournez la molette **MODE DE CUISSON**.

La durée de cuisson augmentera ou diminuera.



### REMARQUE

- Si vous trouvez que vos aliments sont trop ou pas assez cuits lorsque vous utilisez le programme de CUISSON prédéfini, vous pouvez augmenter ou diminuer le temps de cuisson en tournant la molette **MODE DE CUISSON**.

- Vous pouvez augmenter ou diminuer la durée de cuisson (à l'exception du mode décongélation) à tout moment en tournant la molette **MODE DE CUISSON**.

## Recettes du chef

L'exemple suivant montre comment faire cuire 0,6 kg de rôti de boeuf.

- 1 Appuyez sur **ARRÊT/EFFACER**.



- 2 Appuyez sur **RECETTES DU CHEF**.

L'indication suivante s'affiche: "auto".



- 3 Faites tourner le cadran **MODE DE CUISSON** jusqu'à ce qu'il affiche "4 ROAST BEEF".

Appuyez sur **DÉPART/DÉPART RAPIDE** pour sélectionner la catégorie d'aliment.



- 4 Faites tourner le cadran **MODE DE CUISSON** jusqu'à ce qu'il affiche "0,6 kg".

Appuyez sur **DÉPART/DÉPART RAPIDE**.

Pendant la cuisson, vous pouvez allonger ou raccourcir le temps de cuisson en faisant tourner le cadran **MODE DE CUISSON**.



### ! REMARQUE

- Les menus Recette du chef sont programmés en usine.
- Le mode Recette du chef vous permet de préparer la plupart de vos plats préférés simplement en sélectionnant le type d'aliment et le poids.

## Guide du mode recettes du chef

Catégorie	Instructions
<b>1. Quiche lorraine</b> - Temp. aliments : Pièce - Ustensile : Plat sur le trépied bas	<b>Ingrédients</b> 1 pâte brisée \ 125 g de bacon fumé, fromage râpé 1 cuillère à soupe d'huile \ 2 œufs légèrement battus 125 g de lait \ 125 g de crème \ noix de muscade, sel et poivre 100 g de fromage râpé
	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Saupoudrez le plat avec de la farine, étalez la pâte et placez le plat sur le trépied bas. Rognez les bords en laissant la pâte déborder le moins possible. Piquez avec une fourchette et mettez de côté.</li> <li>2. Faites frire le bacon dans une poêle légèrement huilée jusqu'à ce qu'il soit doré puis retirez l'huile.</li> <li>3. Mélangez les œufs, le lait, la crème, la noix de muscade, le sel et le poivre.</li> <li>4. Étalez le fromage râpé de manière homogène sur la pâte.</li> <li>5. Versez le mélange d'œufs et de crème puis placez le plateau à brunir dans le compartiment inférieur. Choisissez le menu puis appuyez sur Start.</li> </ol>

## Guide du mode recettes du chef

Catégorie	Instructions																																
<b>2. Rice/Pasta</b> <b>(Riz/pâtes)</b> - Limite de poids : 0,1~0,3 kg - Temp. aliments : Pièce - Ustensile : Plat sur le trépied bas	<b>Ingrédients pour le riz</b> <table border="1"> <tr> <td>Riz</td> <td>100 g</td> <td>200 g</td> <td>300 g</td> </tr> <tr> <td>Beurre fondu</td> <td>30 g</td> <td>40 g</td> <td>50 g</td> </tr> <tr> <td>Oignons découpés en petits morceaux</td> <td>50 g</td> <td>75 g</td> <td>100 g</td> </tr> <tr> <td>Bouillon de poule ou eau</td> <td>250 ml</td> <td>500 ml</td> <td>750 ml</td> </tr> <tr> <td>Bouquet garni et sel</td> <td colspan="3">A votre goût</td> </tr> </table> <p>Versez le riz et le beurre fondu dans un grand récipient (3 L) et mélangez bien. Versez le bouillon de poule ou l'eau puis ajoutez le bouquet garni et le sel. Couvrez avec un torchon.</p> <p>Placez le récipient dans le four. Choisissez le menu et le poids, puis appuyez sur Start. A la fin de la cuisson, remuez et laissez couvert 5 à 10 minutes.</p> <b>Ingrédients pour les pâtes</b> <table border="1"> <tr> <td>Pâtes</td> <td>100 g</td> <td>200 g</td> <td>300 g</td> </tr> <tr> <td>Eau</td> <td>400 ml</td> <td>800 ml</td> <td>1200 ml</td> </tr> <tr> <td>Sel</td> <td colspan="3">A votre goût</td> </tr> </table> <p>Versez les pâtes et l'eau bouillante salée dans un grand récipient (3 L). Placez le récipient dans le four. Choisissez le menu et le poids, puis appuyez sur Start. A la fin de la cuisson, laissez reposer 1 à 2 minutes. Rincez les pâtes à l'eau froide.</p>	Riz	100 g	200 g	300 g	Beurre fondu	30 g	40 g	50 g	Oignons découpés en petits morceaux	50 g	75 g	100 g	Bouillon de poule ou eau	250 ml	500 ml	750 ml	Bouquet garni et sel	A votre goût			Pâtes	100 g	200 g	300 g	Eau	400 ml	800 ml	1200 ml	Sel	A votre goût		
Riz	100 g	200 g	300 g																														
Beurre fondu	30 g	40 g	50 g																														
Oignons découpés en petits morceaux	50 g	75 g	100 g																														
Bouillon de poule ou eau	250 ml	500 ml	750 ml																														
Bouquet garni et sel	A votre goût																																
Pâtes	100 g	200 g	300 g																														
Eau	400 ml	800 ml	1200 ml																														
Sel	A votre goût																																
<b>3. Chocolate cake</b> <b>(Gâteau au chocolat)</b> - Temp. aliments : Pièce - Ustensile : Moule à pain de 23x13 cm dans le compartiment inférieur	<b>Ingrédients</b> 70 g de yaourt \ 50 g d'huile de grains de raisin \ 170 g de sucre 110 g de Maïzena \ 50 g de cacao en poudre 1 cuillère à café de levure \ 3 œufs légèrement battus 1/4 de cuillère à café de sel																																
<b>4. Roast beef</b> <b>(Rôti de boeuf)</b> - Limite de poids : 0,5~2,0 kg - Temp. aliments : Réfrigéré - Ustensile : Soucoupe sur le trépied bas	<b>Ingrédients</b> 70 g de yaourt \ 50 g d'huile de grains de raisin \ 170 g de sucre 110 g de Maïzena \ 50 g de cacao en poudre 1 cuillère à café de levure \ 3 œufs légèrement battus 1/4 de cuillère à café de sel																																
<b>5. Stuffed zucchini</b> <b>(Courgettes farcies)</b> - Temp. aliments : Pièce - Ustensile : Plat sur le trépied bas	<b>Ingrédients</b> 4 courgettes rondes (200 g pièce) \ 500 g de bœuf haché 2 cuillères à soupe d'huile d'olive \ sel et poivre à votre goût																																

## Guide du mode recettes du chef

Catégorie	Instructions
<b>6. Gratin dauphinois</b> - Temp. aliments : Pièce - Ustensile : Moule à pain de 20x20 cm sur le trépied bas	<p><b>Ingrédients</b></p> <p>1 kg de pommes de terre \ 1 gousse d'ail            20 g de beurre \ 300 g de crème            100 g de fromage râpé \ noix de muscade, sel et poivre</p> <p>Epluchez les pommes de terre et lavez-les, puis découpez-les en tranches de 5 mm. Frottez l'intérieur d'un moule avec une gousse d'ail et enduisez de beurre.</p> <p>Disposez les tranches de pommes de terre dans le moule et assaisonnez. Disposez le reste des pommes de terre et assaisonnez. Ensuite versez la crème et saupoudrez le fromage. Placez le moule sur le trépied bas. Choisissez le menu puis appuyez sur Start.</p>
<b>7. Lasagna (Lasagnes)</b> - Temp. aliments : Pièce - Ustensile : Moule à pain de 26x17 cm sur le trépied bas	<p><b>Ingrédients pour sauce à la viande</b></p> <p>9 lasagnes crues \ 2 kg de sauce bolognaise            40 g de fromage râpé \ 4 cuillères à soupe d'huile d'olive            Sel et poivre</p> <p>Placez 3 lasagnes côte à côte au fond d'un moule et couvrez. Etalez 1/3 de la sauce bolognaise sur les lasagnes.</p> <p>Posez 3 nouvelles lasagnes et un deuxième tiers de sauce bolognaise, puis terminez par les 3 dernières lasagnes et le reste de la sauce. Saupoudrez le reste du fromage râpé.</p> <p>Placez le moule sur le trépied bas. Choisissez le menu puis appuyez sur Start.</p> <p><b>✳ Sauce bolognaise</b></p> <p>1 tige de céleri \ 2 oignons            1 gousse d'ail \ 1,4 kg de tomates bien mûres            1 brin de thym \ 1 feuille de laurier            500 g de viande de bœuf hachée \ sel et poivre</p> <p>Emincez le céleri, les oignons, l'ail et les tomates.</p> <p>Faites revenir le céleri, les oignons et l'ail dans une poêle légèrement huilée.</p> <p>Ajoutez les tomates, le thym, le laurier, le sel et le poivre. Remuez et laissez mijoter 30 minutes.</p> <p>Faites cuire la viande hachée dans une autre poêle pendant 5 minutes tout en remuant. Versez la sauce tomate sur la viande et laissez encore 5 minutes sur le feu.</p>
<b>8. Apple tart (Tarte aux pommes)</b> - Temp. aliments : Pièce - Ustensile : Plat sur le trépied bas	<p><b>Ingrédients</b></p> <p>1 feuille de pâte brisée \ 5 pommes            20g de sucre \ 2 cuillères à soupe de miel liquide</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Saupoudrez le plat avec de la farine, étalez la pâte et placez le plat sur le trépied bas. Rognez les bords en laissant la pâte déborder le moins possible. Piquez avec une fourchette et mettez de côté.</li> <li>Emincez deux pommes et demie puis mettez-les dans une poêle avec le sucre. Laissez mijoter jusqu'à ce que les pommes soient ramollies. Découpez le reste des pommes en tranches de 5 mm. Etalez les pommes cuites sur la pâte et disposez les pommes découpées en tranches en spirale sur toute la surface. Etalez le miel sur le tout.</li> <li>Placez le moule à tarte sur le trépied bas. Choisissez le menu puis appuyez sur Start. A la fin de la cuisson, retirez du four puis laissez refroidir.</li> </ol>

## Chaleur pulsée active

L'exemple suivant montre comment faire cuire 0,3 kg de morceaux de poulet.

- 1 Appuyez sur **ARRÊT/EFFACER**.



- 2 Appuyez sur **CHALEUR PULSEE ACTIVE**.

L'indication suivante s'affiche: "🔥".



- 3 Faites tourner le cadran **MODE DE CUISSON** jusqu'à ce qu'il affiche "2 CHICKEN PIECES".

Appuyez sur **DÉPART/DÉPART RAPIDE** pour sélectionner la catégorie d'aliment.



- 4 Faites tourner le cadran **MODE DE CUISSON** jusqu'à ce qu'il affiche "0,3 kg".

Appuyez sur **DÉPART/DÉPART RAPIDE**.

Pendant la cuisson, vous pouvez allonger ou raccourcir le temps de cuisson en faisant tourner le cadran **MODE DE CUISSON**.



### REMARQUE

- Les menus de Chaleur pulsée active sont programmés en usine.
- Le mode Chaleur pulsée active vous permet de préparer la plupart de vos plats préférés simplement en sélectionnant le type d'aliment et le poids.

## Guide de la Chaleur pulsée active

Catégorie	Instructions
<p><b>1. Roast chicken (Poulet roti)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Limite de poids : 0,8~1,8 kg</li> <li>- Temp. aliments : Réfrigéré</li> <li>- Ustensile : Trépied bas sur le plat Crousty</li> </ul>	<p>Enduisez le poulet de beurre fondu ou d'huile puis assaisonnez. Disposer le poulet entier sur le trépied bas, sur le plat Crousty, poitrine orientée vers le bas. Choisissez le menu et le poids, puis appuyez sur Start. Lorsqu'un BIP retentit, enlevez le jus puis retournez le poulet. Ensuite, appuyez de nouveau sur Start pour terminer la cuisson. A la fin de la cuisson, couvrez d'une feuille d'aluminium et laissez reposer 10 minutes.</p>
<p><b>2. Chicken pieces (Morceaux de poulet)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Limite de poids : 0,2~0,8 kg</li> <li>- Temp. aliments : Réfrigéré</li> <li>- Ustensile : Plat sur le trépied haut</li> </ul>	<p>Enduisez les morceaux de poulet de beurre fondu ou d'huile puis assaisonnez. Placez-les dans un plat sur le trépied haut. Choisissez le menu et le poids, puis appuyez sur Start. Lorsqu'un BIP retentit, retournez les morceaux puis appuyez sur Start pour continuer.</p>
<p><b>3. Roast pork (Rôti de porc)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Limite de poids : 0,5~2,0 kg</li> <li>- Temp. aliments : Réfrigéré</li> <li>- Ustensile : Trépied bas sur le plat Crousty</li> </ul>	<p>Enduisez le porc de beurre fondu ou d'huile puis assaisonnez. Déposez les aliments sur la trépied bas, sur le plat Crousty. Choisissez le menu et le poids, puis appuyez sur Start. A la fin de la cuisson, couvrez d'une feuille d'aluminium et laissez reposer 10 minutes.</p>

## Guide de la Chaleur pulsée active

Catégorie	Instructions
<p><b>4. Fresh pizza</b> (Pizza fraîche)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Temp. aliments : Pièce</li> <li>- Ustensile : Plat sur le trépied bas</li> </ul>	<p><b>Ingrédients</b></p> <p><i>Pâte à tarte :</i>  120 g de farine ordinaire \ 1 cuillère à café de levure en poudre  1 pincée de sel \ 1 cuillère à café de sucre \ 70 ml d'eau chaude  1 cuillère à café d'huile d'olive extravierge plus quelques gouttes pour le glaçage</p> <p><i>Garniture :</i>  3 cuillères à soupe de sauce tomate \ 30 g de saucisse tranchée  1/2 oignon tranché \ 2 champignons frais tranchés  1/2 poivron frais \ 110 g de mozzarella en tranches</p> <p>Mélangez tous les ingrédients dans un grand récipient.  Mélangez dans un mixeur électrique afin d'obtenir une pâte lisse et élastique.  Étalez la pâte sur le plat.  Étalez la sauce à pizza. Ajoutez la garniture et le fromage.  Placez le moule à tarte sur le trépied bas. Choisissez le menu puis appuyez sur start.</p>
<p><b>5. Cookies</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Temp. aliments : Pièce</li> <li>- Ustensile : Trépied haut + Trépied bas</li> </ul>	<p><b>Ingrédients</b></p> <p>80 g de cassonade \ 80 g de beurre  1 œuf légèrement battu \ 180 g de farine ordinaire tamisée  1/2 cuillère à café de levure \ 1/2 cuillère à café de bicarbonate de soude  100 g de pépites de chocolat</p> <p>Mélangez la cassonade et le beurre. Ajoutez progressivement l'œuf et battez le tout jusqu'à obtenir un mélange très léger. Ajoutez la farine, la levure, le bicarbonate de soude et les pépites de chocolat puis mélangez bien le tout.  Déposez la pâte à la cuillère sur le trépied haut et couvrez le trépied bas avec une feuille d'aluminium. Les biscuits doivent être à 2 cm les uns des autres.  Placez les plateaux dans le four. Choisissez le menu puis appuyez sur Start. A la fin de la cuisson, retirez du four puis laissez refroidir.</p>
<p><b>6. Baked potatoes</b> (Pommes de terre au four)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Limite de poids : 0,2~1,0 kg</li> <li>- Temp. aliments : Pièce</li> <li>- Ustensile : Trépied bas</li> </ul>	<p>Choisissez des pommes de terre de taille moyenne (200~220 g pièce). Lavez-les et séchez-les. Percez-les plusieurs fois avec une fourchette. Posez-les sur le trépied bas. Choisissez le menu et le poids, puis appuyez sur Start. A la fin de la cuisson, couvrez d'une feuille d'aluminium et laissez reposer 10 minutes.</p>
<p><b>7. Small cakes</b> (Petits gateaux)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Temp. aliments : Pièce</li> <li>- Ustensile : Placez les moules à biscuit sur le plat sur le trépied bas.</li> </ul>	<p><b>Ingrédients</b></p> <p>60 g de sucre \ 100 g de beurre fondu  2 œufs légèrement battus \ 150 g de farine ordinaire tamisée  1/2 cuillère à café de levure  Moules à gateaux de 50x30 mm (base x hauteur)</p> <p>Mélangez le sucre et le beurre fondu. Ajoutez progressivement les œufs et battez le tout jusqu'à obtenir un mélange très léger. Ajoutez la farine et la levure puis mélangez jusqu'à obtention d'un mélange homogène.  Beurrez les moules en papier (25~30 g chacun). Posez les moules à biscuit sur le plat sur le trépied bas. Choisissez le menu puis appuyez sur Start. A la fin de la cuisson, retirez du four puis laissez refroidir.</p>

## Niveaux de puissance du grill

Voici un exemple où les aliments sont maintenus au chaud 30 min à 80° C.

- 1 Appuyez sur **ARRÊT/EFFACER**.



- 2 Appuyez sur **NIVEAUX DE PUISSANCE DU GRIL**.

L'indication suivante s'affiche: " 🔥 🔥 🔥 ".



- 3 Faites tourner le cadran **MODE DE CUISSON** jusqu'à ce qu'il affiche "2 KEEP WARM".

Appuyez sur **DÉPART/DÉPART RAPIDE** pour sélectionner la catégorie d'aliment.



- 4 Faites tourner le cadran **MODE DE CUISSON** jusqu'à ce qu'il affiche "80° C".

Appuyez sur **DÉPART/DÉPART RAPIDE**.

Faites tourner le cadran **MODE DE CUISSON** jusqu'à ce qu'il affiche "30:00".



- 5 Appuyez sur **DÉPART/DÉPART RAPIDE**.



### REMARQUE

Pour un résultat optimal, l'intérieur du four doit être froid avant utilisation.

## Guide des Niveaux de puissance du grill

Fonction	Instruction																			
<p>1. Slow cook (Cuisson basse température)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Plage de températures : 110° C (maxi) / 90° C (mini)</li> <li>- Ustensile : Plat en verre résistant à la chaleur avec couvercle sur plateau tournant</li> </ul>	<p>En comparaison aux autres méthodes de cuisson (cuire à feu vif, bouillir et frire), cette fonction maintient une température relativement faible pendant plusieurs heures et permet la préparation de ragoûts et autres plats mijotés.</p> <p><b>90° C (mini)</b> Ce réglage permet de faire mijoter les plats pendant une période prolongée sans risque de les faire trop cuire ou brûler. Il n'est pas nécessaire de remuer les aliments.</p> <p><b>110° C (maxi)</b> Ce réglage permet de cuire les aliments environ deux fois plus vite. Certains aliments peuvent nécessiter l'ajout de liquide supplémentaire pour ne pas bouillir. Remuer les ragoûts de temps à autre améliore la distribution des saveurs.</p> <p>Bien saisir les aliments à feu vif avant de les faire mijoter n'est pas nécessaire, mais cela présente l'avantage de conserver les sucs et la saveur, ainsi que la tendreté de la viande.</p> <p><b>Guide de la cuisson basse température</b></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Temps de cuisson</th> <th colspan="2">Temps de cuisson en mode lent (sans faire revenir à feu vif)</th> <th colspan="2">Temps de cuisson à feu doux (en faisant revenir à feu vif)</th> </tr> <tr> <th>90° C (mini)</th> <th>110° C (maxi)</th> <th>90° C (mini)</th> <th>110° C (maxi)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>35 à 60 minutes</td> <td>6 à 10 heures</td> <td>3 à 4 heures</td> <td>4 à 6 heures</td> <td>2 à 3 heures</td> </tr> <tr> <td>1 à 3 heures</td> <td>8 à 10 heures</td> <td>4 à 6 heures</td> <td>5 à 6 heures</td> <td>3 à 4 heures</td> </tr> </tbody> </table>	Temps de cuisson	Temps de cuisson en mode lent (sans faire revenir à feu vif)		Temps de cuisson à feu doux (en faisant revenir à feu vif)		90° C (mini)	110° C (maxi)	90° C (mini)	110° C (maxi)	35 à 60 minutes	6 à 10 heures	3 à 4 heures	4 à 6 heures	2 à 3 heures	1 à 3 heures	8 à 10 heures	4 à 6 heures	5 à 6 heures	3 à 4 heures
Temps de cuisson	Temps de cuisson en mode lent (sans faire revenir à feu vif)		Temps de cuisson à feu doux (en faisant revenir à feu vif)																	
	90° C (mini)	110° C (maxi)	90° C (mini)	110° C (maxi)																
35 à 60 minutes	6 à 10 heures	3 à 4 heures	4 à 6 heures	2 à 3 heures																
1 à 3 heures	8 à 10 heures	4 à 6 heures	5 à 6 heures	3 à 4 heures																
<p>2. Keep warm (Maintien au chaud)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Plage de températures : 60° C ~ 80° C</li> <li>- Ustensile : Plat en verre résistant à la chaleur sur plateau tournant</li> </ul>	<p>La chaleur émise par le dessus et le dessous maintient la température sélectionnée. Cette fonction vous permet de garder les plats au chaud en attendant de les servir.</p>																			



## Guide des Niveaux de puissance du grill

Fonction	Instruction																																													
<b>3. Food dry</b> <b>(Fruits secs)</b> - Plage de températures : 40° C ~ 90° C - Ustensile : Plat sur le trépied bas	<p>Elle permet également de dessécher des fruits, des légumes et de la viande de bœuf et d'en faire des petits snacks nutritifs sans produits chimiques ni conservateurs. Il vous suffit d'étaler du papier alimentaire sur le plateau puis d'y disposer une couche de fruits, de légumes ou de viande.</p> <p><b>Guide de fruits secs</b></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Type d'aliment</th> <th>Préparation</th> <th>Régalez la température</th> <th>Durée</th> <th>Utilisation</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Bananes</td> <td>Découpez des tranches de 5~6 mm</td> <td>60° C</td> <td>5~8 heures</td> <td>Snacks, aliments pour bébés, barres de céréales, biscuits et cake à la banane</td> </tr> <tr> <td>Figues</td> <td>Retirez les tiges et coupez en deux</td> <td>60° C</td> <td>8~10 heures</td> <td>Farces, gâteaux, puddings, pain et biscuits</td> </tr> <tr> <td>Kiwis</td> <td>Pelez ou épluchez puis coupez en tranches de 8~12 mm</td> <td>60° C</td> <td>5~8 heures</td> <td>Snacks</td> </tr> <tr> <td>Mangues</td> <td>Retirez la peau et découpez des tranches de 6~10 mm</td> <td>60° C</td> <td>6~10 heures</td> <td>Snacks, céréales, aliments cuits</td> </tr> <tr> <td>Ananas</td> <td>Pelez ou épluchez, évidez et coupez en tranches de 8~12 mm</td> <td>60° C</td> <td>6~10 heures</td> <td>Snacks, aliments cuits, céréales cuites</td> </tr> <tr> <td>Tomates</td> <td>Lavez et découpez des tranches de 6 mm</td> <td>60° C</td> <td>6~10 heures</td> <td>Soupes, ragoûts, pâtes ou sauce</td> </tr> <tr> <td>Champignons</td> <td>Essuyez avec une brosse douce ou un chiffon Ne pas laver</td> <td>50° C</td> <td>4~8 heures</td> <td>Réhydratation de soupes, plats de viande, omelettes ou friture</td> </tr> <tr> <td>Charqui de bœuf</td> <td>Faites mariner les tranches de viande (5~6 mm) pendant 6 à 8 heures au réfrigérateur</td> <td>70° C</td> <td>6~10 heures</td> <td>Snack</td> </tr> </tbody> </table>	Type d'aliment	Préparation	Régalez la température	Durée	Utilisation	Bananes	Découpez des tranches de 5~6 mm	60° C	5~8 heures	Snacks, aliments pour bébés, barres de céréales, biscuits et cake à la banane	Figues	Retirez les tiges et coupez en deux	60° C	8~10 heures	Farces, gâteaux, puddings, pain et biscuits	Kiwis	Pelez ou épluchez puis coupez en tranches de 8~12 mm	60° C	5~8 heures	Snacks	Mangues	Retirez la peau et découpez des tranches de 6~10 mm	60° C	6~10 heures	Snacks, céréales, aliments cuits	Ananas	Pelez ou épluchez, évidez et coupez en tranches de 8~12 mm	60° C	6~10 heures	Snacks, aliments cuits, céréales cuites	Tomates	Lavez et découpez des tranches de 6 mm	60° C	6~10 heures	Soupes, ragoûts, pâtes ou sauce	Champignons	Essuyez avec une brosse douce ou un chiffon Ne pas laver	50° C	4~8 heures	Réhydratation de soupes, plats de viande, omelettes ou friture	Charqui de bœuf	Faites mariner les tranches de viande (5~6 mm) pendant 6 à 8 heures au réfrigérateur	70° C	6~10 heures	Snack
Type d'aliment	Préparation	Régalez la température	Durée	Utilisation																																										
Bananes	Découpez des tranches de 5~6 mm	60° C	5~8 heures	Snacks, aliments pour bébés, barres de céréales, biscuits et cake à la banane																																										
Figues	Retirez les tiges et coupez en deux	60° C	8~10 heures	Farces, gâteaux, puddings, pain et biscuits																																										
Kiwis	Pelez ou épluchez puis coupez en tranches de 8~12 mm	60° C	5~8 heures	Snacks																																										
Mangues	Retirez la peau et découpez des tranches de 6~10 mm	60° C	6~10 heures	Snacks, céréales, aliments cuits																																										
Ananas	Pelez ou épluchez, évidez et coupez en tranches de 8~12 mm	60° C	6~10 heures	Snacks, aliments cuits, céréales cuites																																										
Tomates	Lavez et découpez des tranches de 6 mm	60° C	6~10 heures	Soupes, ragoûts, pâtes ou sauce																																										
Champignons	Essuyez avec une brosse douce ou un chiffon Ne pas laver	50° C	4~8 heures	Réhydratation de soupes, plats de viande, omelettes ou friture																																										
Charqui de bœuf	Faites mariner les tranches de viande (5~6 mm) pendant 6 à 8 heures au réfrigérateur	70° C	6~10 heures	Snack																																										
<b>4. Proof</b> <b>(Fermentation)</b> - Plage de températures : 40° C - Ustensile : Plat en verre résistant à la chaleur sur le trépied bas	<p><b>Préparation de yaourt</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Versez 1000ml de lait dans un récipient résistant à la chaleur avec couvercle.</li> <li>• Faites chauffer le lait jusqu'à 60~70° C puis laissez-le refroidir jusqu'à environ 40° C.</li> <li>• Ajoutez 150 ml de yaourt entièrement naturel et mélangez jusqu'à obtention d'un liquide homogène.</li> <li>• Placez le récipient fermé dans le four.</li> <li>• Choisissez le menu et réglez le temps de cuisson sur 5~8 heures.</li> </ul> <p><b>Faire lever de la pâte</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Placez la pâte dans un récipient résistant à la chaleur et couvrez-le avec du papier de cuisson ou un chiffon humide.</li> <li>• Placez le récipient dans le four.</li> <li>• Choisissez le menu adéquat puis réglez le temps de cuisson sur approximativement 40 minutes, de manière à ce que la pâte double de volume.</li> </ul>																																													
<b>5. Plate warming</b> <b>(Chauffe-plat)</b> - Plage de températures : 40° C ~100° C - Ustensile : Sur le trépied bas	<p>Cette fonction permet de faire chauffer les plats à une température optimale.</p>																																													

## Réchauffage

L'exemple suivant montre comment faire réchauffer 0,5 kg de lasagnes.

- 1 Appuyez sur **ARRÊT/EFFACER**.



- 2 Appuyez sur **RÉCHAUFFAGE**

L'indication suivante s'affiche: "auto".



- 3 Faites tourner le cadran **MODE DE CUISSON** jusqu'à ce qu'il affiche "2 LASAGNA".

Appuyez sur **DÉPART/DÉPART RAPIDE** pour sélectionner la catégorie d'aliment.



- 4 Faites tourner le cadran **MODE DE CUISSON** jusqu'à ce qu'il affiche "0,5 kg".

Appuyez sur **DÉPART/DÉPART RAPIDE**.

Pendant la cuisson, vous pouvez prolonger ou raccourcir le temps de cuisson en faisant tourner le cadran **MODE DE CUISSON**.



### REMARQUE

- Les menus Réchauffage sont programmés en usine.
- Le mode Réchauffage vous permet de préparer la plupart de vos plats préférés simplement en sélectionnant le type d'aliment et le poids.

## Guide du mode réchauffage

Catégorie	Instructions
<p>1. Cordon bleu (Cordons bleus)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Limite de poids : 0,2~0,8 kg</li> <li>- Temp. aliments : Réfrigéré</li> <li>- Ustensile : Plat Crousty sur le trépied bas</li> </ul>	<p>Placez les restes de cordon bleu (100~150 g/pièce) dans un plat Crousty sur le trépied bas.</p> <p>Choisissez le menu et le poids, puis appuyez sur Start.</p>
<p>2. Lasagna (Lasagnes)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Limite de poids : 0,2~0,8 kg</li> <li>- Temp. aliments : Réfrigéré</li> <li>- Ustensile : Plat Crousty sur le trépied bas</li> </ul>	<p>Découpez les restes de lasagnes en morceaux de 200~250 g.</p> <p>Placez-les dans un plat Crousty sur le trépied bas.</p> <p>Choisissez le menu et le poids, puis appuyez sur Start.</p>
<p>3. Bread (Pain)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Limite de poids : 0,1~0,3 kg</li> <li>- Temp. aliments : Congelé</li> <li>- Ustensile : Trépied bas</li> </ul>	<p>Placez le pain congelé (50~100 g) sur le trépied bas.</p> <p>Choisissez le menu et le poids, puis appuyez sur Start.</p>
<p>4. Pie / Tart (Tarte/Quiche)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Limite de poids : 0,2~0,8 kg</li> <li>- Temp. aliments : Réfrigéré</li> <li>- Ustensile : Plat Crousty sur le trépied bas</li> </ul>	<p>Découpez les restes de gâteau/tarte en morceaux de 200~250 g.</p> <p>Placez-les dans un plat Crousty sur le trépied bas.</p> <p>Choisissez le menu et le poids, puis appuyez sur Start.</p>

## SteamChef

L'exemple suivant montre comment faire cuire 0,6 kg de filet de poisson.

- 1 Appuyez sur **ARRÊT/EFFACER**.



- 2 Appuyez sur **STEAMCHEF**.

L'indication suivante s'affiche: "auto".



- 3 Faites tourner le cadran **MODE DE CUISSON** jusqu'à ce qu'il affiche "3 FISH FILLET".

Appuyez sur **DÉPART/DÉPART RAPIDE** pour sélectionner la catégorie d'aliment.



- 4 Faites tourner le cadran **MODE DE CUISSON** jusqu'à ce qu'il affiche "0,6 kg".



- 5 Appuyez sur **DÉPART/DÉPART RAPIDE**.

Pendant la cuisson, vous pouvez prolonger ou raccourcir le temps de cuisson en faisant tourner le cadran **MODE DE CUISSON**.



### ATTENTION

1. Utilisez systématiquement des gants pour retirer l'accessoire vapeur du four.
2. Ne posez pas l'accessoire vapeur brûlant sur une table en verre ou sur une surface thermosensible immédiatement après la cuisson. Posez-la sur un dessous de plat.
3. Avant d'utiliser cet accessoire vapeur, versez-y toujours au moins 300 ml d'eau. Sinon, la cuisson risque d'être incomplète, de provoquer un incendie ou de brûler les aliments.
4. Faites très attention lorsque vous transportez l'accessoire vapeur rempli d'eau.
5. Lorsque vous déplacez l'accessoire vapeur, le couvercle doit être fermement en place. Les œufs ou les noix risquent d'exploser si le couvercle et le récipient d'eau ne sont pas parfaitement en place.
6. N'utilisez jamais l'accessoire vapeur avec un modèle de produit différent. Cela risque de provoquer un incendie ou d'endommager le produit irrémédiablement.



Accessoire SteamChef

## Guide du mode SteamChef

Catégorie	Instructions
<p>1. Crustacea (Crustacés)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Limite de poids : 0,2~0,8 kg</li> <li>- Temp. aliments : Réfrigéré</li> <li>- Ustensile : Cloche vapeur \ Assiette vapeur \ Récipient pour cuisson à la vapeur</li> </ul>	<p>Lavez les crevettes, crabes, etc. (Leur longueur ne doit pas dépasser 25 cm.) Versez 300 ml d'eau du robinet dans le SteamChef. Posez le plateau sur le récipient. Disposez les aliments préparés sur le plateau en une seule couche. Posez le couvercle. Placez le SteamChef au centre du plateau en verre. A la fin de la cuisson, laissez reposer 3~5 minute dans le four.</p>

## Guide du mode SteamChef

Catégorie	Instructions
<b>2. Shell fish</b> <b>(Fruits de mer)</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Limite de poids : 0,1~0,6 kg</li> <li>- Temp. aliments : Réfrigéré</li> <li>- Ustensile : Cloche vapeu \ Assiette vapeur \ Récipient pour cuisson à la vapeur</li> </ul>	Lavez les coquillages (clams, pétoncles, couteaux). (Leur longueur ne doit pas dépasser 25 cm.) Versez 300 ml d'eau du robinet dans le SteamChef. Posez le plateau sur le récipient. Disposez les aliments préparés sur le plateau en une seule couche. Posez le couvercle. Placez le SteamChef au centre du plateau en verre. A la fin de la cuisson, laissez reposer 3~5 minute dans le four.
<b>3. Fish fillet</b> <b>(Filet de poisson)</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Limite de poids : 0,2~0,6 kg</li> <li>- Temp. aliments : Réfrigéré</li> <li>- Ustensile : Cloche vapeu \ Assiette vapeur \ Récipient pour cuisson à la vapeur</li> </ul>	Rincez les aliments. (Leur épaisseur ne doit pas dépasser 2,5 cm.) Versez 300 ml d'eau du robinet dans le SteamChef. Posez le plateau sur le récipient. Disposez les aliments préparés sur le plateau en une seule couche. Posez le couvercle. Placez le SteamChef au centre du plateau en verre. A la fin de la cuisson, laissez reposer 3~5 minute dans le four.
<b>4. Carrot</b> <b>(Carottes)</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Limite de poids : 0,2~0,8 kg</li> <li>- Temp. aliments : Pièce</li> <li>- Ustensile : Cloche vapeu \ Assiette vapeur \ Récipient pour cuisson à la vapeur</li> </ul>	Lavez les légumes et découpez-les en morceaux égaux. Versez 300 ml d'eau du robinet dans le SteamChef. Posez le plateau sur le récipient. Disposez les aliments préparés sur le plateau en une seule couche. Posez le couvercle. Placez le SteamChef au centre du plateau en verre. A la fin de la cuisson, laissez reposer 3~5 minute dans le four.
<b>5. Broccoli / Cauliflower</b> <b>(Brocolis/Chou-fleur)</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Limite de poids : 0,2~0,6 kg</li> <li>- Temp. aliments : Pièce</li> <li>- Ustensile : Cloche vapeu \ Assiette vapeur \ Récipient pour cuisson à la vapeur</li> </ul>	Idem ci-dessus.
<b>6. Green beans</b> <b>(Haricots verts)</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Limite de poids : 0,1~0,3 kg</li> <li>- Temp. aliments : Pièce</li> <li>- Ustensile : Cloche vapeu \ Assiette vapeur \ Récipient pour cuisson à la vapeur</li> </ul>	Versez 300 ml d'eau du robinet dans le SteamChef. Posez le plateau sur le récipient. Disposez les haricots verts sur le plateau en une seule couche. Posez le couvercle. Placez le SteamChef au centre du plateau en verre. A la fin de la cuisson, laissez reposer 3~5 minute dans le four.
<b>7. Potatoes</b> <b>(Pommes de terre)</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Limite de poids : 0,2~0,8 kg</li> <li>- Temp. aliments : Pièce</li> <li>- Ustensile : Cloche vapeu \ Assiette vapeur \ Récipient pour cuisson à la vapeur</li> </ul>	Idem ci-dessus. - Coupez en 4.
<b>8. Eggs</b> <b>(Œufs)</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Limite de poids : 2~9 Œufs</li> <li>- Temp. aliments : Réfrigéré</li> <li>- Ustensile : Cloche vapeu \ Assiette vapeur \ Récipient pour cuisson à la vapeur</li> </ul>	Versez 300 ml d'eau du robinet dans le SteamChef. Posez le plateau sur le récipient. Disposez les œufs sur le plateau en une seule couche. Posez le couvercle. Placez le SteamChef au centre du plateau en verre. A la fin de la cuisson, laissez reposer 3~5 minute dans le four.

## Décongélation automatique

La température et la densité des aliments varient. Il est recommandé de vérifier les aliments avant de démarrer la cuisson. Faites particulièrement attention aux gros rôtis de viande, certains aliments ne doivent pas être complètement décongelés avant la cuisson.

Par exemple, le poisson cuit tellement vite qu'il est parfois préférable de commencer la cuisson lorsqu'il est encore légèrement congelé. Il nécessitera alors un temps de repos afin que le centre puisse décongeler.

Pesez les aliments que vous êtes sur le point de décongeler. Assurez-vous de retirer tout lien ou emballage métallique. Placez ensuite les aliments dans un plat allant au micro-ondes sur le plateau en verre dans votre four et fermez la porte.



Un plat allant au micro-ondes



Plateau en verre

L'exemple suivant vous montre comment décongeler 0,8 kg de volaille congelée.

- 1 Appuyez sur **ARRÊT/EFFACER**.



- 2 Appuyez sur **DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE**.

L'indication suivante s'affiche: "0,8 kg".



- 3 Tournez la molette **MODE DE CUISSON** jusqu'à ce que "2 POULTRY" s'affiche.

Appuyez sur **DÉPART/DÉPART RAPIDE** pour confirmer la catégorie.



- 4 Tournez la molette **MODE DE CUISSON** jusqu'à ce que "0,8 kg" (le poids des aliments congelés) s'affiche.

Appuyez sur **DÉPART/DÉPART RAPIDE**.



- 5 Pendant la décongélation, votre four émettra un signal sonore. À ce moment-là, ouvrez la porte du four, retournez les aliments et séparez-les pour garantir une décongélation homogène. Retirez les portions décongelées ou protégez-les pour ralentir la décongélation. Une fois cette vérification effectuée, fermez la porte du four et appuyez sur **DÉPART/DÉPART RAPIDE** pour reprendre la décongélation.

**Votre four n'arrêtera la décongélation que si vous ouvrez la porte (même après le signal sonore).**

### REMARQUE

- Votre four comporte quatre niveaux de décongélation par micro-ondes : **Viande, Volaille, Poisson** et **Pain**. Chaque catégorie de décongélation possède différents réglages de puissance.
- Pour votre sécurité, utilisez uniquement des accessoires adaptés à votre micro-ondes.
- N'utilisez pas les accessoires ci-dessous.



Trépied haut



Trépied bas

## Guide de décongélation

- \* Les aliments à décongeler doivent être placés dans un récipient pour micro-ondes non couvert, qui doit être disposé sur le plateau en verre.
- \* Si nécessaire, protégez les petites portions de viande ou de volaille avec des morceaux de papier aluminium. Cela empêchera ces parties de se réchauffer durant la décongélation. Veillez à ce que le papier aluminium ne soit pas en contact avec les parois du four.
- \* Séparez les aliments tels que la viande hachée, les côtelettes, les saucisses et le lard dès que cela est possible. **Au signal sonore, retournez les aliments.** Retirez les portions décongelées. Continuez de décongeler les parties restantes.  
Après la décongélation, laissez reposer jusqu'à ce que les aliments soient entièrement décongelés.

Catégorie	Aliments
<b>1. Meat</b> <b>(Viande)</b> - Limite de poids : 0,1~4,0 kg - Ustensile : Plat pour micro-ondes	- Boeuf haché, steak, dés de viande pour ragoût, faux-filet, rôti à braiser, rumsteck, bifteck haché, côtes de porc, côtes d'agneau, rôti roulé, saucisses, côtelettes (2 cm). - Au signal sonore, retournez les aliments. - Après la décongélation, laissez reposer sous du papier d'aluminium pendant 5 à 15 minutes.
<b>2. Poultry</b> <b>(Volaille)</b> - Limite de poids : 0,1~4,0 kg - Ustensile : Plat pour micro-ondes	- Poulet entier, cuisses, escalopes de poulet et de dinde (moins de 2 kg). - Au signal sonore, retournez les aliments. - Après la décongélation, laissez reposer pendant 20 à 30 minutes.
<b>3. Fish</b> <b>(Poisson)</b> - Limite de poids : 0,1~4,0 kg - Ustensile : Plat pour micro-ondes	- Filet, darnes, poisson entier, produits de la mer. - Au signal sonore, retournez les aliments. - Après la décongélation, laissez reposer pendant 10 à 20 minutes.
<b>4. Bread</b> <b>(Pain)</b> - Limite de poids : 0,1~0,5 kg - Ustensile : Serviette en papier	- Tartines, petits pains, baguette, etc. - Après la décongélation, laissez reposer pendant 1 minutes.

# CARACTÉRISTIQUES DES ALIMENTS ET CUISSON PAR MICRO-ONDES

## Surveiller les aliments pendant la cuisson

Les recettes du livre ont été concoctées avec une grande attention, mais votre réussite dans la préparation de ces recettes dépend de l'attention que vous apportez aux aliments pendant leur cuisson.

Surveillez toujours les aliments pendant la cuisson. Votre four à micro-ondes est équipé d'une lampe-témoin qui s'allume automatiquement lorsque le four fonctionne de sorte que vous puissiez voir ce qui se passe à l'intérieur et vérifier la progression de la cuisson. Les instructions données dans les recettes doivent être considérées comme des recommandations minimales. S'il vous semble que les aliments cuisent de manière non homogène, procédez à des réglages, si nécessaire, pour résoudre le problème.

## Facteurs ayant une influence sur le temps de cuisson

De nombreux facteurs ont une influence sur le temps de cuisson. Selon la température des ingrédients utilisés dans une recette, les temps de cuisson sont très différents. Par exemple, la cuisson d'un gâteau préparé avec du beurre, du lait et des œufs très froids prendra beaucoup plus longtemps qu'un gâteau préparé avec des ingrédients qui sont à température ambiante. Toutes les recettes du livre indiquent une plage de temps de cuisson. Vous trouverez certainement que les aliments ne sont pas assez cuits pour les temps de cuisson les plus bas, et vous voudrez peut-être cuire les aliments un peu plus que le temps maximum indiqué, selon vos goûts. La philosophie inhérente à ce livre de recettes est la suivante: dans une recette, il vaut mieux être prudent lorsqu'on indique les temps de cuisson. Les aliments trop cuits sont bons à jeter. Certaines des recettes, particulièrement les recettes de pains, de gâteaux et de crème anglaise, recommandent de retirer les aliments du four avant qu'ils ne soient cuits. Il ne s'agit pas d'une erreur. Si on laisse reposer les aliments et qu'on les recouvre, ils continueront à cuire en dehors du four car la chaleur piégée dans les parties extérieures des aliments se dirige peu à peu vers l'intérieur. Si les aliments restent dans le four jusqu'à ce qu'ils soient cuits tout au long du temps de cuisson, les parties extérieures seront trop cuites voire brûlées. Vous serez bientôt expert dans l'estimation des temps de cuisson et de repos pour un grand nombre d'aliments.

## Densité des aliments

Les aliments légers, poreux, tels que gâteaux et pains cuisent plus rapidement que les aliments lourds et denses, tels que rôtis et ragoûts. Lorsque vous cuisez des aliments poreux, faites attention à ce que les bords extérieurs ne deviennent pas secs et fragiles.

## Hauteur des aliments

La partie supérieure des aliments hauts, en particulier les rôtis, cuira plus rapidement que la partie inférieure. Par conséquent, il vaut mieux retourner les aliments hauts pendant la cuisson, même plusieurs fois, si nécessaire.

## Teneur en humidité des aliments

Étant donné que la chaleur générée par les micro-ondes a tendance à évaporer l'humidité, il faut arroser les aliments relativement secs, tels que les rôtis et certains légumes avec un peu d'eau, avant la cuisson, ou les couvrir pour garder l'humidité.

## Os et matières grasses contenus dans les aliments

Les os sont conducteurs de chaleur et les matières grasses cuisent plus rapidement que la viande. Lorsque vous cuisez des morceaux de viande avec des os ou des morceaux gras de viande, veillez à ce qu'ils ne cuisent pas de manière inégale et qu'ils ne soient pas trop cuits.

## Quantité d'aliments

Le nombre d'ondes dans votre four reste constant indépendamment de la quantité d'aliments à cuire. Par conséquent, plus vous mettez d'aliments dans le four, plus le temps de cuisson est long. Lorsque vous préparez une recette et que vous n'utilisez que la moitié des ingrédients, n'oubliez pas de diminuer le temps de cuisson d'au moins un tiers.

## CARACTÉRISTIQUES DES ALIMENTS ET CUISSON PAR MICRO-ONDES

### Forme des aliments

Les ondes ne pénètrent les aliments qu'à une profondeur d'environ 2 cm, la partie intérieure des aliments qui ont une certaine épaisseur sont cuits car la chaleur générée à l'extérieur se dirige vers l'intérieur. Seul le bord extérieur des aliments est cuit par les ondes; le reste est cuit par conduction. La forme la plus inadéquate pour un aliment à cuire dans un four à micro-ondes est un aliment épais et carré. Les coins brûleront bien avant que le centre soit chaud. Les aliments fins et ronds ainsi que les aliments qui sont arrondis cuisent très facilement dans le four à micro-ondes.

### Couvrir les aliments

Un couvercle piège la chaleur et la vapeur accélère la cuisson des aliments. Utilisez un couvercle ou un film spécial micro-ondes avec un coin rabattu pour éviter toute rupture.

### Brunir les aliments

Les viandes et les volailles qui sont cuites pendant quinze minutes ou plus longtemps bruniront légèrement dans leur propre graisse. Les aliments qui ont un temps de cuisson plus court peuvent être recouverts d'une sauce brune, comme par exemple la sauce worcestershire, la sauce au soja ou la sauce barbecue, pour obtenir une couleur très agréable à l'œil. Dans la mesure où seulement une petite quantité de sauce brune est ajoutée aux aliments, le goût des aliments est préservé.

### Couvrir les aliments avec du papier sulfurisé

Le papier sulfurisé permet aux matières grasses de ne pas éclabousser et aux aliments de conserver leur chaleur. Mais, le fait que le papier sulfurisé couvre moins les aliments qu'un couvercle ou un film permet aux aliments de sécher légèrement.

### Disposition et espacement

Des aliments tels que les pommes de terre cuites au four, les biscuits et les hors-d'oeuvre cuiront de manière plus homogène s'ils sont placés dans le four à une distance égale, de préférence en rond. N'empilez jamais d'aliments les uns sur les autres.

### Remuer les aliments

Le fait de remuer les aliments est une des techniques les plus importantes de la cuisson au micro-ondes. En cuisine traditionnelle, les aliments sont remués pour bien les mélanger. Toutefois, les aliments cuits au micro-ondes doivent être remués pour répandre et redistribuer la chaleur. Remuez toujours de l'extérieur vers le centre car c'est l'extérieur des aliments qui se réchauffe en premier.

### Retourner les aliments

Il faut retourner les aliments, volumineux et hauts, tels que les rôtis et les poulets, pour que le haut et le bas des aliments cuisent de manière homogène. Il est également recommandé de retourner les morceaux de poulet et les côtelettes.

### Placer les morceaux les plus épais, faces vers l'extérieur

Dans la mesure où les ondes sont dirigées vers la partie extérieure des aliments, il est plus judicieux de placer les morceaux de viande, de volaille, de poisson, les plus épais, sur le bord extérieur du plat à four. Ainsi, les parties les plus épaisses recevront une plus grande quantité d'ondes et les aliments cuiront de manière homogène.

### Protection avec du papier aluminium

Vous pouvez mettre des bandes de papier aluminium (qui bloquent les ondes) sur les coins ou les bords des aliments de forme carrée ou rectangulaire pour éviter que ces parties ne cuisent trop. N'utilisez jamais trop de papier aluminium et veillez à ce que le papier aluminium soit bien fixé au plat, car sinon cela pourrait provoquer un arc électrique dans le four.

### Placer les aliments plus haut

Vous pouvez placer les aliments épais ou denses plus haut dans le four pour que les micro-ondes puissent être absorbées par le dessous et le centre des aliments.



# CARACTÉRISTIQUES DES ALIMENTS ET CUISSON PAR MICRO-ONDES

## Piquer les aliments

Les aliments qui sont enfermés dans une coquille ou dans une peau ou une membrane risquent d'éclater dans le four sauf s'ils sont piqués avant la cuisson. Ces aliments comprennent par exemple les jaunes et les blancs d'œufs, les palourdes et les huîtres, et l'ensemble des légumes et des fruits.

## Vérifier fréquemment les aliments pour voir s'ils sont cuits

Dans un four à micro-ondes, les aliments cuisent si rapidement qu'il est nécessaire de vérifier fréquemment si les aliments sont cuits. Certains aliments restent dans le four à micro-ondes jusqu'à ce qu'ils soient entièrement cuits, mais la plupart des aliments, y compris les viandes et les volailles, sont retirés du four, bien qu'il ne soient pas tout à fait cuits, et cela permet aux aliments de continuer à cuire pendant le temps de repos. Pendant le temps de repos, la température intérieure des aliments augmentera de 3° C à 8° C.

## Temps de repos

Après avoir retiré les aliments du four, on laisse souvent reposer les aliments pendant 3 à 10 minutes. Pendant le temps de repos, les aliments sont généralement recouverts pour conserver la chaleur sauf s'ils sont supposés rester secs en texture (comme certains gâteaux et biscuits, par exemple). Ce temps de repos permet aux aliments de continuer à cuire, développe la saveur des aliments et favorise le mélange des saveurs.

## Pour nettoyer votre four

### 1 Garder l'intérieur du four propre

Les éclaboussures d'aliments ou de liquides collent aux parois du four et, entre le joint et la surface de la porte. Il est recommandé d'essuyer immédiatement tout débordement avec un chiffon humide. Les miettes et les débordements absorberont les ondes et allongeront le temps de cuisson. Utilisez un chiffon humide pour éliminer les miettes qui se glissent entre la porte et la structure. Il est important de garder cette zone propre pour assurer une bonne étanchéité. Nettoyez les éclaboussures de graisse avec un chiffon imbibé d'eau et de savon, puis rincez et séchez. N'utilisez pas de détergent corrosif ou de produit de nettoyage. La lèchefrite peut être lavée à la main ou au lave-vaisselle.

### 2 Garder l'extérieur du four propre

Nettoyez l'extérieur de votre four avec de l'eau savonneuse, puis avec de l'eau propre et séchez avec un chiffon ou avec de l'essuie-tout. Pour éviter d'endommager certaines parties du four, l'eau ne doit pas s'infiltrer dans les ouvertures de ventilation. Pour nettoyer le bandeau de commande, ouvrez la porte pour éviter que le four se mette à fonctionner accidentellement, et essuyez avec un chiffon humide, puis tout de suite après avec un chiffon sec. Après le nettoyage, appuyez sur Stop/Annulation.

3 Si la vapeur s'accumule à l'intérieur ou à l'extérieur de la porte du four, essuyez les bandeaux à l'aide d'un chiffon. Cela peut se produire lorsque le four fonctionne dans des conditions d'humidité élevée et cela ne signifie en aucune manière le mauvais fonctionnement de l'appareil.

4 La porte et les joints de porte doivent être gardés propres. Utilisez uniquement de l'eau chaude et savonneuse, rincez, puis séchez complètement.

NE PAS UTILISER DE MATERIAUX ABRASIFS, TELS QUE LES POUDRES A RECURER OU LES TAMPONS LAINE D'ACIER ET PLASTIQUE.

Les parties métalliques seront plus faciles à entretenir si vous les essuyez fréquemment à l'aide d'un chiffon humide.

5 N'utilisez pas de nettoyeur vapeur.

6 Débranchez votre four de la prise électrique si vous nettoyez le panneau de contrôle avec un chiffon humide ou si vous arrosez de l'eau sur le verre pour le nettoyer. Si non, le produit peut être utilisé en appuyant sur la touche Démarrage rapide.

## QUESTIONS ET RÉPONSES

Questions et réponses	Réponses
Que se passe-t-il si la lampe-témoin du four ne s'allume pas?	Il peut y avoir plusieurs raisons pour lesquelles la lampe du four ne s'allume pas. L'ampoule a éclaté Le transformateur est en panne
Les ondes traversent-elles la façade vitrée de la porte?	Non. Les trous, ou les orifices sont prévus pour permettre à la lumière de passer; ils ne laissent pas passer les ondes.
Pourquoi un BIP est-il émis lorsqu'on appuie sur une touche sur le bandeau de commande?	Un BIP est émis pour s'assurer que le réglage est bien défini.
Le four à micro-ondes sera-t-il endommagé s'il fonctionne à vide ?	Oui, ne le faites jamais marcher vide.
Pourquoi les œufs éclatent-ils?	Lorsque vous cuisez, faites frire ou pochez des œufs, le jaune peut éclater en raison de l'accumulation de la vapeur dans la membrane du jaune d'œuf. Pour éviter cela, percez simplement le jaune avant la cuisson. Ne cuisez jamais d'œufs dans leur coquille dans votre four à micro-ondes.
Pourquoi un temps de repos est-il recommandé après la cuisson au micro-ondes ?	Une fois la cuisson au micro-ondes terminée, les aliments continuent à cuire pendant le temps de repos. Ce dernier termine la cuisson de manière homogène sur l'ensemble des aliments. Le temps de repos dépend de la densité des aliments.
Pourquoi mon four ne cuit-il pas aussi vite que l'affirme le livre des recettes ?	Vérifiez le livre de recettes pour vous assurer que vous avez bien suivi les instructions, et pour voir ce qui pourrait causer des variations au niveau du temps de cuisson. Les temps de cuisson et les positions de puissance indiqués dans le livre de recettes ne sont que des suggestions, qui ont pour objectif d'éviter une cuisson excessive des aliments, le problème le plus courant lorsqu'on apprend à utiliser un four à micro-ondes. Selon la taille, la forme, le poids et les dimensions des aliments, le temps de cuisson est plus ou moins long. Pour tester l'état de cuisson des aliments, aidez-vous de nos suggestions et jugez par vous-même, de la même manière que si vous utilisiez un four classique.

## PLATS TESTÉS CONFORMÉMENT A LA NORME EN 60705

Fonction	Aliments	Réglage de la puissance et durée	Température en	Remarques
Décongélation par micro-ondes	Viande	Fonction Auto	-	Posez une assiette plate au centre du plateau en verre. Utilisez la fonction "Décongélation automatique 1" et sélectionnez le poids. Lorsqu'un BIP retentit, retournez les morceaux puis appuyez sur Start pour continuer.
Cuisson par micro-ondes	Crème anglaise	360 W, 28~35 min	-	Posez un plat en Pyrex au centre du plateau en verre.
	Génoise	900 W, 4~5 min	-	Posez un plat en Pyrex de 22 cm de diamètre au centre du plateau en verre.
	Pain de viande	540 W, 13~25 min	-	Posez un plat en Pyrex au centre du plateau en verre.
Cuisson combinée avec micro-ondes	Gratin de pommes de terre	360 W, 25~29 min	200° C	Placez un plat en Pyrex de 22 cm de diamètre.
	Gâteau	-	170° C	Placez un plat en Pyrex de 22 cm de diamètre.
	Poulet	Fonction Auto	-	Placez le poulet le blanc vers le bas dans un plat sur le trépied bas. Utilisez la fonction "Chaleur pulsée active 1" et sélectionnez le poids. Lorsqu'un BIP retentit, retournez les morceaux puis appuyez sur Start pour continuer.

## SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

MJ3281BC		
Alimentation	230 V~ 50 Hz	
Puissance restituée	900 Watt (Valeur standard IEC60705)	
Fréquence des micro-ondes	2 450 MHz +/- 50 MHz (Groupe 2/Classe B)	
Dimensions extérieures de l'appareil	530 mm(L) X 322 mm(H) X 533 mm(P)	
Consommation électrique	Max.	2 600 Watt
	Micro-ondes	1 400 Watt
	Gril	1 250 Watt
	Chaleur pulsée	1 250 Watt (Max. 2 450 Watt)
	Combinée	Max. 2 600 Watt

Équipement Groupe 2 : le groupe 2 correspond à tous les équipements ISM RF pour lesquels l'énergie de fréquence radio de la gamme de fréquences 9 kHz à 400 GHz est intentionnellement générée et utilisée, ou, elle est uniquement utilisée sous forme de rayonnements électromagnétiques, de couplage inductif ou capacitif, pour le traitement de matières ou à des fins d'inspection/d'analyse.

L'équipement de classe B est un équipement qui convient pour une utilisation dans un environnement domestique et des environnements directement branchés à un réseau de basse tension qui alimente les bâtiments utilisés comme un environnement domestique.

### Élimination de votre ancien appareil



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

# ISTRUZIONI PER L'USO FORNO VENTILATO LIGHTWAVE

Si prega di leggere attentamente le seguenti istruzioni prima di iniziare ad utilizzare il forno.

MJ3281BC



## Funzionamento del forno a microonde

Funzionamento del forno a microonde. Le microonde sono una forma di energia simile alle onde radio e televisive e alla normale luce del giorno. Normalmente, le microonde vengono dissolte senza effetto alcuno quando viaggiano nell'atmosfera. Questi forni, tuttavia, dispongono di un magnetron che serve per utilizzare l'energia delle microonde. L'elettricità, fornita al tubo del magnetron, viene usata per creare energia a microonde.

Queste microonde entrano nell'area di cottura attraverso aperture all'interno del forno. Nel forno è situato un vassoio. Le microonde non possono passare attraverso le pareti di metallo del forno ma possono penetrare materiali come il vetro, la porcellana e la carta, vale a dire i materiali in cui sono realizzate le stoviglie per la cottura nel microonde.

Le microonde non riscaldano i contenitori degli alimenti, tuttavia i recipienti che li contengono possono scaldarsi assorbendo il calore generato dagli alimenti.

## Un'apparecchiatura molto sicura

**Il forno a microonde è uno degli elettrodomestici più sicuri. Quando lo sportello è aperto, il forno interrompe automaticamente la produzione di microonde. L'energia a microonde viene convertita completamente in calore quando penetra negli alimenti e non lascia energia "inutilizzata" dannosa assunta con il cibo.**

### ! NOTA

Quando il forno non è usato, si raccomanda di staccare la spina dalla presa elettrica.

# INDICE

## 4 ISTRUZIONI IMPORTANTI PER LA SICUREZZA

### 8 PRIMA DELL'USO

- 8 Estrazione dall'imballo & Installazione
- 9 Sistemi per usare gli accessori per modalità
- 10 Utensili adatti per il forno a microonde
- 11 Pannello di controllo
- 12 Impostazione dell'orologio
- 12 Piatto girevole attivato/disattivato
- 12 Sicurezza bimbi
- 12 Avvio rapido

### 13 MODO D'USO

- 13 Cottura micro power
- 13 Livello Micro Power
- 14 Cottura con Grill
- 14 Cottura con Grill combi
- 15 Preriscaldamento a convezione
- 15 Cottura a convezione
- 16 Cottura a convezione combinata
- 16 Cottura più o meno intensa
- 17 Ricetta dello chef
- 20 Convezione attiva e guida
- 22 Controllo temperatura griglia
- 24 Riscaldamento e guida per prodotti croccanti
- 25 Cuoco e guida per cottura a vapore
- 27 Scongellamento automatico e guida per scongelamento

## 29 CARATTERISTICHE DEGLI ALIMENTI COTTURA A MICROONDE

### 32 DOMANDE & RISPOSTE

### 33 PIATTI DI PROVA SECONDO EN 60705

### 33 SPECIFICHE TECNICHE

## ISTRUZIONI IMPORTANTI PER LA SICUREZZA

Conservare per un riferimento futuro. Leggere e seguire tutte le istruzioni prima di utilizzare il forno per prevenire il rischio di incendi, scosse elettriche, lesioni personali o danni durante l'uso. Questo manuale non tratta tutte le condizioni che potrebbero potenzialmente verificarsi. Rivolgersi sempre all'agente dell'assistenza o al produttore per i problemi che non è possibile risolvere.

### AVVERTENZA

Questo è il simbolo dell'avviso di sicurezza. Questo simbolo avvisa di potenziali pericoli che possono provocare morte o lesioni. Tutti i messaggi di sicurezza utilizzano questa simbologia e la parola "AVVERTENZA" o "ATTENZIONE". Queste parole significano:

#### AVVERTENZA

Questo simbolo avverte di pericoli o operazioni non sicure che potrebbero provocare gravi lesioni o morte.

#### ATTENZIONE

Questo simbolo avverte di pericoli o operazioni non sicure che potrebbero provocare lesioni o danni materiali.

### AVVERTENZA

- 1 Non cercare di intervenire o effettuare regolazioni o riparazioni allo sportello, alle guarnizioni dello sportello, al pannello di controllo, ai dispositivi di blocco di sicurezza o ad altre parti del forno che comportano la rimozione di coperchi che proteggono dall'esposizione all'energia a microonde. Non far funzionare il forno se le guarnizioni dello sportello o le parti adiacenti del forno a microonde sono danneggiate. Le riparazioni devono essere effettuate da un tecnico di assistenza qualificato.**
  - Diversamente dagli altri elettrodomestici, il forno a microonde è un apparecchio ad alta tensione e ad alta corrente. L'utilizzo o le riparazioni improprie possono causare esposizione a energia a microonde eccessiva o a scosse elettriche.
- 2 Non utilizzare il forno per asciugare. (Es: per asciugare giornali, abiti, giochi, dispositivi elettrici, animali bagnati, ecc.)**
  - Possono derivarne seri pericoli per la sicurezza quali incendi, ustioni o morte improvvisa per scossa elettrica.
- 3 Questo elettrodomestico non deve essere usato da bambini o persone inferme. I bambini possono usare il forno senza supervisione solo se sono state fornite loro istruzioni adeguate che li rendono in grado di usare il forno in modo sicuro e comprendere i pericoli dati dall'utilizzo improprio.**
  - L'utilizzo improprio può causare pericoli per la sicurezza quali incendi, scosse elettriche e ustioni.
- 4 La parti esposte possono diventare molto calde durante l'utilizzo. Tenere lontano i bambini.**
  - Potrebbero ustionarsi.
- 5 Non scaldare liquidi o altri alimenti in contenitori chiusi ermeticamente perché potrebbero esplodere. Rimuovere la pellicola di plastica dal cibo prima di cucinarlo o scongelarlo. Tenere presente che in molti casi gli alimenti dovrebbero essere coperti con una pellicola di plastica per il riscaldamento o la cottura.**
  - Rischio di esplosione.
- 6 Utilizzare accessori adeguati per ciascuna modalità operativa, vedere la guida a pag 9.**
  - Un uso incorretto può causare danni al forno e agli accessori o provocare scintille e incendi.
- 7 Non permettere ai bambini di giocare con gli accessori o appendersi alla maniglia della porta.**
  - Potrebbero farsi male.



- 8** Se la porta o le guarnizioni sono danneggiate, il forno non deve essere aperto fino a quando esso sia stato riparato da persona competente.
- 9** E' pericoloso che una qualsiasi persona diversa da una competente esegua una qualsiasi operazione di servizio o manutenzione che coinvolge la rimozione di un coperchio che protegge dall'esposizione all'energia delle microonde.
- 10** Quando l'elettrodomestico è azionato nel modo di combinazione, i bambini possono usare il forno solo sotto il controllo di una persona adulta a causa delle temperature elevate generate.
- 11** L'elettrodomestico e le sue parti accessibili si scaldano durante l'uso. Si deve fare attenzione di evitare il contatto con gli elementi di riscaldamento. I bambini inferiori ad una età di 8 anni devono essere tenuti lontani dal forno e continuamente controllati.



## ATTENZIONE

- 1** Non è possibile far funzionare il forno con lo sportello aperto grazie ai dispositivi di blocco installati nel meccanismo dello sportello. È importante non manomettere i dispositivi di blocco di sicurezza.
- Ciò può causare una pericolosa esposizione a un'eccessiva energia a microonde. (I dispositivi di blocco di sicurezza arrestano automaticamente qualsiasi operazione di cottura aprendo lo sportello).
- 2** Non collocare oggetti (come canovacci da cucina, tovaglioli ecc.) fra la parte anteriore del forno e lo sportello o consentire accumuli di alimenti o detersivi sulle superfici delle guarnizioni.
- Ciò può causare una pericolosa esposizione a un'eccessiva energia a microonde.
- 3** Non far funzionare il forno se è danneggiato. È particolarmente importante che lo sportello del forno si chiuda perfettamente e che non vi siano danni a (1) sportello (piegato), (2) cerniere e levette (rotte o allentate), (3) guarnizioni dello sportello e superfici di tenuta.
- Ciò può causare una pericolosa esposizione a un'eccessiva energia a microonde.
- 4** Verificare che i tempi di cottura siano corretti. Quantità inferiori di cibo necessitano di tempi di cottura o riscaldamento più brevi.
- Un tempo di cottura eccessivo può provocare l'incendio degli alimenti con conseguenti danni al forno.
- 5** Quando si riscaldano liquidi, come zuppe, salse e bevande nel forno a microonde
- \* Non utilizzare contenitori dai lati stretti o con collo ristretto.
  - \* Non scaldare eccessivamente.
  - \* Mescolare il liquido prima di collocare il contenitore nel forno e a metà del tempo di riscaldamento.
  - \* Dopo il riscaldamento, lasciare l'alimento nel forno per un breve tempo, mescolarlo o agitarlo con attenzione e controllarne la temperatura prima di consumarlo per evitare scottature. (In particolare il contenuto di biberon o di alimenti per bambini).
  - Manipolare il contenitore con attenzione. Il riscaldamento a microonde di bevande può comportare un'ebollizione ritardata senza formazione di bolle. Ciò può comportare un'ebollizione improvvisa del liquido caldo.
- 6** Sulla parte alta, inferiore o laterale del forno vi è una fessura di scarico. Non chiuderla.
- Ciò comporterebbe danni al forno e risultati di cottura scadenti.
- 7** Non far funzionare il forno a vuoto. Quando non viene utilizzato, si consiglia di lasciare un bicchiere d'acqua nel forno. L'acqua assorbe tutta l'energia a microonde se il forno viene acceso accidentalmente.
- L'utilizzo improprio comporta danni al forno.
- 8** Non cucinare alimenti avvolti in tovaglioli di carta a meno che il ricettario non contenga istruzioni specifiche in tal senso. Per la cottura, non utilizzare carta di giornale al posto dei tovaglioli di carta.
- L'utilizzo improprio può causare esplosioni o incendio.

- 9 Non utilizzare contenitori in legno e in ceramica con inserti in metallo (ad es. oro o argento). Rimuovere sempre i fermagli in metallo. Prima di utilizzare un utensile, verificare che sia adatto per la cottura nel forno a microonde.**

  - Possono scaldarsi e bruciare. Soprattutto gli oggetti metallici nel forno a microonde possono provocare archi, causando danni gravi.
- 10 Non utilizzare prodotti di carta riciclata.**

  - Possono contenere impurità che causano scintille e/o incendi se utilizzati per la cottura.
- 11 Non sciacquare il ripiano bagnandolo con acqua appena dopo la cottura. Potrebbe rompersi o danneggiarsi.**

  - L'utilizzo improprio comporta danni al forno.
- 12 Assicurarsi di collocare il forno in una posizione tale che vi siano 8 cm o più di spazio dietro il bordo della superficie su cui è collocato per evitare urti accidentali all'apparecchio.**

  - L'utilizzo improprio comporta danni al forno e lesioni alla persona.
- 13 Prima della cottura, incidere la buccia delle patate, delle mele e della frutta e della verdura in genere.**

  - Rischio di esplosione.
- 14 Non cucinare le uova con il guscio. Le uova nel guscio non devono essere cotte o scaldate nel forno a microonde perché potrebbero esplodere anche quando è finito il riscaldamento del forno a microonde.**

  - All'interno dell'uovo si crea una forte pressione che lo può fare esplodere.
- 15 Non tentare di far friggere il grasso nel forno a microonde.**

  - Ciò può comportare un'ebollizione improvvisa del liquido caldo.
- 16 Se si osserva del fumo, spegnere o scollegare il forno dall'alimentazione elettrica e tenere lo sportello chiuso per non consentire lo sviluppo delle fiamme.**

  - Possono derivarne seri pericoli per la sicurezza quali incendi, ustioni o scosse elettriche.
- 17 Se gli alimenti vengono scaldati o cucinati in contenitori usa e getta di plastica, carta o altro materiale combustibile, controllare il forno e controllarlo frequentemente.**

  - Gli alimenti potrebbero fuoriuscire perché il contenitore si deteriora con pericolo di incendio.
- 18 Durante il funzionamento, la temperatura delle superfici esposte diventa molto elevata. Non toccare lo sportello del forno, l'involucro esterno, la cavità del forno, gli accessori e i piatti in modalità cottura grill, convezione e automatica prima di aver controllato che si siano raffreddate.**

  - Dato che queste parti diventano calde, indossare guanti da forno per evitare il rischio di ustioni.
- 19 Pulire regolarmente il forno e rimuovere gli eventuali depositi di alimenti.**

  - Se il forno non viene mantenuto pulito, la superficie potrebbe deteriorarsi, la durata utile dell'apparecchio ne risulta ridotta e possono sopravvenire situazioni potenzialmente pericolose.
- 20 Utilizzare solo la sonda termica consigliata per questo forno. (Per gli apparecchi con possibilità di utilizzo di una sonda termica).**

  - Non è possibile determinare con precisione la temperatura usando un sensore termico non adatto.
- 21 Se sono presenti elementi di riscaldamento, durante l'utilizzo l'apparecchio diventa molto caldo. Fare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti all'interno del forno.**

  - Pericolo di ustioni.
- 22 Seguire le istruzioni del produttore del mais per popcorn. Controllare il forno durante la preparazione dei popcorn. Se il mais non si gonfia nel tempo indicato, interrompere la preparazione. Non utilizzare sacchetti di carta marrone per preparare i popcorn. Non cercare di far scoppiare i grani di mais non aperti.**

  - Una cottura troppo lunga può far incendiare i grani di mais.

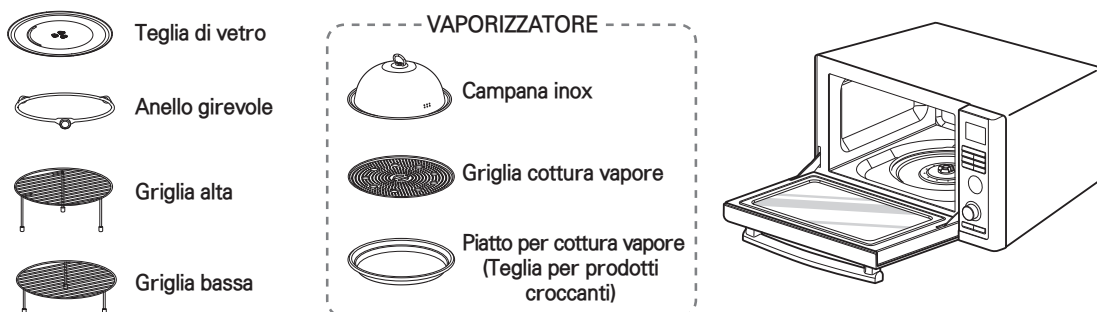
- 23** L'apparecchio deve essere collegato a terra.  
I fili dei cavi di alimentazione sono colorati in base alla seguente codifica:  
BLU ~ neutro  
MARRONE ~ positivo  
VERDE E GIALLO - terra  
Poiché i colori dei fili dell'apparecchio possono non corrispondere con la codifica dei colori dei morsetti della presa, procedere come segue:  
il filo BLU deve essere collegato al morsetto contrassegnato con la lettera N o NERO.  
Il filo MARRONE deve essere collegato al morsetto contrassegnato con la lettera L o ROSSO.  
Il filo VERDE E GIALLO o VERDE deve essere collegato al morsetto contrassegnato con la lettera E o  $\underline{\underline{E}}$
- L'uso improprio può causare seri danni elettrici.
- 24** Non utilizzare detergenti abrasivi aggressivi o raschietti in metallo per pulire il vetro dello sportello del forno.
- Questi possono graffiare la superficie e rovinare il vetro.
- 25** Non utilizzare questa apparecchiatura per catering commerciale.
- L'utilizzo improprio comporta danni al forno.
  - L'utilizzo improprio comporta danni al forno. L'utilizzo improprio può causare pericoli per la sicurezza quali incendi e scosse elettriche.
- 26** Il forno a microonde deve essere azionato con la porta decorativa aperta se il forno è appoggiato in un armadio.
- Spine o interruttori non idonei possono causare scosse elettriche o incendi.
- 27** Il collegamento deve essere effettuato in modo che la spina sia accessibile o inserendo un interruttore nel cablaggio fisso secondo le norme sui cablaggi.
- Spine o interruttori non idonei possono causare scosse elettriche o incendi.
- 28** I bambini dovrebbero essere controllati per assicurare che essi non giochino con l'apparecchio.
- 29** Questi apparecchi non sono previsti per essere usati tramite un temporizzatore esterno o sistema di telecomando separato.
- 30** Usare solo gli utensili che sono adatti per l'uso in forni a microonde.
- 31** Il forno a microonde verrà installato in un armadio salvo che esso sia stato testato in un armadio.
- 32** Questo elettrodomestico non è previsto per l'uso da parte di persone (compresi i bambini) con ridotte capacità fisiche, sensorie o mentali, o mancanza di esperienza e conoscenza, salvo che non siano controllate o istruite per il suo uso da una persona responsabile per la loro sicurezza. La pulizia e la manutenzione fatta dall'utente non devono essere eseguite da bambini di età inferiore a 8 anni e superiore e devono essere controllati.
- 33** L'altezza minima dello spazio libero necessario sopra la superficie superiore del forno.
- 34** Il forno a microonde è previsto per essere usato solo appoggiato ad un mobile.

## PRIMA DELL'USO

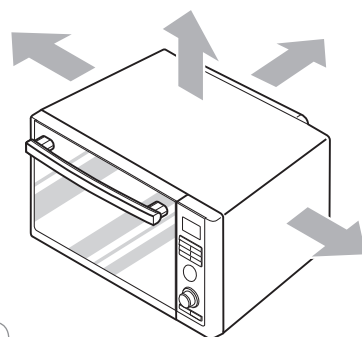
### Estrazione dall'imballo & Installazione

Seguendo i passi descritti in queste due pagine è possibile verificare rapidamente il corretto funzionamento del forno a microonde. Fare particolare attenzione alle istruzioni sul luogo di installazione del forno. Estruendo dall'imballo il forno, assicurarsi di avere estratto tutti gli accessori. Controllare che il forno non abbia subito danni durante il trasporto.

1 Disimballare il forno e collocarlo su una superficie piana livellata.



2 Collocare il forno a microonde su una superficie piana di altezza superiore a 85 cm dal suolo e ad almeno 20 cm di spazio dal soffitto e 10 cm dalla parete posteriore per garantire un'adeguata ventilazione. La parte anteriore del forno deve essere ad almeno 8 cm dal bordo del piano di appoggio per evitare che cada. Sulla parte inferiore o laterale del forno è presente una fessura di scarico. Non ostruire lo scarico per evitare danni al forno.



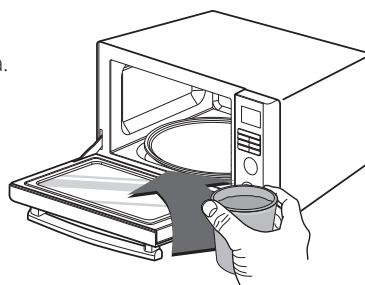
#### ATTENZIONE

• NON UTILIZZARE QUESTO FORNO PER CATERING COMMERCIALE.

3 Collegare il forno a una presa elettrica domestica standard. Il forno deve essere l'unico elettrodomestico collegato a tale presa. **Se il forno non funziona correttamente, staccarlo dalla presa elettrica e reinserirlo.**

4 Aprire lo sportello del forno tirando la MANIGLIA DELLO SPORTELLO. Collocare l'ANELLO ROTANTE all'interno del forno e appoggiarvi il VASSOIO DI VETRO.

5 Riempire un **contenitore adatto per microonde con 300 ml di acqua**. Appoggiarlo sul VASSOIO DI VETRO e chiudere lo sportello del forno. Se vi sono dubbi sul tipo di contenitore da utilizzare, consultare la pag 10.



- 6 Premere il tasto **ARRESTO/ANNULLO**, quindi il tasto **AVVIO/AVVIO RAPIDO** una volta per impostare 30 secondi di tempo di cottura.



- 7 Il **DISPLAY** visualizza il conteggio alla rovescia per 30 secondi. Quando arriva a 0 emette dei BEEP. Aprire lo sportello del forno e controllare la temperatura dell'acqua. Se il forno funziona correttamente l'acqua deve essere calda.

**Fare attenzione a toccare il contenitore perché potrebbe essere caldo.**



## IL FORNO È INSTALLATO

- 8 Mescolare o agitare il contenuto dei biberon e controllarne la temperatura prima dell'assunzione per evitare ustioni.

## Sistemi per usare gli accessori per modalità

	Microonde	Griglia	Convezione	Griglia combinata	Convezione combinata
 Vaporizzatore	○	—	—	—	—
 Griglia alta	—	○	○	○	○
 Griglia bassa	—	○	○	○	○
 Teglia di vetro	○	○	○	○	○
 Teglia per prodotti croccanti	○	○	○	○	○

Attenzione: Per non avere dubbi sugli accessori da utilizzare, consultare la guida alla cottura.

○ Utilizzabile  
— Non utilizzabile

## Utensili adatti per il forno a microonde

### Non utilizzare mai utensili in metallo o con elementi in metallo se si utilizza la funzione microonde

Le microonde non penetrano il metallo. Queste rimbalzano su qualsiasi oggetto metallico nel forno e causano archi voltaici, un fenomeno che assomiglia ai fulmini. Con questo forno è possibile utilizzare la maggior parte degli utensili non metallici resistenti al calore. Tuttavia, alcuni possono contenere materiali che li rendono inadatti all'utilizzo col microonde. In caso di dubbi sull'idoneità di determinati utensili, vi è un modo sicuro per capire se possono essere usati con la funzione microonde. Collocare l'oggetto vicino a un contenitore di vetro pieno d'acqua attivando la funzione microonde. Attivare la funzione con potenza ALTA per 1 minuto. Se l'acqua si scalda e l'utensile rimane freddo al tatto, l'utensile è adatto al microonde. Tuttavia, se l'acqua non modifica la temperatura ma l'utensile diventa caldo, significa che le microonde sono assorbite dall'utensile che non è quindi idoneo alla funzione microonde. Quasi sicuramente ognuno dispone di utensili che possono essere utilizzati con la funzione microonde. Leggere il seguente elenco di controllo.

### Piatti

Molti tipi di stoviglie sono adatti al microonde. In caso di dubbio consultare le istruzioni del costruttore o effettuare il test per l'idoneità.

### Stoviglie in vetro

Le stoviglie in vetro resistenti al calore sono adatte al microonde. Sono inclusi tutti i tipi di stoviglie in vetro temprato da forno. Tuttavia, si raccomanda di non utilizzare stoviglie in vetro delicate come bicchieri o calici da vino perché potrebbero creparsi al riscaldarsi degli alimenti.

### Contenitori in plastica

Questi possono essere utilizzati per conservare il cibo da riscaldare. Tuttavia, non possono essere utilizzati per conservare gli alimenti che devono rimanere lungo tempo nel forno perché il calore degli alimenti potrebbe deformare o fondere il contenitore.

### Carta

I piatti e i contenitori sono pratici e sicuri da utilizzare con la funzione microonde, purché il tempo di cottura sia breve e gli alimenti non presentino un elevato tenore di grasso e di umidità. I tovaglioli di carta sono molto utili per avvolgere gli alimenti e per rivestire le teglie sulle quali vengono cucinati alimenti grassi come pancetta. In generale, evitare prodotti di carta colorata. Alcuni prodotti di carta riciclata possono contenere impurità che potrebbero causare archi voltaici o incendi se utilizzati con la funzione microonde.

### Buste di plastica per la cottura

Se sono prodotte per la cottura, le buste di plastica sono adatte al microonde. Tuttavia, si raccomanda di praticare un intaglio nel sacchetto per far fuoriuscire il vapore. Non utilizzare mai buste di plastica comuni con la funzione microonde perché possono fondersi e rompersi.

### Stoviglie in plastica per microonde

Sono disponibili diverse forme e dimensioni di stoviglie in plastica per microonde. Generalmente, è possibile utilizzare prodotti disponibili piuttosto che acquistarne di nuovi.

### Ceramica, gres e porcellana

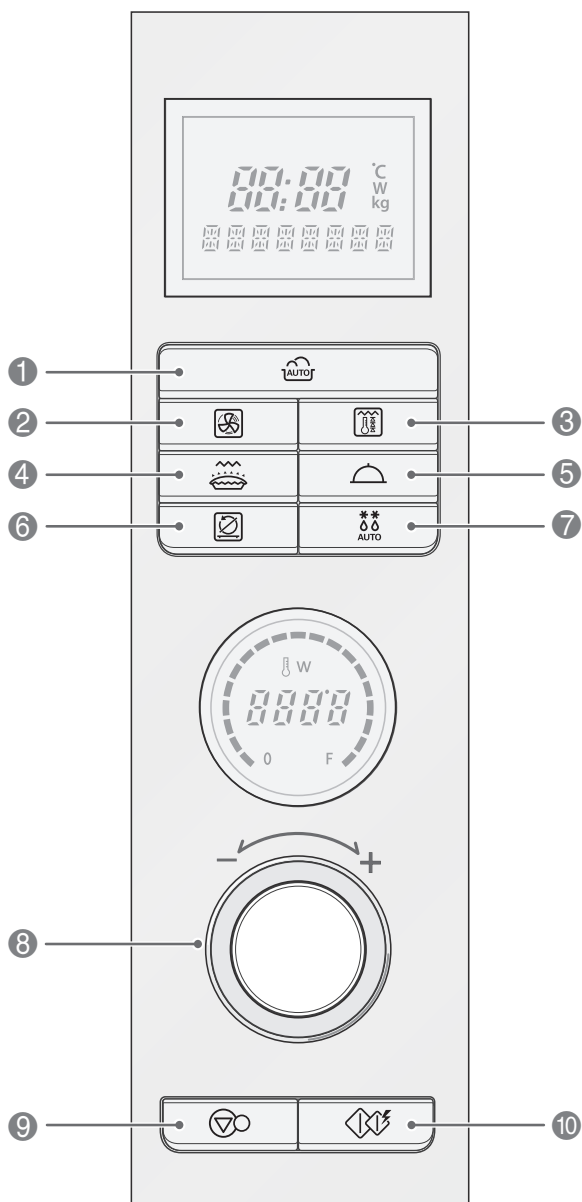
I contenitori in questi materiali sono generalmente adatti a essere utilizzati con la funzione microonde ma, per maggiore sicurezza, conviene testarli.



### ATTENZIONE

- Alcuni articoli con un elevato contenuto di piombo o ferro non sono adatti come utensili da cucina.
- Controllare gli utensili per essere sicuri che siano adatti a essere utilizzati con la funzione microonde.

## Pannello di controllo



### Parte

#### 1 RICETTA DELLO CHEF

La ricetta dell chef vi permette di cuocere la maggior parte degli alimenti preferiti scegliendo il tipo di alimento e il peso dell'alimento.

Vedere a pag. 17 "Ricetta dello chef"

#### 2 CONVEZIONE ATTIVA

Vedere a pag. 20 "Convezione attiva"

#### 3 CONTROLLO TEMPERATURA GRIGLIA

Vedere a pag. 22 "Controllo temperatura griglia"

#### 4 RISCALDAMENTO PER PRODOTTI CROCCANTI

Vedere a pag. 24 "Riscaldamento per prodotti croccanti"

#### 5 COTTURA A VAPORE

Vedere a pag. 25 "Cottura a vapore"

#### 6 PIATTO GIREVOLE ATTIVATO / DISATTIVATO

Potete selezionare l'attivazione o disattivazione della piatto girevole.

#### 7 SCONGELAMENTO AUTOMATICO

Vedere a pag. 27 "Scongelamento automatico"

#### 8 MODO DI COTTURA

- Determinare la categoria di cottura selezionata.
- Impostare i tempi di cottura, temperatura e valore di potenza.
- Mentre si cuoce con la funzione automatica e manuale, si può aumentare o ridurre il tempo di cottura in qualsiasi istante girando il regolatore (eccetto per il modo di scongelamento).

#### 9 ARRESTO/ANNULLO

Arrestare il forno e annullare tutte le impostazioni eccetto l'ora del giorno.

#### 10 AVVIO/AVVIO RAPIDO

- Per avviare la cottura che è stata selezionata, premere il tasto una volta.
- La caratteristica di avvio rapido vi permette di impostare intervalli di 30 secondi di potenza ALTA con un tocco del tasto di avvio rapido.

## Impostazione dell'orologio

È possibile impostare l'orologio in modalità 12 o 24 ore. Nell'esempio seguente viene mostrato come impostare il tempo per le ore 10:30 utilizzando la modalità a 24 ore. Assicurarsi di aver rimosso tutti gli imballi dal forno.

- 1 Avvio del forno per la prima volta.

Sul display appare la scritta **"24H"**.

Premere **AVVIO/AVVIO RAPIDO** per la conferma di 24 ore.

(Se volete cambiare l'opzione diversa dopo aver impostato l'orologio, dovete staccare la spina e reinsertarla nuovamente).



- 2 Attivare **MODO DI COTTURA** fino a quando si visualizza "14:00". Premere **AVVIO/AVVIO RAPIDO** per la conferma.



- 3 Attivare **MODO DI COTTURA** fino a quando è indicato "14:35".

Premere **AVVIO/AVVIO RAPIDO**.

L'orologio avvia il conteggio.



### ! NOTA

- Quando il forno viene collegato alla spina per la prima volta, dovete reimpostare l'orologio.
- Se l'orologio (o il display) indica un qualsiasi simbolo che appare strano, staccare il forno dalla presa elettrica e reinsertirlo nuovamente e reimpostare l'orologio.

## Piatto girevole attivato / disattivato

Per i migliori risultati di cottura, si deve attivare il piatto girevole. Esso può essere disattivato nel caso di piatti grandi. Premere "☑" per attivare o disattivare il piatto girevole.

### ! NOTA

- Talvolta la piatto girevole può essere calda al tatto. Fare attenzione a non toccare la piatto girevole durante e dopo la cottura.
- Non attivare la tavola vuota senza alimenti appoggiati ad essa.

## Sicurezza bimbi

Nell'esempio seguente viene spiegato come impostare la sicurezza bimbi.

- 1 Premere **ARRESTO/ANNULLAMENTO**.



- 2 Premere e mantenere **ARRESTO/ANNULLAMENTO** fino a quando appare la scritta **"CHILD LOCKED"** e appare "🔒" sul display e si ode un BEEP.

Il **SICUREZZA BIMBI** è ora attivo.

Se viene premuto un qualsiasi tasto, **"CHILD LOCKED"** e "🔒" appariranno sul display.



- 3 Per annullare **SICUREZZA BIMBI** premere e mantenere **ARRESTO/ANNULLAMENTO** fino a quando scompare la scritta **"CHILD LOCKED"**.

Sentirete un BEEP quando esso è sbloccato.



### ! NOTA

Il forno ha una caratteristica di sicurezza che evita l'avvio accidentale del forno. Una volta che il sicurezza bimbi è impostato, non è possibile usare alcuna funzione e non si può eseguire alcuna cottura.

## Avvio rapido

Nell'esempio seguente viene spiegato come impostare 2 minuti di cottura a potenza elevata (900 W).

- 1 Premere **ARRESTO/ANNULLAMENTO**.



- 2 Per selezionare 2 minuti a potenza ELEVATA (900 W), premere il tasto **AVVIO/AVVIO RAPIDO**.

Il forno si avvia prima di aver rilasciato il tasto per la quarta volta.



- 3 Durante la cottura con comando **AVVIO/AVVIO RAPIDO**, potete prolungare il tempo di cottura fino a 99 minuti e 59 secondi girando il regolatore **MODO DI COTTURA**.



### ! NOTA

La funzione di **AVVIO/AVVIO RAPIDO** consente di selezionare intervalli di 30 secondi di cottura a potenza ELEVATA (900 W) premendo il tasto **AVVIO/AVVIO RAPIDO**.



# MODO D'USO

## Cottura micro power

Nell'esempio seguente viene spiegato come cucinare alcuni alimenti con potenza 720 W per 5 minuti.

- 1 Premere **ARRESTO/ANNULLAMENTO**.



- 2 Ruotare la manopola **MODO DI COTTURA** per selezionare **MICROWAVE**.

Viene visualizzata la seguente indicazione: "≈".

Premere **AVVIO/AVVIO RAPIDO** per la conferma del modo.



- 3 Attivare **MODO DI COTTURA** fino a quando si visualizza "720 W".

Premere **AVVIO/AVVIO RAPIDO** per confermare il livello di potenza.



- 4 Attivare **MODO DI COTTURA** fino a quando si visualizza "5:00".

Premere **AVVIO/AVVIO RAPIDO**.



### ! NOTA

- Il forno dispone di cinque livelli di potenza. La potenza alta viene selezionata automaticamente e ruotando **MODO DI COTTURA** viene selezionato un livello di potenza diverso.
- Gli alimenti da cuocere devono essere inseriti in contenitori per forno a microonde.
- Non utilizzare i seguenti accessori.



Griglia alta



Griglia bassa

## Livello Micro Power

Questo forno dispone di 5 livelli di potenza per fornire la massima flessibilità e controllo nella cottura.

La tabella di seguito mostra esempi di alimenti e i relativi livelli di potenza raccomandati per questo forno.

LIVELLO DI POTENZA	POTENZA	UTILIZZARE	ACCESSORI
<b>HIGH (FORTE)</b>	900 W	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bollitura di acqua</li> <li>• Bistecca di manzo</li> <li>• Pollo, pesce, verdura in pezzi</li> <li>• Tagli di carne tenera</li> </ul>	Piastra per forno a microonde
<b>MED-HIGH (INTENSO)</b>	720 W	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Riscaldamento</li> <li>• Arrostire carne e pollame</li> <li>• Cottura di frutti di mare e crostacei</li> <li>• Cottura di cibi contenenti formaggio e uova</li> </ul>	
<b>MED (MEDIO)</b>	540 W	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cottura di torte e biscotti</li> <li>• Uova</li> <li>• Creme</li> <li>• Riso, zuppe</li> </ul>	
<b>MED-LOW (LEGGERO)</b>	360 W	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fusione di burro e cioccolato</li> <li>• Tagli di carne semi-tenera</li> </ul>	
<b>LOW (BASSO)</b>	180 W	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Scongellamento</li> <li>• Ammorbidimento di burro e formaggio</li> <li>• Ammorbidimento di gelati</li> <li>• Lievitazione di impasti</li> </ul>	

## Cottura con Grill

Nell'esempio seguente viene mostrato come utilizzare la funzione Grill per cucinare alcuni alimenti per 12 minuti.

- 1 Premere **ARRESTO/ANNULLAMENTO**.



- 2 Ruotare la manopola **MODO DI COTTURA** per selezionare **GRILL**.

Viene visualizzata la seguente indicazione: "☼☼☼".

Premere **AVVIO/AVVIO RAPIDO** per confermare l'attivazione della griglia.



- 3 Attivare **MODO DI COTTURA** fino a quando si visualizza "12:00".



- 4 Premere **AVVIO/AVVIO RAPIDO**.



### ATTENZIONE

Quando si estraggono gli alimenti e gli accessori dal forno, indossare sempre guanti da cucina per evitare scottature.



### NOTA

- Questa funzione serve per rendere croccante l'alimento cucinato.
- Per i migliori risultati, utilizzare i seguenti accessori.
- Non utilizzare i seguenti accessori.



Griglia alta



Vaporizzatore

## Cottura con Grill Combi

Nell'esempio seguente viene spiegato come programmare il forno con potenza 360 W e grigliare con un tempo di cottura di 25 minuti.

- 1 Premere **ARRESTO/ANNULLAMENTO**.



- 2 Ruotare la manopola **MODO DI COTTURA** per selezionare **GRILL COMBI**.

Viene visualizzata la seguente indicazione: "☼☼☼", "☼☼☼".

Premere **AVVIO/AVVIO RAPIDO** per confermare l'attivazione della griglia combinata.



- 3 Attivare **MODO DI COTTURA** fino a quando si visualizza "360 W".

Premere **AVVIO/AVVIO RAPIDO** per confermare il livello di potenza.



- 4 Ruotare **MODO DI COTTURA** fino a quando il display visualizza "25:00".



- 5 Premere **AVVIO/AVVIO RAPIDO**.



### NOTA

- Il forno dispone di una funzione di cottura combinata che consente di cucinare alimenti con **RISCALDAMENTO** e **MICROONDE**. Generalmente, con questo sistema, i tempi di cottura sono inferiori.
- Nella modalità grill combinata è possibile selezionare tre livelli di potenza (180 W, 270 W e 360 W).
- Questa caratteristica vi permette di ottenere rapidamente un alimento arrostito e croccante.
- Per i migliori risultati, utilizzare i seguenti accessori.
- Non utilizzare i seguenti accessori.



Griglia alta



Vaporizzatore

## Preriscaldamento a convezione

Nell'esempio seguente viene spiegato come preriscaldare il forno a una temperatura di 200° C.

- 1 Premere **ARRESTO/ANNULLAMENTO**.



- 2 Ruotare la manopola **MODO DI COTTURA** per selezionare **CONV.**

Viene visualizzata la seguente indicazione: "☼".

Premere **AVVIO/AVVIO RAPIDO** per la conferma della funzione di convezione.



- 3 Ruotare **MODO DI COTTURA** fino a quando il display visualizza "200° C".

Premere **AVVIO/AVVIO RAPIDO** per confermare la temperatura.



- 4 Premere **AVVIO/AVVIO RAPIDO**.

Il preriscaldamento viene avviato visualizzando "PREHEAT".



### ! NOTA

- Il forno a convezione dispone di un campo di temperatura di 40° C e di 100~230° C.
- Il forno dispone di una funzione di lievitazione alla temperatura di 40° C. È necessario attendere che il forno sia freddo perché non è possibile utilizzare la funzione di lievitazione se la temperatura del forno supera i 40° C.
- Per raggiungere la temperatura selezionata il forno richiede qualche minuto.
- Il forno emette un BEEP per segnalare il raggiungimento della temperatura desiderata.
- Inserire l'alimento nel forno quindi avviare la cottura.

## Cottura a convezione

Nell'esempio seguente, viene mostrato come cuocere cibi a una temperatura di 230° C per 50 minuti.

- 1 Premere **ARRESTO/ANNULLAMENTO**.



- 2 Ruotare la manopola **MODO DI COTTURA** per selezionare **CONV.**

Viene visualizzata la seguente indicazione: "☼".

Premere **AVVIO/AVVIO RAPIDO** per la conferma della funzione di convezione.



- 3 Ruotare **MODO DI COTTURA** fino a quando il display visualizza "230° C".

Premere **AVVIO/AVVIO RAPIDO** per confermare la temperatura.



- 4 Ruotare **MODO DI COTTURA** fino a quando il display visualizza "50:00".



- 5 Premere **AVVIO/AVVIO RAPIDO**.



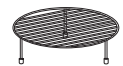
### ! ATTENZIONE

Quando si estraggono gli alimenti e gli accessori dal forno, indossare sempre guanti da cucina per evitare scottature.

### ! NOTA

Se non viene impostata nessuna temperatura il forno seleziona automaticamente 180° C e la temperatura di cottura può essere modificata ruotando **MODO DI COTTURA**.

Per i migliori risultati, utilizzare i seguenti accessori.



**Griglia bassa**

## Cottura a convezione combinata

Nell'esempio seguente viene spiegato come programmare il forno con potenza 270 W e temperatura di 200° C per un tempo di cottura di 25 minuti.

- 1 Premere **ARRESTO/ANNULLAMENTO**.



- 2 Ruotare la manopola **MODO DI COTTURA** per selezionare **CONV. COMBI**.

Viene visualizzata la seguente indicazione: "≡", "☒".

Premere **AVVIO/AVVIO RAPIDO** per la conferma della funzione di cottura a convezione combinata.



- 3 Ruotare **MODO DI COTTURA** fino a quando il display visualizza "270 W".

Premere **AVVIO/AVVIO RAPIDO** per confermare il livello di potenza.



- 4 Ruotare **MODO DI COTTURA** fino a quando il display visualizza "200° C".

Premere **AVVIO/AVVIO RAPIDO** per confermare la temperatura.



- 5 Ruotare **MODO DI COTTURA** fino a quando il display visualizza "25:00".



- 6 Premere **AVVIO/AVVIO RAPIDO**.



### ATTENZIONE

Quando si estraggono gli alimenti e gli accessori dal forno, indossare sempre guanti da cucina per evitare scottature.

### NOTA

È possibile selezionare tre tipi di potenza (180 W, 270 W e 360 W).

Per i migliori risultati, utilizzare i seguenti accessori.



Griglia alta

• Non utilizzare i seguenti accessori.



Vaporizzatore

## Cottura più o meno intensa

Nel seguente esempio, si indica come modificare i programmi di COTTURA per un tempo di cottura più o meno lungo.

- 1 Premere **ARRESTO/ANNULLAMENTO**.



- 2 Impostare il programma di **COTTURA** preimpostato desiderato.

Selezionare il peso dell'alimento.



- 3 Premere **AVVIO/AVVIO RAPIDO**.

Attivare il **MODO DI COTTURA**.

Il tempo di cottura aumenta o si riduce.



### NOTA

• Se notate che l'alimento è cotto eccessivamente o poco cotto quando usate il programma di COTTURA preimpostato, potete aumentare o ridurre il tempo di cottura regolando il **MODO DI COTTURA**.

• Potete prolungare o ridurre il tempo di cottura (eccetto per modo di scongelamento) in qualsiasi istante attivando il **MODO DI COTTURA**.

## Ricetta dello chef

Nel seguente esempio, si indica come cuocere un roast beef del peso di 0,6 kg.

- 1 Premere **ARRESTO/ANNULLAMENTO**.



- 2 Premere **RICETTA DELLO CHEF**.

E' indicata la seguente scritta: "auto".



- 3 Attivare il **MODO DI COTTURA** fino a quando il display indica "4 ROAST BEEF".

Premere **AVVIO/AVVIO RAPIDO** per la conferma della categoria di cottura.



- 4 Attivare **MODO DI COTTURA** fino a quando il display indica "0,6 kg".

Premere **AVVIO/AVVIO RAPIDO**.

Quando si cuoce si può aumentare o ridurre il tempo di cottura attivando il **MODO DI COTTURA**.



### ! NOTA

- I menu di ricetta dello chef sono già programmati.
- La ricetta per cuoco vi permette di cuocere la maggior parte degli alimenti preferiti selezionando il tipo di alimento e il suo peso.

## Guida delle ricetta dello chef

Categoria	Istruzioni
<b>1. Quiche lorraine</b> - Temp. alimento : Ambiente - Utensili : Teglia per cottura croccante su griglia inferiore	<b>Ingredienti</b> 1 impasto di pasta frolla \ 1 cucchiaino da tavola di olio 125 g di arrosto di vitello affumicato, passato in graticola 2 uova, leggermente sbattute \ 100 g di formaggio grattugiato 125 g di latte \ 125 g panna \ noce moscata, sale e pepe a piacere  1. Sulla superficie leggermente cosparsa con farina, rullare la pasta per formare una circonferenza e metterla nella teglia per cottura croccante. Tagliare i bordi, lasciando una leggera sporgenza. Forare con la forchetta e lasciar riposare. 2. Cuocere il bacon in padella di frittura leggermente oleata fino a quando diviene leggermente marrone e scolare il grasso in eccesso. 3. Aggiungere uova, latte, panna, noce moscata, sale e pepe. 4. Distribuire il formaggio grattugiato in modo regolare sull'impasto. 5. Versare la miscela di uova e panna sopra la pasta e mettere la teglia per cottura croccante sulla griglia inferiore. Selezionare il menu, premere avvio.

## Guida delle ricetta dello chef

Categoria	Istruzioni																																
<b>2. Rice / Pasta</b> <b>(Riso / Pasta)</b> - Limite di peso : 0,1~0,3 kg - Temp. alimento : Ambiente - Utensili : Teglia di vetro per microonde (teglia di vetro alta)	<p><b>Ingredienti per il riso</b></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Riso</th> <th>100 g</th> <th>200 g</th> <th>300 g</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Burro fuso</td> <td>30 g</td> <td>40 g</td> <td>50 g</td> </tr> <tr> <td>Cipolla passata in padella</td> <td>50 g</td> <td>75 g</td> <td>100 g</td> </tr> <tr> <td>Brodo di pollo o acqua</td> <td>250 ml</td> <td>500 ml</td> <td>750 ml</td> </tr> <tr> <td>Erbe aromatiche e sale</td> <td colspan="3">A piacere</td> </tr> </tbody> </table> <p>Aggiungere il riso e il burro fuso in teglia profonda e ampia (3 l) e miscelare bene. Versare il brodo di pollo o acqua bollente e aggiungere erbe aromatiche e sale. Coprire e ventilare con grembiule.</p> <p>Mettere la teglia nel forno. Selezionare il menu e peso, premere avvio. Dopo la cottura, mescolare e lasciare coperto per 5~10 minuti se necessario.</p> <p><b>Ingredienti per la pasta</b></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Pasta</th> <th>100 g</th> <th>200 g</th> <th>300 g</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Acqua</td> <td>400 ml</td> <td>800 ml</td> <td>1200 ml</td> </tr> <tr> <td>Sale</td> <td colspan="3">A piacere</td> </tr> </tbody> </table> <p>Mettere la pasta e l'acqua bollente con sale in una teglia profonda e larga (3 l). Mettere la teglia nel forno. Selezionare il menu e il peso, premere avvio. Dopo la cottura, lasciare a riposo per 1~2 minuti. Risciacquare la pasta con acqua fredda.</p>	Riso	100 g	200 g	300 g	Burro fuso	30 g	40 g	50 g	Cipolla passata in padella	50 g	75 g	100 g	Brodo di pollo o acqua	250 ml	500 ml	750 ml	Erbe aromatiche e sale	A piacere			Pasta	100 g	200 g	300 g	Acqua	400 ml	800 ml	1200 ml	Sale	A piacere		
Riso	100 g	200 g	300 g																														
Burro fuso	30 g	40 g	50 g																														
Cipolla passata in padella	50 g	75 g	100 g																														
Brodo di pollo o acqua	250 ml	500 ml	750 ml																														
Erbe aromatiche e sale	A piacere																																
Pasta	100 g	200 g	300 g																														
Acqua	400 ml	800 ml	1200 ml																														
Sale	A piacere																																
<b>3. Chocolate cake</b> <b>(Torta al cioccolato)</b> - Temp. alimento : Ambiente - Utensili : Teglia di 23 x 13 cm sulla griglia bassa	<p><b>Ingredienti</b></p> <p>70 g di yogurt \ 50 g olio di semi zibibbo \ 170 g di zucchero            110 g maizena \ 50 g polvere di cacao            1 cucchiaino da tè di lievito per torte \ 3 uova, leggermente sbattute            1/4 cucchiaino da tè di sale</p> <p>Miscelare yogurt e zucchero in scodella di miscelazione ampia. Aggiungere maizena, polvere di cacao, lievito per torte e sale e mescolare. Quindi aggiungere le uova e mescolare fino ad umidificazione. Versare l'impasto in una teglia per pane imbrattata. Mettere la teglia sulla griglia inferiore. Selezionare il menu, premere avvio. Dopo la cottura, togliere dal forno e lasciar raffreddare.</p>																																
<b>4. Roast beef</b> - Limite di peso : 0,5~2,0 kg - Temp. alimento : Refrigerato - Utensili : Griglia bassa su piatto di raccolta sugo	<p>Cospargere l'arrosto con burro fuso o olio e condimenti se desiderato. Mettere l'alimento sulla griglia bassa sopra in piatto di scolo. Selezionare il menu e il peso, premere avvio.</p> <p>Quando si sente il BEEP, girare l'alimento. E quindi premere avvio per proseguire la cottura. Dopo la cottura, applicare una copertura con pellicola di alluminio per 10 minuti.</p>																																
<b>5. Stuffed zucchini</b> <b>(Zucchine ripiene)</b> - Temp. alimento : Ambiente - Utensili : Teglia per cottura croccante su griglia inferiore	<p><b>Ingredienti</b></p> <p>4 zucchini circolari (200 g ciascuno) \ 500 g carne macinata            2 cucchiaini da tavola di olio di oliva \ sale pepe a piacere</p> <p>Tagliare gli zucchini per formare dei semigusci e togliere i semi, facendo attenzione di non forare la polpa o la pelle. Farcire gli zucchini con carne macinata e unire l'altro mezzo zucchino. Mettere gli zucchini ripieni sulla teglia di cottura croccante sulla griglia bassa e spruzzare con olio di oliva. Selezionare il menu e il peso, premere avvio.</p>																																

## Guida delle ricetta dello chef

Categoria	Istruzioni
<p><b>6. Gratin dauphinois</b> (Sformato di patate)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Temp. alimento : Ambiente</li> <li>- Utensili : Piatto di cottura di 20 x 20 cm su griglia bassa</li> </ul>	<p><b>Ingredienti</b></p> <p><i>1 kg di patate \ 1 spicchio di aglio \ 20 g burro \ 300 g panna 100 g formaggio grattugiato \ noce moscata, sale e pepe a piacere</i></p> <p>Pelare e lavare le patate, quindi tagliarle in fette di 5 mm. Strofinare la superficie interna della teglia con aglio e burro.</p> <p>Mettere una metà delle patate nella teglia di cottura e condire con aromi. Aggiungere le patate rimanenti e gli aromi quindi versare panna e formaggio sulla superficie superiore. Mettere la teglia di cottura sulla griglia bassa. Selezionare il menu e il peso, premere avvio.</p>
<p><b>7. Lasagna</b> (Lasagna al forno)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Temp. alimento : Ambiente</li> <li>- Utensili : Piatto di cottura di 26 x 17 cm su griglia bassa</li> </ul>	<p><b>Ingredienti per la salsa della carne</b></p> <p><i>9 sfoglie per lasagne non cotte \ 2 kg di carne e salsa di pomodoro 40 g di formaggio grattugiato \ 4 cucchiari da tavola di olio di oliva Sale e pepe a piacere</i></p> <p>Mettere 3 sfoglie per lasagne fianco a fianco sul fondo della teglia, coprendo il fondo. Cospargere 1/3 di carne e salsa di pomodoro sulla superficie creata.</p> <p>Continuare con 3 sfoglie per lasagna al forno e un altro terzo di carne e salsa di pomodoro, quindi terminare con le ultime 3 sfoglie e la rimanente carne e salsa. Spruzzare il formaggio grattugiato sulla superficie.</p> <p>Mettere la teglia di cottura sulla griglia bassa. Selezionare il menu e, premere avvio.</p> <p><b>✳ Carne e salsa di pomodoro</b></p> <p><i>1 gambo di sedano \ 2 cipolle \ 1 foglia di alloro 1 spicchio di aglio \ 1,4 kg di patate ben pelate 1 pizzico di timo \ sale e pepe a piacere 500 g di carne macinata</i></p> <p>Macinare finemente sedano, cipolle, aglio e patate. Cuocere sedano, cipolle, aglio in teglia di frittura leggermente oleata fino alla brunitura. Aggiungere le patate, timo, foglia di alloro, sale e pepe. Agitare e sobbollire per 30 minuti.</p> <p>Cuocere la carne macinata in altra teglia leggermente oleata per 5 minuti con agitazione continua. Versare la salsa di pomodoro nella carne e cuocere per 5 minuti.</p>
<p><b>8. Apple tart</b> (Torta di mele)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Temp. alimento : Ambiente</li> <li>- Utensili : Teglia per cottura croccante su griglia inferiore</li> </ul>	<p><b>Ingredienti</b></p> <p><i>1 impasto per pasta frolla \ 5 mele 20 grammi di zucchero \ 2 cucchiari di miele liquido</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Su una superficie leggermente infarinata, rullare la pasta pronta in una circonferenza e mettere in teglia di cottura croccante. Tagliare i bordi, lasciando una corta sporgenza. Forare con forchetta e lasciar riposare.</li> <li>2. Tagliare 2 1/2 mele e metterle nella teglia di frittura con zucchero. Sobbollire fino a quando la mela sia soffice. Tagliare le mele rimanenti in fette di 5 mm. Cospargere le mele cotte sul fondo dell'impasto e disporre le altre mele tagliate in rosette a spirale su tutta la superficie. Infine spargere il miele sulla superficie.</li> <li>3. Mettere la teglia di cottura croccante sulla griglia inferiore. Selezionare il menu e il peso, premere avvio. Dopo la cottura rimuovere dal forno e lasciar raffreddare.</li> </ol>

## Convezione attiva

Nell'esempio seguente, si indica come cuocere 0,3 kg di bocconcini di pollo.

- 1 Premere **ARRESTO/ANNULLAMENTO**.



- 2 Premere **CONVEZIONE ATTIVA**.

E' indicata la seguente scritta: "🌀".



- 3 Attivare il **MODO DI COTTURA** fino a quando il display indica "2 CHICKEN PIECES".

Premere **AVVIO/AVVIO RAPIDO** per la conferma della categoria di cottura.



- 4 Attivare **MODO DI COTTURA** fino a quando il display indica "0,3 kg".

Premere **AVVIO/AVVIO RAPIDO**.

Quando si cuoce si può aumentare o ridurre il tempo di cottura attivando il **MODO DI COTTURA**.



### ! NOTA

- Sono programmati i menu per una convezione attiva.
- La convezione attiva vi permette di cuocere la maggior parte degli alimenti preferiti selezionando il tipo di alimento e il suo peso.

## Guida per la convezione attiva

Categoria	Istruzioni
<p>1. <b>Roast chicken (Pollo arrosto)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Limite di peso : 0,8~1,8 kg</li> <li>- Temp. alimento : Refrigerato</li> <li>- Utensili : Griglia bassa su piatto di raccolta sugo</li> </ul>	<p>Cospargere tutto il pollo con burro fuso o olio e condimenti come desiderato. Mettere tutto il pollo con dorso verso il basso sulla griglia inferiore posta su piatto di raccolta sugo. Selezionare il menu e peso, premere avvio. Quando si sente il BEEP, scolare i sughi e girare immediatamente il pollo. E quindi premere avvio per continuare la cottura. Dopo la cottura, lasciare la teglia coperta con pellicola di alluminio per 10 minuti.</p>
<p>2. <b>Chicken pieces (Bocconcini di pollo)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Limite di peso : 0,2~0,8 kg</li> <li>- Temp. alimento : Refrigerato</li> <li>- Utensili : Teglia di cottura croccante su griglia alta</li> </ul>	<p>Cospargere i bocconcini di pollo con burro fuso o olio e condimenti come desiderato. Mettere il pollo su teglia di cottura croccante sopra griglia inferiore. Selezionare il menu e peso, premere avvio. Quando si sente il BEEP, girare l'alimento e premere avvio per proseguire la cottura.</p>
<p>3. <b>Roast pork (Arrosto di maiale)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Limite di peso : 0,5~2,0 kg</li> <li>- Temp. alimento : Refrigerato</li> <li>- Utensili : Griglia bassa su piatto di raccolta sugo</li> </ul>	<p>Cospargere tutto il maiale con burro fuso o olio e condimenti come desiderato. Mettere il maiale sulla griglia inferiore sopra il piatto di raccolta sugo. Selezionare il menu e peso, premere avvio. Dopo la cottura, lasciare la teglia coperta con pellicola di alluminio per 10 minuti.</p>



## Guida per la convezione attiva

Categoria	Istruzioni
<p><b>4. Fresh pizza</b> (Pizza fatta in casa)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Temp. alimento : Ambiente</li> <li>- Utensili : Teglia per cottura croccante su griglia inferiore</li> </ul>	<p><b>Ingredienti</b></p> <p><i>Pasta:</i> 120 g di pasta per pane o per usi vari \ 1 cucchiaino da tè di lievito secco attivo 1/3 di cucchiaino da tè di sale \ 1 cucchiaino da tè di zucchero 1 cucchiaino da tè di olio di oliva extravergine, più una piccola quantità per il condimento \ 70 ml di acqua calda</p> <p><i>Decorazione:</i> 3 cucchiaino da tè di salsa di pomodoro \ 2 funghi freschi tagliati a fette 1/2 cipolla tagliata \ 30 g di salame tagliato a fette fini 1/2 grano di pepe fresco \ 100 g di mozzarella a pezzi</p> <p>Amalgamare tutti gli ingredienti in un recipiente di miscelazione grande. Mescolare con un miscelatore elettrico per rendere l'impasto regolare e elastico. Rullare la pasta e porla su una teglia di cottura croccante. Cospargere impasto con la salsa di pomodoro. Disporre le decorazioni e il formaggio. Mettere la teglia di cottura croccante sulla griglia inferiore. Selezionare il menu, premere avvio.</p>
<p><b>5. Cookies</b> (Biscotti)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Temp. alimento : Ambiente</li> <li>- Utensili : Griglia alta + Griglia bassa</li> </ul>	<p><b>Ingredienti</b></p> <p>80 g di zucchero di canna \ 80 g burro fuso 1 uovo leggermente sbattuto \ 1/2 cucchiaino da tè di bicarbonato 180 g di farina di uso generale passata al setaccio 1/2 cucchiaino da tè di lievito per torte 100 g di frammenti di cioccolato</p> <p>Miscelare zucchero di canna e burro fuso. Aggiungere gradualmente l'uovo e agitare fino a miscelazione morbida. Aggiungere la farina, lievito per torte, bicarbonato e cioccolato a pezzi e miscelare bene. Versare l'impasto usando il cucchiaino sulla griglia alta e griglia bassa coperta con pellicola di alluminio. I biscotti dovrebbero essere distanziati di 2 cm. Porre la griglia alta e la griglia bassa nel forno. Selezionare il menu e peso, premere avvio. Dopo la cottura, estrarre dal forno e lasciar raffreddare.</p>
<p><b>6. Baked potatoes</b> (Patate al cartoccio)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Limite di peso : 0,2~1,0 kg</li> <li>- Temp. alimento : Ambiente</li> <li>- Utensili : Griglia bassa</li> </ul>	<p>Scegliere le patate di dimensioni medie (200~220 g ciascuna). Lavare e asciugare le patate. Forare le patate diverse volte con una forchetta. Mettere l'alimento sulla griglia bassa. Selezionare il menu e peso, premere avvio. Dopo la cottura, lasciare le patate coperte con pellicola di alluminio per 10 minuti.</p>
<p><b>7. Small cakes</b> (Pasticcini)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Temp. alimento : Ambiente</li> <li>- Utensili : Formine di carta per dolci sulla teglia di cottura croccante appoggiata su griglia inferiore.</li> </ul>	<p><b>Ingredienti</b></p> <p>60 g zucchero \ 150 g di impasto di uso generale setacciato 2 uova leggermente sbattute \ 100 g burro fuso 1/2 cucchiaino da tè di lievito per dolci 10~13 formine per pasticcini di carta (50 mm di base x 30 mm altezza)</p> <p>Miscelare zucchero e burro fuso. Aggiungere gradualmente le uova e agitare fino a miscelazione morbida. Aggiungere la farina, lievito per torte e miscelare bene. Eventualmente cospargere le formine con burro (25~30 g ciascuna). Mettere le formine su teglia di cottura croccante sulla griglia inferiore. Selezionare il menu e peso, premere avvio. Dopo la cottura, togliere dal forno e lasciar raffreddare.</p>

## Controllo temperatura griglia

Nell'esempio seguente, si illustra come cuocere con calore elevato (80° C) in 30 minuti.

- 1 Premere **ARRESTO/ANNULLAMENTO**.



- 2 Premere **CONTROLLO TEMPERATURA GRIGLIA**.

E' indicata la seguente scritta: "🔥".



- 3 Attivare il **MODO DI COTTURA** fino a quando il display indica "2 KEEP WARM".

Premere **AVVIO/AVVIO RAPIDO** per la conferma della categoria di cottura.



- 4 Attivare **MODO DI COTTURA** fino a quando il display indica "80° C".

Premere **AVVIO/AVVIO RAPIDO**.

Attivare **MODO DI COTTURA** fino a quando il display indica "30:00".



- 5 Premere **AVVIO/AVVIO RAPIDO**.



### ! NOTA

Per i risultati migliori con la funzione di controllo della temperatura della griglia, accertare che la cavità del forno sia stata raffreddata prima del suo uso.

## Guida al controllo della temperatura griglia

Funzione	Istruzioni																			
<p>1. <b>Slow cook</b> (Cottura lenta)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Campo : 110° C (alta temp.) / 90° C (bassa temp.)</li> <li>- Utensili : Piatto di vetro termico con coperchio sulla piatto girevole</li> </ul>	<p>Questa funzione mantiene una temperatura relativamente bassa se raffrontata con altri metodi di cottura (come cottura a forno, bollitura, e frittura), per molte ore che permette una cottura non sorvegliata di arrosto in pentola, stufato, e altri piatti adatti.</p> <p><b>Impostazione a temp. bassa di 90° C</b> L'impostazione bassa fa sobbollire l'alimento per un tempo lungo senza bruciatura o cottura eccessiva. Non è richiesta l'agitazione quando si usa questa impostazione.</p> <p><b>Impostazione alta di 110° C</b> La impostazione ad alta temperatura fa cuocere l'alimento in approssimativamente metà del tempo richiesto per la impostazione bassa. Alcuni alimenti possono bollire quando sono cotti alla impostazione alta, di modo che può essere necessario aggiungere una quantità maggiore di liquido. L'agitazione occasionale degli stufati e delle casseruole migliorerà la distribuzione dell'aroma.</p> <p>La scottatura e rosolatura prima della cottura non sono necessarie, ma questo aiuterà a fissare le salse e gli aromi, e mantenere tenera la carne.</p> <p><b>Guida alla cottura lenta</b></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Tempo di cottura tradizionale</th> <th colspan="2">Tempo di cottura di fornello a basso fuoco (senza scottatura)</th> <th colspan="2">Tempo di cottura di fornello a basso fuoco (con scottatura)</th> </tr> <tr> <th>90° C (Bassa temp.)</th> <th>110° C (Alta temp.)</th> <th>90° C (Bassa temp.)</th> <th>110° C (Alta temp.)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>35 ~ 60 minuti</td> <td>6 ~ 10 ore</td> <td>3 ~ 4 ore</td> <td>4 ~ 6 ore</td> <td>2 ~ 3 ore</td> </tr> <tr> <td>1 ~ 3 ore</td> <td>8 ~ 10 ore</td> <td>4 ~ 6 ore</td> <td>5 ~ 6 ore</td> <td>3 ~ 4 ore</td> </tr> </tbody> </table>	Tempo di cottura tradizionale	Tempo di cottura di fornello a basso fuoco (senza scottatura)		Tempo di cottura di fornello a basso fuoco (con scottatura)		90° C (Bassa temp.)	110° C (Alta temp.)	90° C (Bassa temp.)	110° C (Alta temp.)	35 ~ 60 minuti	6 ~ 10 ore	3 ~ 4 ore	4 ~ 6 ore	2 ~ 3 ore	1 ~ 3 ore	8 ~ 10 ore	4 ~ 6 ore	5 ~ 6 ore	3 ~ 4 ore
Tempo di cottura tradizionale	Tempo di cottura di fornello a basso fuoco (senza scottatura)		Tempo di cottura di fornello a basso fuoco (con scottatura)																	
	90° C (Bassa temp.)	110° C (Alta temp.)	90° C (Bassa temp.)	110° C (Alta temp.)																
35 ~ 60 minuti	6 ~ 10 ore	3 ~ 4 ore	4 ~ 6 ore	2 ~ 3 ore																
1 ~ 3 ore	8 ~ 10 ore	4 ~ 6 ore	5 ~ 6 ore	3 ~ 4 ore																

## Guida al controllo della temperatura griglia

Funzione	Istruzioni																																													
<b>2. Keep warm</b> <b>(Mantenere al caldo)</b> - Campo : 60° C~80° C - Utensili : Piatto di vetro termico con coperchio sulla piatto girevole	Il calore degli elementi di sommità e di fondo è usato per mantenere una temperatura regolata. Potete usare questa funzione per mantenere l'alimento caldo fino a quando è pronto per il servizio in tavola.																																													
<b>3. Food dry</b> <b>(Disidratazione)</b> - Campo : 40° C ~ 90° C - Utensili : Teglia per cottura croccante su griglia inferiore	Con questa funzione, potete essiccare frutta, vegetali e carne per ottenere spuntini salutari e nutrienti e carni gustose senza prodotti chimici e conservanti. Mettere la carta da forno sul vassoio e disporre il cibo in uno strato singolo. <b>Guida per essiccazione di alimenti</b> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th>Tipo di alimento</th> <th>Preparazione</th> <th>Regolazione temperatura</th> <th>Tempo</th> <th>Uso</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Banane</td> <td>Taglio a fette di spessore 5~6 mm</td> <td>60° C</td> <td>5~8 ore</td> <td>Spuntini, alimenti per bambini, frutta secca, biscotti e pane alla banana</td> </tr> <tr> <td>Fichi</td> <td>Togliere gli steli e dividere a metà</td> <td>60° C</td> <td>8~10 ore</td> <td>Ripieni, torte, budini, pane e biscotti</td> </tr> <tr> <td>Kiwi</td> <td>Pelare, tagliare in fette di spessore 8~12 mm</td> <td>60° C</td> <td>5~8 ore</td> <td>Spuntini</td> </tr> <tr> <td>Mango</td> <td>Pelare, tagliare in fette di spessore 6~10 mm</td> <td>60° C</td> <td>6~10 ore</td> <td>Spuntini, cereali, cibi cotti a forno</td> </tr> <tr> <td>Ananas</td> <td>Pelare, tagliare in fette di spessore 8~12 mm</td> <td>60° C</td> <td>6~10 ore</td> <td>Spuntini, cereali, cibi cotti a forno, frutta secca cotta al forno</td> </tr> <tr> <td>Patate</td> <td>Lavare e tagliare in circonferenze di 6 mm</td> <td>60° C</td> <td>6~10 ore</td> <td>Zuppe, stufati, pasta o salsa</td> </tr> <tr> <td>Funghi</td> <td>Pulire con spazzola o panno soffice. Non lavare</td> <td>50° C</td> <td>4~8 ore</td> <td>Reidratare per le zuppe, piatti di carne, omelette o frittute</td> </tr> <tr> <td>Carne secca</td> <td>Marinare le carni tagliate a fette (spessore 5~6 mm) acquistate in negozio o su vostra ricetta per 6~8 ore nel frigorifero</td> <td>70° C</td> <td>6~10 hrs</td> <td>Merenda</td> </tr> </tbody> </table>	Tipo di alimento	Preparazione	Regolazione temperatura	Tempo	Uso	Banane	Taglio a fette di spessore 5~6 mm	60° C	5~8 ore	Spuntini, alimenti per bambini, frutta secca, biscotti e pane alla banana	Fichi	Togliere gli steli e dividere a metà	60° C	8~10 ore	Ripieni, torte, budini, pane e biscotti	Kiwi	Pelare, tagliare in fette di spessore 8~12 mm	60° C	5~8 ore	Spuntini	Mango	Pelare, tagliare in fette di spessore 6~10 mm	60° C	6~10 ore	Spuntini, cereali, cibi cotti a forno	Ananas	Pelare, tagliare in fette di spessore 8~12 mm	60° C	6~10 ore	Spuntini, cereali, cibi cotti a forno, frutta secca cotta al forno	Patate	Lavare e tagliare in circonferenze di 6 mm	60° C	6~10 ore	Zuppe, stufati, pasta o salsa	Funghi	Pulire con spazzola o panno soffice. Non lavare	50° C	4~8 ore	Reidratare per le zuppe, piatti di carne, omelette o frittute	Carne secca	Marinare le carni tagliate a fette (spessore 5~6 mm) acquistate in negozio o su vostra ricetta per 6~8 ore nel frigorifero	70° C	6~10 hrs	Merenda
Tipo di alimento	Preparazione	Regolazione temperatura	Tempo	Uso																																										
Banane	Taglio a fette di spessore 5~6 mm	60° C	5~8 ore	Spuntini, alimenti per bambini, frutta secca, biscotti e pane alla banana																																										
Fichi	Togliere gli steli e dividere a metà	60° C	8~10 ore	Ripieni, torte, budini, pane e biscotti																																										
Kiwi	Pelare, tagliare in fette di spessore 8~12 mm	60° C	5~8 ore	Spuntini																																										
Mango	Pelare, tagliare in fette di spessore 6~10 mm	60° C	6~10 ore	Spuntini, cereali, cibi cotti a forno																																										
Ananas	Pelare, tagliare in fette di spessore 8~12 mm	60° C	6~10 ore	Spuntini, cereali, cibi cotti a forno, frutta secca cotta al forno																																										
Patate	Lavare e tagliare in circonferenze di 6 mm	60° C	6~10 ore	Zuppe, stufati, pasta o salsa																																										
Funghi	Pulire con spazzola o panno soffice. Non lavare	50° C	4~8 ore	Reidratare per le zuppe, piatti di carne, omelette o frittute																																										
Carne secca	Marinare le carni tagliate a fette (spessore 5~6 mm) acquistate in negozio o su vostra ricetta per 6~8 ore nel frigorifero	70° C	6~10 hrs	Merenda																																										
<b>4. Proof</b> <b>(Lievitazione / Yogurt)</b> - Campo : 40° C - Utensili : Piatto di vetro termico sulla griglia bassa	<b>Come ottenere lo yogurt</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Versare 1000 ml di latte in un recipiente resistente al calore adatta con un coperchio.</li> <li>• Bollire alla temperatura adatta (fino a 60~70° C) e quindi raffreddare fino a circa 40° C.</li> <li>• Aggiungere 150 ml di yogurt naturale in un recipiente e agitare bene.</li> <li>• Mettere la scodella coperta nel forno.</li> <li>• Selezionare il menu, e impostare tempo di cottura a 5~8 ore.</li> </ul> <b>Come far lievitare un impasto</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mettere l'impasto in un recipiente resistente al calore adatta e coprire con panno per forno o tessuto inumidito.</li> <li>• Mettere la scodella nel forno.</li> <li>• Selezionare il menu, e impostare il tempo di cottura a circa 40 minuti fino a quando l'impasto ha un volume raddoppiato.</li> </ul>																																													
<b>5. Plate warming</b> <b>(Riscaldare il piatto)</b> - Campo : 40° C ~100° C - Utensili : Sulla griglia bassa	Usare questa funzione per riscaldare le piastre ad una temperatura calda e confortevole.																																													

## Riscaldamento per prodotti croccanti

Nel seguente esempio, si indica come cuocere 0,5 kg di lasagne.

- 1 Premere **ARRESTO/ANNULLAMENTO**.



- 2 Premere **RISCALDAMENTO PER PRODOTTI CROCCANTI**.

E' indicata la seguente scritta: "**auto**".



- 3 Attivare il **MODO DI COTTURA** fino a quando il display indica "2 LASAGNA".

Premere **AVVIO/AVVIO RAPIDO** per la conferma della categoria di cottura.



- 4 Attivare **MODO DI COTTURA** fino a quando il display indica "0,5 kg".

Premere **AVVIO/AVVIO RAPIDO**.

Quando si cuoce si può aumentare o ridurre il tempo di cottura attivando il **MODO DI COTTURA**.



### ! NOTA

- Sono programmati i menu di riscaldamento di cottura croccante.
- Il riscaldamento di cottura croccante vi permette di cuocere la maggior parte degli alimenti preferiti selezionando il tipo di alimento e il peso dell'alimento.

## Guida per riscaldamento per ottenere cottura croccante

Categoria	Istruzioni
<b>1. Cordon Bleu</b> - Limite di peso : 0,2~0,8 kg - Temp. alimento : Refrigerato - Utensili : Teglia per cottura croccante su griglia inferiore	Mettere il cordon blue avanzato (100~150 g/pezzo) sulla teglia di cottura croccante sulla griglia bassa. Selezionare il menu e il peso, premere avvio.
<b>2. Lasagna (Lasagne)</b> - Limite di peso : 0,2~0,8 kg - Temp. alimento : Refrigerato - Utensili : Teglia per cottura croccante su griglia inferiore	Tagliare la lasagna avanzata in pezzi (200~250 g/pezzo). Mettere l'alimento avanzato sulla teglia di cottura croccante sulla griglia bassa. Selezionare il menu e il peso, premere avvio.
<b>3. Bread (Pane)</b> - Limite di peso : 0,1~0,3 kg - Temp. alimento : Congelato - Utensili : Griglia bassa	Mettere il pane congelato (50~100 g/pezzo) sulla griglia bassa. Selezionare il menu e il peso, premere avvio.
<b>4. Pie / Tart (Torta / Tartina)</b> - Limite di peso : 0,2~0,8 kg - Temp. alimento : Refrigerato - Utensili : Teglia per cottura croccante su griglia inferiore	Tagliare il pasticcio di carne/torta in pezzi (200~250 g/pezzo). Mettere l'alimento sulla teglia di cottura croccante sulla griglia bassa. Selezionare il menu e il peso, premere avvio.

## Cottura a vapore

Nel seguente esempio, è indicato come cuocere 0,6 kg di pesce in filetti.

- 1 Premere **ARRESTO/ANNULLAMENTO**.



- 2 Premere **COTTURA A VAPORE**.  
E' indicata la seguente scritta: **"auto"**.



- 3 Attivare il **MODO DI COTTURA** fino a quando il display indica "3 FISH FILLET".  
Premere **AVVIO/AVVIO RAPIDO** per la conferma della categoria di cottura.



- 4 Attivare **MODO DI COTTURA** fino a quando il display indica "0,6 kg".



- 5 Premere **AVVIO/AVVIO RAPIDO**.

Quando si cuoce si può aumentare o ridurre il tempo di cottura attivando il **MODO DI COTTURA**.



### ATTENZIONE

1. Usare sempre guanti da forno quando si rimuove dal forno un CONTENITORE PER COTTURA A VAPORE. E' molto caldo.
2. Dopo la cottura non appoggiare un CONTENITORE PER COTTURA A VAPORE su un tavolo di vetro o un mobile che possa essere bruciato. Usare sempre un sottopentola o vaschetta.
3. Quando usate questo contenitore per cottura a vapore, versare almeno 300 ml di acqua prima dell'uso. Se la quantità di acqua è inferiore a 300 ml, si può provocare una cottura incompleta, o si può provocare un incendio o danno fatale al prodotto.
4. Fare attenzione quando spostate il CONTENITORE PER COTTURA A VAPORE che contiene acqua.
5. Quando usate un CONTENITORE PER COTTURA A VAPORE, la campana inox e la piatto per cottura vapore devono essere perfettamente stagni fra loro. Le uova o le castagne possono esplodere senza l'applicazione del campana inox e della piatto per cottura vapore.
6. Non usare mai il CONTENITORE PER COTTURA A VAPORE con un prodotto di modello differente. Questo può provocare un incendio o danno fatale al prodotto.



Vaporizzatore

## Guida per cottura a vapore

Categoria	Istruzioni
<b>1. Crustacea (Crostacei)</b> - Limite di peso : 0,2~0,8 kg - Temp. alimento : Refrigerato - Utensili : Campana inox /Griglia cottura vapore / Piatto per cottura vapore	Pulire l'alimento come gamberi, granchi. (Verificare che esso sia inferiore a 25 cm di lunghezza) Versare 300 ml di acqua di rubinetto nella piatto per cottura vapore. Mettere la griglia cottura vapore sulla piatto per cottura vapore. Mettere l'alimento preparato sulla griglia cottura vapore in un singolo strato. Coprire con campana inox. Mettere la scodella nel centro della vaschetta di vetro. Dopo la cottura, mantenere per 3~5 minuti nel forno.

## Guida per cottura a vapore

Categoria	Istruzioni
<b>2. Shell fish</b> <b>(Frutti di mare)</b> - Limite di peso : 0,1~0,6 kg - Temp. alimento : Refrigerato - Utensili : Campana inox /Griglia cottura vapore / Piatto per cottura vapore	Pulire l'alimento, come vongola, pettine di mare e seppia (Verificare che esso sia inferiore a 25 cm di lunghezza). Versare 300 ml di acqua di rubinetto nella piatto per cottura vapore. Mettere la griglia cottura vapore sulla piatto per cottura vapore. Mettere l'alimento preparato sulla griglia cottura vapore in un singolo strato. Coprire con la campana inox. Mettere la scodella nel centro della teglia di vetro. Dopo la cottura, mantenere per 3~5 minuti nel forno.
<b>3. Fish fillet</b> <b>(Pesce in filetti)</b> - Limite di peso : 0,2~0,6 kg - Temp. alimento : Refrigerato - Utensili : Campana inox /Griglia cottura vapore / Piatto per cottura vapore	Pulire l'alimento. Verificare che esso abbia spessore inferiore 2,5 cm. Versare 300 ml di acqua di rubinetto nella piatto per cottura vapore. Mettere la griglia cottura vapore sulla piatto per cottura vapore. Mettere l'alimento preparato sulla griglia cottura vapore in un singolo strato. Coprire con la campana inox. Mettere la scodella nel centro della vaschetta di vetro. Dopo la cottura, mantenere per 3~5 minuti nel forno.
<b>4. Carrot</b> <b>(Carote)</b> - Limite di peso : 0,2~0,8 kg - Temp. alimento : Ambiente - Utensili : Campana inox /Griglia cottura vapore / Piatto per cottura vapore	Pulire i vegetali e tagliarli in pezzi di dimensioni simili. Versare 300 ml di acqua di rubinetto nella piatto per cottura vapore. Mettere la griglia cottura vapore sulla piatto per cottura vapore. Mettere l'alimento preparato sulla griglia cottura vapore in un singolo strato. Coprire con la campana inox. Mettere la scodella nel centro della vaschetta di vetro. Dopo la cottura, mantenere per 3~5 minuti nel forno.
<b>5. Broccoli / Cauliflower</b> <b>(Broccoli e cavolfiori)</b> - Limite di peso : 0,2~0,6 kg - Temp. alimento : Ambiente - Utensili : Campana inox /Griglia cottura vapore / Piatto per cottura vapore	Come sopra.
<b>6. Green beans</b> <b>(Piselli)</b> - Limite di peso : 0,1~0,3 kg - Temp. alimento : Ambiente - Utensili : Campana inox /Griglia cottura vapore / Piatto per cottura vapore	Versare 300 ml di acqua di rubinetto nella piatto per cottura vapore. Mettere la griglia cottura vapore sulla piatto per cottura vapore. Mettere l'alimento preparato sulla griglia cottura vapore in un singolo strato. Coprire con la campana inox. Mettere la scodella nel centro della teglia di vetro. Dopo la cottura, mantenere per 3~5 minuti nel forno.
<b>7. Potatoes</b> <b>(Patate)</b> - Limite di peso : 0,2~0,8 kg - Temp. alimento : Ambiente - Utensili : Campana inox /Griglia cottura vapore / Piatto per cottura vapore	Come sopra. - Tagliare in 4 pezzi.
<b>8. Eggs</b> <b>(Uova sode)</b> - Limite di peso : 2~9 uova - Temp. alimento : Refrigerato - Utensili : Campana inox /Griglia cottura vapore / Piatto per cottura vapore	Versare 300 ml di acqua di rubinetto nella piatto per cottura vapore. Mettere la griglia cottura vapore sulla piatto per cottura vapore. Mettere le uova sulla griglia cottura vapore in un singolo strato. Coprire con la campana inox. Mettere la scodella nel centro della vaschetta di vetro. Dopo la cottura, mantenere per 3~5 minuti nel forno.

## Scongelamento automatico

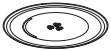
La temperatura e la densità dell'alimento variano, si raccomanda che lo stesso sia controllato prima dell'inizio della cottura. Fare particolare attenzione alle articolazioni grandi di carne e polli, alcuni alimenti non dovrebbero essere completamente scongelati prima della cottura.

Per esempio il pesce cuoce talmente rapidamente che è talvolta meglio iniziare la cottura mentre ancora è leggermente congelato. Questo richiederà un tempo di attesa per ottenere che la parte centrale scongeli.

Pesare l'alimento che volete scongelare. Togliere qualsiasi legatura o confezione metallica; quindi porre l'alimento in piatto per microonde sulla vaschetta di vetro del forno e chiudere lo sportello dello stesso.



Piatto per microonde



Teglia di vetro

Nel seguente esempio, è indicato come scongelare 0,8 kg di pollo congelato.

- 1 Premere **ARRESTO/ANNULLAMENTO**.



- 2 Premere **SCONGELAMENTO AUTOMATICO**.

E' indicata la seguente scritta: "0.8".



- 3 Attivare il **MODULO DI COTTURA** fino a quando il display indica "2 POULTRY".

Premere **AVVIO/AVVIO RAPIDO** per la conferma della categoria di cottura.



- 4 Attivare il **MODULO COTTURA** fino a quando il display indica "0,8 kg" come peso dell'alimento congelato.

Premere **AVVIO/AVVIO RAPIDO**.



- 5 Durante lo scongelamento il forno emette il "BEEP", nel quale istante si deve aprire il portello, rovesciare l'alimento e separarlo per assicurare lo scongelamento regolare. Togliere le porzioni che avete scongelato o proteggerle per rallentare lo scongelamento. Dopo il controllo, chiudere lo sportello del forno e premere **AVVIO/AVVIO RAPIDO** per riprendere lo scongelamento.

**Il forno non arresta lo scongelamento (anche quando suona il BEEP) salvo che lo sportello sia aperto.**

### ! NOTA

- Il forno dispone di quattro impostazioni di scongelamento:
  - **carne, pollo, pesce e pane**; per ogni categoria di alimenti la potenza è diversa.
- Gli alimenti da cuocere devono essere inseriti in contenitori per forno a microonde.
- Non utilizzare i seguenti accessori.



Griglia alta



Griglia bassa

## Guida allo scongelamento

- \* Il cibo da scongelare deve essere in un contenitore per microonde e collocato scoperto sul piatto di vetro.
- \* Se necessario, coprire piccole aree di carne o pollo con pezzi di foglio di alluminio. Ciò impedirà ai pezzi più piccoli di scaldarsi durante lo scongelamento. Verificare che il foglio non tocchi le pareti del forno.
- \* Separare alimenti come carne tritata, bracioline, salsicce e pancetta non appena possibile.

**Al beep, girare. Rimuovere le parti scongelate.** Continuare a scongelare i pezzi rimanenti. Lasciare quindi riposare fino al completo scongelamento.

Categoria	Istruzioni
<b>1. Meat</b> <b>(Carne)</b> - Limite peso : 0,1~4,0 kg - Utensile : Contenitore per microonde	- Manzo tritato, filetto, cubetti per stufato, lombate, hamburger, bracioline di maiale, arrostiti, salsicce, costolette (2 cm). - Ruotare l'alimento al beep. - Dopo lo scongelamento, lasciare coperto con foglio di alluminio per 5~15 minuti.
<b>2. Poultry</b> <b>(Pollo)</b> - Limite peso : 0,1~4,0 kg - Utensile : Contenitore per microonde	- Pollo intero, zampe, petti, petti di tacchino (meno di 2,0 kg). - Ruotare l'alimento al beep. - Dopo lo scongelamento, lasciare per 20~30 minuti.
<b>3. Fish</b> <b>(Pesce)</b> - Limite peso : 0,1~4,0 kg - Utensile : Contenitore per microonde	- Filetti, fette, pesci interi, frutti di mare. - Ruotare l'alimento al beep. - Dopo lo scongelamento, lasciare per 10~20 minuti.
<b>4. Bread</b> <b>(Pane)</b> - Limite peso : 0,1~0,5 kg - Utensile : Foglio di carta	- Fette di pane, baguette, focaccia, ecc. - Dopo lo scongelamento, lasciare per 1 minuto.



# CARATTERISTICHE DEGLI ALIMENTI COTTURA A MICROONDE

## Controllo visivo

Le ricette del libro sono state redatte con la massima cura, ma il buon risultato dipende molto dall'attenzione con cui si prepara il cibo durante la cottura. Osservare sempre gli alimenti durante la cottura. La funzione microonde dispone di una luce che si accende automaticamente mentre il forno è acceso affinché sia possibile vedere all'interno del forno e controllare la cottura degli alimenti. Osservare le istruzioni fornite nella ricetta riguardo a miscelazione, condimento, ecc. Se gli alimenti sembrano cotti in modo non omogeneo, adeguare la cottura per correggere il problema.

## Fattori che influiscono sui tempi di cottura a microonde

I tempi di cottura sono influenzati da molti fattori. La temperatura degli ingredienti usati nella ricetta influenza molto i tempi di cottura. Ad esempio, una torta realizzata con burro freddo, latte e uova impiega più tempo a cuocere rispetto a una torta fatta con ingredienti a temperatura ambiente. Tutte le ricette del presente libro indicano tempi di cottura minimi e massimi. Potrebbe capitare che gli alimenti non siano cotti secondo il proprio gusto adottando i tempi minimi consigliati quindi si può scegliere di cucinarli con il tempo massimo, secondo le proprie preferenze. La filosofia di questo libro è fornire tempi di cottura medi. Gli alimenti cotti eccessivamente non hanno un buon sapore. Alcune ricette, in particolare quelle per il pane, i dolci e le creme consigliano di estrarre gli alimenti dal forno quando non sono ancora completamente cotti. Questo non è un errore. Infatti, questi alimenti continuano la cottura al di fuori del forno se vengono coperti perché il calore della parte esterna viene convogliato all'interno. Se l'alimento viene lasciato nel forno fino a cottura completa, la porzione esterna potrebbe addirittura bruciarsi. Con il tempo, si acquisisce una sempre maggiore esperienza sia sui tempi di cottura che di riposo per i vari alimenti.

## Densità degli alimenti

Gli alimenti leggeri e porosi come le torte e il pane cuociono più rapidamente di quelli pesanti e densi come ad es. gli arrostiti. Cuocendo a microonde gli alimenti porosi, fare attenzione che la parte esterna non diventi secca e troppo friabile.

## Altezza del cibo

La parte superiore degli alimenti alti, in particolare gli arrostiti, cuoce più rapidamente della parte inferiore. Per questo, è utile girare gli alimenti alti durante la cottura, anche diverse volte.

## Contenuto di umidità negli alimenti

Dato che il calore generato dalle microonde tende a far evaporare l'umidità, gli alimenti relativamente secchi come gli arrostiti ed alcune verdure devono essere bagnati con acqua prima della cottura oppure coperti per ritenere l'umidità.

## Ossa e grasso contenuti negli alimenti

Le ossa conducono il calore e il grasso cuoce più rapidamente della carne. Quando si cucinano tagli di carne con ossa e grasso fare attenzione che non cuociano in modo non omogeneo e non eccessivamente.

## Quantità di cibo

Il numero di microonde nel forno rimane costante, indipendentemente dalla quantità di cibo cucinata. Per questo, la quantità di alimenti collocata nel forno è direttamente proporzionale al tempo di cottura. Ricordarsi di ridurre i tempi di cottura di almeno un terzo quando la quantità di cibo è ridotta.

## Forma degli alimenti

Le microonde penetrano negli alimenti solo per circa 2 cm, la porzione interna degli alimenti spessi viene cotta perché il calore generato all'esterno penetra all'interno. Solo la parte esterna dell'alimento viene cucinata dall'energia a microonde, il resto viene cotto per conduzione. La forma meno adatta per la cottura a microonde è un quadrato spesso. Gli angoli brucerebbero prima che il centro diventi caldo. Gli alimenti rotondi sottili e con forma ad anello sono invece molto adatti alla cottura a microonde.

## Copertura

Un coperchio mantiene il calore e il vapore che consente di cucinare più rapidamente gli alimenti. Utilizzare un coperchio o una pellicola per microonde con un angolo ripiegato all'indietro per evitare che si separi

## CARATTERISTICHE DEGLI ALIMENTI COTTURA A MICROONDE

### Rosolatura

La carne e il pollame cucinati quindici minuti o più risultano leggermente rosolati nel loro grasso. Gli alimenti cucinati per un tempo più breve possono essere spazzolati con una salsa come la Worcestershire, la salsa di soia o barbecue per fornire un colore gradevole. Se si utilizzano quantità minime di queste salse il sapore non ne risulta alterato.

### Copertura con carta da forno

La carta da forno evita gli sgocciolamenti e aiuta a mantenere il calore. Tuttavia, poiché è una copertura meno ermetica di un coperchio o di una pellicola, consente al cibo di essiccarsi leggermente.

### Posizionamento e spaziatura

Gli alimenti come patate al forno, piccole torte e antipasti, cuoceranno più rapidamente se posizionati nel forno a distanze omogenee, preferibilmente secondo un modello circolare. Non impilare mai gli alimenti uno sull'altro.

### Mescolamento

Il mescolamento è una delle più importanti tecniche per la cottura a microonde. Nella cottura convenzionale gli alimenti vengono mescolati perché risultino miscelati. Nella cottura a microonde vengono mescolati per la distribuzione del calore. Mescolare sempre dall'esterno verso il centro perché la parte esterna del cibo si scalda prima.

### Capovolgimento

I tagli di cibo grandi e alti come gli arrostiti o i polli interi devono essere girati in modo che la parte superiore e quella inferiore cuociano in modo omogeneo. Si consiglia di girare anche le braciocole e il pollo in pezzi.

### Collocare le porzioni più spesse rivolte verso l'esterno

Poiché le microonde sono attratte dalla parte esterna degli alimenti, si consiglia di mettere le parti più spesse di carne, pollo e pesce sulla parte esterna del piatto di cottura. In questo modo riceveranno maggiore energia a microonde e l'alimento cuocerà in modo più omogeneo.

### Copertura

Sugli angoli o i bordi degli alimenti quadrati o rettangolari, si possono applicare strisce di alluminio per bloccare le microonde ed evitare che queste parti vengano cotte eccessivamente. Non usare mai una quantità eccessiva di pellicola e assicurarsi che sia collegata al piatto per evitare "archi" nel forno.

### Elevazione

Gli alimenti spessi o densi possono essere elevati in modo che le microonde vengano assorbite dal lato inferiore e dal centro dell'alimento.

### Foratura

Gli alimenti racchiusi in un guscio, con la pelle o con una membrana possono scoppiare nel forno a meno che non vengano forati prima della cottura. Questi alimenti includono il tuorlo e l'albume delle uova, ostriche e frutti di mare, nonché tutta la verdura e la frutta.

### Controllo della cottura

Poiché gli alimenti cuociono molto rapidamente, è necessario controllarli frequentemente. Alcuni alimenti vengono lasciati nel forno fino a quando sono completamente cotti, ma la maggior parte, tra cui la carne e il pollo, vengono estratti dal forno quando non lo sono ancora completamente e terminano la cottura mentre riposano. La temperatura interna degli alimenti aumenta di 5~15° C durante il "riposo".

### Tempo di riposo

Gli alimenti possono riposare per 3~10 minuti prima di essere estratti dal forno. Generalmente vengono coperti per mantenere il calore, a meno che non debbano risultare secchi (alcune torte e biscotti, ad esempio). Il riposo consente agli alimenti di terminare la cottura e aiuta a sviluppare l'aroma.

## Pulizia del forno

### 1 Mantenere sempre pulito l'interno del forno

I residui di alimenti o di liquidi possono incollarsi alle pareti del forno e fra la guarnizione e la superficie dello sportello. Si consiglia di rimuovere subito i residui con un panno umido. I residui assorbono energia a microonde e allungano i tempi di cottura. Utilizzare un panno umido per rimuovere i detriti che cadono fra lo sportello e il corpo del forno. È importante mantenere pulita questa zona per garantire una buona tenuta. Rimuovere gli spruzzi di grasso con un panno inumidito con detergente, quindi sciacquare e asciugare. Non usare abrasivi o oggetti rigidi. Il ripiano in metallo può essere lavato a mano o in lavastoviglie.

### 2 Mantenere sempre pulito l'interno del forno

Pulire la parte esterna del forno con sapone e acqua, quindi sciacquare con acqua pulita e asciugare con un panno morbido o della carta. Per evitare danni ai componenti interni del forno, l'acqua non deve entrare nelle fessure di ventilazione. Per pulire il pannello di controllo, aprire lo sportello per evitare che il forno si avvii accidentalmente, pulire con un panno umido, quindi asciugare con un panno asciutto. Premere ARRESTO/ANNULLAMENTO dopo la pulizia.

- 3 Se all'interno o attorno alla parte esterna dello sportello del forno si accumula vapore, pulire i pannelli con un panno morbido. Ciò può verificarsi quando il forno viene fatto funzionare in presenza di molta umidità e non indica un difetto dell'apparecchio.
- 4 Tenere puliti lo sportello e le guarnizioni dello sportello. Utilizzare solo acqua calda e saponata, quindi sciacquare e asciugare accuratamente.  
NON UTILIZZARE MATERIALI ABRASIVI COME DETERGENTI IN POLVERE O RASCHIETTI IN METALLO O PLASTICA.  
Le parti metalliche sono facili da mantenere se pulite frequentemente con un panno umido.
- 5 Non utilizzare una pulitrice a vapore.
- 6 Scollegare il forno dalla presa elettrica quando si pulisce il pannello di controllo con un panno bagnato o si spruzza acqua sul vetro. In caso contrario, questo prodotto può essere avviato con il tasto Quick Start.

## DOMANDE & RISPOSTE

Domande frequenti	Risposta
Quale è il problema se la luce del forno non si accende?	Possono esservi diversi motivi. La lampadina è bruciata Il relè è guasto
L'energia a microonde passa attraverso lo schermo trasparente dello sportello?	No, i fori servono a far passare la luce ma non fanno passare l'energia a microonde.
Perché il beep suona quando si tocca un tasto del pannello di controllo?	Il beep suona per garantire che le impostazioni siano inserite correttamente.
La funzione microonde viene danneggiata se il forno funziona a vuoto?	Sì, non far mai funzionare il forno a vuoto.
Perché le uova scoppiano a volte?	Cucinando le uova, il tuorlo può scoppiare a causa del calore prodotto all'interno della membrana. Per evitare questo inconveniente, forare il tuorlo prima della cottura. Non far cuocere a microonde le uova nel guscio.
Perché si consiglia un tempo di riposo dopo la cottura a microonde?	Una volta terminata la cottura a microonde, durante il tempo di "riposo" gli alimenti continuano a cuocere. Questo tempo consente di ultimare la cottura in modo omogeneo. La lunghezza del tempo di riposo dipende dalla densità degli alimenti.
Perché il mio forno non cucina così rapidamente come indicato nella guida?	Accertarsi di avere seguito con attenzione le istruzioni per capire cosa può avere prodotto differenze nel tempo di cottura. I tempi di cottura e le impostazioni di temperatura sono suggerimenti scelti per evitare una cottura eccessiva, il problema più comune nella cottura a microonde. Se gli alimenti presentano differenze di dimensioni, forma e peso i tempi di cottura possono essere più lunghi. Utilizzare la propria esperienza e i suggerimenti della guida per controllare le condizioni del cibo, come si farebbe con un forno comune.

## PIATTI DI PROVA SECONDO EN 60705

Funzione	Cibo	Impostazione microonde, Watt	Tipo di riscaldamento, temperatura	Note
Scongelamento a microonde	Carne	Funzione di chiave automatica	-	Mettere un piatto piano nel centro della vaschetta di vetro. Usare la funzione "Scongelamento automatico 1" e selezionare il peso esatto. Quando suona il BEEP, rovesciare l'alimento e premere avvio per continuare la cottura.
Cottura a microonde	Crema pasticcera	360 W, 28~35 min	-	Collocare un piatto in Pyrex al centro del vassoio di vetro.
	Pan di Spagna	900 W, 4~5 min	-	Collocare un piatto in Pyrex da Ø22 cm al centro del vassoio di vetro.
	Polpettone di carne	540 W, 13~25 min	-	Collocare un piatto in Pyrex al centro del vassoio di vetro.
Cottura combinata con microonde	Patate al gratin	360 W, 25~29 min	200° C	Collocare un piatto in Pyrex da Ø22 cm sul ripiano inferiore.
	Torta	-	170° C	Collocare un piatto in Pyrex da Ø22 cm sul ripiano inferiore.
	Pollo	Funzione di chiave automatica	-	Mettere il petto del pollo verso il basso sulla griglia bassa sopra un piatto di sgocciolatura. Usare la funzione "Convezione attiva 1" e selezionare il peso esatto. Quando suona il BEEP, girare l'alimento e premere avvio per continuare la cottura.

## SPECIFICHE TECNICHE

MJ3281BC		
Ingresso alimentazione	230 V~ 50 Hz	
Uscita	900 Watt (standard IEC60705)	
Frequenza microonde	2450 MHz +/- 50MHz(Gruppo 2/Classe B)	
Dimensioni esterne	530 mm(W) X 322 mm(H) X 533 mm(D)	
Consumo di energia	Max.	2600 watt
	Microonde	1400 Watt
	Grill	1250 Watt
	Convezione	1250 (Max. 2450) Watt
	Combinato	Max. 2600 Watt

Apparecchiatura del gruppo 2: Il gruppo 2 contiene tutta l'apparecchiatura di RF di ISM in cui l'energia di radiofrequenza nel campo di frequenza 9 kHz - 400GHz è intenzionalmente generata ed usata o solo usata, nella forma di radiazioni elettromagnetiche, induttive e/o accoppiamento capacitivo per il trattamento di materiale o per scopi di ispezione/analisi.

L'apparecchiatura di classe B è un'apparecchiatura per l'uso in ambienti domestici e in locali pubblici direttamente collegati direttamente alla rete di alimentazione a bassa tensione che alimenta le costruzioni usate per scopi abitativi.

### Smaltimento dell'apparecchio vecchio



1. Se è presente il simbolo del cestino con ruote, il prodotto è coperto dalla direttiva europea 2002/96/EC.
2. Tutti i prodotti elettrici ed elettronici devono essere smaltiti separatamente dai rifiuti ordinari tramite apposite strutture di raccolta stabilite dalle autorità locali.
3. Il corretto smaltimento del vecchio elettrodomestico previene conseguenze potenzialmente pericolose per l'ambiente e la salute umana.
4. Per informazioni più dettagliate sullo smaltimento del vecchio elettrodomestico, rivolgersi all'ente preposto locale, alla società di smaltimento rifiuti o al negozio in cui è stato acquistato.



NAVODILA ZA UPORABO  
KONVEKCIJSKA MIKROVALOVNA  
PEČICA LIGHTWAVE

Prosimo, da ta uporabniški priročnik pred prvo uporabo skrbno preberete.

MJ3281BC





# VSEBINA

## Kako Deluje Mikrovalovna Pečica

Mikrovalovi so oblika energije, ki je podobna radijskim in televizijskim valovom ter običajni dnevni svetlobi. Mikrovalovi se običajno med potovanjem skozi ozračje razširijo in izginejo brez učinka. Mikrovalovne pečice so drugačne, saj imajo vgrajen magnetron, ki je zasnovan za izkoriščanje energije v mikrovalovih. Električna energija se dovede do magnetronske cevi, kjer se pretvori v mikrovalovno energijo.

Ti mikrovalovi vstopijo v območje za kuhanje skozi odprtine v pečici. Na dnu pečice je nameščen vrtljiv krožnik ali pladenj. Mikrovalovi ne morejo potovati skozi kovinske stene pečice, vendar lahko prodrejo skozi materiale, kot so steklo, porcelan in papir, iz katerih so izdelane posode, primerne za kuhanje v mikrovalovni pečici.

Mikrovalovi ne segrevajo posode, čeprav se posode sčasoma segrejejo zaradi toplote hrane.

## Zelo varna naprava

**Mikrovalovna pečica je med najvarnejšimi napravami v gospodinjstvu. Ko odprete vrata, pečica samodejno preneha oddajati mikrovalove. Mikrovalovna energija se ob vstopu v hrano v celoti pretvori v vročino: zaradi tega ne more ostati nikakršna "preostala" energija, ki bi vam lahko škodila.**

### ! OPOMBA

Če pečice ne uporabljate, priporočamo, da jo izklopíte iz električne vtičnice.

## 4 POMEMBNA VARNOSTNA NAVODILA

### 8 PRED UPORABO

- 8 Odstranjevanje iz embalaže in vgradnja
- 9 Metoda Uporabe Pripomočka Glede Na Način
- 10 Pripomočki, varni zamikrovalove
- 11 Nadzorna plošča
- 12 Nastavitev ure
- 12 Vklp/Izklop Vrtljivega Pladnja
- 12 Varnostnega Zaklepanja
- 12 Hitri Začetek

### 13 NAČIN UPORABE

- 13 Kuhanje Z Močjo Mikrovalov
- 13 Mikrovalovi - Nivoji Moči
- 14 Pečenje Na Žaru
- 14 Kuhanje S Kombinacijo Žar + Mikrovalovi
- 15 Konvekcijsko Predhodno Segrevanje
- 15 Konvekcijsko Kuhanje
- 16 Kuhanje S Kombinacijo Konvekcijsko + Mikrovalovi
- 16 Daljše Ali Krajše Kuhanje
- 17 Recept Kuharskega Mojstra
- 17 Navodila Za Recepte Kuharskega Mojstra
- 20 Aktivna konvekcija
- 20 Navodila Za Aktivno Konvekcijo
- 22 Nadzor Temperature Žara
- 22 Navodila Za Nadzor Temperature Žara
- 24 Hrustljivo Pogrevanje
- 24 Navodila Za Hrustljivo Pogrevanje
- 25 Parni Kuharski Mojster
- 26 Navodila Za Parni Kuharski Mojster
- 27 Samodejno Odmrzovanje
- 28 Navodila Za Odmrzovanje

### 29 LASTNOSTI ŽIVIL & KUHANJE Z MIKROVALOVI

### 31 ČIŠČENJE VAŠE PEČICE

### 32 VPRAŠANJA & ODGOVORI

### 33 PREIZKUSNE JEDI V SKLADU S STANDARDOM EN 60705

### 33 TEHNIČNE SPECIFIKACIJE

## POMEMBNA VARNOSTNA NAVODILA

Shranite za prihodnjo uporabo. Pred uporabo pečice preberite in upoštevajte vsa navodila, da preprečite nevarnost za nastanek požara, električnega udara, telesne poškodbe ali škode med uporabo pečice. Ta priročnik ne pokriva vseh možnih stanj, ki se lahko pojavijo. Pri težavah, ki jih ne razumete, se vedno obrnite na servisnega zastopnika ali proizvajalca.

### ATENȚIE

To je simbol za varnostno opozorilo. Ta simbol vas opozarja na potencialne nevarnosti, ki lahko povzročijo smrt ali telesne poškodbe in veljajo za vas in druge osebe. Vsa varnostna sporočila bodo sledila simbolu za varnostno opozorilo oziroma besedi "OPOZORILO" ali "PREVIDNO". Te besede pomenijo:

#### ATENȚIE

Ta simbol vas opozarja na nevarnosti ali nevarno ravnanje, ki ima lahko za posledico hude telesne poškodbe ali smrt.

#### PRECAUȚIE

Ta simbol vas opozarja na nevarnosti ali nevarno ravnanje, ki ima lahko za posledico hude telesne poškodbe ali materialno škodo.

### ATENȚIE

- 1 Ne poskušajte spreminjati oziroma prilagajati ali popravljati vrat, tesnil vrat, nadzorne plošče, stikal za varnostno zaklepanje ali katerikoli drugi del pečice, kar lahko vključuje tudi odstranitev kateregakoli dela prekritja za zaščito pred izpostavljenostjo mikrovalovom pri pokvarjeni pečici. Popravila lahko opravi le usposobljeni serviser.**

  - Za razliko od drugih aparatov je mikrovalovna pečica oprema, ki deluje z visoko napetostjo in visokim električnim tokom. Nepravilna uporaba ali popravilo lahko povzročita nevarno izpostavljenost preveliki mikrovalovni energiji ali električnemu udaru.
- 2 Pečice ne uporabljajte za razvlaževanje. (npr. uporaba mikrovalovne pečice z mokrimi časopisi, oblačili, igračami, električnimi napravami, hišnimi ljubljenci ali otrokom itd.)**

  - To ima lahko resne posledice za varnosti, kot je na primer požar, opekline ali nenadna smrt zaradi električnega udara.
- 3 Aparat ni namenjen za uporabo s strani majhnih otrok ali starejših oseb. Otroku dovolite uporabo pečice brez nadzora samo takrat, ko ste mu dali ustrezna navodila tako, da lahko uporablja pečico na varen način in ko se zaveda nevarnosti pri nepravilni uporabi.**

  - Nepravilna uporaba lahko povzroči škodo, kot je požar, električni udar ali opekline.
- 4 Med uporabo se lahko nekateri dostopni deli segrejejo. Majne otroke je treba držati proč od aparata.**

  - Ker se lahko opečejo.
- 5 Tekočine ali druge hrane ne segrevajte v zaprtih posodah, ker lahko eksplodirajo. Pred kuhanjem ali odmrzovanjem odstranite plastično embalažo hrane. Ne pozabite, da mora biti hrana v nekaterih primerih pokrita s plastičnimi folijami za pogrevanje ali kuhanje.**

  - Te lahko počijo.
- 6 Prepričajte se, da uporabljate pravilno dodatno opremo za vsak način delovanja, glejte stran 9 v priročniku.**

  - Nepravilna uporaba lahko povzroči škodo na pečici in dodatni opremi ali iskenje in požar.
- 7 Otrokom ne dovolite, da se igrajo z dodatno opremo ali da visijo s kljuke.**

  - Lahko se poškodujejo.

- 8 Če so vrata ali vratna tesnila poškodovana, pečice ne smete uporabljati, dokler je ne popravi ustrezno usposobljena oseba.**
- 9 Servisna dela so lahko nevarna za vsakogar, ki ni usposobljen za opravljanje servisnih del ali popravil, ki vključujejo odstranitev prekritja (pokrova), ki ščiti pred izpostavljenostjo mikrovalovni energiji.**
- 10 Ko se aparat uporablja v kombiniranem načinu, lahko otroci zaradi visokih temperatur uporabljajo pečico samo pod nadzorom odrasle osebe.**
- 11 Med uporabo se lahko aparat in nekateri njegovi dostopni deli segrejejo. Bodite previdni in se ne dotikajte grelnih elementov. Otroci, ki so mlajši od 8 let, se morajo držati stran, razen če so nenehno pod nadzorom.**

## ATENȚIE

- 1 Pečice ne morete uporabljati, ko so vrata odprta, zaradi varnostne ključavnice, ki je vgrajena v vratni mehanizem. Zelo pomembno je, da si zapomnite, da ne smete spreminjati varnostne ključavnice.**
- To ima lahko za posledico škodljivo izpostavljanje preveliki mikrovalovni energiji. (Varnostna ključavnica samodejno izklopi vsako kuhanje, ko se vrata odprejo.)
- 2 Ne postavljajte predmetov (npr. kuhinjskih brisač, prtičkov, itd.) med sprednjo stranjo pečice in vrati oziroma ne dovolite, da se hrana ali ostanki čistilnega sredstva nabirajo na tesnilnih površinah.**
- To ima lahko za posledico škodljivo izpostavljanje preveliki mikrovalovni energiji.
- 3 Če je pečica poškodovana, je ne uporabljajte. Še posebej je pomembno, da se vrata pečice lahko zaprejo pravilno in da naslednji deli niso poškodovani: (1) vrata (ukriviljena), (2) tečaji in ključavnice (zlomljeni ali zrahljani), (3) tesnila vrat in tesnilne površine.**
- To ima lahko za posledico škodljivo izpostavljanje preveliki mikrovalovni energiji.
- 4 Prepričajte se, da je čas kuhanja pravilno nastavljen; majhne količine hrane zahtevajo krajše kuhanje ali segrevanje.**
- Predolgo kuhanje ima lahko za posledico zažig hrane in poškodovanje pečice.
- 5 Pri segrevanju tekočine, npr. juh, omak in pijač v mikrovalovni pečici.**
- \* Izogibajte se uporabi posod z ravnimi stranicami in z ozkimi grli.
  - \* Ne pregrevajte.
  - \* Tekočino premešajte najprej pred dajanjem posode v pečico in nato spet na polovici časa segrevanja.
  - \* Po segrevanju jo za kratek čas pustite, da stoji v pečici; nato jo spet premešajte ali pretresite previdno in preverite temperaturo pred uporabo, da preprečite opekline (še posebej vsebino stekleničk in kozarcev z otroško hrano).
  - Bodite pazljivi pri ravnanju s posodo. Segrevanje pijač z mikrovalovi lahko povzroči eruptivno vrenje z zamikom brez očitnih znakov, kot je brbotanje. To lahko povzroči, da vroča tekočina nenadoma prevre.
- 6 Izhodne odprtine so na zgornjem, spodnjem ali bočnem delu pečice. Izhodnih odprtín ne smete blokirati.**
- To lahko povzroči poškodbo pečice in slabe rezultate kuhanja.

- 7 Pečice ne uporabljajte, ko je ta prazna. Ko ni v uporabi, je najbolje, da v pečici pustite kozarec vode. Če se pečica slučajno prižge, bo voda varno absorbirala vso mikrovalovno energijo.**
  - Nepravilna uporaba lahko poškoduje pečico.
- 8 Ne kuhajte hrane, zavite v papirnate brisače, razen če vaša kuharica vsebuje navodila za hrano, ki jo kuhate. Za kuhanje ne uporabljajte časopisnega papirja namesto papirnatih brisač.**
  - Nepravilna uporaba lahko povzroči eksplozijo ali požar.
- 9 Ne uporabljajte lesenih in keramičnih posod, ki imajo kovinske vstavke (npr. iz zlata ali srebra). Vedno odstranite kovinske zavezovalne vezice. Pred uporabo preverite, ali so pripomočki primerni za uporabo v mikrovalovni pečici.**
  - Lahko se segrejejo ali zažgejo. Kovinski predmeti lahko v pečici povzročijo nastanek isker, ki imajo lahko za posledico resne poškodbe.
- 10 Ne uporabljajte izdelkov iz recikliranega papirja.**
  - Ti izdelki lahko vsebujejo nečistoče, ki lahko pri kuhanju povzročijo iskre in/ali požar.
- 11 Pladnja in stojala ne sperite s potapljanjem v vodo neposredno po kuhanju. To lahko povzroči, da počita ali se poškodujeta.**
  - Nepravilna uporaba lahko poškoduje pečico.
- 12 Prepričajte se, da je pečica postavljena tako, da so sprednja vrata 8 cm ali več za robom površine, na katero je postavljena, da bi se izognili nenamerni prevrnitvi aparata.**
  - Nepravilna uporaba lahko povzroči telesne poškodbe in poškoduje pečico.
- 13 Pred kuhanjem preluknjajte lupino krompirja, jabolka oziroma podobnega sadja ali zelenjave.**
  - Te lahko počijo.
- 14 Ne kuhajte jajc v njihovi lupini. Jajca v lupini in cela, trdo kuhana jajca se ne smejo segrevati v mikrovalovni pečici, saj jih lahko raznese, tudi po zaključku mikrovalovnega segrevanja.**
  - V notranjosti jajca se bo povečal pritisk, zaradi česar bo to počilo.
- 15 Pečice ne uporabljajte za cvrtje.**
  - To lahko povzroči, da vroča tekočina nenadoma prevre.
- 16 Če opazite dim, izklopite ali odklopite pečico iz omrežnega napajanja in pustite vrata pečice zaprta, da se vsi plameni zadušijo.**
  - To lahko povzroči resne poškodbe, kot sta požar ali električni udar.
- 17 Ko se hrana segreva ali kuha v posodah za enkratno uporabo iz plastike, papirja ali drugih gorljivih materialov, bodite pozorni in pogosto preverjajte, kaj se dogaja v pečici.**
  - Hrana se lahko izlije zaradi razpada posode, kar lahko povzroči požar.
- 18 Ko aparat deluje, dostopne površine lahko dosežejo zelo visoke temperature. Ne dotikajte se vrat pečice, zunanega ohišja, zadnje strani ohišja, odprtine v pečici, dodatne opreme in jedi med načinom "žar", načinom konvekcijskega in samodejnega kuhanja; pred čiščenjem, se prepričajte, da te površine niso vroče.**
  - Ker bodo postale vroče, obstaja nevarnost za opekline, razen če uporabite debele kuhinjske rokavice.
- 19 Pečico je treba čistiti redno in ostanke hrane je treba odstraniti.**
  - Če pečice ne ohranate v čistem stanju, lahko to povzročili propadanje površine. To lahko negativno vpliva na življenjsko dobo aparata in ima lahko za posledico nevarne okoliščine.
- 20 Uporabljajte samo take kuhinjske termometre, ki so priporočeni za uporabo s to pečico.**
  - Z neustreznim kuhinjskim termometrom ne boste mogli ugotoviti točne temperature.
- 21 Med uporabo se lahko aparat zaradi grelnih elementov segreje. Bodite previdni in se ne dotikajte grelnih elementov v pečici.**
  - Ker se lahko opečete.

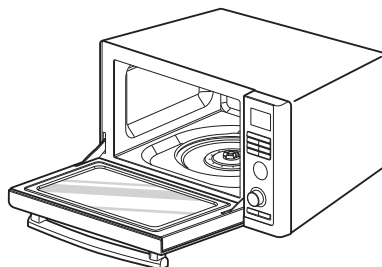
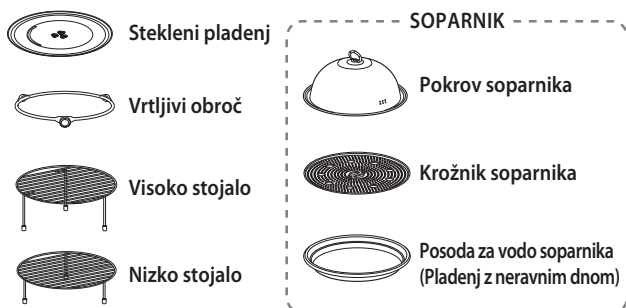
- 22 Natančno sledite navodilom za vsakega proizvajalca pokovke posebej. Pečice ne pustite nenadzorovane medtem, ko koruza poka. Če koruza ne počí v navedenem časovnem obdobju, prekinite kuhanje. Za pripravo pokovke nikoli ne uporabljajte rjave papirnate vrečke. Nikoli ne poskušajte ponovno uporabiti jedrca, ki niso počila.**
- Predolgo kuhanje lahko povzroči, da se koruza zažge.
- 23 Ta aparat mora biti ozemljen.**  
Žice v tem električnem kablu so obarvane skladno z naslednjimi oznakami:  
MODRA ~ nula  
RJAVA ~ faza  
ZELENA IN RUMENA ~ masa
- Ker barve žic v električnem kablu te naprave morda ne ustrezajo barvnim oznakam, ki označujejo priključne sponke v vašem vtiču, naredite naslednje:
- Žica, ki je obarvana MODRO, mora biti priključena na priključno sponko, ki je označen s črko N ali obarvana ČRNO. Žica, ki je obarvana RJAVO, mora biti priključena na priključno sponko, ki je označena s črko L ali obarvan RDEČE. Žica, ki je obarvana ZELENO IN RUMENO ali ZELENO, mora biti priključena na priključno sponko, ki je označen s črko E ali  $\perp$ .
- Če je napajalni kabel poškodovan, ga lahko zamenja le proizvajalec, servisni zastopnik ali podobno usposobljena oseba, da se izognete potencialnim nevarnostim.
- Nepravilna uporaba lahko povzroči resno škodo na električni napeljavi.
- 24 Za čiščenje stekla na vratih pečice ne uporabljajte grobih abrazivnih čistil ali ostrih kovinskih strgal.**
- Ta lahko opraskajo površino, kar lahko povzroči pok stekla.
- 25 Te pečice ne smete uporabljati v komercialne in gostinske namene.**
- Nepravilna uporaba lahko poškoduje pečico.
- 26 Če se mikrovalovna pečica vgradi v kuhinjsko pohištvo, mora delovati z odprtimi dekorativnimi vrati.**
- Če so vrata med delovanje zaprta, je pretok zraka slabši, kar lahko povzroči požar ali poškoduje pečico in vgradno pohištvo.
- 27 Povezavo je mogoče doseči z dostopnim vtičem ali z vključitvijo stikala v fiksno ožičenje v skladu z navodili za ožičenje.**
- Uporaba nepravilnega vtiča ali stikala lahko povzroči električni udar ali požar.
- 28 Treba jo je vedno nadzirati, da otrokom preprečite igranje z napravo.**
- 29 Naprave niso namenjene upravljanju z zunanjimi časovniki ali z drugo ločeno nadzorno napravo.**
- 30 Pred uporabo preverite, ali je pribor primeren za uporabo v mikrovalovni pečici.**
- 31 Mikrovalovna pečica se ne sme namestiti v vgradno pohištvo, razen če je bila preizkušena v omari.**
- 32 Ta aparat ni namenjen uporabi s strani oseb (vključno z otroki) z zmanjšanimi telesnimi, čutnimi ali duševnimi sposobnostmi ali pomanjkanjem izkušenj in znanja, razen če so pod nadzorom oziroma so bili poučeni o uporabi aparata s strani osebe, ki je odgovorna za njihovo varnost. Vzdrževanja in čiščenja ne smejo opravljati otroci, razen če so starejši od 8 let in so nadzorovani.**
- 33 Najmanjša višina prostega prostora nad zgornjo površino pečice.**
- 34 Mikrovalovna pečica je namenjena za prostostoječo postavitev.**

# PRED UPORABO

## Odstranjevanje Iz Embalaže In Vgradnja

Če boste upoštevali osnovne korake na teh dveh straneh, boste lahko hitro preverili, ali vaša pečica deluje pravilno. Prosimo, da še posebej natančno upošteвате navodila za mesto vgradnje pečice. Ko odstranite embalažo, poskrbite, da odstranite vso dodatno opremo in vse dele embalaže. Preverite, da pečica med dobavo ni bila poškodovana.

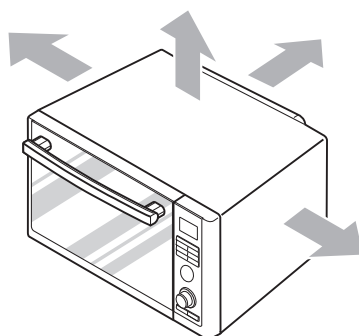
1 Odstranite embalažo in postavite pečico na ravno vodoravno površino.



2 Pečico postavite na poljubno vodoravno mesto, ki je višje od 85 cm, pri tem pa pazite, da je na vrhu najmanj 20 cm, na zadnji strani pa najmanj 10 cm prostora za ustrezno zračenje.

Sprednji del pečice naj bo najmanj 8 cm od roba površine, da preprečite prevračanje.

Na vrhu ali strani pečice je izpušna odprtina. Če odprtino zamašite, se lahko pečica poškoduje.



### ! POZOR

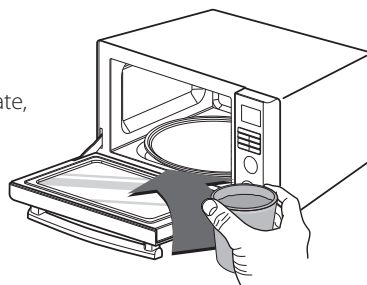
• TE PEČICE NE UPORABLJAJTE ZA PROFESIONALNO PRIPRAVO HRANE.

3 Priključite vašo pečico v običajno električno vtičnico. Poskrbite, da bo v to vtičnico priključena samo vaša pečica.

**Če vaša pečica ne deluje pravilno, jo izključite iz električnega omrežja, potem pa ponovno priključite nanj.**

4 Pečico odprete s potegom ROČAJA VRAT. Položite vrtljivi obroč v pečico in postavite nanj stekleni pladenj.

5 V posodo, primerno za uporabo v mikrovalovni pečici, vlijte 300ml vode. Posodo postavite na stekleni pladenj in zaprite vrata. Če niste popolnoma prepričani, kakšno vrsto posode lahko uporabljate, glejte stran 10.



6 Pritisnite tipko **USTAVI/POČISTI**, potem pa z enkratnim pritiskom tipke **ZAČETEK/HITRI ZAČETEK** sprožite 30 sekundne kuhanje.



7 Na **ZASLONU** se pokaže odštevanje od 30 sekundne. Ko doseže End (konec), se oglasi PISK. Odprite vrtca pečice in ugotovite temperaturo vode. Če vaša pečica deluje pravilno, je voda topla. **Ko jemljete posodo iz pečice, bodite previdni.**



**LAHKO JE VROČA**

8 Če želite preprečiti morebitne opekline, premešajte ali pretresite stekleničke za hranjenje in kozarčke s hrano za dojenčke ter preverite temperaturo.

**Metoda Uporabe Pripomočka Glede Na Način**

	Mikrovalovno	Žar	Konvekcijsko	Kombinacija žar mikrovalovi	Kombinacija konvekcijsko mikrovalovi
 Soparnik	○	—	—	—	—
 Visoko stojalo	—	○	○	○	○
 Nizko stojalo	—	○	○	○	○
 Stekleni pladenj	○	○	○	○	○
 Pladenj z neravnim dnom	○	○	○	○	○

Pozor: Pripomočke uporabljajte v skladu s kuharskimi navodili!

○ Sprejemljivo  
— Ni sprejemljivo

## Pripomočki, Varni Zamikrovalove

### V vaši pečici nikoli ne uporabljajte kovinskih ali s kovino obrobljenih pripomočkov

Mikrovalovi ne morejo prehajati skozi kovine. Od vsakega kovinskega predmeta v pečici se odbijejo, kar povzroči iskrenje, zelo nevaren pojav, ki je podoben bliskanju. Večina na toploto neobčutljivih in nekovinskih kuhinjskih pripomočkov je primerna za uporabo v mikrovalovni pečici. Vendar pa nekateri lahko vsebujejo materiale, zaradi katerih niso primerni za uporabo z mikrovalovi. Če niste popolnoma prepričani, kakšno vrsto posode lahko uporabljate, glejte stran 35. Pripomoček postavite v mikrovalovno poleg kozarca, polnega vode. Vključite pečico na največjo moč (HIGH) za 1 minuto. Če se voda segreje, pripomoček pa ostane hladen na otip, je primeren za uporabo z mikrovalovi. Če pa se voda ne segreje, pač pa se segreje pripomoček, to pomeni, da je mikrovalovno energijo absorbiral pripomoček, zato ni varen za uporabo v mikrovalovni pečici. Verjetno imate že v tem trenutku v vaši kuhinji celo vrsto pripomočkov, ki jih lahko uporabite za kuhanje v vaši mikrovalovni pečici. Preberite naslednji seznam.

### Jedilni krožniki

Mnoge vrste jedilnih krožnikov so primerne za uporabo z mikrovalovi. Če ste v dvomu, pogledajte v dokumentacijo proizvajalca ali naredite prejšnji preizkus.

### Steklena posoda

Vsaka steklena posoda, ki je odporna na temperaturo, je primerna za uporabo z mikrovalovi. To vključuje vse blagovne znamke temperirane steklene posode. Vendar pa ne priporočamo uporabe občutljivih steklenih posod, kot so čaše in kozarci za vino, saj se lahko ob segretju vsebine razletijo.

### Plastične posode za shranjevanje

Te lahko uporabljate za jedi, ki jih želite na hitro pogreti. Vendar pa jih ne smete uporabljati za jedi, ki bodo ostale v pečici daljši čas, saj lahko vročina jedi končno deformira ali stali plastično posodo.

### Papir

Papirnati krožniki in posode so pripravni in varni za uporabo v mikrovalovni pečici, če so časi kuhanja kratki in jedi ne vsebujejo veliko maščob in vlage. Papirnate brisače so zelo koristne za zavijanje jedi in za oblaganje pladnjev, v katerih se pečejo mastne jedi, npr. slanina. V splošnem se izogibajte izdelkom iz obarvanega papirja, saj lahko barvo spustijo. Nekateri izdelki iz recikliranega papirja lahko vsebujejo nečistoče, ki lahko pri uporabi v mikrovalovni pečici povzročijo iskrenje ali vžig.

### Plastične vrečke za pečenje

Če so vrečke narejene posebej za pečenje, so primerne za uporabo z mikrovalovi. Vendar pa bodite pozorni, da vrečko prebodete, tako da lahko para uide. Nikoli v mikrovalovni pečici ne uporabljajte običajnih plastičnih vrečk, saj se bodo stalile in strgale.

### Plastična posoda za mikrovalove

Na razpolago je vrsta oblik in velikosti plastične posode za uporabo z mikrovalovi. Verjetno lahko uporabite pripomočke, ki jih že imate v kuhinji, in vlaganje v novo kuhinjsko opremo ne bo potrebno.

### Lončevina, kamen in keramika

Posode iz teh materialov so običajno primerne za uporabo v mikrovalovni pečici, vendar se o tem prepričajte s preizkusom.

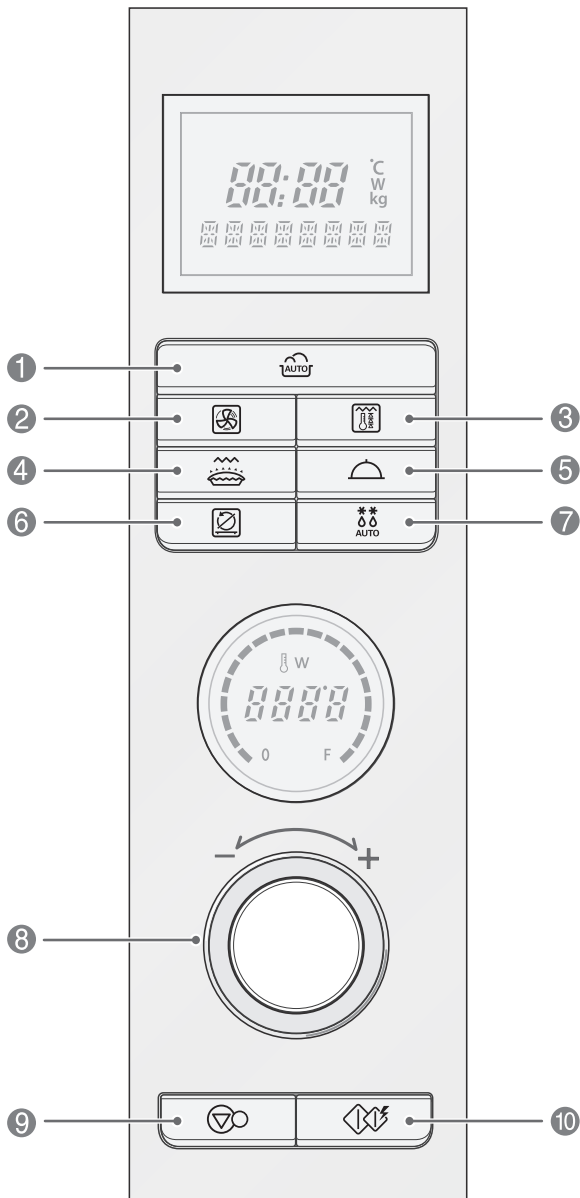


### POZOR

- Nekateri gospodinjski pripomočki, ki vsebujejo veliko svinca ali železa, niso primerni za uporabo.
- Pripomočke morate pregledati in se prepričati, da so primerni za uporabo v mikrovalovni pečici.



## Nadzorna Plošča



### Del

#### 1 RECEPT KUHARKEGA MOJSTRA

Recept kuharskega mojstra vam omogoča, da z določanjem vrste in količine živila pripravite večino svojih najljubših jedi. Glejte razdelek "Recept kuharskega mojstra" na strani 17.

#### 2 AKTIVNA KONVEKCIJA

Glejte razdelek "Aktivna konvekcija" na strani 20.

#### 3 NADZOR TEMPERATURE ŽARA

Glejte razdelek "Nadzor temperature žara" na strani 22.

#### 4 HRUSTLJAVO POGREVANJE

Glejte razdelek "Hrustljivo pogrevanje" na strani 24.

#### 5 PARNI KUHARSKI MOJSTER

Glejte razdelek "Parni kuharski mojster" na strani 25.

#### 6 VKLOP/IZKLOP VRTLJIVEGA PLADNJA

Vrtenje vrtljivega pladnja lahko vklopite ali izklopite.

#### 7 SAMODEJNO ODMRZOVANJE

Glejte razdelek "Samodejno odmrzovanje" na strani 29.

#### 8 NAČIN KUHANJA

- Določite izbrano kategorijo kuhanja.
- Nastavite čas kuhanja, temperaturo in stopnjo moči.
- Če ste nastavili ročno ali samodejno kuhanje, lahko čas kuhanja kadar koli podaljšate ali skrajšate tako, da obrnete gumb (razen v načinu odmrzovanja).

#### 9 USTAVI/POČISTI

- Ustavite in izbrišite vse vnose razen ure.

#### 10 ZAČETEK/HITRI ZAČETEK

- Če želite začeti kuhati z izbranimi možnostmi, enkrat pritisnite gumb.
- Funkcija hitrega začetka omogoča, da s pritiskom na gumb za hitri začetek nastavite 30-sekundne presledke kuhanja z VISOKO močjo mikrovalov.

## Nastavitev Ure

Ure lahko nastavite na 12-urni ali 24-urni prikaz časa. V naslednjem primeru vam bom pokazal, kako lahko nastavite uro na 14:35 v 24-urnem prikazu časa. Prepričajte se, da ste odstranili vso embalažo iz svoje pečice.

- 1 Pečico prvič priklopite na električno napajanje. **"24H"** Na zaslonu se prikaže.

Če želite potrditi 24-urni čas, pritisnite gumb **ZAČETEK/HITRI ZAČETEK**.

(Če pa želite spremeniti nastavljeno uro, morate pečico odklopiti in jo znova priklopiti.)



- 2 Gumb **NAČIN KUHANJA** vrtite, dokler se na zaslonu ne prikaže "14:00".

Če želite potrditi izbiro, pritisnite gumb **ZAČETEK/HITRI ZAČETEK**.



- 3 Gumb **NAČIN KUHANJA** vrtite, dokler se na zaslonu ne prikaže "14:35".

Pritisnite gumb **ZAČETEK/HITRI ZAČETEK**.

Ura začne teči.



### ! OPOMBA

- Ko prvič priklopite pečico, boste morali ponastaviti uro.
- Če ura (ali zaslon) prikazuje nenavadne simbole, pečico izklopite iz vtičnice, nato pa jo znova priklopite ter ponastavite uro.

## Vklop/Izklop Vrtljivega Pladnja

Najboljše kuhanje dosežete, če je vrtljivi pladenj vklopljen. Pri uporabi večjih posod ga lahko tudi izklopite.

Če želite izklopiti ali vklopiti vrtljivi pladenj, pritisnite gumb "☒".

### ! OPOMBA

- Včasih se lahko vrtljivi pladenj segreje. Pri dotikanju vrtljivega pladnja med kuhanjem ali po njem bodi previdni.
- Prazna pečica naj ne deluje.

## Varnostnega Zaklepanja

Na spodnjem primeru je prikazano, kako nastavite varnostno ključavnico.

- 1 Pritisnite gumb **USTAVI/POČISTI**.



- 2 Pritisnite in pridržite gumb **USTAVI/POČISTI**, dokler se na zaslonu ne prikažeta napis **"CHILD LOCKED"** in znak "☒" ter zaslišite pisk.

Funkcija **VARNOSTNEGA ZAKLEPANJA** je zdaj aktivirana.

Če pritisnete kateri koli gumb, se na zaslonu prikažeta napis **"CHILD LOCKED"** in znak "☒".



- 3 **VARNOSTNEGA ZAKLEPANJA** preključite tako, da pritisnete in zadržite tipko **USTAVI/POČISTI**, dokler **"CHILD LOCKED"** ne izgine.

Ko se izklopi, se bo oglasil PISK.



### ! OPOMBA

Vaša pečica ima varnostno funkcijo, ki onemogoča njeno nenamerno uporabo. Ko vklopite varnostno ključavnico, ne boste mogli uporabljati nobene funkcije in kuhanje ne bo mogoče. Vaš otrok pa pečico lahko še vedno odpre.

## Hitri Začetek

V naslednjem primeru vam bom pokazal, kako kuhate neko jed 2 minuti s polno močjo (900 W).

- 1 Pritisnite gumb **USTAVI/POČISTI**.



- 2 Za 2-minutno delovanje s polno močjo pritisnite štirikrat tipko **ZAČETEK/HITRI ZAČETEK** (900 W).

Pečica bo začela z delovanjem še preden boste končali četrti pritisk.



- 3 Med **ZAČETEK/HITRI ZAČETEK** s pomočjo funkcije Hitri začetek, lahko čas kuhanja podaljšujete s ponovnim pritiskanjem na tipko **NAČIN KUHANJA**.



### ! OPOMBA

Funkcija **ZAČETEK/HITRI ZAČETEK** vam omogoča nastavev 30-sekundne intervalov kuhanja z visoko močjo samo s pritiskom na tipko **ZAČETEK/HITRI ZAČETEK**.

# Način Uporabe

## Kuhanje Z Močjo Mikrovalov

Na spodnjem primeru je prikazano, kako v petih minutah z močjo 720 W pripravite jed.

- 1 Pritisnite gumb **USTAVI/POČISTI**.



- 2 Z vrtenjem gumba **NAČIN KUHANJA** izberite **Mikrovalovno**.

Prikaže se naslednji znak: "≡".

Če želite potrditi izbiro načina, pritisnite gumb **ZAČETEK/HITRI ZAČETEK**.



- 3 Gumb **NAČIN KUHANJA** vrtite, dokler se na zaslonu ne prikaže "720 W".

Če želite potrditi izbiro moči, pritisnite gumb **ZAČETEK/HITRI ZAČETEK**.



- 4 Gumb **NAČIN KUHANJA** vrtite, dokler se na zaslonu ne prikaže "5:00".

Pritisnite gumb **ZAČETEK/HITRI ZAČETEK**.



### ! OPOMBA

- Mikrovalovna pečica ima pet stopenj moči mikrovalov. Visoka stopnja moči se vklopi samodejno, druge stopnje lahko izberete tako, da zavrtite gumb **NAČIN KUHANJA**.
- Živilo, ki ga želite skuhati, položite v posodo, varno za uporabo v mikrovalovni pečici.
- Ne uporabljajte tega pripomočka.



Visoko stojalo



Nizko stojalo

## Mikrovalovi - Nivoji Moči

Vaša mikrovalovna pečica ima pet nivojev moči, ki vam omogočajo največjo prilagodljivost in kontrolo kuhanja. Spodnja tabela prikazuje primere različnih jedi in priporočene nivoje moči za njihovo pripravo v tej mikrovalovni pečici.

NIVO MOČI	IZHODNA MOČ	UPORABA	DODATKI
<b>HIGH (VISOKA)</b>	900 W	<ul style="list-style-type: none"> <li>Zavretje vode</li> <li>Pečenje mlete govedine</li> <li>Kuhanje kosov perutnine, rib in zelenjave</li> <li>Kuhanje mehkih kosov mesa</li> </ul>	Krožnik, varen za uporabo v mikrovalovni pečici
<b>MED-HIGH (SREDNJE VISOKA)</b>	720 W	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pogrevanje vseh vrsti jedi</li> <li>Pečenje mesa in perutnine</li> <li>Kuhanje gob in lupinarjev</li> <li>Kuhanje jedi s sirom in jajci</li> </ul>	
<b>MED (SREDNJA)</b>	540 W	<ul style="list-style-type: none"> <li>Peka pit in kolačev</li> <li>Kuhanje jajc</li> <li>Priprava jajčne kreme</li> <li>Kuhanje riža, juh</li> </ul>	
<b>MED-LOW (SREDNJE NIZKA)</b>	360 W	<ul style="list-style-type: none"> <li>Topljenje masla in čokolade</li> <li>Kuhanje manj mehkih kosov mesa</li> </ul>	
<b>LOW (NIZKA)</b>	180 W	<ul style="list-style-type: none"> <li>Odmrzovanje vseh vrst jedi</li> <li>Mehčanje masla in sira</li> <li>Odtajanje sladoleda</li> <li>Vzhajanje kvašenega testa</li> </ul>	

## Pečenje Na Žaru

Na spodnjem primeru je prikazano, kako z žarom v 12 minutah pripravite jed.

- 1 Pritisnite gumb **USTAVI/POČISTI**.



- 2 Z vrtenjem gumba **NAČIN KUHANJA** izberite **Žar**.

Prikaže se naslednji znak: "☰☰".

Če želite potrditi izbiro žara, pritisnite gumb **ZAČETEK/HITRI ZAČETEK**.



- 3 Gumb **NAČIN KUHANJA** vrtite, dokler se na zaslonu ne prikaže "12:00".



- 4 Pritisnite gumb **ZAČETEK/HITRI ZAČETEK**.



### ! POZOR

Jedi in pripomočke po kuhanju vedno odstranjujete s kuharsko rokavico, saj se pečica in pripomočki zelo segrejejo.

### ! OPOMBA

- S to funkcijo bo vaša jed hitreje porjavela in postala hrustljava.

- Za najboljše rezultate uporabite spodnji pripomoček.



Visoko stojalo



Soparnik

- Ne uporabljajte tega pripomočka.

## Kuhanje S Kombinacijo Žar + Mikrovalovi

Na spodnjem primeru je prikazano, kako pečico programirate tako, da boste 25 minut kuhali z močjo mikrovalov 360 W in z uporabo žara.

- 1 Pritisnite gumb **USTAVI/POČISTI**.



- 2 Z vrtenjem gumba **NAČIN KUHANJA** izberite **Kombinacija žar + Mikrovalovi**.

Prikažeta se naslednja znaka: "☰☰☰".

Če želite potrditi izbiro kombinacije žar + mikrovalovi, pritisnite gumb **ZAČETEK/HITRI ZAČETEK**.



- 3 Gumb **NAČIN KUHANJA** vrtite, dokler se na zaslonu ne prikaže "360 W".

Če želite potrditi izbiro moči, pritisnite gumb **ZAČETEK/HITRI ZAČETEK**.



- 4 Gumb **NAČIN KUHANJA** vrtite, dokler se na zaslonu ne prikaže "25:00".



- 5 Pritisnite gumb **ZAČETEK/HITRI ZAČETEK**.

### ! OPOMBA

- Mikrovalovna pečica ima možnost kombiniranega kuhanja, ki omogoča kuhanje z **Grelnikom in Mikrovalovi**.

To pomeni, da lahko živila skuhate v krajšem času.

- V načinu kombinacije žar + mikrovalovi lahko izbirate med tremi stopnjami moči mikrovalov (180 W, 270 W in 360 W).

- S to funkcijo bo vaša jed hitreje porjavela in postala hrustljava.

- Za najboljše rezultate uporabite spodnji pripomoček.



Visoko stojalo

- Ne uporabljajte tega pripomočka.



Soparnik

## Konvekcijsko Predhodno Segrevanje

Na spodnjem primeru je prikazano, kako pečico predhodno segrejete na temperaturo 200° C.

- 1 Pritisnite gumb **USTAVI/POČISTI**.



- 2 Z vrtenjem gumba **NAČIN KUHANJA** izberite **Konvekcijsko**.

Prikaže se naslednji znak: "☼".

Če želite potrditi izbiro konvekcijskega načina, pritisnite gumb **ZAČETEK/HITRI ZAČETEK**.



- 3 Gumb **NAČIN KUHANJA** vrtite, dokler se na zaslonu ne prikaže "200° C".

Če želite potrditi izbiro temperature, pritisnite gumb **ZAČETEK/HITRI ZAČETEK**.



- 4 Pritisnite gumb **ZAČETEK/HITRI ZAČETEK**.

Predhodno segrevanje se začne, na zaslonu pa je prikazano besedilo "PREHEAT".



### ! OPOMBA

- V konvekcijski pečici je razpon temperature med 40° C in 100~230° C.
- Pečica ima funkcijo fermentiranja pri temperaturi 40° C. Počakajte, da se pečica ohladi, saj pri temperaturi nad 40° C fermentiranje ne bo moglo potekati.
- Pečica rabi nekaj minut, da doseže izbrano temperaturo.
- Ko se ustrezno segreje, boste na to opozorjeni s piskom.
- Če želite začeti kuhanje, vstavite jed v pečico.

## Konvekcijsko Kuhanje

Na spodnjem primeru je prikazano, kako pri temperaturi 230° C v 50 minutah skuhate jed.

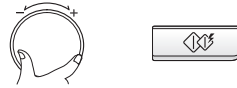
- 1 Pritisnite gumb **USTAVI/POČISTI**.



- 2 Z vrtenjem gumba **NAČIN KUHANJA** izberite **Konvekcijsko**.

Prikaže se naslednji znak: "☼".

Če želite potrditi izbiro konvekcijskega načina, pritisnite gumb **ZAČETEK/HITRI ZAČETEK**.



- 3 Gumb **NAČIN KUHANJA** vrtite, dokler se na zaslonu ne prikaže "230° C".

Če želite potrditi izbiro temperature, pritisnite gumb **ZAČETEK/HITRI ZAČETEK**.



- 4 Gumb **NAČIN KUHANJA** vrtite, dokler se na zaslonu ne prikaže "50:00".



- 5 Pritisnite gumb **ZAČETEK/HITRI ZAČETEK**.



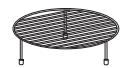
### ! POZOR

Jedi in pripomočke po kuhanju vedno odstranjujte s kuharsko rokavico, saj se pečica in pripomočki zelo segrejejo.

### ! OPOMBA

Če temperature ne nastavite, pečica samodejno izbere 180° C, vendar lahko temperaturo spremenite z vrtenjem gumba **NAČIN KUHANJA**.

Za najboljše rezultate uporabite spodnji pripomoček.



**Nizko stojalo**

## Kuhanje S Kombinacijo Konvekcijsko + Mikrovalovi

Na spodnjem primeru je prikazano, kako pečico programirate tako, da boste 25 minut kuhali z močjo mikrovalov 270 W in pri temperaturi za konvekcijsko kuhanje 200° C.

- 1 Pritisnite gumb **USTAVI/POČISTI**.



- 2 Z vrtenjem gumba **NAČIN KUHANJA** izberite **Kombinacija konvekcijsko + mikrovalovi**.

Prikažeta se naslednja znaka: "≡"; "⊗".

Če želite potrditi izbiro kombinacije konvekcijsko + mikrovalovi, pritisnite gumb **ZAČETEK/HITRI ZAČETEK**.



- 3 Gumb **NAČIN KUHANJA** vrtite, dokler se na zaslonu ne prikaže "270 W".

Če želite potrditi izbiro moči, pritisnite gumb **ZAČETEK/HITRI ZAČETEK**.



- 4 Gumb **NAČIN KUHANJA** vrtite, dokler se na zaslonu ne prikaže "200° C".

Če želite potrditi izbiro temperature, pritisnite gumb **ZAČETEK/HITRI ZAČETEK**.



- 5 Gumb **NAČIN KUHANJA** vrtite, dokler se na zaslonu ne prikaže "25:00".



- 6 Pritisnite gumb **ZAČETEK/HITRI ZAČETEK**.



### ! POZOR

Jedi in pripomočke po kuhanju vedno odstranjujte s kuharsko rokavico, saj se pečica in pripomočki zelo segrejejo.

### ! OPOMBA

Izbirate lahko med tremi stopnjami moči mikrovalov (180 W, 270 W in 360 W).

- Za najboljše rezultate uporabite spodnji pripomoček.



Nizko stojalo

- Ne uporabljajte tega pripomočka.



Soparnik

## Daljšje Ali Krajšje Kuhanje

Na spodnjem primeru je prikazano, kako spremenite programe **KUHANJA** in s tem podaljšate ali skrajšate čas kuhanja.

- 1 Pritisnite gumb **USTAVI/POČISTI**.



- 2 Nastavite želeni vnaprej nastavljeni program **KUHANJA**.

Izberite težo živila.



- 3 Pritisnite gumb **ZAČETEK/HITRI ZAČETEK**.

Zavrtite gumb **NAČIN KUHANJA**.

Čas kuhanja se bo podaljšal ali skrajšal.



### ! OPOMBA

- Če opazite, da so živila preveč ali premalo kuhana pri uporabi vnaprej nastavljenega programa **KUHANJA**, lahko čas kuhanja podaljšate ali skrajšate tako, da zavrtite gumb **NAČIN KUHANJA**.
- Čas kuhanja lahko kadar koli (razen pri načinu odmrzovanja) podaljšate ali skrajšate tako, da zavrtite gumb **NAČIN KUHANJA**.

## Recept Kuharskega Mojstra

Na spodnjem primeru je prikazano, kako pripravite 0,6 kg goveja pečenke.

- 1 Pritisnite gumb **USTAVI/POČISTI**.



- 2 Pritisnite gumb **RECEPT KUHARSKEGA MOJSTRA**.

Prikaže se naslednji znak: "auto".



- 3 Gumb **NAČIN KUHANJA** vrtite, dokler se na zaslonu ne prikaže "4 ROAST BEEF".

Če želite potrditi izbiro kategorije, pritisnite gumb **ZAČETEK/HITRI ZAČETEK**.



- 4 Gumb **NAČIN KUHANJA** vrtite, dokler se na zaslonu ne prikaže "0,6 kg".

Pritisnite gumb **ZAČETEK/HITRI ZAČETEK**.

Med kuhanjem lahko vrtite gumb **NAČIN KUHANJA** in tako podaljšate ali skrajšate čas kuhanja.



### ! OPOMBA

- Meniji z recepti kuharskega mojstra so programirani.
- Recept kuharskega mojstra vam omogoča, da z določanjem vrste in količine živila pripravite večino svojih najljubših jedi.

## Navodila Za Recepte Kuharskega Mojstra

Kategorija	Navodila
<p>1. Quiche lorraine (Lotarinška špehovka)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Temperatura Živil : Sobna</li> <li>- Posoda : Pladenj z neravnim dnom na nizkem stojalu</li> </ul>	<p><i>Sestavine</i></p> <p>1 krhko testo \ 125 g prekajene slanine, nastrgane 1 jedilna žlica olja \ 2 jajci, rahlo stepeni \ 125 g mleka 125 g smetane \ mušklatni orešček, s soljo in poprom začinite po okusu 100 g naribanega sira</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Na rahlo pomokani površini krhko testo razvaljajte v krog in ga položite v pladenj z neravnim dnom. Robove obrežite tako, da bodo malce viseli čez rob. Prebodite z vilicami in dajte na stran.</li> <li>2. Slanino v rahlo naoljeni ponvi pražite, dokler ne porjavi, in nato odlijte odvečno maščobo.</li> <li>3. Primešajte jajca, mleko, smetano, mušklatni orešček, sol in poper.</li> <li>4. Naribani sir enakomerno razporedite po testu.</li> <li>5. Zmes jajc, smetane in ostalih sestavin nalijte na vrh, nato pa pladenj z neravnim dnom postavite na nizko stojalo. Izberite meni in pritisnite gumb za začetek.</li> </ol>

## Navodila Za Recepte Kuharskega Mojstra

Kategorija	Navodila																																
<b>2. Rice/pasta</b> <b>(Riž/testenine)</b> - Omejitev Količine : 0,1~0,3 kg - Temperatura Živil : Sobna - Posoda : Skleda, varna za uporabo v mikrovalovni pečici (globok steklen lonec)	<b>Sestavine za riž</b> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Riž</th> <th>100 g</th> <th>200 g</th> <th>300 g</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Maslo, stopljeno</td> <td>30 g</td> <td>40 g</td> <td>50 g</td> </tr> <tr> <td>Nastrgana čebula</td> <td>50 g</td> <td>75 g</td> <td>100 g</td> </tr> <tr> <td>Kokošja osnova ali voda</td> <td>250 ml</td> <td>500 ml</td> <td>750 ml</td> </tr> <tr> <td>Zeliščni šopek in sol</td> <td colspan="3">Po okusu</td> </tr> </tbody> </table> <p>V veliki globoki posodi (3 L) dobro premešajte riž in stopljeno maslo. Prilijte vrelo kokošjo osnovo ali vodo ter dodajte zeliščni šopek in sol. Pokrijte in odvajajte s folijo.</p> <p>Skledo postavite v pečico. Izberite meni in težo ter pritisnite gumb za začetek. Po koncu kuhanja premešajte in po potrebi pustite stati pokrito 5~10 minut.</p> <b>Sestavine za testenine</b> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Testenine</th> <th>100 g</th> <th>200 g</th> <th>300 g</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Voda</td> <td>400 ml</td> <td>800 ml</td> <td>1200 ml</td> </tr> <tr> <td>Sol</td> <td colspan="3">Po okusu</td> </tr> </tbody> </table> <p>Testenine, vrelo vodo in sol dajte v veliko globoko skledo (3 L). Skledo postavite v pečico. Izberite meni in težo ter pritisnite gumb za začetek. Po koncu kuhanja pustite stati 1~2 minuti. Testenine splaknite s hladno vodo.</p>	Riž	100 g	200 g	300 g	Maslo, stopljeno	30 g	40 g	50 g	Nastrgana čebula	50 g	75 g	100 g	Kokošja osnova ali voda	250 ml	500 ml	750 ml	Zeliščni šopek in sol	Po okusu			Testenine	100 g	200 g	300 g	Voda	400 ml	800 ml	1200 ml	Sol	Po okusu		
Riž	100 g	200 g	300 g																														
Maslo, stopljeno	30 g	40 g	50 g																														
Nastrgana čebula	50 g	75 g	100 g																														
Kokošja osnova ali voda	250 ml	500 ml	750 ml																														
Zeliščni šopek in sol	Po okusu																																
Testenine	100 g	200 g	300 g																														
Voda	400 ml	800 ml	1200 ml																														
Sol	Po okusu																																
<b>3. Chocolate cake</b> <b>(Čokoladna torta)</b> - Temperatura Živil : Sobna - Posoda : Model za kruh velikosti 23 x 13 cm na nizkem stojalu	<b>Sestavine</b> 70 g jogurta \ 50 g grozdnega olja \ 170 g sladkorja 110 g koruznega škroba \ 50 g kakava v prahu 1 čajna žlička pecilnega praška \ 3 jajca, rahlo stepena 1/4 čajne žličke soli																																
<b>4. Roast beef</b> <b>(Goveja pečenka)</b> - Omejitev Količine : 0,5~2,0 kg - Temperatura Živil : Živilo iz hladilnika - Posoda : Nizko stojalo na posodi za zbiranje tekočine	<b>Sestavine</b> Govedino namažite s stopljenim maslom ali oljem in začinite po okusu. Živila položite na nizko stojalo na posodi za zbiranje tekočine. Izberite meni in težo ter pritisnite gumb za začetek. Ko zaslišite pisk, obrnite živila in za nadaljevanje kuhanja pritisnite gumb za začetek. Po koncu pečenja pustite pečenko stati 10 minut pokrito s folijo.																																
<b>5. Stuffed zucchini</b> <b>(Nadevane bučke)</b> - Temperatura Živil : Sobna - Posoda : Pladenj z neravnim dnom na nizkem stojalu	<b>Sestavine</b> 4 okrogle bučke (vsaka 200 g) \ 500 g mlete govedine 2 jedilni žlici olivnega olja \ začinite po okusu s soljo in poprom																																
	Zgornji del bučke odrežite, tako da dobite klobučke, nato iz bučk odstranite semena, pri tem pa pazite, da ne predrete robov ali lupine. Bučke nadevajte z mleto govedino in pokrijte s klobučki. Nadevane bučke položite na pladenj z neravnim dnom na nizkem stojalu in poškoprite z olivnim oljem. Izberite meni in pritisnite gumb za začetek.																																



## Navodila Za Recepte Kuharskega Mojstra

Kategorija	Navodila
<b>6. Gratin daupinois</b> (Zapečen krompir s smetano) - Temperatura Živil : Sobna - Posoda : Pekač velikosti 20 x 20 cm na nizkem stojalu	<p><b>Sestavine</b></p> <p>1 kg krompirja \ 1 strok česna            20 g masla \ 300 g smetane            100 g naribanega sira \ muškadni orešček, s soljo in poprom začinite po okusu</p> <p>Olupite in operite krompir, nato ga narežite na 5 milimetrске rezine. Notranjost pekača namažite z maslom in natrite s strokom česna. Polovico krompirja dajte v pekač in ga začinite. Dodajte preostali del krompirja in ga začinite, nato pa na vrh nalijte smetano in sir. Pekač postavite na nizko stojalo. Izberite meni in pritisnite gumb za začetek.</p>
<b>7. Lasagna</b> (Lazanja) - Temperatura Živil : Sobna - Posoda : Pekač velikosti 26 x 17 cm na nizkem stojalu	<p><b>Sestavine za mesno omako</b></p> <p>9 nekuhanih testenin za lasanjo \ 2 kg mesno-paradižnikove omake            40 g naribanega sira \ 4 jedilne žlice olivnega olja            Sol in poper po okusu</p> <p>3 testenine za lasanjo položite eno zraven druge na dno pekača, tako da prekrijete dno. Z 1/3 mesno-paradižnikove omake prekrijte testenine. Nato nadaljujte z naslednjimi 3 testeninami za lasanjo in naslednjo 1/3 mesno-paradižnikove omake ter zaključite z zadnjimi 3 testeninami za lasanjo in preostalo mesno-paradižnikovo omako. Na vrh potresite naribani sir. Pekač postavite na nizko stojalo. Izberite meni in pritisnite gumb za začetek.</p> <p><b>✳ Mesno-paradižnikova omaka</b></p> <p>1 steblo zelene \ 2 čebuli            1 strok česna \ 1,4 kg precej zrelih paradižnikov            1 vejica timijana \ 1 lovorjev list            500 g mleto govedine \ sol in poper po okusu</p> <p>Drobno sesekljajte zeleno, čebulo, česen in paradižnike. Zeleno, čebulo in česen v rahlo naoljeni ponvi pražite, dokler se ne zmeščajo. Dodajte paradižnike, timijan, lovorjev list, sol in poper. Premešajte in počasi kuhajte 30 minut. V drugi rahlo naoljeni ponvi 5 minut pražite mleto meso in ga ves čas mešajte. Paradižnikovo omako prilijte k mesu in kuhajte še 5 minut.</p>
<b>8. Apple tart</b> (Jabolčna pita) - Temperatura Živil : Sobna - Posoda : Pladenj z neravnim dnom na nizkem stojalu	<p><b>Sestavine</b></p> <p>1 krhko testo \ 5 jabolk            20 g sladkorja \ 2 jedilni žlici tekočega medu</p> <p>1. Na rahlo pomokani površini krhko testo razvaljajte v krog in ga položite v pladenj z neravnim dnom. Robove obrežite tako, da bodo malce viseli čez rob. Prebodite z vilicami in dajte na stran.</p> <p>2. 2 jabolki in pol sesekljajte in skupaj s sladkorjem dajte v ponev. Počasi kuhajte, dokler se jabolka ne zmeščajo. Preostala jabolka narežite na 5-milimetrске rezine. S kuhanimi jabolki prekrijte dno testa, rezine jabolk pa razporedite v spirali čez celotno površino. Na koncu zgornji del prekrijte z medom.</p> <p>3. Pladenj z neravnim dnom postavite na nizko stojalo. Izberite meni in pritisnite gumb za začetek. Po koncu pečenja ga odstranite iz pečice in pustite, da se ohladi.</p>

## Aktivna Konvekcija

Na spodnjem primeru je prikazano, kako pripravite 0,3 kg Koščki piščančjega mesa.

- 1 Pritisnite gumb **USTAVI/POČISTI**.



- 2 Pritisnite gumb **AKTIVNA KONVEKCIJA**.

Prikaže se naslednji znak: "  ".



- 3 Gumb **NAČIN KUHANJA** vrtite, dokler se na zaslonu ne prikaže "2 CHICKEN PIECES".

Če želite potrditi izbiro kategorije, pritisnite gumb **ZAČETEK/HITRI ZAČETEK**.



- 4 Gumb **NAČIN KUHANJA** vrtite, dokler se na zaslonu ne prikaže "0,3 kg".

Pritisnite gumb **ZAČETEK/HITRI ZAČETEK**.

Med kuhanjem lahko vrtite gumb **NAČIN KUHANJA** in tako podaljšate ali skrajšate čas kuhanja.



### ! OPOMBA

- Meniji aktivne konvekcije so programirani.
- Aktivna konvekcija vam omogoča, da z določanjem vrste in količine živila pripravite večino svojih najljubših jedi.

## Navodila Za Aktivno Konvekcijo

Kategorija	Navodila
<p>1. Roast chicken (Pečen piščanec)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Omejitev Količine : 0,8~1,8 kg</li> <li>- Temperatura Živil : Živilo iz hladilnika</li> <li>- Posoda : Nizko stojalo na posodi za zbiranje tekočine</li> </ul>	<p>Celega piščanca namažite s stopljenim maslom ali oljem in začinite po okusu.</p> <p>S prsmi navzdol ga položite na nizko stojalo na posodi za zbiranje tekočine. Izberite meni in težo ter pritisnite gumb za začetek.</p> <p>Ko zaslišite pisk, odlijte tekočino in takoj obrnite živilo ter za nadaljevanje kuhanja pritisnite gumb za začetek.</p> <p>Po koncu pečenja pustite piščanca stati 10 minut pokritega s folijo.</p>
<p>2. Chicken pieces (Koščki piščančjega mesa)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Omejitev Količine : 0,2~0,8 kg</li> <li>- Temperatura Živil : Živilo iz hladilnika</li> <li>- Posoda : Pladenj z neravnim dnom na visokem stojalu</li> </ul>	<p>Koščke piščančjega mesa namažite s stopljenim maslom ali oljem in začinite po okusu.</p> <p>Živila položite na pladenj z neravnim dnom na visokem stojalu. Izberite meni in težo ter pritisnite gumb za začetek. Ko zaslišite pisk, obrnite živila in za nadaljevanje kuhanja pritisnite gumb za začetek.</p>
<p>3. Roast pork (Svinjska pečenka)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Omejitev Količine : 0,5~2,0 kg</li> <li>- Temperatura Živil : Živilo iz hladilnika</li> <li>- Posoda : Nizko stojalo na posodi za zbiranje tekočine</li> </ul>	<p>Svinjino namažite s stopljenim maslom ali oljem in začinite po okusu.</p> <p>Živila položite na nizko stojalo na posodi za zbiranje tekočine. Izberite meni in težo ter pritisnite gumb za začetek. Po koncu pečenja pustite pečenko 10 minut pokrito s folijo.</p>

## Navodila Za Aktivno Konvekcijo

Kategorija	Navodila
<b>4. Fresh pizza</b> <b>(Sveža pica)</b> - Temperatura Živil : Sobna - Posoda : Pladenj z neravnim dnom na nizkem stojalu	<b>Sestavine</b> <i>Testo :</i> 120 g večnamenske moke ali moke za kruh \ 1 čajna žlička aktivnega suhega kvasa 1/3 čajne žličke soli \ 1 čajna žlička sladkorja \ 70 ml tople vode 1 čajna žlička ekstra deviškega olivnega olja in še malo za premaz  <i>Sestavine :</i> 3 jedilne žlice paradižnikove omake \ 30 g salame, narezane 1/2 čebule, narezane \ 2 sveži gobi, narezani 1/2 sveže paprike \ 100 g ribane mocarele  V veliki skledi zmešajte vse sestavine. Zamesite z električnim mešalnikom, tako da dobite gladko in elastično testo. Testo razvaljajte in ga položite na pladenj z neravnim dnom. Razmažite omako za pico. Prekrijte s sestavinami in sirom. Pladenj z neravnim dnom postavite na nizko stojalo. Izberite meni in pritisnite gumb za začetek.
<b>5. Cookies</b> <b>(Piškoti)</b> - Temperatura Živil : Sobna - Posoda : Visoko stojalo + Nizko stojalo	<b>Sestavine</b> 80 g rjavega sladkorja \ 80 g masla, zmeščanega 1 jajce, rahlo stepeno \ 180 g večnamenske moke, presejane 1/2 čajne žličke pecilnega praška \ 1/2 čajne žličke sode bikarbone 100 g majhnih čokoladnih koščkov  Zmešajte rjavi sladkor in zmeščano maslo. Postopoma dodajajte jajce in mešajte, dokler zmes ne postane svetla in puhasta. Dodajte moko, pecilni prašek, sodo bikarbono in čokoladne koščke ter dobro premešajte. Z jedilno žlico oblikujte koščke testa na visokem in nizkem stojalu, ki ste ju prekrili z aluminijasto folijo. Piškoti naj bodo 2 cm narazen. Visoko in nizko stojalo postavite v pečico. Izberite meni in pritisnite gumb za začetek. Po koncu pečenja ju odstranite iz pečice in pustite, da se ohladita.
<b>6. Baked potatoes</b> <b>(Pečen krompir)</b> - Omejitve Količine : 0,2~1,0 kg - Temperatura Živil : Sobna - Posoda : Nizko stojalo	Izberite srednje velik krompir (200~220 g na kos). Krompir operite in osušite. Nekajkrat ga prebodite z vilicami. Položite ga na nizko stojalo. Izberite meni in težo ter pritisnite gumb za začetek. Po koncu pečenja pustite krompir stati 10 minut pokrit s folijo.
<b>7. Small cakes</b> <b>(Tortice)</b> - Temperatura Živil : Sobna - Posoda: Papirnate posodice za mafine na pladnju z neravnim dnom na nizkem stojalu	<b>Sestavine</b> 60 g sladkorja \ 100 g masla, zmeščanega 2 jajci, rahlo stepeni \ 150 g večnamenske moke, presejane 1/2 čajne žličke pecilnega praška 10~13 papirnatih posodic za mafine (50 mm osnovne ploskve x 30 mm višine)  Zmešajte sladkor in zmeščano maslo. Postopoma dodajajte jajca in mešajte, dokler zmes ne postane svetla in puhasta. Dodajte moko in pecilni prašek ter dobro zmešajte. Papirnate posodice za mafine enakomerno napolnite z zmesjo (25~30 g v vsako posodico). Posodice za mafine postavite na pladenj na nizkem stojalu. Izberite meni in pritisnite gumb za začetek. Po koncu pečenja jih odstranite iz pečice in pustite, da se ohladijo.

## Nadzor Temperature Žara

Na spodnjem primeru je prikazano, kako 30 minut ohranjanje toplote pri višji temperaturi (80° C).

- 1 Pritisnite gumb **USTAVI/POČISTI**.



- 2 Pritisnite gumb **NADZOR TEMPERATURE ŽARA**.

Prikaže se naslednji znak: "🔥🔥".



- 3 Gumb **NAČIN KUHANJA** vrtite, dokler se na zaslonu ne prikaže "2 KEEP WARM".

Če želite potrditi izbiro kategorije, pritisnite gumb **ZAČETEK/HITRI ZAČETEK**.



- 4 Gumb **NAČIN KUHANJA** vrtite, dokler se na zaslonu ne prikaže "80° C".

Pritisnite gumb **ZAČETEK/HITRI ZAČETEK**.

Gumb **NAČIN KUHANJA** vrtite, dokler se na zaslonu ne prikaže "30:00".



- 5 Pritisnite gumb **ZAČETEK/HITRI ZAČETEK**.



### ! OPOMBA

Za najboljši učinek funkcije nadzora temperature žara se pred uporabo prepričajte, da se je notranjost pečice ohladila.

## Navodila Za Nadzor Temperature Žara

Funkcija	Navodila																			
<p>1. Slow cook (Počasno kuhanje)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Razpon : 110° C (Visoka) / 90° C (Nizka)</li> <li>- Posoda : Steklena posoda s pokrovom, odporna proti vročini, na vrtljivem krožniku</li> </ul>	<p>Ta funkcija več ur ohranja sorazmerno nizko temperaturo v primerjavi z drugimi načini kuhanja (na primer pečenjem, vretjem in cvrtjem), kar omogoča kuhanje dušenega mesa z zelenjavo, obar in drugih podobnih jedi, pri čemer postopka ni potrebno nadzorovati.</p> <p><b>Nastavitev 90° C (Nizka)</b> Z nastavitvijo nizke temperature se jed počasi in dolgo časa kuha, ne da bi se prekomerno skuhalo ali zažgalo. Pri uporabi te nastavitve mešanje ni potrebno.</p> <p><b>Nastavitev 110° C (Visoka)</b> Pri nastavitvi visoke temperature bo jed kuhana približno polovico hitreje kot pri nastavitvi nizke temperature. Nekatere jedi lahko pri kuhanju pri visoki temperaturi zavrejo, tako da bo morda treba dodati nekaj dodatne tekočine. Z občasnim mešanjem lahko izboljšate porazdelitev okusov obar in v pečici pečenih enolončnic.</p> <p>Popečenje in porjavenje pred počasnim kuhanjem ni potrebno, vendar lahko s tem pomagate ohraniti sokove in okuse v notranjosti, meso pa bo bolj mehko.</p> <p><b>Navodila za počasno kuhanje</b></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2"></th> <th colspan="2">Čas kuhanja s počasnim kuhanjem (brez popečenja)</th> <th colspan="2">Čas kuhanja s počasnim kuhanjem (s popečenjem)</th> </tr> <tr> <th>90° C (Nizka)</th> <th>110° C (Visoka)</th> <th>90° C (Nizka)</th> <th>110° C (Visoka)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>35 do 60 minut</td> <td>6 to 10 ur</td> <td>3 to 4 ur</td> <td>4 to 6 ur</td> <td>2 to 3 ur</td> </tr> <tr> <td>1 do 3 ure</td> <td>8 to 10 ur</td> <td>4 to 6 ur</td> <td>5 to 6 ur</td> <td>3 to 4 ur</td> </tr> </tbody> </table>		Čas kuhanja s počasnim kuhanjem (brez popečenja)		Čas kuhanja s počasnim kuhanjem (s popečenjem)		90° C (Nizka)	110° C (Visoka)	90° C (Nizka)	110° C (Visoka)	35 do 60 minut	6 to 10 ur	3 to 4 ur	4 to 6 ur	2 to 3 ur	1 do 3 ure	8 to 10 ur	4 to 6 ur	5 to 6 ur	3 to 4 ur
	Čas kuhanja s počasnim kuhanjem (brez popečenja)		Čas kuhanja s počasnim kuhanjem (s popečenjem)																	
	90° C (Nizka)	110° C (Visoka)	90° C (Nizka)	110° C (Visoka)																
35 do 60 minut	6 to 10 ur	3 to 4 ur	4 to 6 ur	2 to 3 ur																
1 do 3 ure	8 to 10 ur	4 to 6 ur	5 to 6 ur	3 to 4 ur																
<p>2. Keep warm (Ohranjanje toplote)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Razpon : 60° C ~ 80° C</li> <li>- Posoda : Steklena posoda s pokrovom, odporna proti vročini, na vrtljivem krožniku</li> </ul>	<p>Nastavljeno temperaturo ohranja toplota z zgornjega in spodnjega grelnega elementa.</p> <p>S to funkcijo lahko jedi ohranjate tople do postrežbe.</p>																			

## Navodila Za Nadzor Temperature Žara

Funkcija	Navodila																																													
<b>3. Food dry</b> <b>(Sušenje živil)</b> - Razpon : 40° C~90° C - Posoda : Pladenj z neravnim dnom na nizkem stojalu	<p>Ta funkcija omogoča sušenje sadja, zelenjave in govedine v zdrave in hranljive prigrizke in okusno sušeno meso brez uporabe kemičnih preparatov in konzervansov. Pladenj prekrijte s papirjem za peko in živila razporedite v eno plast.</p> <p><b>Navodila za sušenje živil</b></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Vrsta živila</th> <th>Priprava</th> <th>Nastavitev temperature</th> <th>Čas</th> <th>Uporaba</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Banane</td> <td>Narežite na 5~6 milimetre rezine</td> <td>60° C</td> <td>5~8 ur</td> <td>Prigrizki, hrana za dojenčke, žitne ploščice, piškoti, bananin kruh</td> </tr> <tr> <td>Fige</td> <td>Odstranite peclje in razpolovite</td> <td>60° C</td> <td>8~10 ur</td> <td>Nadevi, torte, narastki, kruh, piškoti</td> </tr> <tr> <td>Kivi</td> <td>Olupite, narežite na 8~12 milimetre rezine</td> <td>60° C</td> <td>5~8 ur</td> <td>Prigrizki</td> </tr> <tr> <td>Mango</td> <td>Odstranite lupino, narežite na 6~10 milimetre rezine</td> <td>60° C</td> <td>6~10 ur</td> <td>Prigrizki, žitarice, pečene sladice</td> </tr> <tr> <td>Ananas</td> <td>Olupite, odstranite stržen, narežite na 8~12 milimetre rezine</td> <td>60° C</td> <td>6~10 ur</td> <td>Prigrizki, pečene sladice, pečene žitarice</td> </tr> <tr> <td>Paradižnik</td> <td>Operite in narežite na 6 milimetre okrogle rezine</td> <td>60° C</td> <td>6~10 ur</td> <td>Juhe, obare, namazi ali omake</td> </tr> <tr> <td>Gobe</td> <td>Očistite z mehko krtačko ali krpo. Ne operite</td> <td>50° C</td> <td>4~8 ur</td> <td>Namočite za uporabo v juhah, mesnih jedeh, ometah ali za cvrtje</td> </tr> <tr> <td>Sušena govedina</td> <td>Kupite marinirane rezine mesa (5~6 milimetre) ali jih 6 do 8 ur v hladilniku marinirajte po svojem receptu</td> <td>70° C</td> <td>6~10 ur</td> <td>Prigrizki</td> </tr> </tbody> </table>	Vrsta živila	Priprava	Nastavitev temperature	Čas	Uporaba	Banane	Narežite na 5~6 milimetre rezine	60° C	5~8 ur	Prigrizki, hrana za dojenčke, žitne ploščice, piškoti, bananin kruh	Fige	Odstranite peclje in razpolovite	60° C	8~10 ur	Nadevi, torte, narastki, kruh, piškoti	Kivi	Olupite, narežite na 8~12 milimetre rezine	60° C	5~8 ur	Prigrizki	Mango	Odstranite lupino, narežite na 6~10 milimetre rezine	60° C	6~10 ur	Prigrizki, žitarice, pečene sladice	Ananas	Olupite, odstranite stržen, narežite na 8~12 milimetre rezine	60° C	6~10 ur	Prigrizki, pečene sladice, pečene žitarice	Paradižnik	Operite in narežite na 6 milimetre okrogle rezine	60° C	6~10 ur	Juhe, obare, namazi ali omake	Gobe	Očistite z mehko krtačko ali krpo. Ne operite	50° C	4~8 ur	Namočite za uporabo v juhah, mesnih jedeh, ometah ali za cvrtje	Sušena govedina	Kupite marinirane rezine mesa (5~6 milimetre) ali jih 6 do 8 ur v hladilniku marinirajte po svojem receptu	70° C	6~10 ur	Prigrizki
Vrsta živila	Priprava	Nastavitev temperature	Čas	Uporaba																																										
Banane	Narežite na 5~6 milimetre rezine	60° C	5~8 ur	Prigrizki, hrana za dojenčke, žitne ploščice, piškoti, bananin kruh																																										
Fige	Odstranite peclje in razpolovite	60° C	8~10 ur	Nadevi, torte, narastki, kruh, piškoti																																										
Kivi	Olupite, narežite na 8~12 milimetre rezine	60° C	5~8 ur	Prigrizki																																										
Mango	Odstranite lupino, narežite na 6~10 milimetre rezine	60° C	6~10 ur	Prigrizki, žitarice, pečene sladice																																										
Ananas	Olupite, odstranite stržen, narežite na 8~12 milimetre rezine	60° C	6~10 ur	Prigrizki, pečene sladice, pečene žitarice																																										
Paradižnik	Operite in narežite na 6 milimetre okrogle rezine	60° C	6~10 ur	Juhe, obare, namazi ali omake																																										
Gobe	Očistite z mehko krtačko ali krpo. Ne operite	50° C	4~8 ur	Namočite za uporabo v juhah, mesnih jedeh, ometah ali za cvrtje																																										
Sušena govedina	Kupite marinirane rezine mesa (5~6 milimetre) ali jih 6 do 8 ur v hladilniku marinirajte po svojem receptu	70° C	6~10 ur	Prigrizki																																										
<b>4. Proof</b> <b>(Aktiviranje kvasovk)</b> - Razpon : 40° C - Posoda : Steklena posoda, odporna na vročino, na nizkem stojalu	<p><b>Priprava jogurta</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• V ustrezno skledo s pokrovom, odporno na vročino, nalijte 1000 ml mleka.</li> <li>• Segrejte ga na ustrezno temperaturo (do največ 60~70° C) in nato ohladite na približno 40° C.</li> <li>• Dodajte 150 ml naravnega jogurta in dobro premešajte.</li> <li>• Pokrito skledo postavite v pečico.</li> <li>• Izberite meni in čas kuhanja nastavite na 5~8 ur.</li> </ul> <p><b>Vzhajanje kvašenega testa</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Testo dajte v ustrezno posodo, odporno na vročino, in jo pokrijte s folijo za peko ali vlažno krpo.</li> <li>• Skledo postavite v pečico.</li> <li>• Izberite meni in čas kuhanja nastavite na približno 40 minut, v tem času pa bi se morala prostornina testa podvojiti.</li> </ul>																																													
<b>5. Plate warming</b> <b>(Ogrevanje krožnikov)</b> - Razpon : 40° C~100° C - Posoda : Na nizkem stojalu	<p>S to funkcijo segrejte krožnike na primerno temperaturo.</p>																																													

## Hrustljivo Pogrevanje

Na spodnjem primeru je prikazano, kako pripravite 0,5 kg lazanja.

- 1 Pritisnite gumb **USTAVI/POČISTI**.



- 2 Pritisnite gumb **HRUSTLJAVO POGREVANJE**.

Prikaže se naslednji znak: "auto".



- 3 Gumb **NAČIN KUHANJA** vrtite, dokler se na zaslonu ne prikaže "2 LASAGNA".

Če želite potrditi izbiro kategorije, pritisnite gumb **ZAČETEK/HITRI ZAČETEK**.



- 4 Gumb **NAČIN KUHANJA** vrtite, dokler se na zaslonu ne prikaže "0.5 kg".

Pritisnite gumb **ZAČETEK/HITRI ZAČETEK**.

Med kuhanjem lahko vrtite gumb **NAČIN KUHANJA** in tako podaljšate ali skrajšate čas kuhanja.



### ! OPOMBA

- Meniji hrustljavega pogrevanja so programirani.
- Hrustljivo pogrevanje vam omogoča, da z določanjem vrste in količine živila pripravite večino svojih najljubših jedi.

## Navodila Za Hrustljivo Pogrevanje

Kategorija	Navodila
<p>1. Cordon bleu (Cordon bleu)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Omejitev Količine : 0,2~0,8 kg</li> <li>- Temperatura Živil : Živilo iz hladilnika</li> <li>- Posoda : Pladenj z neravnim dnom na nizkem stojalu</li> </ul>	<p>Cordon bleu (100~150 g/kos) postavite na pladenj z neravnim dnom na nizkem stojalu. Izberite meni in težo ter pritisnite gumb za začetek.</p>
<p>2. Lasagna (Lazanja)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Omejitev Količine : 0,2~0,8 kg</li> <li>- Temperatura Živil : Živilo iz hladilnika</li> <li>- Posoda : Pladenj z neravnim dnom na nizkem stojalu</li> </ul>	<p>Preostalo lazanko narežite na kose (200~250 g/kos). Živila položite na pladenj z neravnim dnom na nizkem stojalu. Izberite meni in težo ter pritisnite gumb za začetek.</p>
<p>3. Bread (Kruh)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Omejitev Količine : 0,1~0,3 kg</li> <li>- Temperatura Živil : Zamrznjeno živilo</li> <li>- Posoda : Nizko stojalo</li> </ul>	<p>Zamrznjen kruh (50~100 g/kos) postavite na nizko stojalo. Izberite meni in težo ter pritisnite gumb za začetek.</p>
<p>4. Pie/Fart (Pita/kolač)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Omejitev Količine : 0,2~0,8 kg</li> <li>- Temperatura Živil : Živilo iz hladilnika</li> <li>- Posoda : Pladenj z neravnim dnom na nizkem stojalu</li> </ul>	<p>Preostalo pito/kolač narežite na kose (200~250 g/kos). Živila položite na pladenj na nizkem stojalu. Izberite meni in težo ter pritisnite gumb za začetek.</p>

## Parni Kuharski Mojster

Na spodnjem primeru je prikazano, kako pripravite 0,6 kg ribji file.

- 1 Pritisnite gumb **USTAVI/POČISTI**.



- 2 Pritisnite gumb **PARNI KUHARSKI MOJSTER**.

Prikaže se naslednji znak: "auto".



- 3 Gumb **NAČIN KUHANJA** vrtite, dokler se na zaslonu ne prikaže "3 FISH FILLET".

Če želite potrditi izbiro kategorije, pritisnite gumb **ZAČETEK/HITRI ZAČETEK**.



- 4 Gumb **NAČIN KUHANJA** vrtite, dokler se na zaslonu ne prikaže "0,6 kg".



- 5 Pritisnite gumb **ZAČETEK/HITRI ZAČETEK**.

Med kuhanjem lahko vrtite gumb **NAČIN KUHANJA** in tako podaljšate ali skrajšate čas kuhanja.



### ! POZOR

- SOPARNIK iz pečice vedno odstranjujte s kuharskimi rokavicami. Soparnik je namreč zelo vroč.
- Vročega SOPARNIKA po kuhanju ne postavljajte na stekleno mizo ali mesto, ki se lahko stopi. Vedno se prepričajte, da je na mestu podloga ali pladenj.
- Pred uporabo tega soparnika vanj nalijte vsaj 300 ml vode. Če je vode manj kot 300 ml, jed morda ne bo dovolj kuhana, lahko pa pride tudi do požara ali resne poškodbe izdelka.
- Pri premikanju SOPARNIKA z vodo bodite zelo previdni.
- Ko uporabljate SOPARNIK, bodite pozorni na to, da sta njegov pokrov in posoda za vodo natančno nameščena. Če pokrov soparnika in posoda za vodo ne bosta natančno nameščena, bo jajca in kostanj razneslo.
- Tega soparnika nikoli ne uporabljajte skupaj z izdelkom, ki je del drugega modela. Zaradi takšne uporabe lahko pride do požara ali resne poškodbe izdelka.



Soparnik

## Navodila Za Parni Kuharski Mojster

Kategorija	Navodila
<b>1. Crustacea (Raki)</b> - Omejitev Količine : 0,2~0,8 kg - Temperatura Živil : Živilo iz hladilnika - Posoda : Pokrov, krožnik in posoda za vodo soparnika	Škampe, rake ali podobna živila očistite. (Pazite, da živilo ne bo daljše od 25 cm). V posodo za vodo soparnika nalijte 300 ml vode iz pipe. Krožnik soparnika položite na posodo za vodo soparnika. Pripravljena živila v eni plasti položite na krožnik soparnika. Krožnik pokrijte s pokrovom soparnika. Posodo za vodo soparnika postavite na sredino steklenega pladnja. Po koncu kuhanja pustite stati 3~5 minut v pečici.
<b>2. Shell fish (Lupinarji)</b> - Omejitev Količine : 0,1~0,6 kg - Temperatura Živil : Živilo iz hladilnika - Posoda : Pokrov, krožnik in posoda za vodo soparnika	Školjke, pokrovače in sipe ali podobna živila očistite. (Pazite, da živilo ne bo daljše od 25 cm). V posodo za vodo soparnika nalijte 300 ml vode iz pipe. Krožnik soparnika položite na posodo za vodo soparnika. Pripravljena živila v eni plasti položite na krožnik soparnika. Krožnik pokrijte s pokrovom soparnika. Posodo za vodo soparnika postavite na sredino steklenega pladnja. Po koncu kuhanja pustite stati 3~5 minut v pečici.
<b>3. Fish fillet (Ribji file)</b> - Omejitev Količine : 0,2~0,6 kg - Temperatura Živil : Živilo iz hladilnika - Posoda : Pokrov, krožnik in posoda za vodo soparnika	Očistite živila. Pazite, da živilo ni debelejše od 2,5 cm. V posodo za vodo soparnika nalijte 300 ml vode iz pipe. Krožnik soparnika položite na posodo za vodo soparnika. Pripravljena živila v eni plasti položite na krožnik soparnika. Krožnik pokrijte s pokrovom soparnika. Posodo za vodo soparnika postavite na sredino steklenega pladnja. Po koncu kuhanja pustite stati 3~5 minut v pečici.
<b>4. Carrot (Korenček)</b> - Omejitev Količine : 0,2~0,8 kg - Temperatura Živil : Sobna - Posoda : Pokrov, krožnik in posoda za vodo soparnika	Očistite zelenjavo in jo razrežite na koščke približno enake velikosti. V posodo za vodo soparnika nalijte 300 ml vode iz pipe. Krožnik soparnika položite na posodo za vodo soparnika. Pripravljena živila v eni plasti položite na krožnik soparnika. Krožnik pokrijte s pokrovom soparnika. Posodo za vodo soparnika postavite na sredino steklenega pladnja. Po koncu kuhanja pustite stati 3~5 minut v pečici.
<b>5. Broccoli / Cauliflower (Brokoli/cvetača)</b> - Omejitev Količine : 0,2~0,6 kg - Temperatura Živil : Sobna - Posoda : Pokrov, krožnik in posoda za vodo soparnika	Enako kot zgoraj.
<b>6. Green beans (Zelen fižol)</b> - Omejitev Količine : 0,1~0,3 kg - Temperatura Živil : Sobna - Posoda : Pokrov, krožnik in posoda za vodo soparnika	V posodo za vodo soparnika nalijte 300 ml vode iz pipe. Krožnik soparnika položite na posodo za vodo soparnika. Zelen fižol v eni plasti položite na krožnik soparnika. Krožnik pokrijte s pokrovom soparnika. Posodo za vodo soparnika postavite na sredino steklenega pladnja. Po koncu kuhanja pustite stati 3~5 minut v pečici.
<b>7. Potatoes (Krompir)</b> - Omejitev Količine : 0,2~0,8 kg - Temperatura Živil : Sobna - Posoda : Pokrov, krožnik in posoda za vodo soparnika	Enako kot zgoraj. - Razrežite na 4 kose.
<b>8. Eggs (Jajca)</b> - Omejitev Količine : 2~9 jajc - Temperatura Živil : Živilo iz hladilnika - Posoda : Pokrov, krožnik in posoda za vodo soparnika	V posodo za vodo soparnika nalijte 300 ml vode iz pipe. Krožnik soparnika položite na posodo za vodo soparnika. Jajca v eni plasti položite na krožnik soparnika. Krožnik pokrijte s pokrovom soparnika. Posodo za vodo soparnika postavite na sredino steklenega pladnja. Po koncu kuhanja pustite stati 3~5 minut v pečici.



## Samodejno Odmrzovanje

Živila imajo različno temperaturo in gostoto, zato bodite pozorni na to, preden začnete kuhati.

Posebej pozorni bodite na večje kose mesa ali perutnine, saj nekaterih jedi pred začetkom kuhanja ne smete popolnoma odtajati.

Na primer: Ribe se spečejo tako hitro, da je včasih bolje, če jih začnete peči, ko so še malo zamrznjene. Za odtajanje sredice je potreben določen čas.

Stehajte živilo, ki ga želite odmrzniti. Bodite pozorni na to, da odstranite vse kovinske sponke ali folije, nato pa položite živila v posodo, varno za uporabo v mikrovalovni pečici. Posodo postavite na stekleni pladenj v pečici in zaprite vrata pečice.



Posodo



Stekleni pladenj

Na spodnjem primeru je prikazano, kako pripravite 0,8 kg zamrznjene perutnine.

- 1 Pritisnite gumb **USTAVI/POČISTI**.



- 2 Pritisnite gumb **SAMODEJNO ODMRZOVANJE**.

Prikaže se naslednji znak: "00".



- 3 Gumb **NAČIN KUHANJA** vrtite, dokler se na zaslonu ne prikaže "2 POULTRY".

Če želite potrditi izbiro kategorije, pritisnite gumb **ZAČETEK/HITRI ZAČETEK**.



- 4 Gumb **NAČIN KUHANJA** vrtite, dokler se za težo zmrznjenega živila na zaslonu ne prikaže "0,8 kg".

Pritisnite gumb **ZAČETEK/HITRI ZAČETEK**.



- 5 Med odmrzovanjem boste zaslišali pisk. Takrat odprite vrata pečice, perutnino obrnite in jo razdelite na kose, da se bo zagotovo enakomerno odtajala. Odstranite vse dele, ki so že odtajani, ali pa jih položite tako, da se bo odtajanje upočasnilo. Nato zaprite vrata pečice in za nadaljevanje odmrzovanja pritisnite gumb **ZAČETEK/HITRI ZAČETEK**.

**Mikrovalovna pečica (kljub pisku) ne bo nehala odmrzovati, dokler ne odprete vrat.**

### ! OPOMBA

- Mikrovalovna pečica ima 4 stopnje odmrzovanja z mikrovalovi: - **Meso, Perutnina, Ribe** in **Kruh**; vsaka kategorija odmrzovanja pa ima različno nastavitev moči.
- Živilo, ki ga želite skuhati, položite v posodo, varno za uporabo v mikrovalovni pečici.
- Ne uporabljajte tega pripomočka.



Visoko stojalo



Nizko stojalo

## Navodila Za Odmrzovanje

- \* Živilo, ki ga želite odmrzniti, položite v posodo, ki je primerna za mikrovalovno pečico, in jo nepokrito položite na stekleni pladenj.
- \* Po potrebi manjše kose mesa ali perutnine pokrijte z aluminijasto folijo. Tako se tanjši deli med odmrzovanjem ne bodo segreti. Poskrbite, da se folija ne bo dotikala sten pečice.
- \* Mleto meso, zrezke, klobase in slanino čim prej razdelite na posamezne kose.  
**Po pisku živilo obrnite.** Odstranite že odmrznjene dele. Nadaljujte z odmrzovanjem ostalih delov. Ko je odmrzovanje končano, pustite živila stati, da se popolnoma odtajajo.

Kategorija	Navodila
<b>1. Meat (Meso)</b> - Omejitev Količine : 0,1~4,0 kg - Posoda: Krožnik, varen za uporabo v mikrovalovni pečici	- Mleta govedina, zrezki, kosi mesa za obaro, biftek, dušena govedina, goveji zrezki, svinjske zarebrnice, ovčje zarebrnice, zvita pečenka, klobasa, kotleti (2 cm). - Po pisku živilo obrnite. - Po odmrzovanju pokrijte z aluminijasto folijo in pustite stati 5~15 minut.
<b>2. Poultry (Perutnina)</b> - Omejitev Količine : 0,1~4,0 kg - Posoda: Krožnik, varen za uporabo v mikrovalovni pečici	- Cel piščanec, perutničke, piščančje prsi, puranje prsi (manj kot 2,0 kg). - Po pisku živilo obrnite. - Po odmrzovanju pustite stati 20~30 minut..
<b>3. Fish (Ribe)</b> - Omejitev Količine : 0,1~4,0 kg - Posoda: Krožnik, varen za uporabo v mikrovalovni pečici	- Fileji, zrezki, cele ribe, morski sadeži. - Po pisku živilo obrnite. - Po odmrzovanju pustite stati 10~20 minut.
<b>4. Bread (Kruh)</b> - Omejitev Količine : 0,1~0,5 kg - Posoda: Papirnata brisačka	- Narezan kruh, žemlje, francoska štruca itd. - Po odmrzovanju pustite stati 1 minuto.

# LASTNOSTI ŽIVIL & KUHANJE Z MIKROVALOVI

## Stvari, na katere bodite pozorni

Recepti v kuharski knjigi so skrbno oblikovani, vendar pa je uspeh pri njihovi izvedbi odvisen od tega, koliko pozornosti posvečate jedi medtem, ko se kuha. Vaše jedi med kuhanjem vedno opazujte. Vaša mikrovalovna pečica ima luč, ki se samodejno prižge, ko vklopite delovanje pečice. Tako lahko vidite v notranjost in spremljate potek priprave jedi. Navodila v receptih, ki narekujejo dviganje, mešanje in podobno, sprejmite, kot najmanjše priporočene korake. Če se vam zdi, da se jed kuha neenakomerno, enostavno naredite popravke, za katere menite, da so potrebni za rešitev težave.

## Dejavniki, ki vplivajo na čas kuhanja z mikrovalovi

Na čas kuhanja z mikrovalovi vpliva vrsta dejavnikov. Temperatura sestavin, ki se uporabljajo v receptu, močno vpliva na čase kuhanja. Npr. kolač, narejen iz ledeno hladnega masla, mleka in jajc, se bo pekel bistveno dlje, kot tisti, narejen iz enakih sestavin pri sobni temperaturi. Vsi recepti v tej knjižici podajajo območje časov priprave. V splošnem boste ugotovili, da ostajajo jedi premalo kuhane pri časih na spodnji meji in da boste včasih želeli po svojem okusu kuhati jedi dlje od najdaljšega predloženega časa. Vodilna filozofija te knjižice je, da je za recept boljše, če smo konzervativni pri predlaganju časov kuhanja. Preveč kuhane jedi so dokončno pokvarjene. Nekateri recepti, še posebej tisti za peko kruha, kolačev in jajčnih krem, priporočajo, da se jed vzame iz pečice, ko še ni čisto do konca pečena. Ne gre za napako. Ko tako jed pustimo stati, običajno pokrito, se še naprej kuha izven pečice, saj toplota, ujeta v zunanem delu jedi, počasi potuje v notranjost. Če pustimo tako jed v pečici, vse dokler ni pečena tudi v sredici, so zunanji deli preveč pečeni ali se celo zažgejo. S časom boste znali vse bolje oceniti, tako čas pečenja (kuhanja), kot čas stanja različnih jedi po kuhanju.

## Gostota živil

Lahka, porozna živila oz. jedi, kot so kolači in kruh, se skuha hitreje kot težke in goste, kot so pečenke in kaserole. Ko pripravljate v mikrovalovni pečici porozne jedi, morate paziti, da zunanji robovi ne postanejo suhi in krhki.

## Višina jedi

Zgornji deli visokih jedi, še posebej pečenek, se pečejo hitreje od spodnjih, zato je pametno, da visoke jedi med kuhanjem, včasih tudi večkrat, obrnete.

## Vsebnost vlage v jedeh

Ker toplota, ki jo ustvarijo mikrovalovi, povzroča izhlapevanje vlage, morate relativno suhe jedi, kot so pečenke in nekatere vrste zelenjave, pred kuhanjem poškropiti z vodo ali jih pokriti. Tako zadržijo vlago.

## Vsebnost kosti in maščob v jedeh

Kosti so dober prevodnik toplote, maščoba pa se skuha hitreje kot meso. Pri pripravi mesa z večjo kostjo ali več maščobe bodite pozorni, da se pečejo enakomerno in da se ne prepečejo.

## Količina jedi

Količina mikrovalov v vaši pečici ostaja nespremenjena in ni odvisna od količine jedi, ki jo pripravljate. Zato velja, da več jedi v pečici pomeni tudi daljši čas priprave. Zapomnite si, da morate skrajšati čas priprave za najmanj eno tretjino, če ste količino v receptu zmanjšali za eno polovico.

## Oblika jedi

Mikrovalovi prodirajo samo okoli 2 cm globoko v živila, zato se notranji del živila kuha s toploto, ki je nastala v zunanjem delu in potuje v globino. Samo zunanji del živila se kuha z mikrovalovno energijo, preostali del se kuha s kondukcijo – prenosom toplote. Najslabša možna oblika živila – jedi za pripravo v mikrovalovni pečici je debel kvader. Vogali se bodo zažgali mnogo prej, kot bo sredica sploh topla. V mikrovalovni pečici se dobro kuhajo tanka živila oz. jedi v obliki obroča.

## Pokrivanje

Pokrov ujame toploto in paro, zato se jed skuha hitreje. Uporabite pokrovko ali folijo za mikrovalovne pečice. Vogale zavijte nazaj, da preprečite cepljenje.

## LASTNOSTI ŽIVIL & KUHANJE Z MIKROVALOVI

### Zapekanje

Meso in perutnina, ki se pečeta 15 minut ali dlje, rahlo porjavita v svoji lastni maščobi. Jedi, ki se pripravljajo krajši čas, lahko namažete z omako, npr. worčestersko omako, sojino omako ali omako za žar. Tako dobite barvo, ki vzbuja dober tek. Ker živilu dodaste samo relativno majhno količino omake za porjavitev, se originalni okus jedi po receptu ne spremeni.

### Pokrivanje s papirjem za peko

Prekrivanje s pergamentom preprečuje brizganje in pomaga, da jed zadrži nekaj toplote. Ker pa je manj trden, kot pokrovka ali folija za pečenje, se lahko jed nekoliko bolj izsuši.

### Razpored in razdalje

Posamezna živila, kot so pečeni krompir, manjši kolački in predjedi se segrejejo bolj enakomerno, če jih v pečici razporedimo v obliki kroga z enakomerno medsebojno razdaljo. Nikoli ne zlagajte jedi eno na drugo.

### Mešanje

Mešanje je ena od najpomembnejših tehnik pri kuhanju z mikrovalovi. Pri klasičnem kuhanju se jed meša z namenom stapljanja. Pri kuhanju z mikrovalovi se jed meša zato, da se razširi in prerazporedi toploto. Vedno mešajte z zunanjega roba jedi proti sredini, saj se zunanji del segreje prej.

### Obračanje

Velike in visoke kose jedi, kot so pečenke in celi piščanci, morate obračati, tako da se zgornji in spodnji del pečeta enakomerno. Prav tako je dobra zamisel, da obračate kose piščanca in zarebrnice.

### Debelejši deli naj gledajo navzven

Ker se mikrovalovi raje usmerjajo k zunanjim delom jedi, je smiselno, da debelejšje dele kosov mesa, perutnine in rib obrnete proti zunanjemu robu posode za pečenje. Tako bodo debelejši deli prejeli več energije mikrovalov in jed se bo skuhala bolj enakomerno.

### Ščitenje

Na vogale in robove kvadratnih ali pravokotnih jedi lahko položite trakove iz alu-folije, ki blokira mikrovalove in tako prepreči, da bi se ti deli preveč skuhal. Nikoli ne uporabite preveč alu-folije in poskrbite, da je folija pritrjena na posodo, sicer lahko v pečici pride do iskrenja.

### Dvigovanje

Debele ali goste jedi lahko dvignete, tako da se mikrovalovi lahko absorbirajo tudi s spodnje strani in sredine jedi.

### Prebadanje

Jedi, ki so zaprte v školjki, koži ali lupini, se lahko v pečici razletijo, če jih pred kuhanjem ne prebodemo. Takšne jedi vključujejo jajčni beljak in rumenjaki, školjke, ostrige in cele sadeže in zelenjavo.

### Poskusi, ali je pečeno

Jedi se v mikrovalovni pečici pripravljajo tako hitro, da jih je potrebno večkrat poskusiti. Nekatere jedi pustimo v mikrovalovni pečici, dokler niso do konca pripravljene. Večino jedi, vključno z mesom in perutnino, pa vzamemo iz pečice, ko še niso čisto do konca pripravljene in pustimo, da se priprava konča v času, ko jih pustimo stati. Temperatura notranjosti jedi se med stanjem dvigne za 3 do 8 st.C.

### Čas stanja

Potem, ko smo vzeli jedi iz mikrovalovne pečice, jih pogosto pustimo stati še 3 do 10 minut. Običajno so jedi v tem času pokrite, da zadržijo toploto, razen, če naj bi se posušile (npr. nekateri kolački in pecivo). Stanje daje jedem čas, da se do konca skuha in omogoča razvoj in mešanje okusov.

## Čiščenje vaše pečice

### 1 Poskrbite, da je notranjost pečice čista

Pačke jedi ali politih tekočin se prijemajo na stene pečice, na tesnilo in na naležno površino tesnila. Najbolje je, da takšne madeže takoj obrišete z vlažno krpo. Drobtine in politja absorbirajo mikrovalovno energijo in podaljšujejo čase kuhanja. Z vlažno krpo obrišite drobtine, ki so padle med vrata in okvir. Pomembno je, da skrbite za čistočo tega področja, saj zagotavlja dobro tesnjenje. Mastne madeže obrišite z namiljeno krpo, splaknite in posušite. Ne uporabljajte ostrih in abrazivnih čistilnih sredstev. Steklени pladenj lahko operete na roke ali v pomivalnem stroju.

### 2 Poskrbite, da je zunanost pečice čista

Zunanost pečice očistite z milnico, splaknite s čisto vodo in posušite z mehko krpo ali papirnato brisačo. Okvaram delujočih delov v notranjosti pečice se izognete tako, da preprečite, da bi voda vstopila vanjo skozi odprtine za zračenje. Za čiščenje kontrolne plošče najprej odprite vrata pečice in tako preprečite nenameren vklop, potem ploščo obrišite z vlažno krpo in takoj za tem še s suho krpo. Po čiščenju pritisnite na tipko Ustavi/Počisti.

- 3 Če se kondenzirana para nabere na notranji strani vrat in zunaj okoli njih, obrišite površine z mehko krpo. Do tega lahko pride, kadar pečica deluje v pogojih visoke vlage in v nobene primeru ne pomeni napake v delovanju aparata.
- 4 Vrata in vratna tesnila morajo biti vedno čista. Uporabite samo toplo milnico, splaknite in dobro posušite.  
NE UPORABLJAJTE ABRAZIVNIH SREDSTEV, KOT SO ČISTILNI PRAŠKI ALI ABRAZIVNE BLAZINICE IZ JEKLENE VOLNE ALI PLASTIKE.  
Kovinske dele boste lažje vzdrževali, če jih boste pogosto obrisali z vlažno krpo.
- 5 Ne uporabljajte parnih čistilnikov.
- 6 Če nadzorno ploščo čistite z moko krpo ali steklo kontrolne plošče čistite s škropljenjem vode, pečico odklopite iz električne vtičnice. Če pečica ni odklopljena, se lahko izdelek ob pritisku gumba HITRI ZAČETEK vklopi.

## VPRAŠANJA & ODGOVORI

Vprašanja	Odgovori
Kaj je narobe, da luč v pečici ne sveti?	Luč v pečici lahko ne sveti iz več razlogov. Pregorela je žarnica. Vrata pečice niso zaprta.
Ali mikrovalovna energija uhaja skozi stekleno okno na vratih?	Ne. Odprtine ali vratca so narejena tako, da omogočajo prehod svetlobe, ne pa tudi energije mikrovalov.
Zakaj se zasliši zvočni signal, ko se dotaknem tipke na kontrolni plošči?	Zvočni signal potrjuje, da ste nastavitve pravilno vnesli.
Ali se mikrovalovna pečica poškoduje, če jo vklopim, ko je prazna?	Da. Nikoli je ne vklopite, če je prazna in brez steklenega pladnja.
Zakaj jajce včasih počí?	Pri pečenju, cvrtju ali skrknjenju jajc lahko rumenjaki počí zaradi pare, ki se nabere v membrani rumenjaka. To preprečite, če pred pripravo rumenjaka enostavno prebodete. V mikrovalovni pečici nikoli ne pripravljate celih jajc v lupini.
Zakaj priporočate, da jedi po končanem kuhanju nekaj časa stojijo?	Po končanem kuhanju z mikrovalovi, se jed v času, ko stoji, še naprej kuha. V času stanja se kuhanje enakomerno konča po vsem volumnu jedi. Potrební čas stanja je odvisen od gostote jedi.
Zakaj moja pečica včasih ne kuha tako hitro, kot piše v kuharskem vodiču?	Še enkrat pogledjte v kuharski vodič in se prepričajte, da ste pravilno upoštevali vsa navodila in pogledjte, kaj bi lahko povzročilo odstopanja pri času kuhanja. Časi kuhanja in nastavitve moči so samo sugestije, ki naj vam pomagajo preprečiti predolgo kuhanje, kar je najpogostejša težava pri privajanju na kuhanje v mikrovalovni pečici. Razlike v velikosti, obliki, teži in dimenzijah jedi zahtevajo daljše čase kuhanja. Uporabljajte svojo presojo, skupaj z sugestijami iz kuharskega vodiča za presojo stanja jedi, enako kot bi to storili pri klasični pečici.

## PREIZKUSNE JEDI V SKLADU S STANDARDOM EN 60705

Funkcija	Jed	Nastavitev moči mikrovalov	Temperatura segrevanja	Opombe
Odmrzovanje z mikrovalovi	Meso	Funkcija samodejnega gumba	-	Na sredino steklenega pladnja postavite raven krožnik. Uporabite funkcijo "Samodejno odmrzovanje 1" in izberite ustrezno težo. Ko zaslišite pisk, obrnite živila in za nadaljevanje kuhanja pritisnite gumb za začetek.
Kuhanje z mikrovalovi	Jajčna krema	360 W, 28~35 min	-	Na sredino steklenega pladnja postavite ognjevarno posodo.
	Biskvit	900 W, 4~5 min	-	Na sredino steklenega pladnja postavite ognjevarno posodo s premerom 22 cm.
	Mesna štruca	540 W, 13~25 min	-	Na sredino steklenega pladnja postavite ognjevarno posodo.
Kombinacijsko kuhanje z mikrovalovi	Zapečen krompir	360 W, 25~29 min	200° C	Na nizko stojalo postavite ognjevarno posodo s premerom 22 cm.
	Torta	-	170° C	Na nizko stojalo postavite ognjevarno posodo s premerom 22 cm.
	Piščanje meso	Funkcija samodejnega gumba	-	Piščanje prsi s prsmi navzdol položite na nizko stojalo na posodi za zbiranje tekočine. Uporabite funkcijo "Aktivna konvekcija 1" in izberite ustrezno težo. Ko zaslišite pisk, obrnite živila in za nadaljevanje kuhanja pritisnite gumb za začetek.

## TEHNIČNE SPECIFIKACIJE

MJ3281BC		
Napajanje	230 V~ 50 Hz	
Izhodna Moč	900 Vatov (standard ocenjevanja IEC60705)	
Frekvenca Mikrovalov	2450 MHz +/- 50 MHz (Skupina 2/Razred B)	
Zunanje Dimenzije	530 mm(D) X 322 mm(V) X 533 mm(Š)	
Poraba Energije	Največja	2600 Vatov
	Mikrovalovi	1400 Vatov
	Žar	1250 Vatov
	Konvekcijsko	1250 Vatov (Največ 2450 Vatov)
	Kombinacija	Največ 2600 Vatov

Oprema skupine 2: skupina 2 vsebuje vso ISM RF opremo, v kateri se radiofrekvenčna energijo v frekvenčnem območju od 9 kHz do 400 GHz ustvari namerno in se uporablja ali se uporablja samo v obliki elektromagnetnega sevanja, induktivnega in/ali kapacitivnega spajanja za obdelavo materiala ali pregled/analizo.

Oprema razreda B je oprema, ki je primerna za uporabo v domačih okoljih in v drugih okoljih, ki so neposredno povezana z nizko napetostjo v električno omrežje, ki oskrbuje stanovanjske stavbe.

### Odstranjevanje stare naprave



1. Kadar je izdelek označen s prečrtanim smetnjakom, to pomeni, da ga ureja evropska Direktiva 2002/96/ES.
2. Vse elektronske ali električne izdelke je treba zavreči ločeno od komunalnih odpadkov preko namenskih zbirnih mest, ki jih določi vlada ali krajevni organi.
3. Pravilno odstranjevanje stare naprave bo pomagalo preprečiti negativne posledice za okolje in zdravje ljudi.
4. Za podrobnejše informacije o odstranjevanju svoje stare naprave se obrnite na mestno upravo, službo za odpadke ali trgovino, kjer ste kupili izdelek.

